



Redes alimentarias como resistencia al modelo de globalización dominante: el caso de Slow Food

Lina Gavira Álvarez, Departamento de Sociología de la Universidad de Sevilla; Francisco González Turmo, presidente de Slow Food SevilaySur

El proceso de globalización neoliberal dominante en la gestión de la alimentación y las estrategias de resistencia han propiciado el debate sobre el papel de las redes y movimientos sociales en este campo, en la medida que requieren de procesos de organización que parten de la acción colectiva local pero que para hacer efectiva su acción han de vertebrarse a nivel global. Estas relaciones no son mecánicas y están sujetas a una serie de contradicciones que marcan los límites epistemológicos, metodológicos y políticos que implica abordar esta cuestión desde una perspectiva analítica y abstracta que separa lo rural y lo urbano en razón de dimensiones descriptivas, olvidando las interdependencias de diferente signo que se generan. La alimentación es un ámbito que concierne a la cultura científica, a los procesos de producción, pero también a la distribución, elaboración y consumo, a las formas de convivencialidad que propicia e incluso a la cultura de la salud y la cultura política. Es un hecho social completo. Por ello parece pertinente superar las visiones analíticas y propiciar una mirada ecosistémica que dé cuenta de la pluralidad de dimensiones implicadas, de los conflictos de diferente signo que se generan y de cómo la cultura alimentaria de los pueblos y su diversidad es una fuente de valor que, si bien tiene influencia en los mercados y los precios, trasciende al hecho económico, social y cultural pudiendo ser considerada como catalizadora de la mayor parte de los ritos que marcan la cultura del discurrir de la vida en sociedad. El movimiento Slow Food puede ser ilustrativo de estas nuevas formas de lucha locales en defensa del patrimonio alimentario, por ello será objeto de análisis como estudio de caso.

Food Webs as Resistance to the Dominant Model of Globalization: The Case of Slow Food

The impact of neo-liberal globalization on food management and resistance strategies has sparked the debate on the role of networks and social movements in this area: They require organizational processes that arise from local collective action but must also have a global vision in order to have an effect. These relations are not mechanical, and are subject to a number of contradictions that mark the epistemological, methodological and political limits of the investigation. Addressing this issue from an analytical and abstract perspective that separates the rural and the urban on the basis of descriptive dimensions ignores the interdependencies of the different signs that are generated. Food is an issue that concerns not only processes of production, distribution, processing and consumption, but also political, scientific and health culture, as well as the forms of conviviality that it brings about - it is a holistic social phenomenon. It therefore seems appropriate to move beyond the analytical insights and promote an ecosystemic vision that accounts for the plurality of dimensions involved, the different types of conflicts that are generated and how the diversity of village food culture is a source of value. Although it has an influence on markets and prices, it transcends the economic, social and cultural and can be considered as a catalyst for most of the rituals shaping the rhythm of life in society. The Slow Food movement is analyzed as a case study because it can be illustrative of these new forms of local struggle in defense of food heritage.

Elaboración de hornazos en Almadén de la Plata (Sevilla).
Foto: Alessandra Olivi, IAPH

LA ALIMENTACIÓN COMO HECHO SOCIAL COMPLETO: PATRIMONIO INTANGIBLE

La alimentación se diferencia de otros objetos culturales salvaguardados por las políticas bajo la denominación de patrimonio histórico-cultural. La cotidianidad y necesidad de la alimentación, su revestimiento de contenidos sociales o simbólicos así como el proceso de organización y gestión de conocimientos para la producción, la distribución, el consumo y sus efectos en la salud, los ritos sociales, sobre el grado de prestigio o sobre el entorno biofísico, hacen de la cuestión alimentaria un crisol caleidoscópico de culturas. Es la singularidad de la omnipresencia la que favorece la enorme riqueza cultural que se vehicula a través de la alimentación, ejerciendo una importante labor socializadora y cohesionadora en muchos y diversos aspectos de la vida, desde la seducción de parejas, amigos, empresarios o políticos, a economías relacionadas con formas de producción agraria, transformaciones artesanales o industriales y toda una pléyade de servicios domésticos o públicos, pasando por las celebraciones colectivas y religiosas, que tienen como centro la forma de elaborar desde la tierra a la mesa los bienes de la naturaleza.

Esta complejidad del hecho alimentario hace que se deba considerar como parte del patrimonio a proteger, no sólo los propios alimentos, sino también otros objetos como los utensilios, los espacios, las prácticas y representaciones sociales, las formas de expresión, los conocimientos asociados al hecho alimentario que han sido el resultado del devenir histórico y el cambio técnico de los diferentes grupos sociales y los pueblos respondiendo a sus contextos naturales y culturales.

A lo largo de su existencia, los grupos sociales y los pueblos han ido generando procesos de intercambio de esos objetos y conocimientos. Estos se han ido institucionalizando de maneras diversas a través de formas de regulación mercantiles o de flujos de relaciones personales y grupales, dando lugar a sistemas de redes de intercambios más o menos estables que han permitido promover un desarrollo de la comunicación, del conocimiento y de formas diferentes de entender el placer y la salud. Estas redes de intercambio económico, social, comunicacional y cultural han tenido una

importante carga política, en el sentido ciudadano, que subyace bajo el derecho a la alimentación buena, sana y sostenible y la responsabilidad de buscar el sustento sin esquilmar las fuentes de suministro ni contaminar el entorno.

De ahí que deban ser objeto de protección como patrimonio cultural intangible los sistemas alimentarios, es decir, el contexto territorial paisajístico socialmente construido a lo largo de los años que incorpora a los alimentos, los conocimientos y usos relacionados con la gestión de la naturaleza, las tradiciones y expresiones orales o audiovisuales, los usos económicos y sociales, rituales y festivos, los códigos de sociabilidad y comensabilidad, la manipulación creativa de productos naturales o procesados y las técnicas artesanales tradicionales. Estos ámbitos implican no sólo a la agricultura o a las áreas rurales, también son deudores de los procesos de distribución, elaboración, consumo y decisión que se llevan a cabo mayoritariamente desde áreas urbanas. Proteger sólo el alimento o una de las partes no garantizaría su valoración y preservación como patrimonio, de ahí la necesidad de abordar las cuestiones relacionadas con el patrimonio alimentario desde una perspectiva ecosistémica orientada a la durabilidad de los ecosistemas alimentarios para las generaciones futuras.

GLOCALIZACIÓN Y PATRIMONIO ALIMENTARIO

Actualmente el modelo de globalismo neoliberal dominante hace muy difícil delimitar los ecosistemas y las comunidades del alimento, al incorporar mensajes publicitarios y redes de circulación en las que las pautas de la cultura urbana occidental fagocitan aquellos alimentos que son susceptibles de ser rentabilizados en los mercados globales. Se produce así un flujo uniformizador de alimentos y de discursos sobre los mismos, que se elaboran ya sea sobre lo sano, lo *trendy* o lo barato. Esto está provocando no sólo la homogeneización de los gustos, pudiéndose hablar de alimentos globales que se pueden encontrar en cualquier parte del mundo (*Macdonalización de la sociedad*, RITZER, 1995), sino también procesos de hibridación nuevos con las culturas locales como, por ejemplo, en el caso de indígenas de origen maya en

México que usan la Coca Cola en sus ritos religiosos y festivos para purificar las ofrendas.

El problema, sin embargo, es el modo explotador y esquilador que con el requisito del beneficio se ha ido imponiendo de forma dominante causando controversia y respuestas de diferente signo debido al menos a las siguientes cuestiones:

- La aplicación de las pautas derivadas de las teorías de la modernización a los procesos de desarrollo a partir de los años cincuenta y a la globalización neoliberal actual han creado una separación artificial, desde la perspectiva del sistema alimentario, entre las zonas rurales y urbanas que está orientando los procesos de integración vertical del alimento a nivel glocal¹ según lógicas financieras que poco tienen que ver con el desarrollo humano. Esto ha supuesto una ventaja para la concentración empresarial, tanto en el ámbito de la producción como de la distribución, la publicidad, los medios de comunicación que promueven estilos de vida o el

consumo, en estrecha alianza con los grandes grupos transnacionales de la comunicación y los bancos de inversiones de Wall Street (MCCHESNEY, 2002). Todo ello está teniendo resultados muy negativos para la durabilidad de los ecosistemas, de manera que la soberanía alimentaria de los pueblos es cada vez más reducida y las tasas de interdependencia son cada vez mayores.

- La biodiversidad y la durabilidad de los ecosistemas alimentarios están claramente en riesgo debido a la agricultura intensiva y a los sistemas de apoyo a la misma. Según el director general de la FAO, J. Diouf, se está llegando al umbral de extinción masiva. En el siglo XX se ha producido una reducción del 90% de la diversidad agroalimentaria. La producción mundial del alimento depende de 150 especies, de las que sólo 12 proporcionan tres cuartas partes de la alimentación mundial. El trigo, el arroz y el maíz suponen la mitad de esa provisión y en el caso de la proteína animal se está restringiendo al pollo, cerdo y vaca. El coeficiente de extinción de especies se ha multiplicado por mil respecto a la media registrada en la historia del



Elaboración de buñuelos en Martín de la Jara (Sevilla).
Foto: Isabel Aguilar, IAPH

planeta (cit. en GONZÁLEZ TURMO, 2009). Esto pone en cuestión la seguridad alimentaria ya que la escasez de diversidad implica riesgo de supervivencia de las especies como ya ocurriera con algunas de las hambrunas que asolaron a pueblos en el siglo XIX y que impulsaron migraciones que guardan similitudes con los actuales movimientos de población, derivados de la crisis de los monocultivos para el mercado mundial en países pobres o en vías de desarrollo asolados por el cambio climático que ha destruido sus formas de producción sostenible creando un nuevo tipo de "refugiado" por el hambre.

- El complejo tecnocientífico aplicado a la alimentación, orientado por intereses mercantiles, está teniendo como resultado una revolución sin precedentes en la historia de la humanidad. Si ya la revolución verde ha generado una reducción importante en las variedades seleccionadas como productivas, la proliferación en la actualidad de la manipulación genética, la aplicación de las nanotecnologías y el desarrollo del complejo farmacéutico, que ha penetrado los medios

de comunicación, suponen una nueva amenaza de consecuencias imprevisibles. El volumen de recursos destinados a investigar en esos campos y la rapidez de los nuevos hallazgos son enormes en comparación con los recursos que se destinan a controlar sus efectos sobre los alimentos y la salud humana. Esto hace casi imposible controlar sus efectos reales en la práctica alimentaria, por lo que más que nunca debería ser necesaria la aplicación del principio de precaución (RIECHMAN, 2009).

- En paralelo, la demanda de calidad alimentaria tras las crisis de seguridad sufridas en Europa por intoxicaciones y consumos de alimentos inadecuados está propiciando que las administraciones públicas establezcan nuevas formas de regulación de los alimentos centradas en procesos de certificación de calidad y trazabilidad. La gestión de estos procesos ha pasado en una buena parte al mercado privado, lo que unido a sus exigentes requisitos formales y elevados costes económicos, acaba penalizando a los pequeños productores y artesanos locales, tanto por los costes como



Elaboración de gañotes en Constantina (Sevilla).
Foto: Alessandra Olivi, IAPH



Elaboración de hornazos en Almadén de la Plata (Sevilla).
Foto: Alessandra Olivi, IAPH



Roscos de vino de la Contraviesa (Válor, Granada).
Foto: Ana Belén García, IAPH



Elaboración de hornazos en Vélez-Rubio (Almería).
Foto: José Miguel Mejías, IAPH

por la homogeneización que implican: desde 1963 se han desarrollado desde la OMS y la FAO normas de producción alimentaria de calidad que han tendido a homogeneizar los procesos de producción de alimentos (Programa conjunto de FAO/OMS de normas alimentarias, ALINORM, etc.). A éstos se han sumado las normas de calidad ISO y otras, en cuya definición participan los sectores sociales organizados (productores, industria alimentaria y, en menor medida, en las normas derivadas de propuestas legales públicas orientadas sobre todo a controlar el fraude, organizaciones de consumidores no gubernamentales). A pesar de ello, son los propios consumidores los que hacen finalmente su opción de compra: su control sobre la calidad de los alimentos será mayor cuanto mejor conozcan los requisitos de un producto bueno, sin riesgo y a precio asequible, lo que guarda relación con el consumo de productos locales y con una buena educación como consumidores responsables.

- La nueva relación que se viene dando desde los años ochenta entre alimentación y salud, mediante

recomendaciones de productos manipulados que prometen salud, belleza y esbeltez, marcando estilos de vida a través de los medios de comunicación, reclama una educación alimentaria que permita al consumidor responder como ciudadano responsable no sólo a la cuestión sanitaria o higienista en cuanto a los nuevos criterios sobre lo sano, muchos de ellos marcados por intereses ajenos a su cuidado, sino también en cuanto a la cuestión de la alimentación y la educación del gusto, para no ser víctima de los envites publicitarios en estos campos. Proteger el patrimonio alimentario de los pueblos, como en el caso de la dieta mediterránea, supone hacer un esfuerzo por incluir en el sistema educativo y en los medios de comunicación la asignatura pendiente sobre la gestión responsable de la alimentación y el gusto tanto en las aulas como en la praxis de los comedores. Para ello ha sido una buena práctica la creación de redes entre diferentes agentes.

- El modelo de globalización dominante ha tenido también como consecuencia una apuesta sin precedentes por el estilo de vida urbano. La concentración urbana y su alejamiento de los ciclos naturales han ido colonizando las pautas de la cultura alimentaria. Los cambios y la progresiva desregulación del trabajo han modificado los ciclos mediante los que las sociedades rurales o las industriales organizaban los tiempos de vida: el desayuno, el almuerzo o la cena marcaban el ciclo diario y la diferenciación entre días festivos y cotidianidad se asociaba a los ciclos de la naturaleza con su correlato de fiestas y ritos religiosos o civiles. La imposición del tiempo de la producción (RIECHMANN, 2005) a los ritmos de la vida ha cambiado la forma de consumir, elaborar y tomar el alimento. Los horarios laborales apenas dejan tiempo para la comida, son muchos los trabajadores de los servicios que toman un bocadillo o una ensalada, muchas veces a solas. Las comidas familiares constituidas como rito de convivencia (ILLICH, 2006), educación del gusto y socialización en el compartir doméstico, se sustituyen por el individualismo a que conducen los horarios dispares de los miembros de la familia. Las celebraciones festivas locales, en muchos casos, son motivo para escapar de la ciudad y hacer turismo, si se tiene recursos para ello, perdiendo la dimensión de celebración colectiva. Estas estrategias generan nuevas demandas de restauración: la distinción que se busca se orienta bien hacia comidas tradicionales o caseras, elaboradas desde recetas



Buñuelos de Ohanes (Almería).
Foto: Ana Belén García, IAPH



Elaboración de hornazos en Almadén de la Plata (Sevilla).
Foto: Alessandra Olivi, IAPH

respetuosas con los ciclos naturales, o bien hacia "el lujo" de la nueva cocina creativa, elevada a categoría de arte, que marca a quien la consume como miembro de una determinada élite.

- La espectacularización (VERDÚ, 2006) de la vida tampoco ha dejado fuera las celebraciones vinculadas a los ritos de paso (bautizos, comuniones, puestas de largo, bodas, etc.), que ahora se abren al mercado, cuando esto era un ámbito de celebración familiar y privado, mientras las fiestas religiosas también se cargan de laicismo culinario cambiando los usos y generando encuentros masivos que se convierten en escenarios o parques temáticos estereotipados por la mercantilización y la comida rápida.

Estrategias de resistencia

Todas estas cuestiones también están haciendo que se despierte en la ciudadanía una serie de respuestas derivadas "del malestar en la cultura" del consumo dominante, que está llevando a plantearse estrategias de resistencia para subrayar con su acción los límites del modelo:

- La progresiva desregulación de los mercados y la separación efectiva entre poder y política ponen el acento en considerar al consumidor más como cliente que como ciudadano, lo que ha llevado a construir una ideología sobre el consumidor informado y auto-suficiente con capacidad racional de elección (individualismo metodológico) que contradice la realidad en términos de subordinación del consumidor a los grupos que realmente controlan los mercados. Como reacción, empiezan a surgir nuevas formas de acción colectiva a través de redes que parten de una concepción del ciudadano como *consumidor responsable*.
- La progresiva implantación de los movimientos "verdes" de distinto signo político ha propiciado la conciencia de la crisis ecológica teniendo como resultado un reverdecimiento de las agendas políticas que, aunque sea a nivel formal o minoritario, ha generado apoyos a la producción ecológica y ha aumentado la proporción de productores, investigadores y consumidores organizados que reivindican el derecho a una alimentación sana y respetuosa con el medio ambiente.
- La crisis alimentaria y sus consecuencias, tanto en su versión de escasez y hambre para una gran parte de la

población mundial, como en la de sobrealimentación y riesgo para amplias capas de habitantes de los países ricos y en vías de desarrollo, han generado movilizaciones y reivindicaciones sobre soberanía y seguridad alimentaria.

- La creciente influencia de la política de lobby, que se ha institucionalizado también en Europa siguiendo el modelo estadounidense, está provocando la reacción de ciudadanos, predominantemente de clases medias, que asumen el reto de convertirse en *co-productores* y *vecinos del mundo* mediante estrategias de consumo responsable, organizadas a través de redes glocales que incorporan nuevas instituciones y una pluralidad de agentes.

EL CASO DE SLOW FOOD COMO ESTRATEGIA DE RESISTENCIA ANTE LA GLOBALIZACIÓN NEOLIBERAL DE LA CULTURA ALIMENTARIA

Slow Food es un movimiento internacional organizado globalmente que promueve cambiar la forma en la que actualmente se produce, distribuye y consume la alimentación. Actúa como una red mundial de ciudadanos, compuesta a su vez por otras redes menores. Promueve la educación del gusto, la defensa de la biodiversidad y la creación de redes en las que participan productores, cocineros, consumidores e investigadores, apostando por el valor de celebración y convivencialidad que implica una alimentación sana, en el sentido de la OMS, atendiendo a la solidaridad entre pueblos, mediante la creación de comunidades de alimentos.

Slow Food cree que la gastronomía es indisociable, entre otras cosas, de la política, la agricultura y el medio ambiente y, evidentemente, la agricultura y la ecología a nivel mundial. Por ello, defiende la biodiversidad de la alimentación, apuesta por la educación del gusto y pone en contacto a productores alimentarios de calidad con consumidores (coproductores) a través de actividades organizadas. El movimiento ha adoptado un enfoque original:

- Construye redes que relacionan a productores y consumidores (coproductores).
- Educa a los consumidores de todas las edades.
- Protege la biodiversidad.

Slow Food se dedica a proteger los alimentos de calidad, los métodos de cultivo y transformación tradicionales y sostenibles, así como a defender la biodiversidad de las variedades cultivadas y silvestres. Considera que el único tipo de agricultura que ofrece perspectivas válidas de desarrollo, sobre todo en las regiones más pobres del planeta, es el basado en la sabiduría y los conocimientos de las comunidades locales que viven en armonía con el ecosistema que las rodea.

Slow Food defiende las diferencias culturales territoriales y regionales, íntimamente ligadas a la herencia alimentaria, revaloriza la historia y la cultura de cada grupo social, para que puedan existir redes de intercambio recíproco equilibradas.

Comer es un acto social y los consumidores informados del impacto de sus decisiones en las lógicas de producción alimentaria y en las vidas de los productores se convierten en *coproductores* y para ellos los alimentos de calidad deben ser buenos, limpios y justos. Buenos porque son sabrosos, saludables, frescos, capaces de estimular y satisfacer los sentidos de los consumidores; limpios porque son resultado de una producción que no daña los recursos de la tierra, los ecosistemas, el entorno y no ponen en peligro la salud; y justos porque promueven una producción respetuosa con la justicia social, es decir, que proporcione una retribución y unas condiciones de trabajo dignas en todas las etapas del proceso, desde el productor al consumidor.

De lo local a lo global

Slow Food nace en 1986 en el norte de Italia como una asociación enogastronómica con el propósito de defender la buena alimentación, los placeres de la mesa y un ritmo de vida pausado (*slow*). Más adelante amplía sus miras y se interesa por la calidad de vida en general y, lógicamente, por la supervivencia del planeta. En 1989 se redacta un manifiesto que recoge los principios fundacionales de Slow Food:

"Este nuestro siglo, que ha nacido y crecido bajo el signo de la civilización industrial, ha inventado primero la máquina y luego la ha transformado en su propio modelo de vida. La velocidad nos ha encadenado, todos somos presa del mismo virus: la "Fast-Life", que



Elaboración de embutidos en Huéscar (Granada).
Fotos: José Miguel Mejías, IAPH



Elaboración de hornazos en Priego de Córdoba. El hornazo en Priego de Córdoba se come el Viernes Santo por la mañana en la subida de Nuestro Padre Jesús Nazareno al Calvario, después de echar la bendición. El hornazo tradicional es una especie de gallina, que en su interior hay un huevo duro, aunque hay varios tipos más. Foto: María del Rosario Ortiz, IAPH



Elaboración de chacinas en Los Villares (Jaén). Foto: María del Rosario Ortiz, IAPH

conmociona nuestros hábitos, invade nuestros hogares, llevándonos a nutrirnos de "Fast-Food".

Sin embargo, el homo sapiens debe recuperar su sabiduría y liberarse de la velocidad que lo puede reducir a una especie en extinción. Por lo tanto, contra la locura universal de la "Fast-Life", se hace necesario defender el placer material tranquilo.

Contrariamente a aquellos, que son los más, que confunden la eficiencia con el frenesí, proponemos como vacuna una buena dosis de alegría, de disfrute lento, pleno y sin excesos de los placeres de los sentidos. Comencemos desde la mesa con la "Slow-Food", contra el empobrecimiento producido por la "Fast-Food", y redescubramos la riqueza y los aromas de la cocina local.

Si la "Fast-Life", en nombre de la productividad, ha modificado nuestra vida y amenaza el ambiente y el paisaje, la "Slow-Food" es hoy la respuesta de vanguardia. Y está aquí, en el desarrollo del gusto y no en su empobrecimiento, la verdadera cultura, es aquí que puede comenzar el progreso con un intercambio internacional en la historia, en los conocimientos y proyectos. Slow-Food asegura un porvenir mejor" (Manifiesto Slow Food, 1989).

Actualmente, Slow Food conecta a más de 85.000 socios en 132 países. Se financia a partir de las cuotas de sus socios y por ser una asociación sin ánimo de lucro reinvierte todos los posibles beneficios y recursos financieros en las actividades definidas en su estatuto.

Los pilares constitutivos de Slow Food son los grupos locales autónomos llamados *convivium*². Estos cultivan el gusto por el placer y la calidad culinaria a diario, reuniéndose con regularidad para compartir comidas basadas en productos locales, tejiendo lazos con los productores, animando a estos a participar en eventos internacionales y promocionando programas de educación del gusto en las escuelas, entre otras cosas.

Las actividades del *convivium* son fundamentales para el movimiento porque son las que dan una realidad concreta a la filosofía Slow Food. Los actos e iniciativas organizados por estos grupos locales -desde los mercados de productores de Beirut (Líbano) al Festival

de Cine Gastronómico de Mar de Plata (Argentina), pasando por el programa de hermanamiento entre Madison (EE.UU.) y Mantua (Italia)- son ocasiones para que los miembros se encuentren y compartan esta pasión que une a toda la red.

Slow Food Internacional es la estructura que imagina, coordina y organiza la promoción del desarrollo mundial del movimiento, así como actividades de las distintas estructuras nacionales. La dirección corresponde a un Comité de Presidencia, elegido cada cuatro años en el Congreso Internacional Slow Food, en el que participan todos los países miembros. El Comité de Presidencia es el órgano máximo de toma de decisiones dentro del organigrama del movimiento. La estructura directiva de Slow Food Internacional se completa con el Consejo Internacional que incluye a representantes de los 19 países con más miembros, define las estrategias de desarrollo y la política de Slow Food. La sede de Slow Food Internacional es Bra (Italia).

Veinte años después de ser fundado y 18 después de erigirse en asociación internacional, el movimiento Slow Food celebró en noviembre de 2007 el V Congreso Internacional en Puebla (México). Durante este periodo el movimiento Slow Food ha ido incrementando su sensibilidad y su capacidad de integración, análisis y elaboración. Este V Congreso se clausuró con el compromiso de seguir por la vía trazada por el Manifiesto de 1989 y dar lo mejor de sí mismo en beneficio de la definición, la investigación y la promoción de una alimentación buena, limpia y justa. Se elabora la denominada Declaración de Puebla (2007) que recoge los siguientes puntos:

"I. Recuperar la sabiduría: Slow Food se implicará cada vez más en proteger, revalorizar y usar los conocimientos tradicionales en materia de agricultura, ganadería, pesca, caza, recolección y producción alimentaria y concederá una importancia cada vez mayor a las actividades efectuadas por personas indígenas y al trabajo de las mujeres. El conocimiento sólo avanza si se basa en el que ya está adquirido. Por ello, este flujo no debe interrumpirse nunca, ni con barreras de propiedad o de derecho, ni por olvido de lo que nos ha permitido tener hasta ahora una relación armoniosa con la naturaleza y con nosotros mismos.

II. Avanzar, tras empezar por las cocinas locales, por la senda de destacar las culturas, economías y memorias locales. Todo ser vivo, toda actividad tiene sus orígenes en un lugar determinado y extrae de él su sustancia y su razón de ser. La globalización puede ser positiva, pero para ello deberá usarse para valorar la infinidad de comunidades periféricas cuyos métodos y convicciones no se ajustan al modelo único cultural o económico. Hoy tienen los medios de reclamar y captar la atención merecida. De la misma forma, los mercados de productores deberán actuar de forma creciente como un instrumento económico especialmente adaptado a las producciones de calidad a pequeña escala.

III. Derribar el mito de la productividad que amenaza nuestra tierra. Nuestro bienestar no se mide con baremos puramente cuantitativos ni aislando nuestro bienestar del de nuestros semejantes o del planeta. Slow Food continuará comprometida en colaborar con ecologistas, universitarios, cocineros, políticos, productores y con cualquier persona que se una a este movimiento de difusión de ideas y actitudes bajo el signo de la belleza, la flexibilidad y la felicidad con la convicción de que este planeta es nuestra única fuente de vida y de placer, para nosotros y para nuestros descendientes.

IV. Reforzar y tejer el intercambio internacional de experiencias, proyectos y saberes: tanto si se trata de su estructura asociativa, del proyecto Baluartes, de la red Terra Madre o de acciones emprendidas por la red de universidades de Terra Madre. La Universidad de Ciencias Gastronómicas reforzará su posición central entre esta red de universidades y trabajará en colaboración con dichas instituciones para elaborar ideas y proyectos junto a Slow Food.

VI. Slow Food trabajará para aumentar su repercusión internacional no sólo sobre lo local, sino sobre todo con una mirada múltiple e integradora que subraye las diferencias y que esté abierta a distintas colaboraciones que, más allá de compartir valores fundamentales, pueden derivar en adaptar unos mismos valores a distintos lugares. Este recorrido, iniciado en 1989, ha conducido del alimento a la tierra, del placer a la justicia, de la excelencia al producto cotidiano, de la valoración de los productos a la dignidad

del mundo rural. En Puebla hemos decidido seguir esta senda gracias a la presencia, reflexiones, energía e imaginación de 414 delegados originarios de 49 países, que representan a más de 80.000 socios en los cinco continentes".

Las estrategias de Slow Food

Slow Food cree que la mejor forma de actuar contra la fast food y los alimentos estandarizados de mala calidad y así salvar las recetas y usos locales, los productos tradicionales, las variedades vegetales y las especies animales amenazadas, es la educación del gusto. Los convivias, grupos asociativos que trabajan a escala local, organizan actividades y presentan alimentos de calidad a sus miembros. Los Laboratorios del Gusto permiten a los participantes aprender un poco más sobre su alimentación. Las escuelas Slow Food educan a los más jóvenes. La Universidad de Ciencias Gastronómicas de Bra (Italia) forma a futuros profesionales de la gastronomía.

Slow Food impulsa una metodología novedosa en la educación del gusto, basada en despertar y entrenar los sentidos, así como en el estudio de los contextos y las técnicas de producción alimentaria. Considera la degustación como una experiencia instructiva y de toma de conciencia. Para ello, organiza programas educativos adaptados a todos los participantes y niveles: de niños a profesores, desde los socios hasta el público en general. Los programas de Educación del Gusto Slow Food son innovadores porque se basan en la idea de que la alimentación es sinónimo de placer, cultura y convivialidad, que el acto de comer influye en nuestros valores, actitudes y emociones. Al asistir a los cursos y visitar las granjas, centros de producción y mercados, los socios de los convivias agudizan sus capacidades sensoriales y amplían su conocimiento y su aprecio de la alimentación. Trabajando con escuelas y productores de su región y organizando conferencias con expertos, los convivias ubican la educación del gusto al alcance de un público más amplio y abren la mente a las cuestiones vinculadas con la alimentación.

Slow Food estima que el placer de la mesa debe traducirse en un intento de protección de la biodiversi-

dad alimentaria, de las innumerables semillas, verduras, frutas, especies animales y quesos tradicionales que están siendo eliminados por una alimentación acomodaticia y la industria agroalimentaria. La Fundación Slow Food para la Biodiversidad apoya proyectos como el Arca del Gusto³, los Baluartes⁴ y Terra Madre, para conservar el valioso patrimonio alimentario. Se asume desde la organización una estrategia distributiva entre países. Los recursos económicos aportados por los países más ricos apoyan iniciativas y proyectos en las comunidades de alimentos de países desfavorecidos.

Slow Food organiza ferias locales e internacionales, actividades y mercados para dar a conocer productos alimentarios de calidad. Y sobre todo, Slow Food ha creado Terra Madre, que es un proyecto para apoyar las economías locales y sostenibles de pequeñas dimensiones, constituyendo una red de 5.000 productores alimentarios pertenecientes a 1.600 comunidades de alimento⁵, una red de 1.000 cocineros y otra red de 50 universidades de 150 países. Todas estas redes se dan cita bianualmente a nivel mundial en Turín.

Slow Food comunica su filosofía y actividades a través de su web internacional⁶ y de diferentes publicaciones impresas o electrónicas, dirigidas a distintos públicos. Desde 2001, la web se ha convertido en la "voz virtual" del movimiento Slow Food Internacional, vinculando a las web nacionales y locales⁷. También la Fundación Slow Food para la Biodiversidad y Terra Madre poseen sus propias web⁸.

También la estrategia de sensibilización ha llevado a realizar a lo largo de los años con éxito numerosas campañas sobre diferentes temas de alimentación. Actualmente la asociación está comprometida con el lema: *Bueno, Limpio y Justo*.

Bueno, Limpio y Justo: el Manifiesto Slow Food por la Calidad

El sistema de producción y consumo alimentario más aplicado actualmente es peligroso para la Tierra, los ecosistemas y sus habitantes. El gusto, la biodiversidad, la salud de personas y animales, el bienestar y la naturaleza están continuamente amenazados; todo

ello remarca la urgencia de producir y consumir con los criterios de un gastrónomo que ejerza su derecho al placer sin deteriorar la existencia ajena o el equilibrio medioambiental del planeta en que vivimos.

Si, como dice el campesino y poeta Wendell Berry, "comer es un acto agrícola", se deduce que la producción alimentaria deberá considerarse como un "acto gastronómico". El consumidor orienta el mercado y la producción a través de sus compras y, al adquirir conciencia de este proceso, asume nuevas responsabilidades. El consumo se convierte en una parte del acto de producción y el consumidor deviene en coproductor.

El productor desempeña un papel clave en este proceso si trabaja para obtener la calidad, permitiendo a los demás que se benefician de su experiencia y está abierto a los conocimientos y experiencias ajenas. El esfuerzo deberá ser compartido y deberá demostrarse responsable, abierto y multifacético respecto de la ciencia de la gastronomía.

Según Slow Food todos deberíamos adoptar y difundir un nuevo concepto de alimentación más preciso y, a su vez, más amplio, basado en tres condiciones interconectadas:

- **Bueno.** El sabor y el aroma de un alimento, reconocible gracias a sentidos educados y bien entrenados, es fruto de la competencia del productor, de la elección de los ingredientes y de los métodos de producción, que en ningún caso deberán alterar su carácter natural.
- **Limpio.** Hay que respetar el medio ambiente y conceder una gran importancia a los métodos de cultivo, cría de animales, transformación, marketing y consumos sostenibles. Cada etapa de la cadena agroindustrial, incluido el consumo, deberá preservar el ecosistema y la biodiversidad protegiendo la salud del consumidor y del productor.
- **Justo.** La justicia social debe regir en las condiciones de trabajo: respetuosas con el hombre y sus derechos y en grado de generar unos ingresos sostenibles; esas condiciones se intentarán conseguir también a través de economías mundiales sostenibles, con la armonía y la solidaridad sistemáticas y el respeto de las diversidades culturales y las tradiciones.

Esta campaña de sensibilización difunde mensajes como los siguientes: "La filosofía 'Bueno, Limpio y Justo' es garantía de un futuro mejor; La filosofía 'Bueno, Limpio y Justo' es un acto de civilización y un instrumento para mejorar el sistema alimentario actual; Todos podemos contribuir a la filosofía "Bueno, Limpio y Justo" a través de nuestras decisiones de compra y de nuestra actitud individual".

Puede decirse que la red del movimiento Slow Food se halla en la confluencia de la ética con el placer, la ecología y la gastronomía. El movimiento lucha contra la homogeneización del gusto, el poder ilimitado de las multinacionales y la industria agroalimentaria, así como contra el frenesí de la vida moderna. Promueve restituir la dignidad cultural a la alimentación, al ritmo lento y al placer de compartir una comida: es un universo de personas que intercambian saberes y experiencias. Slow Food reivindica que cada persona sea consciente de que cada plato que come es el resultado de decisiones tomadas en el campo, la mar, los viñedos, las escuelas, los despachos y los parlamentos.

RESULTADOS Y DEBILIDADES DEL MOVIMIENTO SLOW FOOD

Entre los resultados más destacados de Slow Food cabe señalar el haberse constituido en una marca de calidad y un referente a nivel internacional de un estilo de vida sostenible y comprometido con la crisis del planeta sin renunciar al placer del gusto y la convivencia. Pero en lo que atañe a resultados concretos cabría destacar al menos los siguientes:

- La protección de más de 500 productos alimentarios a través del apoyo y la intermediación con consumidores y restauradores que supone estar en el Arca del Gusto⁹. A ello hay que añadir más de 300 productos baluartes.
- Establecimiento de un programa de actividades e intercambios transnacionales de más de 1.600 comunidades del alimento, que permite el conocimiento por parte de los consumidores y de esta forma salvar de la extinción a esos productos y formas de elaboración a ellos vinculadas.



Elaboración de bollo vuelto. Calabazares (Almonaster la Real, Huelva). Foto: Erica Bredy, IAPH

- Material didáctico y programas de educación del gusto dirigidos a distintos colectivos, promoción de huertos escolares y comedores colectivos saludables.
- La consolidación de diferentes redes: más de 1.700 delegados de 153 países asistieron a Terra Madre 2008 en Turín; red de más de 50 universidades, red de 900 cocineros, red de jóvenes, etc.
- Organización regular de eventos especializados internacionales y nacionales.
- Numerosas publicaciones y campañas de sensibilización.

Como todos los movimientos sociales, también Slow Food tiene sus contradicciones, que se generan tanto por la complejidad del movimiento como por la diversidad de acciones y grupos implicados en el mismo y su carácter de voluntariado. Esta es su riqueza y su debilidad al mismo tiempo.

La articulación local-global/global-local es uno de los retos más importantes en cualquier movimiento social que trate de hacerse eco de reivindicaciones que parten de una concepción democrática y horizontal en la toma de decisiones desde grupos con códigos culturales y organizativos distintos. Slow Food no es una excepción. El ejemplo del movimiento en España puede servir de referencia de lo que sucede en otros países, en los que la división internacional del trabajo marca de forma diferencial la acción colectiva del movimiento, en la medida que son aquellos territorios que han tenido mayores niveles de prosperidad económica los que más han desarrollado ciudadanos con formación, renta, tiempo y tradición gastronómica suficiente para hacerse conscientes de su poder político



Espeto de Sardinas en Torre del Mar (Málaga).
Foto: Marc Ballester, IAPH



Elaboración de bollo vuelto. Calabazares (Almonaster la Real, Huelva). Foto: Erica Bredy, IAPH

y organizativo. Se ha comentado que el movimiento surge en el norte de Italia, la zona más rica del país. Igualmente el movimiento se expande inicialmente a los países más ricos, USA, Reino Unido, Alemania, Suiza, etc. aunque luego se va extendiendo por la acción de comunicación y "contaminación" hacia otros países a través de ciudadanos de clase media y profesionales. Las reivindicaciones de organizaciones campesinas en países en vías de desarrollo y pobres también son incorporadas promoviendo la participación de "comunidades del alimento" a través de Terra Madre como vía de cumplir con la misión de defensa de la diversidad, inicialmente, y con los principios de reivindicación del alimento bueno, limpio y justo.

En el caso de España, la actividad también comienza en el año 2003 en los territorios más ricos: Madrid, País Vasco, Cataluña y Aragón. Andalucía, al ser una región de gran potencial agrario, se suma pronto al movimiento pero la falta de disponibilidad de recursos para la organización hace que no se pueda formalizar el primer convivium SevillaySur hasta marzo de 2006, aunque en esa fecha ya existen en Andalucía socios que participan de Slow Food a través de otros convivios.

La desigual representación y volumen de socios de los convivios del norte, así como el carácter voluntario de la organización, hacen que se produzcan tensiones en la comisión del Arca del Gusto. Estas vienen derivadas de que no se aplican de igual manera los criterios establecidos internacionalmente en todos los países ni en todas las regiones. El ritmo de actividad de los convivios en la identificación y sistematización de la información sobre los alimentos que son susceptibles de ser

incluidos en el Arca es otro factor que influye en el grado de representatividad de la riqueza alimentaria en riesgo en cada territorio.

Otra de las cuestiones susceptibles de mejorar es la fluidez de la comunicación efectiva entre los convivios locales y Slow Food Internacional, especialmente cuando existen estructuras organizativas estatales, junto a cómo se incorporan las decisiones de los diferentes miembros de redes transversales (productores, cocineros, universidades...) en el terreno de las estrategias de acción en diferentes niveles territoriales de la red.

La dependencia de recursos provenientes de los propios socios o de entidades y administraciones colaboradoras es otro campo en el que se manifiestan a veces conflictos de intereses entre agentes, especialmente en el terreno de la acción concreta. El voluntarismo a veces enmascara propuestas que desde otros criterios de representación y urgencia en la protección de alimentos pudieran resultar más convenientes. Sin embargo, no hay que olvidar que se trata de un movimiento ciudadano, no de expertos o de administraciones públicas. Lo cierto es que cada convivium, dependiendo de la configuración y participación activa de sus miembros, se orienta a unas actividades o a otras y son más o menos creativos.

LA RED LOCAL SEVILLAYSUR

SevillaySur es el primer convivium que se formaliza en la mitad sur de España. Inicialmente lo forman 5 personas. En dos años el grupo crece hasta los 20

miembros y actualmente tiene 63 socios de diferentes condiciones sociales y profesionales, de las provincias occidentales de Andalucía, lo que le supone ser el noveno en tamaño de entre 28 convivias existentes en España.

Durante estos casi cuatro años de funcionamiento SevillaySur desarrolla diferentes actividades formativas, de sensibilización y de trabajo en red con productores de alimentos, cocineros y universidades. Todos los miembros son voluntarios y trabajan sin gratificación económica alguna. Entre las estrategias seguidas están el desarrollo de convenios de colaboración con la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y con la Facultad de Comunicación de la Universidad de Sevilla. Los principales resultados concretos que el convivium SevillaySur ha obtenido en este periodo pueden sintetizarse en los siguientes:

- Inclusión de 10 productos agroalimentarios andaluces de calidad en el Arca del Gusto de Slow Food, sobre un total de unos 70 productos españoles.
- Elaboración de un modelo de inventario de productos agroalimentarios andaluces de calidad y en riesgo de desaparición, abierto a las aportaciones de cualquier persona para ser estudiado posteriormente por expertos.
- Consolidación de una red de cocineros y restauradores andaluces para garantizar una puesta en valor y comercialización adecuada de estos productos. Actualmente, se han sumado 33 cocineros a esta red.
- Creación y mantenimiento de una página web del convivium SevillaySur en la que se incluye toda la información sobre estos productos, cocineros y todas las actividades del grupo.
- Edición de material impreso específico sobre estos productos alimentarios, productores y cocineros para su divulgación.
- Promoción de las actividades del convivium, de los productos y cocineros andaluces, mediante la participación directa en distintos eventos de ámbito andaluz y nacional e internacional.
- Organización de visitas a centros de producción y restauración de alimentos que cumplen con la filosofía de Slow Food, en los que se generan procesos de aprendizaje y sensibilización de los socios.

- Organización de espacios de convivencia mensuales en torno a la mesa, para debatir y actualizar la información de la organización.

- Edición de reportajes por parte de los socios de las experiencias acumuladas en los viajes en las que se suman los saberes a los placeres de la mesa y el patrimonio local o rural.

Por otra parte, las mayores dificultades y contradicciones del convivium SevillaySur provienen del carácter voluntario de todos sus miembros, los recursos limitados y la complejidad de las relaciones que son necesarias mantener con grupos de muy diferentes intereses de distintos ámbitos. Debido al carácter voluntario de todos los miembros del convivium no resulta fácil atender las distintas tareas organizativas del grupo. Existen puntualmente problemas de comunicación y coordinación con los demás convivias, las estructuras nacionales y la dirección internacional del movimiento. Resulta particularmente difícil implicar de una forma continuada a productores de alimentos y cocineros en actividades y redes ya que las ocupaciones y el corto plazo son a veces un limitante.

Como conclusión, puede afirmarse que vale la pena la defensa del patrimonio alimentario. Para ello es importante trabajar desde una perspectiva sistémica que incorpore a la acción de las administraciones públicas la de otros agentes mediante la construcción e interconexión de diferentes redes de agentes convertidos en co-productores de la acción económica y política. La acción colectiva en el contexto actual de la globalización somete a muchas tensiones todo lo que se orienta a la diversidad y la pluralidad, por lo que hay que contar con contradicciones, pero también con métodos de transparencia y regulación para solventarlas, desde un contexto que predisponga a la convivencialidad. La mesa es un ámbito que predispone al acercamiento y el entendimiento a través del placer, por algo las re-ligiones (religar) la han tomado como símbolo en sus ritos. Esta rearticulación horizontal y glocal puede ser una de las mejores apuestas para contrarrestar el problema ecológico, social, económico, cultural y político, comenzando por el reto que supone lograr una alimentación glocalizada que responda a criterios de diversidad, calidad efectiva, justicia y sostenibilidad.

Notas

¹ El término glocalización ha sido tratado desde mediados de los noventa por diferentes autores: Robertson (1992), Pieterse, (1994), Beck (2001), Gavira (2002). En este artículo se utiliza como un espacio de hibridación entre la dimensión "etérea" del sistema ecológico mundial, la circulación de mensajes (comunicación) o la economía fluida globalizada, de un lado, y de otro, las condiciones sólidas (estructuras de las instituciones locales) que condicionan las posibilidades de preguntarse por el sentido de las elecciones cotidianas y la conducta, desde una perspectiva que integra, de nuevo, la energía que nos constituye como seres vivos (naturaleza) y la información que nos constituye como seres sociales (sociedad).

² El término latino convivium (plural convivía) significa "celebración". Los convivios tienen autonomía para constituirse formalmente como asociación y para organizar las actividades que consideren oportunas de acuerdo con los objetivos generales de Slow Food.

³ El Arca del Gusto se creó en 1996 con el propósito de tener un catálogo de productos alimentarios, describirlos y captar la atención del público sobre estos productos de todo el mundo, estrechamente vinculados a comunidades y culturas específicas y que, desafortunadamente, están en peligro de desaparición. La Comisión Científica del Arca se formó en Italia en 1997 y estableció los criterios de selección de productos: Ser de una calidad gustativa excepcional; Estar vinculados a un área geográfica específica; Ser producidos de forma artesanal y a pequeña escala; Ser producidos con métodos sostenibles y justos; Estar en peligro de extinción. Más tarde se crearon Comisiones Nacionales del Arca, compuestas por investigadores, científicos y expertos en alimentación. Actualmente hay más de 500 productos en el Arca del Gusto.

⁴ Los Baluartes son proyectos a pequeña escala para ayudar a productores alimentarios artesanales a conservar sus métodos de trabajo y sus productos tradicionales. Los Baluartes fueron concebidos por Slow Food en 2000 y son el brazo activo del Arca del Gusto. Actualmente existen más de 300 baluartes en unos 50 países.

⁵ Comunidad de alimento es un término que designa a los numerosos profesionales comprometidos en el proceso de producción alimentaria vinculados a una zona geográfica específica, histórica, social o culturalmente: cerealeros, cocineros, agricultores, pescadores, silvicultores, ganaderos, investigadores, etc. (Slow Food, 2008).

⁶ www.slowfood.com

⁷ Slow Food España: www.slowfoodespaña.es; Convivium Sevilla: www.slowfoodsevilla.es

⁸ Fundación Slow Food para la Biodiversidad: www.slowfoodfoundation.com; Terra Madre: www.terramadre.info

⁹ La Comisión Nacional de Arca española está formada por siete expertos de diferentes campos de la alimentación a propuesta de los convivios del país, que son aprobados por la junta directiva a nivel estatal. La Comisión se reúne al menos una vez al año, estudia las candidaturas presentadas y remite a la Comisión Internacional las aprobadas, para su ratificación final.

Bibliografía

BECK, U. (2001) *¿Qué es la globalización? Falacias del globalismo, respuestas a la globalización*. Barcelona: Paidós, 2001

GARCÍA, E. (2004) *Medio Ambiente y sociedad. La civilización y los límites del planeta*. Madrid: Alianza, 2004

GAVIRA ÁLVAREZ, L. (2002) *Andalucía sobreviviendo en la globalización*. Sevilla: Melgablum, 2002

GONZALEZ TURMO, I. (2008) *Alimentación y dieta mediterránea*. Sevilla: Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea

La GUÍA *slow food* (2008). Turin: Slow Food, 2008

ILLICH, I. (2006) La convivencialidad. En *Obras Reunidas I*. Mexico: Fondo de Cultura Económica, 2006

MARTÍN CRIADO, E.; MORENO PESTAÑA, J. L. (2005) *Conflictos sobre lo sano: un estudio sociológico de la alimentación en las clases populares en Andalucía*. Sevilla: Consejería de Salud, 2005

McCHESNEY, R. (2002) Economía política de los medios y las industrias de la información en un mundo globalizado. En VIDAL BENEYTO, J. (coord.) *La ventana global: ciberespacio, esfera pública mundial y universo mediático*. Madrid: Taurus, 2002, pp. 233-248

PETRINI, C. (2007) *Bueno, limpio y justo*. Madrid: Ediciones Polifemo, 2007

PIETERSE, J. N. (1994) Globalization as hybridization. *International Sociology*, v. 9, nº 2, 1994, pp. 161-184

RIECHMANN, J. (2005) *Tiempo para la vida*. Málaga: Ediciones Del Genal, 2005

RIECHMANN, J. (2009) *Nanomundos, multiconflictos: una aproximación a las nanotecnologías*. Barcelona: Icaria, 2009

RITZER, G. (1995) *La macdonalización de la sociedad*. Buenos Aires: Editorial Ariel, 1995

ROBERTSON, R. (1992) *Globalization: Social Theory and Global Culture*. London: Sage, 1992

VERDÚ, V. (2006) *El estilo del mundo: la vida en el capitalismo de ficción*. Madrid: Anagrama, 2006

Nota

Todas las imágenes que ilustran este artículo pertenecen al Atlas del Patrimonio Inmaterial, proyecto del Centro de Documentación y Estudios del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico. Entre las cuatro categorías utilizadas en este proyecto para documentar el patrimonio inmaterial, existe una de "Alimentación y cocinas" con el objeto de incluir los elementos culinarios que se encuentran en las fuentes de alimentación asociados a actividades festivas y productivas.