



Encuentro federal de Slow Food Argentina

Domingo 26 de agosto 2018

10hs.

Museo del Hambre

Ciudad Autónoma de Buenos Aires

COMUNIDADES PARTICIPANTES: (ordenadas alfabéticamente)

Arte en la Cocina, Buenos Aires:

Chiara Sacchi, Eva Piccolo, Gabriela Messuti, Gustavo Sacchi, Irene Caringi, Karina Ocampo, Marcos Filardi, Paola Giordani, Paula Silveira, Perla Herro.

Comarca Península de Valdez, Chubut:

Carlos Maldonado

FloreSer-Rio Lujan-Campana, Buenos Aires:

Raquel Arévalo

Punto Slow, Ciudad Autónoma de Buenos Aires:

Otilia Kusmin

Red Guaranítica, Misiones:

María Irene Cardozo

Valle del Punilla, Córdoba:

Mónica Vázquez

Comunidad Raíz de Cuyo, San Juan:

Pablo Cabo

Socios de Slow Food presentes:

Guadalupe Rauber

Nazareno Iovino

Acompaño la formación:

Juan Alaimes, documentalista y ayuda en la constitución de la asamblea.

Giulio Nascimben, pasante en el Museo del Hambre.

Paula Silveira, registro, minuta.

Comienza a las 11 horas con una breve presentación de cada uno de los presentes y diversas propuestas.

Otilia Kusmin, pertenecía al Convivium Punto Slow, creando ahora una comunidad junto a diferentes cocineros de Sudamérica que ya han colaborado en el Recetario Latinoamericano. Para continuar poniendo en letra, las recetas y saberes de las comunidades del alimento, los productos catalogados en el arca del Gusto y los Baluartes existentes. Ya han aceptado trabajar con ella: Esteban Tapia Merino de Ecuador, Perla Herro de Argentina, Patricia Sánchez de Costa Rica, Antonuela Ariza de Colombia y Martha Bahamonde de Venezuela. Seguirá sumando y presentará la comunidad.

Mónica Vázquez, de la provincia de Córdoba con una comunidad recientemente armada, Comunidad del alimento del Valle de Punilla, que va desde la ciudad de San Marcos Sierra a la ciudad de Villa Giardino, tiene varios proyectos , educativos, de recuperación del alimento del monte nativo, de apoyo a productores agroecológicos y a artesanos del lugar.

Marcos Filardi, de la Comunidad Arte en la Cocina, colabora como abogado en la Cátedra de Soberanía Alimentaria de la UBA y con el proyecto del Museo del Hambre. Abogado de Derechos Humanos y Soberanía Alimentaria.

Gabriel Messuti, artista plástica, de la Comunidad Arte en la Cocina, con el proyecto de Redes del Mundo Vegetal.

Paola Giordani, de la Comunidad Arte en la Cocina, trabaja con los Nodos de distribución y Consumo.

Eva Piccolo, de la Comunidad Arte en la Cocina, Trabaja con temas sociales y culturales.

Pablo Cabo, Comunidad Ruiz de Cuyo, San Juan, productores agroecológicos.

Karina Ocampo, de la Comunidad Arte en la Cocina, periodista vinculada a la alimentación y gastronomía.

Gustavo Sacchi, de la Comunidad Arte en la Cocina, activista, cocinero amateur acompaña en difusión.

Irene Caringi, de la Comunidad Arte en la Cocina, lleva la filosofía Slow Food, presentando el Stand en la Feria Estudiantil de Turismo. Allí transmite a los asistentes al stand, el tema de las semillas; el “no hambre”.

Perla Herro, de la Comunidad Arte en la Cocina, cocinera, activista, trabaja en Educación Alimentaria en nivel inicial, Jardín de infantes Montessori y Waldorf y en difusión.

Chiara Sacchi, estudiante secundaria, de la Comunidad Arte en la Cocina, activista, lleva en los lugares de estudio, la filosofía Slow Food.

Paula Silveira, Lic. En Psicología y Docente, activista, trabaja en Educación Alimentaria, en los distintos niveles educativos y en difusión.

Arte en la Cocina de Buenos Aires. **Propone:** trabajar, en comisiones de: Educación, Proyectos Académicos, Jóvenes Slow Argentina, que tengan temas propios y problemáticas acorde a su edad pero que a la vez articule con toda la red. Formar de Comunicación, encargada de los contenidos, redes sociales, mails y Comisión de enlace de organizaciones sociales y políticas afines a SF y crear una comisión de Coordinación Nacional encargada de articular con otras comisiones de Slow Food Latinoamericana, que podría ser rotativa y por lapsos de tiempo. También una asamblea anual, rotativa y federal.

Carlos Maldonado, de la Provincia de Chubut, de la **Comarca de Península de Valdez y Valle de la Península de Valdez**, actividad principal la pesca artesanal y agricultura urbana de la Ciudad de Chubut. Acordaron en acuerdo con los miembros del Convivium formar las Comunidades: Galesa, Pescadores, Hongos de la Cordillera y Agricultura Urbana. El Convivium seguiría funcionando por dos años acompañando la formación de esas 4 comunidades. Realizan también actividades de difusión. **Propone:** grupos federales por zona del país, ejemplo NO, Patagonia, etc., un plan de transición hasta el 2020, coordinación de la red argentina en comisiones, actividades de difusión y definir la próxima Asamblea.

Raquel Arévalo de **FloreSer-Rio Lujan-Campana**, Buenos Aires. Trabajan con productores locales, y con productores locales o sueltos ayudándolos a armar red o comunidades Slow Food, con Proyectos Educativos en el colegio del hijo, tratando de vincularlos con

organizaciones sociales, huertas agroecológicas. **Propone:** articular y construir la red y fortalecerla, una coordinación federal, comunicación horizontal, que haya expertos por temas, abejas, carne, leche etc., coordinación federal por tiempo de vigencia, estar al tanto de lo que hace cada comunidad, mejorar la difusión interna y externa, que cada comunidad o convivium haga evaluaciones anuales y el relevamiento de los grupos Slow Food en todo el país.

María Irene Cardozo, representando a varios Convivium y Comunidades de la provincia de Misiones. **Propone:** formar una **Región Guaranítica** sin fronteras, que podría estar integrada por comunidades de Brasil y Paraguay, mayores relaciones interpersonales y mayor calidad de trabajo.

Mónica Vázquez, de la Comunidad del alimento del **Valle de Punilla**, de la provincia de Córdoba, trabajan con productores agroecológicos de la zona, visitas educativas al Monte Nativo rescatando los saberes y alimentos también con cocineros y artesanos del lugar. **Proponen:** distintos “contenedores”: de productores, de educación, de cocineros y de mercados, es decir sectorizando.

Guadalupe Rauber y Nazareno Iovino, llegaron avanzada la reunión, se presentaron brevemente, se les informó sintéticamente de lo conversado y decidido hasta ese momento .

Pablo Cabo, Comunidad Raíz de Cuyo, San Juan, coproductor que participó por la invitación de Miguel Mas. hasta que pueda conformar comunidad o convivium en La Plata, no tiene inconveniente en estar como colaborador del convivium Raíz de Cuyo.

Toma de Decisiones y Acuerdos

- Se decide que se aprobara todo “**por consenso**”.
- Que esta es la: **1º Asamblea Constituyente de Slow Food Argentina**.
- Inauguramos un proceso asambleario siempre constituyente, es decir, que cada asamblea puede revisar íntegramente todo lo decidido por las anteriores.
- Que se realizará como **mínimo (1), una Asamblea Constituyente por año**.
- Que cada **Comunidad es autónoma** en su interior.
- La **próxima Asamblea será en Córdoba, valle de Punilla el fin de semana del 23 de marzo del 2019**, (esto último lo comunico Mónica Vázquez esta semana pasada, eran dos fines de semana posibles, finalmente el del 23/3/2019 es el que ellos disponen para la realización).
- Se crea una **Comisión de Comunicación** que tendrá dos representantes por Comunidad o Convivium, para tratar lo referido a: manejo de redes sociales, correo internos y correos de comunicación con Italia y demás países.
- Se crea un correo Slow Food Argentina para toda la red: slowfood.arg@gmail.com se acuerda que toda la red Argentina paulatinamente integrará este único correo y todos recibirán los correos que se envíen desde Italia al mismo tiempo, ya que se comunicará oportunamente esta nueva modalidad para horizontalizar las comunicaciones.
- Será luego la comisión la encargada de responder y derivar consultas que lleguen al mismo.
- Se aprobó Slack como medio de seguimiento de proyectos, empezando por el grupo de comunicaciones.
- Cada Comunidad o Convivium analizará el documento de enlace con Sudamérica para discutir los contenidos en la próxima Asamblea.
- La Asamblea aprobó e hizo propio el documento leído por Perla Herro, con lo cual pasó a ser la posición de Slow Food Argentina y la delegación en Terra Madre así tiene que manifestarlo, además de socializar todo el trabajo asambleario iniciado como buena práctica organizacional.
- La marca Slow Food Argentina solo se usará por consenso de Asamblea.
- Se llevará al Terra madre el manifiesto de la Red Sudamericana leído por Perla Herro en la Asamblea.

- Los que van al Terra Madre como delegación Argentina y como Slow Food Argentina mostrarán lo que se hizo en la Asamblea Constituyente en el día de la fecha.
- A partir de la fecha se consolida el funcionamiento real de la Red Slow Food Argentina.
- En referencia al tema del trabajo con la Red Sudamericana, así como a temas de coordinación nacional que también se hablaron.
- Conversamos sobre el trabajo sobre la planilla de la red y los cuatro elementos (que además van a guiar la exhibición de Cono Sur) y que está disponible para quien lo quiera acceder y colaborar.
- Se habló de la articulación de Argentina con otros países y la participación/elección de más personas en los calls de la Red Sudamericana, pero todos estos temas quedarán sujetos a la próxima Asamblea porque nada se decidió por consenso en esta jornada con respecto a estos temas.

La Comisión de Comunicación hasta la fecha formada por:

Por Punto Slow y Recetario Latinoamericano: Carlos Hernaez cahernaez@yahoo.com.ar y Otilia Kusmin recetario.slowfood@gmail.com.ar

Por FloreSer Rio Lujan-Campana: Raquel Arévalo raquel.arevalo.arg@gmail.com
Alejandra Santini FloreSer@aleorganicos.com

Por Arte en la Cocina: gustavosacchi@gmail.com y paulasil0624@gmail.com

Por Comarca Valdez: Carlos Maldonado slowfood.valdespatagonia@gmail.com y María Ana Reussi maria_anareussi@hotmail.com

Por la región Guaranítica: María Irene Cardozo mariairenecardoso@yahoo.com y Andrea Nuñez andreaunhez@yahoo.com.ar y conviviumssposadas@gmail.com

Comunidad Raíz de Cuyo: Pablo Cabo pablodeallen@yahoo.com.ar y Miguel Ángel Mas miguelfmas@infovia.com.ar

Por la Comunidad del Valle de Punilla, Córdoba: María Vázquez infinito_aroma@yahoo.com.ar y Verónica Castello veronacastella@gmail.com

Y Rodrigo Iovino rodrigo.iovino@gmail.com con Guadalupe Rauber gv.rauber@gmail.com

1. Cómo se organizó la reunión, antecedentes, el espacio:

Juan Alaimes, fue convocado por su experiencia en UAC (Unión de Asambleas de Comunidades), y para ocupar un rol de ecuanimidad y facilitar el diálogo.

Marcos Filardi como anfitrión del lugar y tal como lo había adelantado en la reunión que tuvimos en la casa de Carlos Hernaez de la que participó Chiara Davico, invitó a Juan Alaimes, miembro fundador de la Unión de Asambleas de Comunidades (UAC) para compartir su experiencia de trabajo en redes y asambleas, al solo efecto de facilitar el diálogo pero sin voto en las decisiones tomadas dado que no pertenece a Slow Food.

El día 13 de julio ya se había convocado a esta reunión.

El mail se llama : SKYPE 13 DE JULIO RED NACIONAL .

y finaliza:

“El encuentro Nacional será el 26 de agosto.

Esperamos máxima presencia!!

Ya pasaremos lugar y hora.”

Finalmente elegimos este espacio porque era accesible a todos.

El Museo del Hambre es un lugar amable y conocido por esta comunidad.

Se consideraron las sugerencias del correo de Chiara Davico que todos habíamos leído con anterioridad y se decidió tratar de avanzar en los acuerdos posibles en la reunión.

Celebramos el esfuerzo colectivo después de la introducción de Juan, y acordamos avanzar hacia acuerdos posibles que se consensuaron, hacia una red policéntrica y rizomática.

A los que llegaron mucho después de comenzada la jornada se les informó cómo estábamos trabajando, y pudieron consensuar la toma de decisiones, por la propia dinámica del encuentro no podíamos partir de punto cero, y nadie así lo requirió

Se seguirán sumando personas de otras comunidades o conviviums según lo acordado.

Siendo las 17 horas del domingo 26 de agosto del 2018, se da por finalizada la reunión y se continuarán trabajando los temas pendientes en la próxima Asamblea Constituyente en marzo del 2018.