

DEZ  
10  
2009

Terra<sup>®</sup>  
madre  
day

festejemos  
comendo  
local



Slow Food<sup>®</sup>

[www.slowfood.com/terramadreday](http://www.slowfood.com/terramadreday)



Terra  
madre  
day

## Slow Food celebra os produtos locais

*O Slow Food está trabalhando para lançar o Terra Madre Day em todo o mundo, que terá lugar pela primeira vez a 10 de Dezembro de 2009. Todos os Convivia, as comunidades do alimento e as pessoas que partilham os ideais do Terra Madre e do Slow Food estão convidadas a organizar uma iniciativa, ainda que pequena mas simbólica, na sua zona. Se todos aproveitarem ao máximo esta oportunidade com paixão e boa vontade, poderemos dar vida a uma das maiores acções colectivas jamais realizadas a nível global pela celebração da biodiversidade alimentar. Os nossos esforços terão um significado histórico, e é maravilhoso pensar que uma simples iniciativa nas nossas comunidades terá tão grande alcance. Cada revolução deve ter raízes locais, deve começar onde as comunidades nos representam de forma virtuosa e criativa. Cada gesto quotidiano realizado pelas comunidades constitui uma acção importante para contrastar a abordagem global das indústrias da produção agro-alimentar de massa. Portanto convido-vos a dar asas à vossa criatividade para tornar o 10 de Dezembro de 2009 um dia memorável. Teremos novos estímulos e renovaremos o orgulho pelo que fazemos nos vários territórios, com a consciência que fazemos todos parte desta rede global que aspira à mudança do sistema alimentar de forma definitiva.*

Carlo Petrini  
Presidente do Slow Food Internacional

  
Slow Food®



A primeira edição do Terra Madre Day terá lugar a 10 de Dezembro de 2009 para celebrar o vigésimo aniversário do Slow Food e para dar o devido valor aos sistemas alimentares locais.

A rede Terra Madre foi idealizada pelo Slow Food em 2004 para dar voz e visibilidade aos pequenos produtores e para os pôr a dialogar com os chefes, os académicos, os jovens e os consumidores, com o objectivo de criar um sistema alimentar bom, limpo e justo. Num mundo dominado pela agricultura industrial, o Terra Madre apoia activamente modelos produtivos sustentáveis, locais e de pequena escala: os únicos que representam verdadeiramente a filosofia e os valores do Slow Food. O Terra Madre Day será celebrado numa infinidade de maneiras pela rede Slow Food em todo o mundo, envolvendo os mais de 100.000 associados e as 2000 comunidades do alimento que fazem parte da Associação em mais de 150 países. As iniciativas acontecerão nas casas e nas fazendas, nas escolas e comunidades, na cidade e no campo: de Nova Iorque a Nova Deli, da Turquia à Tanzânia, da Áustria à Argentina. Em todos os cantos da terra, estas celebrações servirão para difundir o valor da produção local e a proclamar o direito de todas as comunidades a ter:

- Acesso a uma alimentação boa, limpa e justa
- Biodiversidade agrícola e alimentar
- Produção alimentar de pequena escala
- Soberania alimentar
- Defesa das línguas, das culturas e dos saberes tradicionais
- Agricultura que respeita o ambiente
- Comércio justo e sustentável.

Estes são os nossos objectivos, e o Terra Madre pode ajudar-nos a realizá-los, levando-os para as nossas mesas e para as nossas vidas.

#### O nosso programa

As comemorações do Terra Madre Day difundirão o valor do “comer local” e proclamarão o direito de todas as nossas comunidades a ter:



#### **Acesso a uma alimentação boa, limpa e justa**

Todos têm direito a uma alimentação boa, limpa e justa: uma alimentação quotidiana constituída por produtos frescos e saborosos que satisfaçam os sentidos e pertençam à cultura local, que sejam produzidos respeitando o ambiente e a saúde das pessoas, que garantam tratamentos e retribuições justas para os produtores, e preços acessíveis e justos para os consumidores. Devemos conjugar o prazer e a responsabilidade, tornando-os inseparáveis.



#### **Biodiversidade agrícola e alimentar**

No último século perdemos 80% da biodiversidade alimentar: um terço das raças autóctones bovinas, ovinas e suínas desapareceram ou estão em risco de extinção, 300 espécies vegetais estão extintas, e continuam a extinguir-se ao ritmo de uma a cada seis horas.

O Slow Food empenha-se em proteger os produtos tradicionais, sustentáveis e de qualidade, preservando os métodos de cultivo e de transformação e salvaguardando a biodiversidade das espécies cultivadas e selvagens e das raças autóctones. Isto é um elemento fundamental da segurança alimentar.



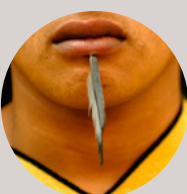
### **Produção alimentar de pequena escala**

O sistema hiper-produtivo imposto pela agricultura industrial e pela globalização falhou. Não alimentou os bilhões de pessoas que sofrem actualmente de fome, poluiu a terra e a água, destruiu as identidades locais de populações inteiras e reduziu drasticamente a biodiversidade. Apenas a produção de pequena escala, baseada nas comunidades locais, pode garantir um futuro alimentar sustentável. A melhor abordagem à agricultura e à pesca, especialmente nas regiões mais pobres do mundo, deve respeitar as culturas locais e os saberes das comunidades, em harmonia com o ambiente que os rodeia.



### **Soberania alimentar**

Todos os povos devem ter direito a conservar o seu saber e decidir o que cultivar e o que comer. Sobretudo nos países em vias de desenvolvimento, a preservação das tradições agrícolas e dos saberes relacionados com elas representa a sobrevivência dessas mesmas comunidades e da sua cultura. Os agricultores de pequena escala, cada vez mais perdem os seus terrenos, que são destinados à produção de bio-combustíveis ou de produtos para a exportação, em prejuízo da produção alimentar local. Ao mesmo tempo, perdem o recurso mais importante: as sementes. As multinacionais patenteiam as variedades mais produtivas, que requerem um uso abundante de fertilizantes e pesticidas, e forçam os agricultores a abandonar as sementes tradicionais por monoculturas destinadas à exportação.



### **Defesa das línguas, das culturas e dos saberes tradicionais**

Todos os povos devem ter a possibilidade de preservar a sua língua, a cultura e os saberes tradicionais. A expressão “comunidade do alimento” foi criada para descrever uma nova ideia de economia local, baseada na alimentação, na agricultura, na tradição e na cultura. Atribuindo o justo valor às comunidades e ao seu trabalho, restituindo dignidade cultural aos pequenos produtores, reconhecendo a importância dos seus saberes. Desta forma, ajudamos as comunidades indígenas a promover a sua cultura e as suas tradições e a transmiti-las às gerações mais jovens.



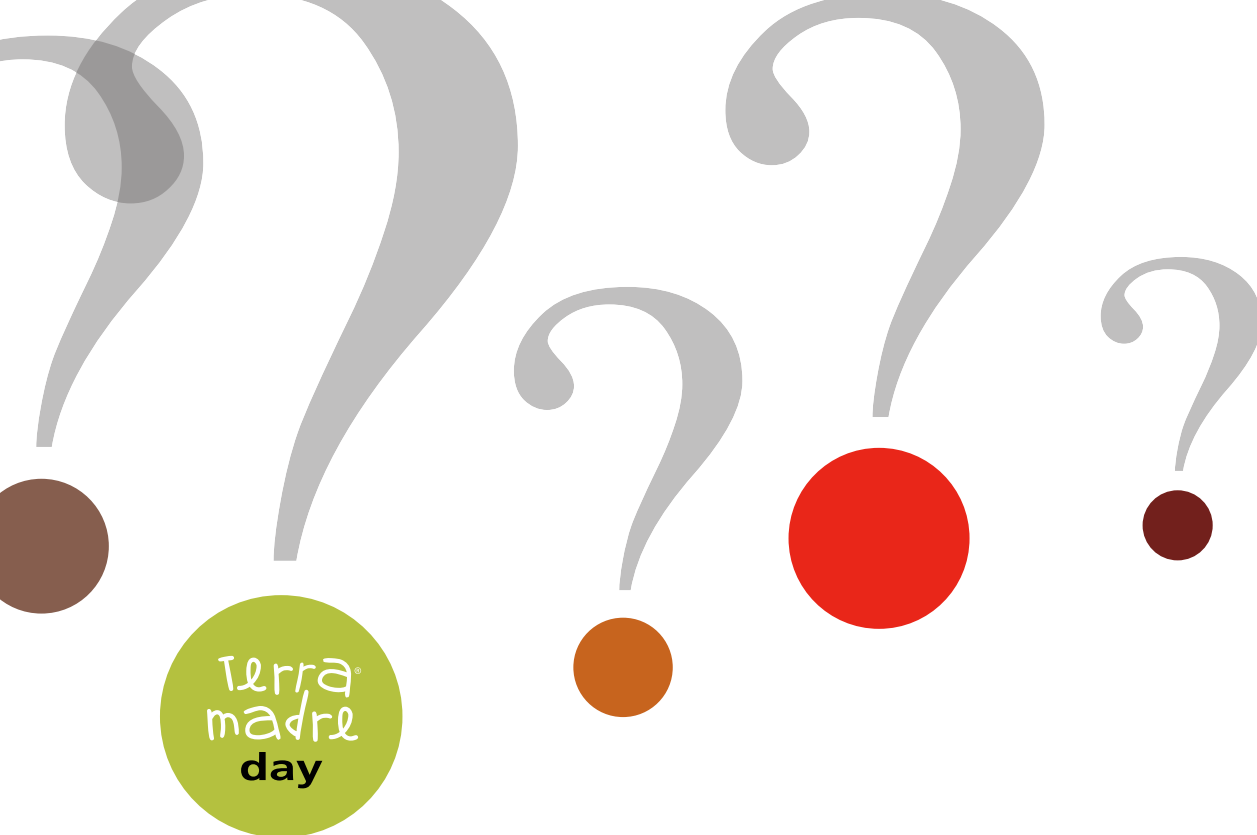
### **Produção alimentar que respeita o ambiente**

Agricultura e ambiente estão estreitamente relacionados. A agricultura e a pesca não podem ser considerados simplesmente como sectores económicos sujeitos à lei da oferta e da procura. Devemos fazer com que a produção alimentar elimine a utilização de substâncias químicas, proteja a fertilidade do solo, a qualidade da água e os ecossistemas, reduza a produção de resíduos e promova o uso de energias renováveis.



### **Comércio justo e sustentável**

Os objectivos da justiça social e do comércio solidário podem ser atingidos através de uma retribuição justa dos produtores, preços justos para os consumidores, solidariedade e respeito pela diversidade cultural. É preciso promover fileiras produtivas curtas, elementos fundamentais para uma agricultura sustentável. As redes alimentares locais reduzem o impacto ambiental, limitando os transportes, valorizam as produções locais e contribuem para a defesa das culturas tradicionais. Além do mais, reduzindo o número de intermediários, é possível obter um resultado económico melhor para produtores e consumidores.



## Quando, Como, Quem, Onde, O quê...

### Quando

a 10 de Dezembro de 2009

### Como

o Terra Madre Day pode ser celebrado numa infinidade de maneiras: com um piquenique ou um jantar, com a exibição de um filme ou a organização de um concerto, com uma visita a pequenos produtores, uma campanha ou uma petição sobre um tema específico, com actividades de educação do gosto, encontros entre os representantes da rede Terra Madre... Ou ainda, com uma combinação destes elementos. Sejam criativos!

### Quem

todos os que partilham os nossos objectivos, em particular os convivia, as comunidades do alimento, os chefes, os académicos, os jovens, as Fortalezas, as pessoas envolvidas no projecto das hortas escolares. Convidem o público a participar, incluindo os jornalistas, os representantes das autoridades locais e de outras associações.

### Onde

As actividades do Terra Madre Day podem acontecer em qualquer lugar: tanto na cidade como no campo, nas escolas como nos centros recreativos, nos cinemas como nas fazendas, nos restaurantes como em casa.

## O quê

O Terra Madre Day pode ser celebrado através da organização de...



### **Almoços, jantares...**

Piqueniques, Eat-ins, almoços ou jantares nas escolas, nos restaurantes, em casa e nas fazendas, em zonas públicas que permitam partilhar a alimentação boa, limpa e justa com um público mais amplo. Convidando os produtores, os participantes podem aprender a conhecer e a apreciar os produtos locais. Estas ocasiões contribuem também para recordar que a comida é prazer, cultura e convívio.

### **Visitas a campos**

De um passeio de bicicleta no Canadá, uma viagem de comboio nos Alpes franceses a uma visita de estudo a Marrocos: as visitas às fazendas para conhecer os agricultores da região representam uma oportunidade excelente para reforçar os laços entre produtores e consumidores. O resultado é uma experiência educativa directa, durante a qual as pessoas podem descobrir produtos novos e aprender com os produtores.

### **Filmes e eventos culturais**

Música, teatro, tradições orais e arte podem constituir um elemento importante para a criação de uma consciência crítica sobre a cultura alimentar. Em particular, em muitos eventos foram exibidos filmes e documentários sobre as temáticas relacionadas com a alimentação, as repercussões da indústria alimentar sobre a sociedade e sobre o ambiente, e o nosso património gastronómico.

### **Campanhas**

Os princípios que estão na base do Terra Madre Day podem também ser levados à atenção do público através de uma campanha que aborde temas e problemáticas específicas. Em Espanha os líderes de convivium organizaram demonstrações práticas de cozinha nas praças dos mercados para ensinar aos consumidores como escolher o peixe de forma sustentável. Em Marrocos organizaram-se eventos para convencer o governo a tomar uma posição clara sobre a introdução de organismos geneticamente modificados na agricultura.

### **Actividades de educação do gosto**

As actividades de educação do gosto têm várias formas e podem ser organizadas para um público amplo: crianças e adultos, docentes, agricultores, associados e simpatizantes. Estas actividades podem incluir iniciativas nas hortas escolares, provas comentadas com a intervenção de um produtor local, trocas entre gerações ou laboratórios.

### **Realização do Terra Madre a nível local**

Os encontros entre produtores, chefes, investigadores, jovens e consumidores são uma oportunidade para reforçar as relações dentro da rede do bom, limpo e justo, de partilhar informações e de apresentar ideias para o futuro, tanto ao público como aos políticos.

As redes regionais do Terra Madre e do Slow Food podem reunir-se, organizando conferências, seminários, laboratórios, mercados ou passeios.



## Slow Food

Criada em 1989 para contrastar com o fast food e a fast life, a Slow Food é uma associação internacional eco-gastronómica que conta actualmente com mais de 100.000 associados em mais de 150 países. Slow Food significa dar a justa importância ao que se come, conhecer a sua origem e o trabalho dos produtores, respeitar o ritmo das estações, ter consciência que as escolhas alimentares quotidianas influenciam o futuro do planeta.

Mas sobretudo, Slow Food significa fazer tudo isto juntando prazer e responsabilidade e tornando-os inseparáveis.

A Slow Food organiza e promove eventos a nível local e internacional, para difundir o conhecimento dos produtos locais e artesanais, para promover uma agricultura sustentável, pôr em contacto produtores e consumidores (ou melhor, co-produtores).

Através da sua editora, publica livros, guias e revistas.

Com os seus projectos de educação do gosto, a Slow Food ajuda a conhecer melhor a comida, a compreender de onde vem, como é produzida e por quem, construindo uma nova consciência e estimulando mudanças sociais virtuosas.

[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)



A **Fundação Slow Food para a Biodiversidade** reforça as comunidades de pequenos produtores, defende a biodiversidade alimentar, defende os produtos tradicionais e valoriza os territórios, criando novos modelos económicos e pondo-os em prática em todo o mundo.

Os seus principais projectos são as Fortalezas, os Mercados da Terra e a Arca do Gosto.

[www.slowfoodfoundation.org](http://www.slowfoodfoundation.org)



O **Terra Madre** surgiu em 2004 para dar voz aos agricultores e aos produtores alimentares de todo o mundo, para pô-los em contacto com os chefes, os académicos, os jovens, para construir uma rede internacional capaz de melhorar o sistema de produção e de distribuição alimentar.

Os encontros acontecem a nível local, regional e internacional. De dois em dois anos a cidade de Turim é a sede do encontro mundial de todas as comunidades do alimento.

[www.terramadre.org](http://www.terramadre.org)



Slow Food®