

BOLETÍN SLOW FOOD BRASIL - TERRA MADRE BRASIL 2020

FEBRERO DE 2020

NÚMERO DOS

Este es el segundo boletín informativo Slow Food Brasil – Terra Madre Brasil 2020, que trae los avances rumbo al Terra Madre Brasil (TMB), que está siendo construido a muchas manos y es un momento muy esperado en la red Slow Food Brasil. Esta es la tercera edición del encuentro de las comunidades brasileñas de nuestra red. Las otras dos, en 2007 y 2010, ocurrieron en Brasilia en un contexto político y de organización interna del movimiento bastante distinto del actual.

La actual edición cuenta con la realización conjunta del gobierno de Bahía por medio de la Compañía de Desarrollo y Acción Regional (CAR) de la Secretaría de Desarrollo Rural (SDR), y ocurrirá en la “Arena Fonte Nova”, en Salvador/Bahía, entre los días 11 y 14 de junio de 2020, aprovechando el feriado de *Corpus Christi*.

Realizamos hasta en fin de enero las inscripciones de los interesados en participar del encuentro, así como el registro de proposición de actividades. Esta fue una oportunidad de accionar nuestra red y organizaciones compañeras en la lucha por el alimento bueno, limpio y justo para todos. Fueron más de 660 inscripciones para comprender las condiciones y necesidades de participación de nuestra red, y más de 120 proposiciones de actividades recibidas.

En razón del feriado, es importante que los inscriptos que señalaron posibilidad de lograr boletos aéreos para Salvador los adquieran lo más rápido posible para garantizar precios más accesibles. Para acoger parte de la delegación, la red local en Salvador hizo algunas articulaciones para hospedajes solidarias, incluso en centros de hospedaje colectiva, que permiten concentrar comitivas y reducir costos durante la permanencia en la capital baiana. Mas informaciones serán compartidas en las proximas comunicaciones.

Las proposiciones recibidas se basaron en los ejes transversales: *agroecología, sociobiodiversidad, cultura alimentaria y equidad de género*, además de 16 ejes temáticos, que orientan el TMB2020:

- juventud;
- soberanía y seguridad alimentaria y nutricional;
- economía solidaria y comercio justo;
- pueblos originarios, pueblos y comunidades tradicionales y agricultura familiar campesina;
- prácticas y manifestaciones culturales;
- semillas libres;
- OGMs, nuevas biotecnologías y agrotóxicos;
- desperdicio de alimento;
- crisis climática;
- ecogastronomía;
- educación alimentaria y del gusto;
- abejas nativas y Slow Bee;
- queso artesanal y Slow Cheese;
- pesca artesanal y Slow Fish;
- ganadería sostenible, bienestar animal y Slow Meat;



- turismo de base comunitaria, ecológica o agrícola y Slow Travel

Estas proposiciones están siendo evaluadas por un grupo de trabajo operativo de la Asociación Slow Food de Brasil (ASFB – compuesto por miembros del Núcleo Gestor, consejeros y facilitadores regionales), que está actuando en la curaduría con fines de garantizar que estén de acuerdo con la propuesta del evento y en los espacios previstos de programación, además de agrupar propuestas semejantes y descartar las que se muestran inviables.

De los tres territorios previstos¹, las proposiciones contribuyen sobretudo con el de las **ideas** (con talleres, ruedas de charla, vivencias, ponencias, exhibiciones de películas, plenarias y articulaciones de la red), pero también con el de los **encuentros** (con ferias y visitas exteriores) y con el de los **sentidos** (con instalaciones y presentaciones culturales).

Hasta el momento logramos garantizar una pequeña parte de la delegación, movilizandolos recursos del [Programa Semear Internacional](#), del FIDA (Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola), con el cual logramos viabilizar los boletos de 20 cocineros y 20 agricultores para la realización de 20 **Laboratorios del Gusto**² con enfoque en los productos del **Arca del Gusto**³ y de los **Baluartes Slow Food**⁴.

Tres espacios temáticos en el Territorio de los Sentidos también están siendo estructurados: Embarque en el Arca del Gusto, Casa de las Harinas y el espacio de la Educación Alimentaria y del Gusto.



Espacio del Arca del Gusto en el Terra Madre 2014, que es una de las referencias para el espacio *Embarque en el Arca*

El Arca del Gusto es una de las propuestas con mayor capacidad de comprometimiento en el repertorio de Slow Food, sensibilizando el público sobre el riesgo

¹ Los **Territorios** son: **de las Ideas**, **de los Sentidos** y **de los Encuentros**. Lea el [boletín número uno](#) para saber más

² **Laboratorios del Gusto** son actividades de degustación, en los moldes propuestos por Slow Food, siendo ofrecida a un público pagador la profundización de conocimientos sobre un producto o preparación específica, vinculados a la cultura y biodiversidad alimentaria.

³ **Arca del Gusto** es el catálogo Slow Food de alimentos en riesgo de pérdida biológica y/o cultural. De los más de 5.000 productos catalogados, solamente 200 son brasileños.

⁴ **Baluartes Slow Food** es el programa de biodiversidad más fuerte de Slow Food, en el cual es establecido con una comunidad integrante de la red Slow Food productora de un alimento presente en el Arca del Gusto, un protocolo de producción común, respetando la identidad de la comunidad y agregando la filosofía del movimiento

que la biodiversidad alimentaria sufre en el modelo masivo de estandarización de la producción agroalimentaria industrial vigente. Tiene fuerte llamamiento afectivo para integrantes de nuestro movimiento, pues al catalogar alimentos en riesgo de pérdida biológica y cultural, visibiliza y valora productos muchas veces olvidados, comprometiendo personas a divulgar, degustar y conocer más profundamente sus características, sus productores y fortaleciendo su cadena productiva. El espacio *Embarque en el Arca del Gusto* será una instalación interactiva y didáctica para que el público del evento pueda conocer los alimentos que ya están a bordo, así como indicar nuevos productos para ingresar en el catálogo.



Copioba's Flour House is an inspiration for thematic space. Photo: Carlos Augusto / Jornal Grande Bahia

La *Casa de las Harinas* tiene como objetivo valorar ese procesamiento tradicional que es base de la alimentación en Brasil. En todas las regiones, diversos tipos de harinas pueden ser encontrados, principalmente a base de manioca, pero también de otras plantas. La instalación tiene el objetivo de traer una casa de harina de Copioba, además de presentar técnicas tradicionales de otras localidades como "pilão" y "monjolo" por medio de fotos, videos y réplicas.

El espacio de la Educación Alimentaria y del Gusto tiene fuerte involucramiento del GT Slow Food Brasil Educación. El grupo considera la discusión sobre el tema *infinita, sorprendente y bella, universal, común y fuente renovable de posibilidades de construir conocimiento*. El espacio será compuesto por recursos lúdico/educativos y diálogos en la entrada principal del evento, para incentivar el público visitante a una reflexión y comprensión global sobre el propósito del evento. La propuesta es que el espacio tenga 1) una exposición interactiva sobre diversos modelos de producción de los alimentos principales que consumimos, 2) una sección con juegos y recorrido sensoriales con enfoque en la metodología innovadora de Slow Food de Educación Alimentaria y del Gusto e 3) huerto afectivo: canteros con plantas espontáneas y de uso tradicional o no convencional. Además de eso, el espacio servirá como base de contenido para desarrollo de actividades guiadas para recibir grupos, escuelas e EFAs (Escuela Familia Agrícola), talleres para educadores y multiplicadores de comunidades, y organizaciones de la sociedad civil; actividades sensoriales y culturales, ruedas de charlas sobre temas de educación y alimentación.

En el próximo mes presentaremos la identidad visual y el sitio web de Terra Madre Brasil 2020, que concentrará la informaciones sobre el evento, programación, orientaciones

de como llegar, noticias, contacto, patrocinadores y otras informaciones importantes y relevantes.

Finalmente, es importante destacar que la realización del evento depende de los diversos esfuerzos de la red Slow Food Brasil en lograr apoyos para toda esa construcción colectiva concretarse. De los diversos apoyos para hacer viables boletos aéreos, estructuras, espacios y programaciones del evento – encabezados por la Asociación Slow Food de Brasil y por actores de nuestra red que tuvieron participación activa en el proceso – muchos no se consolidaron. La realización de nuestro encuentro tiene presentado diversos desafíos que podemos superar con más facilidad con mayor involucramiento de la red.

Una de las formas de apoyar la realización es contribuyendo con la campaña de [Benfeitoria](#) (utilice el link para acceder) que está en el aire desde octubre de 2019 y todavía tiene poca adhesión. Tu puedes donar mensualmente valores entre R\$10 y R\$100 e invitar otras personas a hacer lo mismo. Las donaciones contribuyen directamente para la realización del TMB una vez que apoyan la ASFB a estructurar el evento y, caso la tercera meta sea alcanzada, la donación contribuirá directamente en la realización del encuentro, así como para garantizar mayor presencia de la red.

Comparta con nosotros las historias sobre como tu y tu grupo están comprometiéndose para movilizar la red local. Eso ayuda a inspirar nuestra red a contar como estamos organizándonos en cada territorio!

Falta menos de cuatro meses para el Terra Madre Brasil 2020 empezar y seguiremos rumbo a Salvador! Hasta pronto!