



Slow Food[®] Argentina

II Asamblea Nacional Slow Food Argentina

Sábado 23 y Domingo 24 de marzo 2019

10hs.

Establecimiento Rural El Tala, Hostería La Esperanza

Giardino, Los Cocos (Valle de Punilla)

PARTICIPANTES: (Conviviums, comunidades y socios ordenados alfabéticamente)

Comunidad Alimento Agroecológico Punilla, Córdoba

Verónica Castella, Matías Tulian, Luciana Loza, Eva Loza, Dusanka Kilibarda, Marco Carini, Lalo Montesano, Mónica Vázquez

Comunidad Cocina Soberana de Buenos Aires, Buenos Aires

Juan Alaines, Marcos Filardi, Paola Giordani, Paula Silveira, Perla Herro.

Comunidad del Alimento Bater, Misiones

Daniel Bacone

Convivium Cuñapirú, Aristóbulo del Valle, Misiones

María Satur

Convivium Faro Tucumán, Tucumán

Graciela Di Benedetto, Pastoras del Monte (queso de cabra)

Convivium Gran Chaco, Formosa

Heva Anne, Yenni Clotilde Centenos (Comunidad Wichí)

Recetario Latinoamericano, Buenos Aires

Otilia Kusmin

Socios

Alicia Ciace y David Morelos, socios Slow Food

Acompañó la asamblea la Sra. Rita Moya, **Consejera Slow Food para el Cono Sur**

Relatoría: Juan Alaimes

Documento final: Mónica Vázquez

Colaboración al documento final: Graciela Di Benedetto, Otilia Kusmin, Maria Satur y Paula Silveira

La Asamblea se inicia a la hora 11 con un trabajo de integración grupal a cargo de Luciana Loza y Eva Loza (integrantes de la Comunidad Alimento Agroecológica Punilla))

Se da inicio a la presentación de los participantes que explican a qué comunidad o convivium pertenecen y los trabajos que vienen realizando en las diferentes localidades.

Se presenta el grupo de Tucumán (ex Convivium Faro Tucumán) en transición a Comunidad. En representación del mismo Graciela de Benedetto de la Licenciatura de Nutrición y de la Licenciatura en Gastronomía: realizan trabajos de investigación y educación. Realizaron un mapeo de agroalimentario que finalizó con la consagración del Baluarte del queso de cabra, pastoras del Monte. Diseñaron y abrieron la Carrera Universitaria de Gastronomía (Licenciatura y Tecnicatura con los principios de la alimentación Slow Food) con la presencia de Perla Herro como participante en algunos eventos. El Grupo está conformado por profesores pero desde el inicio de la carrera ha cambiado a trabajo con jóvenes (alumnos y profesores jóvenes) Actualmente cursan el tercer año. Como grupo están virando a Comunidad, en principio sería "Comunidad Educativa Slow Food". Promueven el manejo del alimento bueno, justo, sano, saludable y soberano. Ya se han registrado como comunidad en Slow Italia. Participan en la elaboración y entrega (junto a gastrónomos) de comidas solidarias en las noches frías de la provincia. Relato dado los índices de pobreza e indigencia creciente en Tucumán. Todos los años participan en la Expoláctea de Trancas evento dónde además participan Las Pastoras del Monte con el Baluarte queso de cabra. También Perla Herro fue invitada y acompañó la primera participación en dicho evento.

Alicia Ciace (Universidad de Morón, Nutrición) Formó parte de un Convivium: Punto Slow Food Bs as, Es nutricionista. Formó parte de una ONG (Responde) que tuvo como proyecto alimentos para comunidades de la Pampa.

David Morelos Sudeste de Tucumán (Slow Food) El futuro está en el Monte, pertenece a ACADI. Los Hacedores de Queso una red acciones en Formosa, Santiago, Chaco, Tucumán, Salta, etc. Colabora en desarrollo territorial, preservación del monte y trabajo con comunidades indígenas y comunidades rurales. Financiamiento de embajadas y gobiernos. Colaboró en el Baluarte, Queso de cabra Pastoras del Monte, Taco Ralo Tucumán

Se presenta, María Satur del Convivium Cuña Pirú, Aristóbulo del Valle, Misiones Cuña pirú es una voz guaraní que significa mujer flaca. Trabaja con huertas escolares apadrinadas por SF, acompañando a niños y padres, valorizando la producción orgánica. Una de las huertas logró un premio en feria de ciencias a nivel nacional.

Varios de sus integrantes son docentes, productores de la feria franca, técnicos del Inta, profesionales independientes.

Desde el convivium se apoya y acompaña a la Asoc. Civil de Mujeres Soñadoras que producen mermeladas de frutas nativas.

Los convivium de la provincia: Posadas, Arroyo del Medio, Oberá, Iguazú (en formación), están en conversación para formar la Región Guaranítica. Se agrega comentario de Rita, representante de Chile, que ve con preocupación la conformación de una gran comunidad, que dificultan las miradas particulares sobre cada grupo.

Se presenta Daniel Bacone de la Comunidad del Alimento Bater, de Arroyo del Medio, Misiones. Trabaja para valorizar las producciones primarias, más de veinte años de experiencia en producciones agroecológicas. Desarrollan nuevos cultivos, frutas, jengibre, cúrcuma, e hibiscus. Apuntan agregar valor agregado a los productos que están fomentando. Buscan los permisos para mejorar y ampliar la producción. Tres toneladas mensuales que se envía a distintos puntos. Comercializan con Alimentos Cooperativos, diversas redes. Cuenta las dificultades de aumentos de precios de la distribución (logística). Presencia en la Feria de Agronomía de la Ciudad de Buenos Aires. Prácticamente están en todos los aspectos de la producción y la comercialización. Reivindican una construcción territorial y comunitaria. Mejoraron la calidad de vida con los esfuerzos comunitarios del grupo de vecinos, siete familias están trabajando y otros productores colindantes. Se preguntan cómo darle valor agregado a los alimentos que producen.

Comunidad Cocina Soberana de Buenos Aires:

Se presenta la Comunidad Cocina Soberana de Buenos Aires. Sus Objetivos son: colaborar junto a los sectores populares, campesinos y organizaciones sociales. Defender las semillas como patrimonio común de los pueblos al servicio de la humanidad. Adhesión al documento de Slow Food Sudamérica. Para conseguir estos objetivos, se comprometen a:

1. Realizar el 2do Encuentro de Agroecología y Cocina Soberana, Slow Food en el Museo del Hambre.
2. Llevar a cabo el proyecto planeado junto a UTT (Union Trabajadores de la Tierra) de un recetario estacional y popular.
3. Colaborar con la Cátedra de Soberanía Alimentaria CALISA UBA en el Día Internacional de la Salud realizando una Disco Sopa.
4. Realizar en diferentes campañas informativas y educativas para difundir los principios de Slow Food, Soberanía Alimentaria y por el alimento bueno, limpio y justo.

Se presentan de la comunidad: Juan Alaimés comunicador y documentalista; Marcos Filardi abogado, integrante de REDASA, colabora en CALISA, Cátedra de Soberanía Alimentaria de la UBA, (Universidad de Buenos Aires) y gestiona el proyecto Museo del Hambre; Paola Giordani, cocinera italiana, trabaja en los nodos de distribución de alimentos a 300 familias; Paula Silveira, Lic. en Psicología, docente, activista, trabaja en Educación Alimentaria en los distintos niveles educativo, desarrollando el proyecto: Laboratorios del Gusto en el Jardín de Infantes de la (UTT), Union de Trabajadores de la Tierra; Perla Herro, cocinera, activista, trabaja en Educación Alimentaria con Laboratorios del Gusto en Escuelas Montessori y Waldorf. Fundadora junto a otros colegas de la Alianza de Cocineros Slow Food Argentina.

-.

Se presenta por el Recetario Latinoamericano, Otilia Kusmin, editora de sus propios libros, desde el 2005 participa en Slow Food Buenos Aires, en 2007 es parte del Convivium Punto Slow Food Buenos Aires, recopiladora del Recetario Latinoamericano Sabores del Arca y Pueblos Originarios.

Se presenta la Comunidad del Alimento Agroecológico de Punilla.

Mónica Vázquez: vocera de la Comunidad del alimento agroecológico del Valle de Punilla, forma parte de la Coordinadora en defensa del bosque nativo y de mujeres serranas en red; Vero Castella. Lic. En Turismo. elaboradora Blend Luna Serrana: Matias Tulian y Dusanka Kilibarda recolectores y elaboradores de Fuego Antiguo con productos del Monte Nativo; Luciana Loza y Eva Loza, del Establecimiento Rural El Tala, anfitrionas del primer día de la Asamblea Slow Food, elaboran dulce de leche de tres generaciones, licores e hierbas; Marco Carini, cocinero italiano, propietario de La salumeria cocina de la tierra y Lalo Montesano comunicación La Salumeria .

La Asamblea se desarrolla los días 23 y 24 de Marzo siendo dedicado el día 23 a la presentación de las diferentes comunidades Convivium a el informe y sugerencias dadas por Rita Moya consejera del Cono Sur a la lectura de las diferentes propuestas de trabajo para esta Asamblea y el día 24 se cierran las propuestas y se consensuan las decisiones que se llevarán adelante durante todo el periodo hasta la tercera asamblea.

Nuestra consejera del Cono Sur trae a la Asamblea las consecuencias del cambio climático y la alimentación industrial

Defensa de Ley de Semillas

Cuidado de las Salinas

Valorizar las economías regionales

Que significa la comercialización y distribución local

2. Convivium Gran Chaco

Cómo resolver el futuro de la comunidad, o trabajar en una comunidad ampliada

regiones o pequeñas comunidades (El Futuro está en el monte, es una red con distintas iniciativas financiadas por la Fundación Gran Chaco entre otras muchas organizaciones)

Por provincia o por temática es la pregunta de cómo lograr una mejor gobernanza.

3. Comunidad Cocina Soberana

Formas de financiamiento de las comunidades

Posición sobre la ley de semillas (como ejemplo) como son los mecanismos de pronunciamiento de Slow Food Argentina.

Como se baja la info de Slow Food Internacional a Slow Food Argentina.

Discutir la comunicación Slow Food Argentina.

4. Convivium Faro Tucumán

Cómo trabajar con las huertas y los jóvenes como inquietud

Cómo trabajar en el el Arca del Gusto, como vamos a trabajarlo

Cómo trabajar con los cocineros de Slow Food

5. Comunidad del alimento Bater

Cómo trabajar la regional Slow Food de Misiones. Integración

6. Otilia Kusmin

Recetario Latinoamericano como Comunidad de Slow Food Argentina.

Quienes van a a Terra Madre y al Congreso de SF Internacional 2020.

Cómo seguir con los grupos de trabajo: Grupo de trabajo latinoamericano.

Educación: en forma individual

Posiciones políticas: ley de semillas como ejemplo

Debate sobre el posicionamiento de Slow Food Argentina.

Propuesta de una declaración de el posicionamiento de SFA frente a los diferentes temas.

Marcos propondrá un texto para el plenario (adjunto con este documento).

Propuesta de una declaración general de Slow Food Argentina pública que integre las declaraciones globales de SFI y asumir como propia la declaración de Chengdu.

Otras propuestas

Reafirmar las comunidades para el 2020 como base del movimiento.

Continuar y reafirmar el trabajo con el mundo campesino.

Trabajo de Slow Food Latinoamerica por El Agua- La Tierra- Semillas Libres.

Valor agregado a las producciones locales.

Como participar en Slow Food.

Se propone una Coordinación Nacional

Propone Otilia: Que se acepte el recetario como Comunidad Recetario Latinoamericano: Sabores del Arca y pueblos originarios-

Se propone comunidades de jóvenes a consensuar edades.

Se propone que los seleccionados a participar con beca completa por parte de SFI sean elegidos y propuestos por Slow Food Argentina.

Acuerdos Finales de la 2° Asamblea Nacional Slow Food Argentina

1. Se acuerda la transición de conviviums a comunidades. En la participación de la próxima 3° Asamblea Slow Food Argentina solo tendrán voz para consensuar los integrantes de comunidades.
2. Se acuerda como declaración “El derecho a una alimentación Buena, limpia y justa para todas y todos”
3. Se acuerda en la valorización de las economías regionales surgen acciones: segundo encuentro de agroecología, mercado itinerante, promover la producción de alimentos buenos, limpios, justos.
4. Se acuerda la creación de una Comisión de Enlace que reemplaza la figura de coordinador nacional, la misma no es ejecutiva. Su función será: dinamizar la red, ser el nexo en la comunicación entre Slow Food Argentina en forma interna y Slow Food Internacional, garantizar que la información circule hacia el resto de las comunidades, administrando el correo slowfood.org@gmail, el cual será el canal oficial de comunicación para tod@s interna y externamente.

Los miembros de la comisión de renovarán en cada Asamblea.

Llevará adelante un mapeo de todas las comunidades, convivium, y socios. También un listado de todos los miembros de SFA

Estará conformada por un representante de las siguientes regiones: Buenos Aires (CABA y Provincia de Buenos aires); Patagonia (Tierra del Fuego, Santa Cruz, Chubut, Río Negro, Neuquén); Centro (Santa Fe, Córdoba, La Pampa); Cuyo, (San Juan, San Luis, Mendoza); NOA (La Rioja, Tucumán, Salta, Jujuy, Santiago del Estero, Catamarca); NEA (Chaco, Formosa, Corrientes, Entre Ríos, Misiones)

5. La Comisión de Enlace se comienza a conformar por decisión de las Comunidades presentes en la Asamblea: por el NEA, Maria Irene Cardozo; por Buenos Aires y Provincia de Buenos Aires, Perla Herro; por Centro, Monica Vazquez. Restan sumarse por consenso de sus comunidades y/o conviviums las regiones de la Patagonia y NOA.

6. Se acuerda la creación de una Comisión de Comunicación, que estará formada por un persona de cada COMUNIDAD que será elegido entre sus integrantes. La misma estará encargada del manejo de las redes sociales: instagram, Facebook y otras, como los Instagram de Alianza de Cocineros, @alianzacocineroargentina y el Slow food Jóvenes, @sfynargentina y subira las notas y/o fotos que sus integrantes le envíen siempre de acuerdo a los principios generales de Slow Food Internacional. Se armara una web Slow Food Argentina, con contenido federal e información general. Esta comisión se hará cargo del dominio de las redes sociales quedando como redes sociales oficiales para sostener el contenido histórico por Instagram: @slowfoodarg Por Facebook Slow Food Argentina.
7. Se aprueba para formar parte de la Comunidades de Jóvenes Slow food Argentina, (slow food youth network) que el criterio de edad sea de 16 a 32 años, según los parametros de SFI. La misma no funciona como comunidad pero pueden formar parte de la comisión de comunicación.
8. Se apoya la propuesta que presentó Otilia Kusmin, a Slow Food Argentina, para la creación de la Comunidad Recetario Latinoamericano, Sabores del Arca y Pueblos Originarios y que se impulse la aceptación por Slow Food Internacional. Fundamentando la Asamblea, que es un trabajo que en la práctica cumple más de 10 años, con tres ediciones y una cuarta en curso.
9. Los seleccionados para participar con beca completa en Terra Madre por parte de Slow food Internacional sean elegidos y propuestos por Slow Food Argentina.

Se acuerdan criterios de selección para participar de Terra Madre. Etario, geográficos, diversidad de perfiles, que no se repitan quien ya fue invitado anteriormente, que tenga intervención activa en SFA y en sus comunidades. Se seleccionarán en la próxima Asamblea. Los que quieran viajar por cuenta propia o media beca se tendrán que sumar a la Delegación Argentina para que tengan los mismos criterios. Para la participación en el Congreso de Slow Food Internacional se usarán los mismo criterios.

10. Acciones Slow Food Argentina, Declaración de apoyo campaña No a la Ley de Semillas (texto de Marcos Filardi cocina soberana, adjunto). el mismo servirá de lineamiento ético para SFA.

11. La Alianza de Cocineros Slow Food Argentina, no funciona como comunidad pero puede designar a alguien para que integre la comisión de comunicación.

12. El grupo de trabajo Slow Food América Latina genera contenidos e insumos con visión latinoamericana y sus contenidos serán publicados en la página web Slow food Argentina.

13. Acciones Locales:

Se consensuan acciones locales que se apoyaran como el futuro Mercado itinerante del Valle de Punilla.

Se pide que cada comunidad difunda su agenda local.

Para el financiamiento de las comunidades locales se acuerda ver criterios éticos, el para qué y cómo hacerlo.

14. Acciones Globales SFA:

Plantear una acción global a cargo de la comisión de enlace ejemplo: TecnoPolis, encuentro en Rosario. campañas globales SFA como el apoyo, No a la Ley Monsanto Bayer (Ley de semillas).

15. Se aprueba la posibilidad de junto a la próxima Asamblea se realice un posible Mercado Federal y Talleres varios.

16. Aprobada por unanimidad como sede de la próxima III Asamblea Slow Food Argentina, Aristóbulo del Valle (Misiones) los días 20-21 y 22 de Marzo del 2020.

La segunda asamblea nacional se desarrolló en un marco de intercambio cordial de experiencias con la alegría del encuentro de la gran familia SFA La presencia de agricultores, elaboradores, educadores, profesionales, cociner@s, comunicadores posibilitó compartir saberes que nos permiten continuar por el camino de la soberanía alimentaria por un alimento Bueno, limpio y justo para todos.

Un agradecimiento especial a Perla Herro que brindó un taller junto a sus asistentes Paul Silveira, María Satur.

A tod@s aquellos que aportaron sus productos para realizar deliciosas comidas.

A la Hostería La Esperanza por su hospitalidad y colaboración

A la municipalidad de los Cocos, La Cumbre y Giardino quienes facilitaron vehículos y un contributo a la Asamblea.

La voluntad común de realizar la II Asamblea en el Valle de Punilla permitió acercarse a otro de los ecosistemas donde las comunidades se desarrollan, sus dificultades en la preservación del ambiente y los trabajos que se vienen realizando.

Punilla antiguo corredor agroecológico cumplió el objetivo la segunda Asamblea Slow Food Argentina .

Se adjunta la relatoría de Juan Alaimés y el documento de Marcos Filardi

