



La centralidad del alimento

**Documento congresual
2012-2016**

SUMARIO

1. QUIÉNES SOMOS: Introducción histórica	3
2. DE QUÉ HABLAMOS: El derecho al alimento	5
2.1 Del alimento a la fertilidad de los suelos	8
2.2 Del alimento a la salubridad del agua	10
2.3 Del alimento a la salubridad del aire	11
2.4 Del alimento a la defensa de la biodiversidad	12
2.5 Del alimento al paisaje	14
2.6 Del alimento a la salud	15
2.7 Del alimento al conocimiento y a la memoria	16
2.8 Del alimento al placer, a la sociabilidad, a la convivialidad, a la compartición	17
3. QUÉ HACEMOS	18
3.1 El regreso a la tierra	19
3.2 La lucha contra el despilfarro	20
3.3 La economía local y la democracia participativa	22
3.4 La educación permanente	23



1. QUIÉNES SOMOS: Introducción histórica

El Congreso Mundial de Slow Food que se celebrará en Turín del 27 al 29 de octubre de 2012 es el sexto en la historia del movimiento, se desarrolla en concomitancia con la quinta asamblea de Terra Madre y deberá pronunciarse sobre los temas políticos y culturales de base de la actuación cotidiana de los 1.500 convivias y de las más de 2.500 comunidades del alimento operantes en 130 países del mundo. Ésta articulada y completa red ha sido convocada para discutir y compartir visiones y proyectos en grado de ofrecer un sentido final a su quehacer. Ideas, valores y organizaciones locales (convivias y comunidades del alimento) son el más alto don de Slow Food, el nivel fundacional del movimiento, mientras que las estructuras organizativas a nivel regional, nacional y supranacional, son instrumentos al servicio de la red, de su difusión y de su arraigo en los territorios.

La flexibilidad, la capacidad de adaptación de este segundo nivel han sido en el tiempo la auténtica fuerza evolutiva de Slow Food. A lo largo de nuestra historia han funcionado más o menos bien diferentes soluciones organizativas: es normal que en un proceso evolutivo se alternen los errores y las correctas intuiciones. Pero la verdadera linfa que aporta vigor a la existencia y durabilidad del movimiento son las visiones, las ideas en grado de generar buenas prácticas. Cuanto más diversas sean las ideas, más compartidas y adaptadas a cada territorio, más amplias serán las perspectivas.

Por primera vez en nuestros veinte años de vida asociativa, un documento congresual se traduce a las lenguas de los muchos países en los que estamos presentes, se difunde entre los socios, los convivias y las comunidades, se envía a los medios de comunicación, a las instituciones político-culturales y a otras organizaciones que actúan en el frente de la defensa del ambiente, de los bienes comunes y de los derechos primarios. La esperanza es que el documento consiga favorecer un gran debate mundial anterior al Congreso y servir de ayuda a las ideas y a las prácticas de los diferentes territorios.

La intención es que permanezca como un documento abierto, útil para estimular el gran potencial que representamos en el mundo gracias a una diversidad que unificamos en la fraternidad, el sólo elemento en grado de abarcar la complejidad del mundo.

La diversidad no se gobierna sino que se ama, la compartición de las ideas es un acto de libertad, y por eso unión y diversidad pueden marchar unidas y así progresar.

El Manifiesto de Slow Food, redactado con poesía e inteligencia por Folco Portinari y suscrito en diciembre de 1989 en París por los fundadores del movimiento, fue el primer capítulo de un pensamiento hoy compartido en todos los rincones del planeta. Su originalidad es actual aún hoy, y ha inspirado la historia de Slow Food. El derecho al placer, la importancia de recuperar ritmos de vida conscientes, el valor de la biodiversidad cultural, son los temas sobre los que se han formado al menos dos generaciones de dirigentes.

En la segunda mitad de los años noventa la certeza de que el mundo de la gastronomía debía movilizarse para salvaguardar el gran patrimonio agroalimentario amenazado por



Slow Food®

las producciones masivas, devino para Slow Food la fuente de inspiración para el Arca del Gusto y para los Baluartes. Defender especies vegetales, razas animales, conocimientos en peligro de extinción, ha caracterizado con fuerza y prestigio nuestra labor. En el comienzo del nuevo siglo nuestra organización y nuestra red habían ya conquistado terreno en buena parte de los países occidentales, pero el verdadero impulso estaba aún por llegar.

En 2004 Terra Madre se impone como la iniciativa más relevante y ambiciosa de Slow Food: un sueño que se convierte en realidad y que, edición tras edición, extiende su influencia en todos los continentes, refuerza la labor y la autoestima de millares de comunidades del alimento, que en la red y con la red ven reconocidos sus sacrificios y sus ideas. Terra Madre evidencia la iniquidad de un sistema alimentario global que depaupera los recursos del planeta y compromete el futuro de las próximas generaciones.

Terra Madre nos constriñe a razonar sobre un concepto de calidad del alimento que no sólo atañe a sus virtudes gustativas, sino que se amplía hacia el respeto por el ambiente y la justa remuneración de los productores.

“Bueno, limpio y justo” es la síntesis de un modelo que no sólo cohesiona nuestro movimiento internamente, sino que conquista autoridad y respeto fuera de él. En 2007 el Congreso Mundial de Puebla, en el continente americano, intercepta esta onda innovadora con la manifestación de una realidad juvenil que gracias al Youth Food Movement y a la Universidad de Ciencias Gastronómicas contempla a Slow Food y a Terra Madre con interés creciente. Desde Puebla hasta hoy las simientes de Terra Madre y de Slow Food han comenzado a germinar con cada vez mayor intensidad. Nos encontramos en el principio de un arraigo fuerte y diferenciado, destinado a crecer aún más en los próximos años y a superar los límites de un pensamiento gastronómico viejo e inadecuado.

Una visión holística de la gastronomía y la construcción de la capacidad de superar conceptos poco respetuosos con el valor de las diferentes culturas del planeta, son los desafíos más hermosos para los próximos años. Aquello que al comienzo sólo parecía una genial intuición se ha convertido con el tiempo en una certeza compartida: la centralidad del alimento es un excepcional punto de partida para una nueva política, una nueva economía, una nueva sociabilidad. Esta certeza ha madurado con el tiempo no sólo en el seno de Slow Food, sino en todas las partes del mundo y la conciencia de millones de personas.

La centralidad del alimento, que este documento quiere afirmar enérgicamente, implica la convicción de que el derecho a la alimentación es el derecho primario de la humanidad para garantizar la vida no sólo del género humano sino de todo el planeta.

Esta afirmación tendrá consecuencias importantes para nuestro modo de actuar y trabajar: nos ayudará a superar la atávica limitación del gastrónomo que no mira más allá de su propio plato, y nos conducirá hacia unas orillas seguras donde en la sobriedad se encontrará el verdadero placer, la agricultura iluminada se hará cargo de la bondad y de la belleza, el sabor marchará del brazo del saber, la economía local velará por el cuidado del planeta y el futuro de los jóvenes. Sin el derecho a un alimento bueno, limpio y justo para



todos, estas instancias no se podrán realizar y la humanidad entera sufrirá como lo hace nuestra madre tierra.

Por primera vez la composición de nuestro Congreso es expresión de una verdadera red mundial, testimoniada no sólo por la multitud de delegaciones presentes sino por la diversidad de culturas, de creencias, de historias individuales y colectivas. Hemos madurado la convicción de que Slow Food y Terra Madre se pueden vivificar y reforzar en la reciprocidad y en la superación de prejuicios organizativos fruto de diferentes sensibilidades.

Es una gran apuesta que merece ser vivida.

El debate sobre este documento se verá animado con encuentros y reuniones en todos aquellos rincones del mundo donde vive y se afana un convivium de Slow Food o una comunidad de Terra Madre.

Que esta extraordinaria riqueza nos otorgue a todos la energía necesaria para continuar soñando.

2. DE QUÉ HABLAMOS: El derecho al alimento

Decir que el alimento ha de volver a ser elemento central de las reflexiones que afectan a los seres humanos es expresar algo eminentemente político. La condición de los consumidores de alimento es una “no categoría”: las acciones que tienen por objetivo a los consumidores de alimentos se dirigen a todo el género humano y por ello son acciones políticas por excelencia.

Hoy se piensa en los consumidores como aquellos que “compran” alimentos, pero si los alimentos interesan tan sólo por cuanto son vendidos y comprados (deviniendo competencia de políticas económicas y no de la política en sí), se pierde de vista el alimento como un derecho. Algo esencial para la supervivencia, sin embargo, forma parte de la esfera de los derechos: por eso hablamos de derecho a la alimentación y de derecho al agua.

La idea de derecho a la alimentación, a partir de su primera formulación en el art. 11 del Pacto internacional sobre los derechos económicos, sociales y culturales, adoptado por la Asamblea General de las Naciones Unidas en 1966, se acompaña de la idea de protección contra el hambre.

El inciso 1 de aquel artículo sanciona el «derecho de todo individuo a un nivel de vida adecuado para sí y su familia, que incluye alimentación, vestimenta y alojamiento adecuados, además de la mejora continuada de las propias condiciones de vida», y el inciso 2 enuncia el «derecho fundamental de todo individuo a la protección contra el hambre».

Sin ese segundo inciso, el artículo 11 no nos plantearía un interrogante, que sí hace, sin embargo, y de forma apremiante. La elección de las palabras nos tiene que mover a la reflexión. Se habla de protección contra el hambre. Porque el hambre es una forma de esclavitud: una esclavitud física, ante todo, que puede traducirse en esclavitud



Slow Food®

económica, social, y con frecuencia puede concernir a los mismos gobiernos de los países esclavos del hambre, convirtiéndose en esclavitud política.

Por ello se debe abrir, aun dentro de nuestro movimiento, una época de declarada lucha contra el hambre al igual que se abrió la época de la lucha contra la esclavitud. Fue un combate largo, que duró tres siglos, y en algunos lugares del mundo –pocos por fortuna– aún no ha triunfado. Nosotros hemos de luchar contra el hambre porque es ante todo una forma de injusticia, de prepotencia frente a seres humanos que tienen nuestros mismos derechos. Y no podremos sentirnos “en casa”, con nuestro garantizado derecho al alimento, hasta que no sepamos que ese derecho está garantizado para todos.

Pero hay algo más en ese artículo que reclama nuestra atención: se trata de la «mejora continua de las propias condiciones de vida». Deberíamos preguntarnos si existe un límite a tal «mejora continua», deberíamos interrogarnos sobre el concepto de límite. ¿Quién ha conseguido la garantía del derecho a la alimentación y la protección contra el hambre, tiene derecho a ocuparse de su propia mejora aún cuando una parte de la humanidad todavía no goce de tales garantías? ¿O se alcanza un punto en el que la mejora de uno compromete el derecho a la alimentación de algún otro?

Es tarea de una asociación como la nuestra contribuir a reconsiderar las perspectivas de estos derechos. Porque Slow Food tutela el derecho al placer: y no existe el placer basado en el sufrimiento y la esclavitud de otros.

Otro punto para la reflexión es que el derecho a la alimentación no aparezca en el art. 6 que concierne al derecho a la vida: ¿por qué? La vida aparece entre los derechos civiles y políticos; la alimentación entre los derechos económicos, sociales y culturales. El agua, después, no constaba: pero ha aparecido en 2010 en el campo de los derechos, cuando la ONU ha sancionado finalmente el derecho al agua segura y limpia para usos alimentarios e higiénicos como un derecho esencial «para el pleno goce de la vida y de todos los derechos humanos».

Es como si existiera un nivel de accesoriedad en el acto de alimentarse. La alimentación, en el texto mencionado, no goza del mismo estatus de derecho político y civil que tiene la vida. Nuestra asociación debe poner en marcha un debate, en términos muy concretos, a fin de ver incorporado en ese derecho a la vida el derecho a la alimentación y a la protección contra el hambre, y debe esforzarse en concreto para la realización de tales derechos.

El texto, ciertamente, es hijo de su tiempo, y en particular es hijo de la convicción de que la humanidad pudiera desvincularse de sus necesidades, de sus dependencias físicas. La “vida” es casi un concepto abstracto; la alimentación, uno de los elementos de dependencia, aparece inserta entre los derechos sociales y económicos. Pero ahí está el germen de uno de los puntos a corregir, porque la alimentación no es un derecho de sólo quien tiene dinero para comprarla.

El sueño de una vida independiente de las estaciones, y más en general del tiempo y de sus cambios, ha sido la utopía de libertad de muchas civilizaciones, basada en dos



Slow Food®

grandes pilares: el progreso técnico y el dinero. Los países que pudieran contar con la tecnología y el dinero suficientes habrían visto garantizado su propio derecho a la alimentación. La industria alimentaria y la agricultura de corte industrial, orientada al mercado, han sido los principales paladines de esta visión.

Pero un derecho universal, conectado estrechamente a la existencia del hombre, no puede ser condicionado: ¿cómo podrá garantizarse el derecho a la alimentación quien no posea la tecnología y el dinero?

Y esto no es todo: los daños que tal tipo de agricultura han provocado al planeta y a la salud de los seres humanos son hoy evidentes. Tal sistema no sólo no se ha ocupado de toda la humanidad, más bien exclusivamente de aquella que podía pagar, sino que ha dañado los recursos de todos, aún de aquellos que no se han beneficiado de los resultados, y ha contribuido a alejar la consecución de los derechos fundamentales por parte de los más débiles.

La definición de derecho a la alimentación ha sido examinada por el Alto Comisario para los derechos humanos, que ha individualizado algunas obligaciones para los Estados:

- la obligación de **respetar**, es decir, de no interferir con los medios de subsistencia de sus ciudadanos y con su capacidad para proveerse a sí mismos;
- la obligación de **proteger**, que implica la constitución de un sistema de reglas relativas a la seguridad alimentaria, a la protección del ambiente, a la posesión de la tierra;
- la obligación de **actuar**, y por tanto de permitir, mediante las políticas adecuadas, el acceso de los más débiles a los recursos o, en casos extremos, una asistencia directa que al menos permita la protección contra el hambre.

Bastaría la primera de estas obligaciones para declarar dañino el sistema agroalimentario de corte industrial determinado en los últimos sesenta años por la organización internacional de los mercados. Para Slow Food y Terra Madre ésta obligación tiene que ver con el respeto por las agriculturas tradicionales y sostenibles, las únicas que han protegido desde siempre la agrobiodiversidad, los recursos y las diversidades culturales, cuyo portabanderas son los productores de pequeña escala, las mujeres, los ancianos, los pueblos indígenas.

La experiencia de Slow Food, primero con los Baluartes, más tarde con el Premio por la defensa de la biodiversidad y en los años recientes con Terra Madre, nos ha enseñado que la seguridad alimentaria, en el sentido de calidad, acceso y diversidad de los alimentos, no se ve garantizada por sistemas en los que se producen unas pocas especies y variedades sobre grandes extensiones, sin referencia alguna con las culturas locales y con el único objetivo del mejor posicionamiento en los mercados internacionales.

Desde este punto de vista la labor que hemos emprendido recientemente en África –el continente que paga el precio más alto en términos de derecho a la alimentación- nos anima a proseguir en esta dirección con fuerza, porque es ejemplar. Los mil huertos en África y la lucha contra el acaparamiento de tierras; los mercados campesinos, las



Slow Food®

comunidades del alimento, los derechos de los pueblos indígenas, las luchas de nuestros socios africanos, nos han fortalecido en la idea de que el trabajo con las comunidades locales es indispensable para garantizar el derecho a la alimentación. Justamente el ejemplo de África, por ese nuestro sentido de fraternidad universal, nos impone el apoyo decidido a la labor de la red africana que funciona en el seno del movimiento. La red es plenamente consciente de que el futuro de África está en sus propias manos, sin olvidar, no obstante, que la causa principal de los problemas africanos reside en viejas y nuevas formas de colonialismo y nosotros hemos de ser conscientes de que el futuro de África significa el futuro del mundo. Descolonizar nuestro pensamiento, bajo el signo de la reciprocidad y de la entrega, es igualmente un modo indirecto de sostener la comunidad en que vivimos, o nuestro derecho a la alimentación en todos los rincones de la tierra. La seguridad alimentaria y el derecho a la alimentación se realizan, de hecho, sólo con el respeto por las diversidades culturales, que crean bienestar físico y psíquico en las comunidades, y también pequeñas economías locales que repercuten en cuidados del territorio y revitalización de canales de actividad y crecimiento humanos, para convertirse finalmente en experiencias modelo, replicables y adaptables en cualquier otro lugar.

Por eso, emplazar en el centro de las políticas el derecho al agua, el derecho al alimento y a la protección contra el hambre significa centrar la atención sobre la humanidad, y no sobre los mercados. Pensamos que ésta es la tarea de una política entendida como defensa del bien común y que éste sea el ámbito en que ha de moverse nuestra asociación, cada vez con mayor decisión, actuando en muchos niveles y en muchos frentes.

Hemos de alzar una lucha sin cuartel contra la muerte por hambre, en África como en Sudamérica, en Asia como en los Estados Unidos, en los campos como en las metrópolis. No existen batallas más urgentes, no hay prioridades alternativas. No podemos hablar de sostenibilidad, de derechos, de futuro, si no lo hacemos también y ante todo del hambre. Slow Food concibe asumir este combate en pleno, plantarse sin demoras en el campo de batalla. La FAO estima que serían suficientes 34 millardos de dólares al año para invertir el rumbo de una vez por todas. Una cifra ridícula comparada con los esfuerzos dedicados a salvar a las bancas europeas y estadounidenses de la crisis financiera. Es tarea nuestra el solicitar de cada uno de nuestros gobiernos que la lucha contra el hambre sea prioridad de la política mundial. No podemos esperar más.

2.1 Del alimento a la fertilidad de los suelos

El alimento es aquello que debería recordarnos a diario que somos parte de la naturaleza, que pertenecemos a ella, que nos hallamos en su seno en el mayor sistema viviente. El alimento procede de la Naturaleza a través de la Tierra, a través de nosotros se convierte en cultura y después regresa a la Naturaleza, siempre a través de la Tierra. Exactamente como hacemos nosotros mismos, que al final de nuestra vida regresamos a formar parte de la Tierra.

Nuestro metabolismo es el de todos los sistemas vivientes: animales, plantas, microorganismos, la Tierra misma. Antiguos poetas definieron el metabolismo como la



Slow Food®

«respiración de la vida». Yo como algo que proviene de la Tierra, lo digiero, absorbo su energía y después lo devuelvo a la Tierra. Así funciona también el planeta en que vivimos, y su metabolismo es lo que nos garantiza la vida.

El suelo es igualmente un sistema compuesto por seres vivos, la fertilidad del suelo depende de la vida de tales organismos y es indispensable para garantizar sea la vida individual de cada uno de nosotros, sea la vida del planeta: en ambos aspectos la producción de alimentos es un elemento importantísimo. El suelo come aquello que le restituimos, digiere y restituye a su vez en un ciclo continuo compuesto de conexiones que la ciencia aún no ha conseguido explicar por completo. Amenazando y comprometiendo la fertilidad de los suelos, y por tanto su ser como sistemas vivientes, comprometemos la «respiración de la vida» sobre la Tierra, nuestra vida y la del planeta que habitamos.

Al seleccionar lo que comemos tenemos también la oportunidad de defender la fertilidad, hoy cada vez más amenazada. Está comprometida en todo el mundo por las prácticas intensivas –cultivos y ganaderías- de la agricultura industrial, por el abuso de sustancias químicas introducidas en los terrenos y por refluentes y alpechines que el suelo no consigue metabolizar, escorias industriales, desperdicios...

Con frecuencia se producen, además, otras prácticas que asesinan literalmente a los suelos: sucede aún con grandes plantas de energías alternativas, como la fotovoltaica levantada sobre terrenos fértiles, pero pueden contribuir asimismo obras como diques, puentes, carreteras. Los beneficios que aportan consigo tales obras no son, a veces, suficientes para pagar la pérdida, definitiva, de terrenos fértiles. Pero en muchas zonas del planeta, sobre todo en aquellas consideradas más “desarrolladas”, la fertilidad de los suelos tiene otros grandes enemigos: la proliferación del cemento y la urbanización salvaje. No contamos con datos suficientes para manifestar el alcance del problema a nivel global –y muchas comunidades rurales probablemente no estarán aún afectadas o lo estarán sólo parcialmente-, pero en muchas zonas del mundo la edificación de casas, edificios, centros comerciales, plantas industriales, acaba día a día con inmensas cantidades de tierra útil para producir alimentos o, de cualquier forma, para garantizar la «respiración de la vida» aún cuando se dejara sin cultivar y se permitiera la absorción de la lluvia. Estos suelos “consumidos” se pierden para siempre.

Resulta difícil oponerse a estas construcciones y grandes obras a nivel individual, como simples habitantes del planeta, pero a través del movimiento Slow Food y de la red de Terra Madre lo podemos realizar más fácilmente, en especial si unimos nuestras fuerzas a las de otras organizaciones para hacer oír con mayor claridad la voz de quien defiende la fertilidad de los suelos como un bien común. Y además es fácil seleccionar y cultivar unos alimentos que respeten y mantengan la fertilidad de los suelos. Estas son las armas con las que contamos como productores y coproductores del alimento para transformar el sencillo acto de comer también en un mensaje a quien no ha comprendido que la fertilidad de los suelos es sagrada, y que cuando se inmola un terreno es muy improbable que pueda volver a la vida. Con un alimento bueno, limpio y justo emplazado en el centro de nuestras existencias, contribuimos a garantizar la «respiración de la vida» durante siglos.



2.2 Del alimento a la salubridad del agua

Nuestro planeta, al igual que nuestro cuerpo, está compuesto por cerca de un 70% de agua. Las zonas de tierra que habitamos están albergadas y atravesadas por el agua. Todas nuestras acciones tienen un eco en cualquier zona de agua, sean los mares, los ríos o los lagos, o sea simplemente el aire, que cederá al agua las sustancias que contiene.

El enfoque interdisciplinar que requiere el análisis de todo problema relacionado con la naturaleza, deviene imprescindible con el agua: hemos de asimilar el impacto de nuestros comportamientos en tierra sobre la calidad de las aguas interiores y de los mares, sean estos comportamientos relativos al mundo agroalimentario o a tantos otros sectores de la actividad humana, del transporte a la industria, de la construcción al turismo.

Por esta razón Slow Food se siente cada vez más inclinado a pronunciarse sobre cuestiones aparentemente no inherentes a sus temas inmediatos. Nuestros comportamientos de consumidores/usuarios tienen la misma tasa de responsabilidad que los comportamientos de los políticos o de los industriales. Hemos de aprender a razonar en términos de “impronta hídrica” (*water footprint*): cuánto y cómo nos movemos, cuánta ocupación de suelo (y por tanto impermeabilización) causamos, cuánta agua no ahorramos o desperdiciamos, cuánta agua ha “costado” el alimento que seleccionamos. La red hídrica del planeta es una sola. La vida de cada gota de agua que bebemos está vinculada a la vida del mar. La vida del río que atraviesa nuestra ciudad antes de llegar al mar está vinculada al agua usada por nuestras industrias.

Existen al menos tres vertientes a considerar.

En la primera de ellas podemos incluir todas las actividades humanas que no tienen relación con los alimentos: la construcción de carreteras, el transporte, las actividades industriales. Todas estas labores necesitan agua y tienen consecuencias sobre el agua.

En la segunda podemos enumerar las actividades relativas al sector agroalimentario, incluida la producción de energías alternativas: la forma en que cultivamos nuestros campos o cuidamos de nuestros animales puede ser gravemente contaminadora de las faldas acuíferas, o altamente dispendiosa en términos hídricos. En general, los cultivos y las ganaderías de amplia escala, que acogen variedades o razas no tradicionales y, por tanto, no adaptadas a un determinado territorio, requieren bastantes elementos externos en términos de energía y de agua, y conllevan cuotas importantes de despilfarro de agua además de provocar fuertes emisiones de CO₂, con las ulteriores consecuencias en términos de inconveniencias para el ciclo de agua, contribuyendo asimismo al cambio climático, ulterior factor de inconveniencia. Y otro tanto se puede decir de los procesos de transformación y distribución de la alimentación industrial.



Slow Food®

El tercer aspecto tiene que ver con los alimentos que nos llega directamente del agua, la pesca, y en particular la pesca en el mar. La situación de los mares, a nivel planetario, es preocupante: no sólo se resienten de las actividades humanas en tierra sino que se ven sometidos a una presión pesquera que para muchas reservas ícticas se está convirtiendo en alarmante extinción. Es necesario considerar el tipo de escala para comprender las posibilidades de destrucción (y necesidad de descartes) que tiene una pesca a niveles industriales, y la sostenibilidad que, sin embargo, puede garantizar la pequeña pesca costera. Los intentos, por otra parte, de transferir al agua modelos productivos experimentados en tierra (la piscicultura) han demostrado claramente, salvo excepciones, un impacto tal que no pueden ser considerados, por el momento, una alternativa practicable a la pesca.

Todo esto nos afecta, y el compromiso de Slow Food en este ámbito debe verse aumentado.

2.3 Del alimento a la salubridad del aire

El nivel de partículas en suspensión y de metales pesados en el aire de nuestras ciudades se halla durante gran parte del año por encima de los límites de alarma. Aumentan las enfermedades pulmonares y de la piel vinculadas a las exposiciones a agentes tóxicos mientras crece la tasa de tumores. La calidad de nuestro aire está en constante deterioro, y con ella la calidad de nuestra vida. Los costes en términos de salud (y en consecuencia de dinero) inciden cada vez más sobre los presupuestos familiares y estatales.

En 2010 se trasladaron por el mundo 115 millones de contenedores, a lo que hay que añadir el flujo de mercancías sobre ruedas y por ferrocarril que no han utilizado la anterior forma de transporte. Esto significa un impresionante impacto del comercio global sobre la calidad del aire del planeta. En este contexto la alimentación contribuye en buena parte a incrementar números ya estratosféricos, con una cantidad enorme de productos alimentarios que dan la vuelta al mundo hasta llegar del campo a la mesa.

La producción de alimentos debe ser sostenible y favorecer la calidad de la vida y del ambiente, en primer lugar del aire. Esto es posible sólo a partir de una agricultura de pequeña escala. El monocultivo considera a los alimentos sólo como mercancía, con un valor dictado exclusivamente por el precio y, por tanto, no puede, por naturaleza, considerar el impacto de los transportes y de los tratamientos químicos. Los monocultivos son peligrosos para el ambiente y para quien habita cerca de las plantaciones. La calidad del aire se ve deteriorada por los agentes químicos (fertilizantes y pesticidas) y el fardo se ve ampliamente recargado por la gran cantidad de CO₂ emitida para trasladar los productos de una punta a otra del mundo.

Esto ni puede ni debe ser ya tolerado: de ello depende la salubridad del aire que respiramos, está en juego la calidad de vida y, directamente, nuestra propia supervivencia. No es admisible que nuestro futuro aún contemple un sistema agrícola que prevé que en la mesa de cada uno de nosotros hayan de aparecer prevalentemente



Slow Food®

alimentos producidos a millares de kilómetros de distancia y conservados durante periodos de tiempo tal vez larguísimos a fin de permitirlos sobrevivir a ese viaje inútil. Debemos y queremos someterlo a discusión para cambiar radicalmente las premisas de una agricultura que se ha convertido en una amenaza para el ambiente. Pequeña escala, local y biológico, éstas son nuestras respuestas a la agroindustria de las externalidades negativas.

2.4 Del alimento a la defensa de la biodiversidad

La cuestión de la biodiversidad es un tema que forma parte de las prioridades de la agenda de Slow Food y Terra Madre desde hace tiempo. Con la palabra biodiversidad se entiende el conjunto de las formas vivientes sobre el planeta, lo que significa no sólo especies individuales, sino también enteros ecosistemas.

El decenio de 2011 a 2020 ha sido declarado por las Naciones Unidas decenio de la biodiversidad, y en este contexto Slow Food pretende contribuir con su parte de protagonismo.

Nos venimos declarando desde siempre promotores de un alimento bueno, limpio y justo, y ésto significa asimismo tener en nuestras manos un instrumento inigualable de lucha contra la pérdida de biodiversidad a tantos niveles, de los silvestres a los agrícolas. Promover el alimento local y las producciones de pequeña escala y de calidad significa de hecho proteger razas animales y variedades vegetales acaso menos productivas en sentido absoluto, pero con importantes capacidades, maduradas en milenios de evolución, de adaptarse a un determinado contexto biológico y edafoclimático.

Es necesario insistir sobre este punto y ampliar el conocimiento del potencial que posee el alimento de calidad para la conservación de la biodiversidad, sea ésta biológica o cultural.

Los datos son alarmantes, y la atención está creciendo aún a nivel institucional. Si mantenemos los ritmos actuales, antes de finales de siglo se habrá extinguido el 10% de todas las especies vivientes. Y a ello hay que añadir un elemento fundamental para comprender el alcance y la dimensión del fenómeno: en riesgo de extinción se hallan no sólo las especies silvestres, sino también y sobre todo las especies domesticadas para la producción de alimentos. «La FAO estima que, a día de hoy se ha perdido el 75% de las variedades de cultivos agrarios, y que tres cuartas partes de la alimentación mundial dependen de apenas doce especies vegetales y cinco animales» [Documento de posición de Slow Food sobre la biodiversidad]. Esto significa que estamos sentando las bases para una creciente fragilidad del sistema viviente del que formamos parte, que tendrá cada vez menos recursos para responder a la adaptación, a los cambios inevitables y a las problemáticas crecientes implicadas por un uso desconsiderado de los recursos naturales.

La biodiversidad nos ofrece servicios que no podemos reproducir de otro modo y de los que no podemos prescindir. Por citar sólo el más macroscópico, un sistema con una alta tasa de biodiversidad puede responder correctamente a los cambios climáticos y cumplir en sí mismo una importantísima función de regulación del clima, manteniendo constantes las condiciones, aliviando el calentamiento global y protegiendo amplísimas áreas del



Slow Food®

planeta de los riesgos del desorden hidrogeológico. A esto hay que añadir el valor estético (y por tanto económico, visto que mucho de nuestro turismo es mérito de nuestros paisajes agrarios) y espiritual (y por eso de defensa de la salud colectiva) de la biodiversidad y su función regeneradora. No es casual que las áreas de alta tasa de biodiversidad sean aquellas en las que la regeneración de los suelos sea mayor y más rápida y en las que el impacto de agentes contaminantes introducidos artificialmente por la actividad humana esté más mitigado.

La biodiversidad no es relevante sólo desde el punto de vista de las especies animales y vegetales en sí y por sí, sino que está vinculada asimismo a una infinidad de actividades humanas (la cocina, el artesanado, alimentario o no, la medicina tradicional, los ritos y las fiestas...) que no pueden sobrevivir frente a la homologación de las culturas y de las técnicas de producción y elaboración.

A un sistema productivo que pone en peligro la supervivencia del planeta, se debe contraponer la visión del alimento según Slow Food y Terra Madre: el alimento no puede ni se debe convertir en una amenaza para la biodiversidad. Hoy en día, sin embargo, -tan paradójico como real- nos encontramos en un momento histórico en que la principal amenaza para la vida de tantísimas especies sea justo la producción de alimentos, elemento indispensable para la vida.

El alimento producido a gran escala, la agroindustria, el monocultivo, la agricultura química, son los principales responsables del desastre. Mientras que la agricultura local, sostenible, basada en técnicas y especies autóctonas, que no abusa de productos químicos, que no despilfarra recursos hídricos, que no opta sólo por la cantidad, es un instrumento eficaz para corregir la actual deriva. No podemos seguir por este camino. Si la agricultura se salva, y salva el planeta, lo hará privilegiando la dimensión local, las variedades tradicionales y autóctonas, la pequeña escala. No existe otro camino. Las comunidades del alimento de Terra Madre son un ejemplo de este modelo virtuoso.

Sobre la cuestión de las variedades tradicionales y autóctonas es necesario un suplemento de reflexión. Las semillas son la base de toda agricultura, determinan no sólo las producciones sino también el modelo. El monocultivo, la agricultura denominada industrial, orientada al mercado, se basa en el rendimiento productivo de las propias semillas: que deben ser uniformes, siempre iguales a si mismas, en cualquier lugar y en cualquier clima. Por ejemplo, los "híbridos comerciales", fruto del cruce de líneas parentales puras, en primera generación dan unos resultados óptimos pero han de recibir apoyo de mayores elementos exteriores (agua, antiparásitos, insecticidas...). Ellos no poseen en su interior la variabilidad que se transmuta en resistencia y permite a las especies autóctonas, multiplicadas de forma tradicional, responder con mayor flexibilidad a los desafíos del clima y a las condiciones de un determinado territorio. La agricultura sostenible, la que trata de impactar lo menos posible sobre los recursos y aún contribuir a conservarlos en buena salud, necesita las semillas tradicionales, necesita mantener las competencias sobre cómo se reproducen, multiplican, renuevan. Estas semillas resultan cada vez menos conocidas, cada vez menos disponibles, y las competencias necesarias para su defensa están cada vez menos difundidas. Podemos invitar a un creciente número de personas a cultivar su propio huerto, pero si estos huertos tienen a su



Slow Food®

disposición sólo los híbridos comerciales realizarán su labor sólo a medias: serán importantes para la salud, para la economía y para el paisaje, pero no protegerán en verdad la biodiversidad de las semillas y el ambiente. Los muchos agricultores que todavía saben reproducir y multiplicar sus semillas; los muchos consumidores que desean la autenticidad de aquello que compran; al igual que los operadores del mercado que trabajan no sólo por el beneficio económico sino también por la salud del planeta: todos estos entes deben crear una alianza que plantee como primer objetivo mantener alta la atención sobre la importancia de las semillas, conscientes de que no existe soberanía alimentaria si no existen semillas tradicionales. El caso de los OGM es un caso límite, que afecta mucho, pero el interés de las empresas por la patente de las semillas se está trasladando de los OGM a las semillas convencionales y de las semillas directamente a los productos finales. Por tanto, es necesario que el valor de las semillas tradicionales, con fines de protección de la biodiversidad y de la práctica de la soberanía alimentaria, se reafirme enérgicamente, y que se hallen los instrumentos para frenar la pérdida de semillas y de competencias hoy en acto en todas las latitudes.

2.5 Del alimento al paisaje

Si pertenecemos al movimiento Slow Food, si formamos parte de la red de Terra Madre, no es sólo porque amamos nuestro modo de nutrirnos, sino también porque somos conscientes de que para nutrirnos de manera buena, limpia y justa es indispensable el cuidado de la porción del planeta que habitamos. Amamos los lugares en que vivimos y trabajamos y nos sentimos obligados a preservarlos usando los recursos de forma que no obstaculicen la renovación y tratando de mejorar su potencial a través de la agricultura. Nos sentimos obligados a cuidar de nuestra tierra porque quien cuida de alguien o de algo está, en realidad, amando. Y eso es lo que probamos por nuestros territorios: amor. Nos encontremos en el campo, o estemos en la ciudad, tenemos la ambición de vivir en lugares en los que la producción, la distribución y el consumo de alimentos sean actividades en armonía con el sistema en el que se desenvuelven, sistema que no sea jamás desnaturalizado, comprometido, destruido.

Habitualmente, cuando un lugar es productivo de forma buena, limpia y justa, se trata de un lugar que nos gusta. Un lugar bello. Puede ser el campo que cultivamos o en el que pastan nuestros animales, o bien nuestro huerto, rural o urbano, o el mercado donde acudimos para conocernos e intercambiar ideas e información, o también el local en que practicamos la sociabilidad y la convivialidad con nuestros amigos. Cuando el alimento es bueno, limpio y justo, todo lo conexionado a los alimentos forma parte de un sistema que a la vista se traduce en belleza. Los prados, los bosques, las forestas, los huertos, los pueblos, las aldeas, las ciudades que respetan la naturaleza, forman nuestro paisaje cotidiano preferido, aquello que deseáramos tener ante nuestros ojos a diario y que nos complace visitar cuando estamos de viaje. El paisaje y su belleza son patrimonios que nos ayudan a vivir mejor, que nos hacen sentir bien; hacen la existencia más agradable y aumentan el orgullo que sentimos por nuestra tierra.

A través de los alimentos tenemos pues la oportunidad de trabajar por la belleza a fin de que siempre nos rodee y también puedan gozar de ella las futuras generaciones. La



Slow Food®

belleza no es una opción, no es un lujo y no es antitética al progreso humano. En las sociedades industriales se ha sacrificado demasiada belleza en aras de una malentendida idea de progreso. Y víctimas del “progreso” son también muchas sociedades rurales que padecen la incuria y el abandono, o bien una excesiva intensificación de las actividades agrícolas: tampoco en esos campos existe ya belleza.

En la antigüedad, sin embargo, la belleza era siempre perseguida y “cultivada”: nuestros antepasados, en cualquier latitud, la buscaron siempre. Hoy hemos de reiterar, como era en un tiempo, que la belleza es indispensable para el bienestar humano, que es sinónimo de civilización y de progreso real. Cuanta más belleza nos rodea, más verdadero es el bienestar. La belleza del paisaje es la prueba más inmediata de cuán saludable es un territorio, en equilibrio entre actividades humanas y lozanía natural. La belleza es índice de armonía, al igual que la armonía siempre fue índice de belleza.

La belleza es un valor: un valor absoluto pero también uno de los valores de los alimentos. El buen alimento no sólo procura placer, es también creador y conservador de belleza. La calidad del paisaje en que vivimos es sintomática de en qué medida nuestros sistemas alimentarios son buenos, limpios y justos: por eso hay que defenderla.

2.6 Del alimento a la salud

Comer bien es un elemento clave para gozar de una buena salud. Entre las muchas funciones del alimento, por tanto entre los muchos derechos del que éste es vector está el de la salud. Esto sin embargo, significa asimismo que el destino de tales derechos está vinculado al destino del alimento.

En el mundo contemporáneo, dominado por el mercado, la alimentación –con los valores y derechos a ella coaligados- se ha convertido en mercancía. Los alimentos se venden, se compran, se despilfarran. Otro tanto ocurre con la salud.

En el mundo rico, que une el daño de una alimentación altamente industrializada a un estilo de vida cada vez más sedentario, enfermedades como la obesidad, la diabetes y los trastornos cardiovasculares se hallan a un nivel de alarma epidemiológico. ¿Qué es esto sino un despilfarro de salud?

En el mundo rico se desarrollan remedios para trastornos que podrían ser evitados. Pero evitar los trastornos no es funcional para el mercado, de forma que recursos que podrían ir hacia la educación y prevención, la investigación y el estudio, no encuentran salidas; y consumidores cada vez menos competentes en asuntos de alimentación enferman más cada vez y compran más medicinas cada vez. La salud es una mercancía.

Donde no hay dinero hay hambre de salud, pero al mercado no le interesan tales ámbitos. Es muy rentable crear –simplemente no invirtiendo en formación- un rico consumidor ignorante, que comerá mal y cuyo colesterol se alzarán hasta las estrellas: éste podrá después comprar fármacos y nutracéuticos, los cuales muy probablemente no serán de ayuda alguna sin cultura alimentaria, pero esto, más bien, no es un problema del



Slow Food®

mercado; en la otra parte del mundo, entretanto, un pobre enferma de malaria pero no puede comprar un remedio que de hecho no ha sido estudiado.

El mercado no está en condiciones de remediar los daños que causa: es necesario intervenir para contrarrestar sea el incremento de las “enfermedades del bienestar”, sea el hambre y la malnutrición.

Es necesario considerar a la salud como un bien común. La salud de un individuo es parte de un sistema de interdependencia, parte de la salud de una comunidad y de su capacidad de cuidar de su propio territorio, de sí misma, de su propio futuro.

La salud no es un efecto personal: ciertamente, tenemos un derecho a nuestra salud, pero no somos los únicos responsables de ella ni las únicas víctimas de su falta. No existe salud individual si falta la salud colectiva.

La salud es un bien común porque afecta no sólo a las generaciones presentes, sino también a las futuras. A ellas les transmitimos un ambiente y una cuota de salud que tienen una relación directa con el modo en que hoy nos comportamos y nos nutrimos. Y para la salud es válido aquello que lo es para otros bienes comunes:

- cada uno tiene el derecho a su acceso
- cada uno tiene el deber de no derrocharla y de favorecer las condiciones para su renovación, su conservación y su justa distribución.

El camino que me conduce, a través de la elección de una alimentación inadecuada para mi cuerpo, a crear las condiciones de mi personal ataque cardíaco, es el mismo con el que sostengo un sistema alimentario que, por ejemplo, exaspera los cambios climáticos creando las condiciones para la sequía en partes del mundo en las que las personas podrían estar mejor si yo me hubiera comportado de forma diversa, y que no poseen ni riqueza suficiente para readquirir su salud, ni responsabilidad en el daño a la salud que se les ha creado.

Las producciones alimentarias sostenibles, en compañía de una adecuada educación del ciudadano consumidor, contribuyen a crear y mantener la salud: por ello consideramos que el de la salud es un ámbito de competencia de Slow Food.

2.7 Del alimento al conocimiento y a la memoria

En la historia de la humanidad la producción de alimentos, su conservación y su distribución han construido un inmenso patrimonio de conocimientos transmitido en el tiempo y en el espacio y objeto de constantes mutaciones para garantizar adaptabilidad y eficiencia. Conservar memoria y transmitir estos conocimientos de generación en generación es un método eficaz para no cometer errores ya cometidos por otros, pero igualmente condición primaria para descubrir nuevas fronteras y nuevas oportunidades. Estos conocimientos han sido durante siglos uno de los principales elementos caracterizadores de la comunidad: las mujeres, los campesinos y los ancianos eran los depositarios y transmisores principales de estos saberes.



En compañía de las culturas indígenas este variado sistema cognitivo es hoy definido como saber tradicional. En el tiempo se ha visto reforzado con la práctica y transmitido oralmente en el seno de los núcleos familiares o de las comunidades. Con el advenimiento de la revolución industrial, del control de la ciencia por parte de las grandes empresas y de la comercialización de los saberes a través de las patentes, se ha reforzado un dualismo entre ciencia oficial y saberes tradicionales que no favorece al bien común. Slow Food cree que sólo con el diálogo, la dialéctica y el intercambio recíproco entre estos dos reinos del conocimiento se podrá imaginar un futuro sostenible. Pero el diálogo se debe producir entre iguales, exaltando las competencias y singularidades recíprocas.

Las nuevas tecnologías no están en conflicto con este dialogo, incluso pueden reforzar la catalogación y difusión de los saberes de la tradición. La Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo trabaja en este frente mediante un sistema de investigación aplicada definido como “Los graneros de la memoria”. Con instrumentos audiovisuales a disposición de los estudiantes, de las comunidades del alimento, de los convivias, se pueden recoger testimonios orales, prácticas y ritos de la convivialidad, para catalogar y poner a disposición de un amplio público interesado en la transmisión del conocimiento. Esta pequeña Universidad, nacida en 2004, el año de Terra Madre, es parte de nuestro proyecto educativo, y la presencia de estudiantes provenientes de 62 países de todo el mundo es la mejor garantía de vitalidad, longevidad y progreso para nuestras ideas y nuestros proyectos.

Pero en el mundo Slow Food están naciendo otros modos de socialización del conocimiento en el seno de otras Universidades, como escuelas de formación para jóvenes campesinos o como la original idea de la Universidad de las abuelas en Irlanda. Pluralismo y diversidad de los sistemas de conocimiento son incentivados porque son garantía de innovación y de un enfoque holístico en grado de dotar de dignidad a los saberes de las comunidades. Así como las comunidades reivindican la soberanía alimentaria, con la misma convicción se reconoce la soberanía sobre los conocimientos que se han desarrollado en el tiempo al servicio del bien común. El intercambio de estos conocimientos entre las comunidades de Terra Madre es la misión más alta y gratificante de nuestro movimiento. No existe democracia participativa sin el reconocimiento y la circulación de los conocimientos alimentarios de las comunidades para el bienestar de las futuras generaciones y del mundo natural. El derecho a la alimentación sin la socialización de los saberes es una pura quimera.

2.8 Del alimento al placer, a la sociabilidad, a la convivialidad, a la compartición

La estructura organizativa de base del movimiento Slow Food se llama convivium, cuyo significado remite al banquete, reencuentro en torno a la mesa no sólo para compartir la comida sino para favorecer el diálogo, la reflexión y el placer de la sociabilidad. Éste



Slow Food®

acaso sea el aspecto más alto y más noble que la cultura del alimento haya sabido consolidar en el tiempo. La sociabilidad, el intercambio de ideas y experiencias, la afectividad, la jocosidad amistosa e incluso la consolidación de los pactos de trabajo: todo ello se produce a través de la compartición de la comida.

Hacia la mitad de los años setenta del pasado siglo, Ivan Illich, uno de los más grandes pensadores contemporáneos, divulga un nuevo concepto de convivialidad y de sociedades conviviales, contraponiéndolo al utilitarismo y a sistemas productivos que mortifican la labor de millones de personas. La convivialidad refuerza la búsqueda del bien común y la capacidad de cada ser de modelar su propio avenir generando eficiencia sin degradar el ambiente. Bien visto, la pequeña producción agrícola, la economía local vinculada al territorio, los artesanos de la alimentación, pueden ser los verdaderos protagonistas de la convivialidad. El apoyo que el movimiento Slow Food y Terra Madre garantizan a los campesinos, a los pescadores, a los pastores del mundo, es en estos momentos la más relevante labor de cambio de un sistema alimentario que ya no funciona.

La máxima expresión de convivialidad se manifiesta en una relación consciente de los consumidores respecto de los productores. No más consumidores pasivos, sino coproductores conscientes y responsables. Los nuevos mercados campesinos, la *community-supported agriculture*, son igualmente formas de sociabilidad verdadera y de nueva convivialidad. Este es un nuevo terreno de la política, en grado de cambiar no sólo la economía sino incluso las relaciones entre generaciones, en grado de incentivar a los jóvenes para su regreso a la tierra o, en los países más pobres, a dar dignidad a los jóvenes campesinos.

También la transmisión de los saberes entre generaciones es un acto de nueva convivialidad.

Es importante reafirmar la denominación de convivio de nuestra organización de base porque en el convivio se pueden plasmar no sólo los placeres del banquete sino también las nuevas formas de convivialidad. Somos el único movimiento que alienta en su seno el derecho al placer y el compromiso social y cultural o, si se prefiere, el placer del compromiso compartido.

La convivialidad en su doble significado (la comida y la sociabilidad), es un componente indispensable para el bienestar de la humanidad y se puede expresar con gran creatividad y de formas diferentes en los diversos terruños del mundo.

Todo el movimiento Slow Food está llamado a ejercer esta creatividad con compromiso y pasión.

3. QUÉ HACEMOS

Analizando las perspectivas que nos abre el análisis realizado hasta aquí, no podemos dejar de evidenciar como cada uno de los aspectos examinados en la sección precedente remite a una esfera que no es sólo la de las posibilidades que la alimentación nos ofrece en el diseño de un mundo mejor, sino que es asimismo la esfera de los derechos



Slow Food®

humanos inalienables. La fertilidad de los suelos, la salubridad del aire y del agua, la biodiversidad, el paisaje intacto, la salud, el conocimiento y la memoria, la sociabilidad, son derechos, no privilegios de quienes pueden comprárselos. Y por tanto, nuestro deber es reafirmarlos. ¿A través de qué tipo de acciones?

Cuatro son los ámbitos a los que hemos de dedicar nuestro compromiso en los próximos años, aquellos que individualizamos aquí ahora como objetivos del próximo mandato.

3.1 El regreso a la tierra

Para la humanidad –puede parecer retórico, pero es de todo el género humano del que estamos hablando- deviene imprescindible regresar a la tierra. Tenemos todas las posibilidades para hacerlo y existen tantas formas para poder hacerlo todos, sin excluir a nadie.

En primera instancia, regreso a la tierra puede significar en concreto volver a cultivar, a practicar la agricultura. Los campos de todo el mundo se han despoblado o se despueblan. Cada vez es más frecuente que los jóvenes no sientan la necesidad de continuar la labor de sus padres y, donde las familias no cultivan ya la tierra desde hace generaciones, el oficio de agricultor es muy raramente contemplado como opción de vida en el futuro de un muchacho o de una muchacha.

En los países industrializados, que han vivido este proceso en primer lugar, los campos se han vaciado de personas y se han llenado de máquinas. Otro tanto, de forma más o menos veloz, está sucediendo en los países en vías de industrialización. Según los datos de las Naciones Unidas, más de la mitad de la población mundial vive en áreas urbanas desde 2009. Hace tres años se produjo el histórico *adelantamiento* (3,42 millardos de personas contra 3,41 en áreas rurales), y las previsiones, basadas en cálculos estadísticos, confirman esta tendencia. ¿Quién cultivará nuestros alimentos?

Necesitamos personas en los campos, y por tanto es necesario favorecer un regreso de los jóvenes a la agricultura. Se necesita disponibilidad de la tierra, instrumentos, infraestructuras, simplificaciones burocráticas, financiaciones, una justa educación y la garantía de transmisión de los saberes tradicionales. Pero en primer lugar, es necesario restituir el orgullo y la dignidad a la labor agrícola, una de las más útiles, delicadas, importantes y –no está de más añadirlo- de las más bellas que existen.

Producir alimentos para uno mismo y para el prójimo es el modo más puro y completo de reponer el alimento en el centro de la propia vida, insertándose armónicamente en los sistemas naturales, interaccionando con ellos con respeto por preservarlos y hacerlos evolucionar, obteniendo el necesario sustento y una gratificación que pocos trabajos en el mundo pueden igualar.

Sin embargo, objetivamente, no todos los seres humanos tienen la posibilidad de ejercer de agricultor. No la tienen, por ejemplo, las personas que viven en áreas urbanas. Pero también en las áreas urbanas se puede “regresar a la tierra”. Incluso ésta deviene una exigencia irrenunciable en un momento en que la población que vive en la ciudad supera



Slow Food®

con mucho a la que vive en el campo. Por un lado, se puede “cultivar la ciudad”; por el otro, todos podemos y debemos volver a ser campesinos aun no cultivando de manera concreta.

Cultivar la ciudad no es difícil, y los huertos son los instrumentos más inmediatos: huertos urbanos comunitarios o personales, existen tantos ejemplos en el seno de Slow Food y en la red de Terra Madre. Después, el verde urbano puede devenir productivo y no sólo decorativo. Finalmente, la agricultura periurbana es indispensable para construir sistemas locales de distribución de alimentos también en la ciudad, como los mercados campesinos o los grupos de compra solidaria. Las periferias y los campos cercanos a la ciudad pueden volver a estar al servicio de la ciudad y de una alimentación local y de temporada también en los centros urbanos. Asimismo, la transformación de los alimentos necesita un regreso a la tierra, entendido como retorno a los saberes antiguos y tradicionales, a los conocimientos y a los oficios que desaparecen junto a la biodiversidad y la labor campesina a ellos vinculada. Recuperar los oficios, reaprenderlos o apoyarlos, revitalizar el sentido más profundo de lo artesano, son otros posibles modos de regreso a la tierra, sea en las comunidades rurales, sea en las metrópolis.

Pero lo más fácil para ese regreso a la tierra lo podemos realizar todos allá donde vivamos. Es la selección de nuestros alimentos, el devenir consciente de que «comer es un acto agrícola». Sólo de esta forma podemos pasar de consumidores pasivos a coproductores activos, que comparten el conocimiento de los alimentos con quienes lo producen, aprecian el pago adecuado de los esfuerzos por producir de modo bueno, limpio y justo, respetan las estaciones, buscan al máximo posible el alimento local, lo promueven, enseñan sus características y los métodos productivos a sus hijos.

Devenir coproductores significa devenir campesino en nuestro interior, reasimilar la alimentación y por tanto regresar a la tierra aunque no se cultive directamente. Los coproductores sostienen a quien regresa al campo y creen que la alimentación puede continuar siendo portadora de valores indispensables para una vida digna de tal nombre.

El regreso a la tierra, sin embargo, es también una cuestión política. En cada uno de nuestros países la política se debe hacer cargo de opciones y directrices que vayan en la justa dirección. Es tarea nuestra interrogar a la política, insistir en la urgencia de la cuestión, portarla hasta los entes de decisión oportunos, reivindicar la responsabilidad de la política frente a ciertas decisiones.

3.2 La lucha contra el despilfarro

Hoy en día habitan en el planeta siete millardos de seres humanos, que en 2050 serán más de nueve millardos. Las previsiones al respecto parecen concordar: considerando que ya hoy un millardo de personas no come adecuadamente, las perspectivas parecen bastante duras.

Cada vez con mayor frecuencia, y desde diferentes partes, voces “autorizadas” insisten sobre el hecho de que para saciar el hambre de todos será necesario aumentar la productividad en un 70% (mientras las tierras cultivadas disminuyen). He ahí pues que comienza la carrera de la manipulación genética de las semillas para crear especies



Slow Food®

vegetales hiperproductivas, he ahí pues que adquiere un nuevo sentido alimentar a animales productores de carne con antibióticos y hormonas para hacerles crecer en la mitad de tiempo; he ahí que la destrucción de las forestas a fin de conseguir terreno cultivable (que, por otra parte, pierde su fertilidad en el arco de unos pocos años) deviene inevitable.

Por lo tanto, ¿quién puede preocuparse de la biodiversidad, del bienestar animal, del cambio climático, cuando las personas sufren de hambre o están en riesgo de morir a causa de él?

A este análisis, sin embargo, le falta un elemento fundamental (frecuentemente omitido por mala fe o por superficialidad), que no puede dejar de oprimir nuestros estómagos: a día de hoy, en la Tierra se producen alimentos para 12 millardos de personas. El 40% de toda la alimentación producida se despilfarra y deviene desecho aun antes de haberse acercado a mesa alguna.

Los alimentos se despilfarran por diferentes motivos, opuestos según el área del planeta. En el Hemisferio Norte se compra o se produce demasiado alimento, que con frecuencia se desecha aun antes de que se deteriore. Además, una cuota importante de consumidores, olvidadas las enseñanzas de los ancianos que han conocido el hambre, ha madurado un enfoque superficial, fruto asimismo de la pérdida de cultura y capacidad en la cocina. Se exigen sólo las partes más preciadas de la carne y pocas especies de pescado, que también son las más fáciles de preparar; se cree que la uniformidad es una cualidad y, por tanto, se descartan frutas y verduras “fuera de calibre”. Esto origina que una cantidad vergonzosa de alimentos termine en incineradoras para, por otra parte, requerir así un ulterior consumo de energía para ser eliminada.

En el Hemisferio Sur, por el contrario, los alimentos se desechan por falta de infraestructuras adecuadas, de instrumentos para la conservación y el transporte en tiempos útiles. Pero el alimento se desecha igualmente al someter a competición la producción de biocarburantes, de biogás y de grandes cantidades de cebo para animales frente a los alimentos para seres humanos: una competición que en algunas zonas del planeta está fuertemente desequilibrada hacia los intereses de los especuladores y del *agribusiness*.

El paradigma del productivismo no se sostiene ante este panorama: hemos de hacerlo crujir y, si fuera posible, arruinarlo. No podemos aceptar la persistencia en este camino, estresando cada vez más terrenos que necesitarán cada vez una mayor fertilización química para no perder productividad y que, en consecuencia, significara faldas acuíferas cada vez más contaminadas e inservibles: pero ante todo, no podemos aceptar que todo esto suceda sin someter jamás a discusión ese despilfarro sobre el que se basa el sistema.

El productivismo y el despilfarro, complementarios el uno del otro, abren el camino a la tecnificación de los alimentos. El riesgo es abrir la puerta definitivamente a un enfoque científico que busca en la tecnología soluciones mágicas para una escasez que no existe.



Slow Food®

Hemos de luchar contra el despilfarro, dando nuevamente valor a la alimentación y sacralizar al momento de su consumo. Despilfarrar alimentos es un acto inmoral además de estúpido, insensato y costoso.

Se evidencia, no obstante, que el sistema en el que nos encontramos inmersos jugando el papel de consumidores, de productores o de intermediarios, se basa sobre el mecanismo del despilfarro y de la producción excesiva, de la liquidación veloz de las provisiones para poder introducir nuevos productos en el mercado. En otras palabras, el despilfarro es consustancial al sistema y no un incidente de ruta.

Si este mecanismo, aun cuando perverso, puede ser difícilmente tolerado al hablar de mercancías, no se sostiene ciertamente si es la alimentación la que acaba en sus engranajes. Desafortunadamente, según el enfoque de la agroindustria, el alimento es hoy una mercancía a todos los efectos, cuyo valor coincide exclusivamente con el precio. Una mercancía con la que es posible especular, apostar, pero una mercancía que, ante todo y al igual que las demás, debe circular rápidamente y sin obstáculos. En la sociedad de consumo en que vivimos no es imaginable detener el ciclo producción-consumo, liquidación-producción. El objetivo es aun acelerar al máximo posible el final y el principio del ciclo.

A esto Slow Food debe presentar una batalla que es de civilización. El hambre en el mundo se derrota y la lucha contra el despilfarro puede y debe devenir el lema de esa batalla. Es necesario devolver valor al concepto de alimento desmarcándolo de una vez por todas del de mercancía.

3.3 La economía local y la democracia participativa

La dimensión local respeta las exigencias de los territorios, y podemos convertirnos en garantes activos de esta dimensión a través del acto de producir y seleccionar el alimento que comemos. Nuestro convivium y nuestra comunidad del alimento son lugares donde practicar y actuar a fin de que la parte de sistema viviente que nos ha sido confiada, en la que estamos inmersos, funcione de manera constructiva. El cambio, en la práctica, parte a escala local. Porque se supone que nosotros conocemos nuestro territorio, con sus límites y hasta sus mínimos detalles, que sabemos valorizar sus cualidades y corregir sus defectos, que lo sabemos comprender y también tenemos la posibilidad de permanecer vigilantes sobre él.

La cosa más lógica que podemos hacer es apoyar y emprender prácticas de escala local. Actuar a escala local significa sobre todo construir economía local: cuidar de la propia casa, del propio territorio, fomentando procesos virtuosos o enriqueciendo los ya existentes. Se puede realizar en el ámbito de la producción de alimentos, de la distribución o de las decisiones cuando hacemos la compra. En una dimensión local es más fácil devenir coproductores. Se ayuda a los productores para que se vean gratificados, remunerados por una compensación justa, y para que sus condiciones de vida sean dignas. Se actúa para que los coproductores puedan comprar a precios justos, sea para ellos sea para los productores. La forma mejor de fomentar los pequeños grandes cambios que auspiciamos es partir de nuestras vidas, de nuestros



Slow Food®

comportamientos, de la relación que tenemos con el territorio y las personas que lo habitan.

A nivel productivo la pequeña escala es, además, aquello que siempre hemos de apoyar, porque la producción de dimensión local, principalmente para la propia comunidad, será el futuro de los sistemas agrícolas. Se trata de un modo de producir que, al ser practicado por quien cuida del territorio, está en condiciones de salvar las razas animales y las variedades vegetales autóctonas y, por tanto, la biodiversidad. Impide sobreexplotar recursos como la tierra, el agua y la energía para actuar de forma que se renueven y estén disponibles en el futuro. La pequeña escala es la dimensión en que se practica la transmisión de los saberes tradicionales y populares, de padre a hijo y de agricultor a agricultor. Las economías locales de pequeña escala son lugares de difusión y conservación del conocimiento, de formación de identidad, de afirmación de los individuos y de las comunidades; y también significan oportunidades de intercambio, las condiciones que lo permiten, tal y como ocurre en el seno de la red de Terra Madre. No pretendemos construir sistemas de economía local y de producción/distribución de pequeña escala para que permanezcan cerrados en si mismos; los deseamos fuertes e independientes para poder practicar la más amplia apertura. Contamos ya con la experiencia de que Terra Madre no podría existir sin economías locales; no podría haber productores y coproductores y menos intercambio entre ellos: intercambios de conocimientos, de productos, de información, de innovación y de sincera amistad.

Es de subrayar que la pequeña escala productiva no es un regreso al pasado, sino lo más moderno aún desde un punto de vista económico: está demostrado que muchas economías de pequeña escala producen al menos lo que hacen los sistemas basados a gran escala o a escala global. Son sistemas más justos y sostenibles de distribución de la riqueza y del bienestar a todos los niveles, del personal al global.

Economía local y pequeña escala son, en suma, las formas más directas de democracia participativa, permiten formar parte de pleno derecho de una comunidad, de hacerla viva y prolífica de manera activa. Permiten tomar las riendas de nuestras vidas junto a las de nuestros amigos, en lugar de dejar que otros decidan por nosotros sobre cuestiones determinantes como son nuestros derechos y los de la Tierra. Nosotros podemos ejercer de fulcro de unos sistemas que son sede de la diversidad y de la identidad, de la sostenibilidad y del placer, de la agroecología y de los cambios de paradigma, de la convivialidad y del don. Son sede de la felicidad y de la soberanía alimentaria, una libertad para escoger cómo nutrirse que es, a su vez, “soberanía existencial”.

3.4 La educación permanente

Para todo lo dicho hasta ahora la palabra clave es: educación. No existe cambio, en los comportamientos o en la cultura, si no se acepta el compromiso educativo como parte integrante de él. Un compromiso que ha de someterse a discusión en primer lugar a sí mismo, de revolucionar primero sus propias metodologías y después el contenido de lo que ha de enseñar. Si, como dijimos en Turín en 2010, «educar significa crear futuro», la



Slow Food®

calidad del futuro que hoy preparamos depende de la calidad y la cantidad de educación que estemos en grado de ofrecer.

¿Quién educa a quién? ¿Cuáles deben ser los contenidos de las acciones educativas? ¿Y cuáles las modalidades?

A la primera pregunta la respuesta es innegablemente fácil: «todos educan a todos». Es innegable, y forma parte de nuestra experiencia cotidiana: las cosas que sabemos, las cosas que comprendemos las aprendemos de una multiplicidad de fuentes, y las verificamos y rectificamos gracias a un número igualmente alto de referencias. Estamos, conscientemente o no, expuestos de continuo a la acción educativa de alguien o de algo. Pero es igualmente innegable que existen elementos más potentes que otros, y existen sobre todo protagonistas de la educación que no declaran sus intenciones. Aún hoy el sistema-mercado es un potente responsable de educación, pero los contenidos de esa educación, los mensajes que difunde, no están en sintonía con nuestra idea de un mundo en el que los derechos de los que hablamos, en particular el derecho a un alimento bueno, limpio y justo para todos, estén garantizados. Otro protagonista importante, es obvio, es la escuela, pero hay que admitir que el mismo sistema de enseñanza está necesitado de un proceso de revolución antes de poder devenir funcional al cambio que invocamos y que camina en la dirección de la justicia y del bienestar universal.

Y después estamos nosotros, y asociaciones como la nuestra: nuestros potenciales educativos son altísimos, y se distinguen desde siempre por su concreción, por el hecho de que se enseña actuando, se aprende degustando, oliendo, observando, cultivando. La experiencia de los Laboratorios del Gusto antes, y de los huertos escolares después, unida a la cantidad de citas didácticas que hemos creado a lo largo de los años y a la incesante actividad editorial de nuestra asociación, nos ha permitido convertirnos en un punto de referencia para la didáctica conectada a los temas del gusto, del ambiente, de lo agroalimentario. Todas estas experiencias y estas capacidades dieron vida en 2004 a una Universidad de Ciencias Gastronómicas.

Hemos de garantizar a los jóvenes los instrumentos necesarios para practicar lo que sostenemos y aquello por lo que trabajamos. Las futuras generaciones son nuestra mas grande inversión, y deben poder ubicar el alimento en el centro de sus vidas, deben poder regresar a la tierra con plena conciencia de cuan importante es cultivar o ser coproductores. Todo ello no puede prescindir de una visión educativa interdisciplinar y compleja, de un enfoque holístico. Nuestra Universidad forma cada año a decenas de nuevos gastrónomos que tienen bien claro que sobre el planeta todo se alimenta, y que no se puede comprender nada de lo que haya que hacer con un sistema viviente –porque esto es el alimento- si no se lo estudia con un enfoque interdisciplinar, complejo, abierto.

He aquí por tanto cuál debe ser el contenido principal de nuestras acciones educativas: la complejidad, las conexiones. Hace falta estudiar los elementos individuales, cierto, pero es necesario hacerlo con igual atención con las dinámicas de reciprocidad que los vinculan. No sirven expertos catadores de miel que no conozcan el papel de las abejas para las producciones agrícolas y qué daño está causando a estos insectos la agricultura basada en la química. Sin educación no existe conciencia del valor del alimento: y en



Slow Food®

ausencia de esta competencia –reconocer la calidad y el valor- el único criterio de elección será el precio. Y ahí es donde vence la agricultura industrial orientada hacia el mercado, que puede bajar los precios porque tiene la potencia y la arrogancia para hacerlo.

En el modo en que impartimos educación reside también un fragmento de ese cambio que necesitamos. Todos los actores sociales del cambio, o sea, todos aquellos que lo desean ver realizado, poseen igual dignidad y son fuente de saber. Los investigadores, los niños, las plantas, los animales, los ancianos, los jóvenes, los productores: cada uno de ellos es una pieza de ese conocimiento que nos sirve, cada uno de ellos debe hallar lugar y modo de comunicar aquello que sabe y de aprender de los demás.

Los objetivos que Slow Food se impone para los próximos años tienen una particularidad educativa de la que no es posible prescindir, y hemos de hacernos también portadores de estos estímulos para las políticas de nuestros países y para las políticas supranacionales, a fin de que la acción educativa intrínsecamente ligada a una producción sostenible de alimentos, sea acogida y valorizada como elemento ulterior de calidad y de protección del patrimonio cultural de una comunidad.

Nosotros, gente de Slow Food, nos dedicamos a la educación, a diferentes niveles, en diferentes contextos, dirigiéndonos a todos (de los niños a los abuelos, de los agricultores a los ingenieros) y en todos los rincones del mundo, y nos proponemos un compromiso aún mayor en este ámbito, según un modelo que valoriza y sostiene las dinámicas de la reciprocidad, de la convivialidad, de la pequeña escala y de la defensa de los bienes comunes. Hemos de ser cada vez más permeables, acoger y enlazar en red a quien educa con nuestro mismo espíritu, para multiplicar las posibilidades de alcanzar el objetivo común de un futuro en que el alimento reconquiste finalmente la centralidad que merece.