

## Trabajo Fin de Máster

# **LA ASOCIACIÓN SLOW FOOD COMO AGENTE PARA LA SALVAGUARDA DEL PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO EN RIESGO EN ESPAÑA. Perspectivas y propuestas.**

Autor

**Beatriz Gómez Jordana**

Director/es

M<sup>a</sup> Pilar Biel Ibáñez

Mercedes Basso Ros

Facultad de Filosofía y Letras

Noviembre 2013

## **SUMARIO**

Presentación

Resumen

### **1.1- Contexto del proyecto**

2.1 Antecedentes

2.2 Finalidad

2.3 Análisis del entorno (sectorial, territorial, políticas culturales)

2.4 Organización gestora

2.5 Diagnóstico transversal

### **2- Definición del contenido del proyecto**

2.1 Destinatarios

2.2 Contenidos

2.3 Objetivos

2.4 Estrategias

2.6 Acciones

2.7 Modelo de gestión

### **3- Producción del proyecto**

3.1 Planificación

3.3 Organización y recursos humanos

3.3 Infraestructuras -Comunicación

3.4 Financiación y presupuesto

### **4- Proceso de evaluación**

### **5- Conclusiones**

### **ANEXOS (en v. aparte)**

Anexo I. Manifiesto fundacional de Slow Food

Anexo II. Plan Nacional del Patrimonio Inmaterial

Anexo III. Presencia de Slow Food en prensa española

Anexo IV. Programas de salvaguarda de Slow Food: el Arca del Gusto y los Baluartes

Anexo V. Modelos de ficha de alimentos tutelados por Slow Food en Aragón

Anexo VI. Programa de Difusión y Comunicación

Anexo VII. Slow Food Editore. Títulos de interés para el público hispanohablante

Anexo VIII. Proyecto de archivo y difusión de memorial oral en línea: Los Graneros de la Memoria

Anexo IX. Programa Horizonte Expo Milano 2015

Anexo X. Programa de colaboración con la UNISG

Anexo XI. Actos de conmemoración del X Aniversario de la constitución del Convivium  
Ínsula Barataria de Zaragoza

## **PRESENTACIÓN**

La idea del trabajo que aquí se presenta nace de algunos sentimientos y de un par de constataciones.

De la vinculación de la autora con la Asociación Slow Food, que ha sido pionera en el reivindicar el valor del alimento como un auténtico bien social, un patrimonio que va más allá del hecho puramente fisiológico del comer. Una asociación que supo ver su valor cultural y las amenazas que lo acechaban; y que ha creado un discurso que ha resultado y resulta igual de atractivo, movilizador y eficaz de lo que lo fue en sus comienzos, estando hoy más vigente que nunca.

Pero también de sus afectos por la tierra y los paisajes de Aragón y muy especialmente por su paisanaje, ese otro patrimonio, en este caso, humano. Hablo de los agricultores y ganaderos, de los habitantes de los pueblos de Aragón que formaron parte de mi infancia. De su bondad, su dignidad, su saber hacer, cuando, como hija de médico, los veía llegar a mi casa cargados con aquello con lo que querían mostrar “al doctor” su gratitud y que eran siempre, eso, alimentos. Alimentos exóticos, casi diría, porque para una niña “de la capital”, ver llegar esos dulces, carnes, pasteles, frutas, sin etiquetas, que no se habían comprado en ninguna tienda, resultaba, me resultaba, fascinante. Me hacían preguntarme de qué montañas o valles o estepas llegaban, de qué granjas, de qué establos, de qué campos lejanos y misteriosos cuando los traían con tanto celo, cuando los sacaban de aquellas simples e intrigantes cajas de cartón como si fueran tesoros y con esa humildad que no les impedía traslucir el inmenso orgullo que sentían, la certeza que anidaba en ellos de que ofrecían algo bueno, precioso, especial, valioso... Para hacerme disfrutar después a mí, muchos días aún después, de semejante manera con aquellos sabores, formas, texturas, olores y colores

Y de un par o así de constataciones, decía. Que mucho de lo que he hablado es casi ya, prácticamente, historia que no volverá. Que pertenece a una época pasada, dados los cambios sociales y económicos habidos, pero que tenemos una responsabilidad. Que debemos de luchar para que al menos algo de eso permanezca, perviva y se transmita para que nuestros hijos sean capaces de vivirlo, para que puedan también ellos disfrutar de ese rico bagaje, de esos mundos, de esos placeres del cuerpo, de la mente y del espíritu y que no debemos dejar desaparecer.

## **RESUMEN/ABSTRACT/SINTESI**

Este proyecto analiza la situación actual de la presencia en España de la asociación internacional Slow Food a través de sus 38 asociaciones locales, y traza estrategias para movilizarla, cohesionarla, promoverla y poner en evidencia el importante y cualificado papel que puede y quiere jugar en la salvaguarda del patrimonio alimentario en riesgo en España, especialmente en la comunidad autónoma de Aragón. Dentro del contexto de las nuevas políticas culturales y de protección del patrimonio inmaterial, en una situación de crisis, tanto interna de la propia asociación como externa por la crítica situación socioeconómica actual, propone acciones que permitan superar las dificultades y salir reforzada, para enfrentar los próximos años en los que el alimento va a condicionar cada vez más el futuro de los individuos, de las comunidades y de los países. Del mundo, en suma.

This paper analyses the nowadays situation of the presence in Spain of Slow Food international association throughout its 38 local chapters, and notes strategies to mobilise it, draw them together, promote and show the important and qualified role that it can and wants to play regarding the food at risk heritage safeguard in Spain, and specifically in the region of Aragon. In the frame of the new cultural policies and those of the custody of the intangible heritage and in a critical environment, both internally, concerning the association itself, and externally as for the social and economic present scenario of crisis, proposes actions to be taken to get over the difficulty and come up reinforced to face the coming years, in which food and its production is going to condition more and more the future of individuals, communities and countries. The world, in fact.

Questo progetto di management dei beni culturali analizza la situazione della presenza attuale sul territorio spagnolo dell'associazione internazionale Slow Food attraverso le sue 38 associazioni locali, tracciando strategie per attivarla, consolidarla e quindi promuoverla, mettendo in risalto l'importante e qualificato ruolo che può e vorrebbe giocare poiché riguarda la salvaguardia del patrimonio alimentare e gastronomico a rischio della Spagna, in particolare della regione dell'Aragona. Nel contesto di nuove politiche culturali e di tutela dei beni immateriali, in una situazione di crisi, sia all'interno della associazione stessa, sia esterna per la critica situazione socioeconomica attuale del paese, sono qui a proporre diverse azioni che permettano di superare le difficoltà per uscirne rinforzati per affrontare al meglio i prossimi anni, poiché il cibo condiziona sempre di più le vite degli individui, delle nostre comunità e delle paesi. Del mondo, insomma.

## **1- CONTEXTO DEL PROYECTO.**

### **1.1 Antecedentes**

Slow Food es una asociación cultural sin ánimo de lucro relevante en el mundo de la salvaguarda del patrimonio alimentario y gastronómico a nivel mundial. Nació como tal a partir de una pequeña asociación de amigos del vino producido con la variedad de uva Barolo en la región del Piamonte italiano, en la pequeña ciudad de Bra<sup>1</sup> de casi 30.000 habitantes, algo más pequeña que nuestro Teruel pero con una altitud similar a la de Zaragoza, al pie de los Alpes y en un mar de colinas verde y brumoso que según algunos sirvió de modelo a Leonardo da Vinci para muchos de los paisajes de los fondos de sus cuadros, y conocidas como Las Langas (Le Langhe). Pertenece a la provincia piamontesa de Cuneo y se encuentra a 50 km al sur de Turín. Sus dos hijos más ilustres son la conocida política italiana y europarlamentaria Emma Bonino y Carlo Petrini, el amigo del vino Barolo que acabaría fundado en Italia esa asociación ecogastronómica en 1986 (eco del griego oikos, casa, familia) y que, posteriormente, en 1989 se constituiría en París como el Movimiento Internacional Slow Food tras acordar el documento fundacional conocido como el Manifiesto Slow Food. (Ver anexos).

Carlo Petrini ha sido galardonado este pasado septiembre por la Organización de las Naciones Unidas con el Premio Campeones de la Tierra 2013<sup>2</sup>. (Ver anexos).

En la actualidad Slow Food International está presente en 150 países y cuenta con 100.000 socios. Siete de estos países cuentan con una organización nacional propia: Italia, Alemania, Reino Unido, Holanda, Suiza, Estados Unidos y Japón. Se estructura en numerosas asociaciones locales que toman el nombre de Convivium, del latín Convivere, para significar el papel del alimento como vehículo de convivencia, coexistencia, socialización, aprendizaje y placer. Existen 1.300 Convivia por todo el mundo<sup>3</sup>.

Uno de las figuras más reconocidas del movimiento son los programa denominado Arca del Gusto y Baluartes. El Arca del Gusto<sup>4</sup> es en realidad un inventario de productos, alimentos, variedades de animales o plantas en peligro de extinción de excepcionales cualidades organolépticas que responden a tradiciones, oficios y saberes locales, y que como hizo el Noé bíblico, serían merecedoras de ser portadas en ese último viaje previo a la catástrofe: llevan reunidos 1320 productos en todo el mundo. Los Baluartes, (en italiano, Presidi)<sup>5</sup> son otro tipo de inventario relacionado con el anterior pero hace referencia no tanto al producto en sí como a su producción, los productores que trabajan con ellos y los hacen aún posibles en producciones a pequeña escala: son pequeñas comunidades de productores, artesanos, agricultores, ganaderos y comercializadores de estos bienes alimenticios que constituyen la punta de lanza de las denominadas “comunidades del alimento”. Hay identificados y

---

<sup>1</sup> [http://es.wikipedia.org/wiki/Bra\\_\(Italia\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Bra_(Italia))

<sup>2</sup> <http://www.unep.org/champions/news/CoE-petrini.asp>

<sup>3</sup> <http://www.slowfood.com/international/4/where-we-are>

<sup>4</sup> [http://www.slowfoodfoundation.com/pagine/eng/arca/cerca.lasso?-id\\_pg=36](http://www.slowfoodfoundation.com/pagine/eng/arca/cerca.lasso?-id_pg=36)

<sup>5</sup> <http://www.slowfoodfoundation.com/presidia>

conformados 172 Baluartes o Presidia en todo el mundo. Es llamativa la diferencia numérica entre uno y otro, y llama a la reflexión: evidentemente hay identificados más productos que productores, lo que nos habla de esa otra extinción cultural que son las tradiciones y formas de vida, los saberes y oficios, los seres humanos portadores de esos conocimientos, ese patrimonio vivo tan amenazado o más que el de los bienes o productos materiales en sí mismos.

Es interesante también, y revolucionario, el concepto que Slow Food introduce (introdujo, hace un cuarto de siglo) del consumidor visto desde una nueva óptica, haciéndole consciente de su poder, pasándolo a llamar co-productor. Porque este acto de consumo, de compra, en realidad está condicionando toda la cadena productiva alimentaria y en consecuencia, al otro extremo del hilo, al mismo productor, al agricultor o ganadero o quesero o panadero, e influirá finalmente en sus decisiones de cultivar una variedad u otra, de abandonar una técnica u otra, de introducir una semilla transgénica o no, o de apostar por un tipo de calidad del alimento o por otro.

A pesar de la gran importancia que el sector agroalimentario y la gastronomía tiene en nuestro país y de su importancia económica, cultural, social, identitaria y como atractivo turístico, la presencia de esta asociación en España es minoritaria, con 25 Convivia y 1226 miembros, comparada con los 283 Convivia que se encuentran en Italia, llamados allí Condotte, los 75 Convivia de Alemania y sus más de 9500 miembros o los 2000 Convivium de Estados Unidos, con más de 25000 miembros, la asociación mayor en número de socios del planeta.

## **1.2 Finalidad**

La finalidad de este proyecto es estudiar las posibilidades y los medios para estimular, movilizar y fomentar la presencia de este Movimiento Internacional en España, acrecentarlo, aumentar su visibilidad y capacidad de influencia, aumentar las relaciones de las diversas asociaciones locales entre sí y cohesionarlo y activarlo como agente cualificado para promover una creciente sensibilidad y conocimiento de este patrimonio alimentario y gastronómico y contribuir a su salvaguarda en España, y mas especialmente en Aragón.

## **1.3 Análisis del entorno (sectorial, territorial, políticas culturales)**

Como se ve, estamos hablando de un proyecto que se enmarca y relaciona estrechamente con el llamado cuarto sector, el de las asociaciones, organismos no gubernamentales y otras entidades sin ánimo de lucro.

### **1.3.1 Slow Food en España y Aragón**

En lo que respecta a la Asociación Slow Food en España, su presencia está actualmente muy debilitada. En España existen constituidos con personalidad jurídica 25 Convivia que suponen un total de 1226 socios. Las regiones con más presencia de estas asociaciones corresponden al norte de España, por orden de número de socios en primer lugar las del País Vasco, Bilbao y Vitoria con 253 socios y 217 socios, respectivamente. El segundo lugar por número de socios lo ocupa Cataluña, y en tercer

lugar, Aragón con 177 socios en Zaragoza, la tercera asociación más numerosa de España.<sup>6</sup>

Nombre del Convivum	Nº de socios
Araba-Álava Vitoria	217
Asturies	8
Barcelona Vázquez Montalbán	70
Bilbao Bizkaia	253
Burgos	5
Castelló-Baix Maestrat	6
Catalunya Central	19
Del Garraf	4
Donostia-San Sebastián	18
Empordá	20
Galicia	1
Gredos-Tiétar	55
Madrid	30
Marbella-Costa del Sol	4
Navarra/Nafarroa	6
Palancia-Mijares	35
Priorat	6
Ribagorza	25
Sevilla y sur	44
Tenerife	5
Terres de l'Ebre	20
Terres de Lleida	81
Valencia	68
Valles Oriental	49
Zaragoza	177
<b>Total</b>	<b>1226</b>

Aragón presenta, pese a las dificultades una alta tasa de actividad y proyección en relación a sus escasos recursos, pero es muy escaso el número de elementos del patrimonio agroalimentario que ha conseguido tutlar e incluir en sus programas de Arca del Gusto y Baluartes. Son únicamente 10 estos productos, entre los más conocidos, el azafrán del Jiloca, el trigo Aragón 03 o las alcaparras de Ballobar. (Ver anexos).

Como se ha dicho, no existe a día de hoy una organización unitaria, una estructura nacional que aglutine y coordine a las diferentes entidades locales como sí sucede en estados Unidos o Italia, por citar dos ejemplos, si bien la ha habido hasta hace escasamente un año, Slow Food España, y de la que permanece actualmente

---

<sup>6</sup> <http://www.slowfood.com/international/4/where-we-are>

únicamente una presencia digital a través de su página en la web<sup>7</sup>, no siempre actualizada, y habiendo quedado jurídicamente disuelta en reunión mantenida en Madrid entre los representantes de las asociaciones españolas que la constituían allí convocados y los representantes de Slow Food Internacional. Se mantienen precarias relaciones entre las diversas asociaciones y se quiere, hay voluntad, de reconstruir en un futuro dicha estructura, pero actualmente se ha optado por trabajar en red, colaborar y estar presente en una Feria anual que tiene lugar en Bilbao y trabajar en red, manteniendo la presencia digital de la página web como escaparate.

Como consecuencia, al desaparecer esta estructura coordinadora nacional, las diferentes asociaciones de España pasan a ser coordinadas, según dictan los estatutos y al igual que la mayoría de los países en su misma situación, directamente desde la asociación Slow Food Internacional con sede en Bra, en Italia.

Con respecto a Aragón podemos decir que ha jugado desde sus inicios un papel de territorio pionero y promotor en la introducción del Movimiento Slow Food en España. En Zaragoza fue donde se reunió, en el conocido bar del Tubo zaragozano Casa Pascualillo, uno de los primeros grupos fundadores hace ahora 10 años y donde se constituyó una de las primeras y más activas asociaciones del país denominada Convivium Ínsula Barataria, que este año 2013 celebra el X Aniversario de su fundación y con sus 177 socios es la tercera más grande de España, más incluso que las de Madrid o Barcelona. Hoy existen en Aragón en total cinco asociaciones, contando con la mencionada con sede en Zaragoza capital, la más importante en número de socios de las aragonesas, además de otras dos en la provincia de Huesca, una en Teruel con sede en la comarca del Jiloca si bien prácticamente inactiva, con sólo 1 socio, y finalmente una de reciente creación que traspasa las fronteras administrativas y abarca territorios del Maestrazgo turolense, Castellón y Tarragona con.

### **1.3.2 Contexto socioeconómico**

Un panorama más alentador y casi contradictorio con el que se observa en el seno de este movimiento en nuestro país es el que se detecta en el marco de las políticas macroeconómicas y culturales, tanto en España como en los países de nuestro entorno.

El sector agroalimentarios es el que, objetivamente mejor ha soportado y está soportando la crisis actual en España, como indican los estudios del Ministerio de Agricultura y del INE.

A la vez, el turismo está siendo uno de los colchones que está amortiguando la crisis española, habiendo aumentado el número de entradas de turistas extranjeros batiendo nuevos récords, y siendo el patrimonio gastronómico uno de los principales atractivos turísticos que mantiene ante el exterior la marca España. Nuestros grandes chefs y cocineros no dejan de cosechar éxitos y nuestros productos enogastronómicos siguen dando buenas noticias exportadoras y recogiendo premios y reconocimientos internacionales.

---

<sup>7</sup> <http://slowfood.es/>



Y paralelamente, la sociedad española es cada vez más sensible a la recuperación de las tradiciones gastronómicas locales y una alimentación de calidad, como lo demuestra el auge de ferias, mercados ecológicos, tiendas de alimentación gourmet, publicaciones, programas de televisión, campañas y rutas turísticas, concursos gastronómicos y de tapas, etc.

### **1.3.3 Políticas Culturales**

Las políticas culturales de las entidades públicas parecen haber detectado este valor, tanto las que se están promoviendo en España como las que interesan a esferas de las políticas europeas o internacionales. No hay duda de que la labor de los veinticinco años de actividad de asociaciones como Slow Food han contribuido algo a ello, y la prueba es el reconocimiento que ha recibido su fundador por parte de las Naciones Unidas, ya mencionado.

En este sentido, juegan a favor tres grandes marcos de políticas culturales en los que este proyecto quiere ubicarse, además de en la programación de otras entidades que estén interesadas:

1. La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de la UNESCO de
2. El Horizonte Europeo 2020 y sus programas culturales
3. El Plan Nacional para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial del Ministerio de Educación y Cultural del Gobierno de España.
4. El Campus de Excelencia Iberus de la Universidad de Zaragoza
5. La Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Queremos destacar un termino que se repite cada vez más y que forma parte de la intención nuclear tanto de estas políticas y planes públicos como de los intereses que persigue y defiende la asociación Slow Food. Todos coinciden en su afán de salvaguardar ese valor que es percibido como un bien común, el de las tradiciones alimentarias locales de los diverso pueblos y comunidades del mundo, y es el de salvaguarda. La misma Convención define en su artículo 2 este concepto de salvaguardia como *“las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial”* y cita expresamente, sin agotarlas, las siguientes medidas:

- la identificación
- la documentación
- la investigación
- la preservación
- la protección
- la promoción
- la valorización
- la transmisión -básicamente a través de la enseñanza formal y no formal-
- la revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos<sup>8</sup>

Hay una figura dentro de la Convención mencionada que queremos resaltar aquí y que es, junto a la más conocida Lista Representativa del Patrimonio Cultural de la Humanidad, en este caso Inmaterial, el denominado Registro de mejores prácticas de salvaguardia, en el que hay inscrito un proyecto que nos es de interés para nuestros

---

<sup>8</sup> <http://www.unesco.org/culture/ich/es/kit>

propósitos desarrollado en Cataluña: Metodología para el inventario del patrimonio cultural inmaterial de las reservas de la biosfera: la experiencia del Montseny<sup>9</sup>

## **1.4 Organización gestora**

Este proyecto aspira a ser impulsado por un grupo de personas vinculadas a la Asociación de Slow Food de Zaragoza ya mencionada, el Convivium Ínsula Barataria, que lleva ya en su propio nombre el germen de la osadía quijotesca, y entre estas personas se encuentra la que suscribe este trabajo, secretaria de la Asociación hasta hace cuatro meses y miembro activo de la misma.

El hecho de partir de una asociación sin ánimo de lucro y de contar con la voluntad, la pasión, el altruismo y el compromiso de muchos de sus miembros y también personas afines, simpatizantes y amigos de la misma, aunque no estén asociados, es una ventaja competitiva importante que nos permite sacar adelante iniciativas a muy bajo costo en momentos de carencias económicas como el actual, si bien no exime a esta propuesta de gestión de ser rentable y eficiente económicamente, siendo éste es hoy por hoy su gran reto.

## **1.5 Diagnóstico**

Resumimos aquí en forma gráfica la síntesis de las dificultades y ventajas que observamos en el momento presente a la hora de llevar a cabo el proyecto que se propone. Seguimos el modelo de análisis DAFO ideado por el ingeniero Albert Humphrey durante los años sesenta y setenta en los Estados Unidos -SWOT por sus siglas en inglés-, y que ha tenido un gran éxito por la sencillez y efectividad con la que refleja en una matriz las denominadas Debilidades y Fortalezas, y las Amenazas y Oportunidades, que hacen referencia respectivamente a las características internas (a la izquierda) y la situación externa (a la derecha) de una organización. (Ver en la página siguiente)

---

<sup>9</sup> <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00553>

## **ANÁLISIS DAFO de la presencia asociativa de Slow Food en España**

<p><b>Debilidades</b></p> <p>Alejamiento y desapego de socios.</p> <p>Cansancio y desinterés de las juntas directivas.</p> <p>Falta o escasa calidad del liderazgo.</p> <p>Disputas territoriales regionalistas y/o soberanistas. Separatismos.</p> <p>Escasez de socios en algunas de las asociaciones.</p> <p>Falta de comunicación y relaciones entre las asociaciones.</p> <p>Falta de una estructura central coordinadora y aglutinadora.</p> <p>Falta de dinero, descapitalización de muchas de las asociaciones.</p> <p>Falta de relevo generacional entre los líderes y los socios.</p> <p>Falta de masa crítica.</p>	<p><b>Amenazas</b></p> <p>Crisis económica actual.</p> <p>Falta de financiación y fondos propios.</p> <p>Escisiones, disgregación, separatismos.</p> <p>Abandono y disminución del número de socios.</p> <p>Peligro de desaparición o extinción de varias asociaciones españolas que no alcanzan el mínimo número de socios (20).</p>
<p><b>Fortalezas</b></p> <p>Capacidad para generar interés y simpatía en la sociedad.</p> <p>Reconocimiento y prestigio internacional.</p> <p>Marca bien posicionada.</p> <p>Presencia de grupos e individuos muy comprometidos. dentro de la asociación.</p> <p>Voluntariado de socios muy motivados.</p> <p>Buenas y estrechas relaciones entre socios de Aragón y la UNISG y la estructura internacional de Slow Food</p> <p>Veteranía y liderazgo del Convivium Ínsula Barataria.</p> <p>Resistencia del sector agroalimentario a la crisis.</p>	<p><b>Oportunidades</b></p> <p>Nuevas y crecientes tendencias sociales y culturales en sintonía con el mensaje y las actividades de la asociación.</p> <p>Tendencia a la integración en estructuras mayores como forma de defensa y crecimiento.</p> <p>Preocupación creciente por la calidad de los alimentos que consumimos.</p> <p>Interés creciente de las entidades públicas y privadas por el movimiento Slow Food.</p>

## **2- DEFINICIÓN DEL CONTENIDO DEL PROYECTO.**

### **2.1 Destinatarios**

El proyecto se dirige:

1. Las 38 asociaciones o Convivia de Slow Food en España y sus socios y la Asociación Slow Food Internacional.
2. Entidades y administraciones públicas con interés, responsabilidades y competencia en salvaguarda de este tipo de patrimonio.
3. Patrocinadores potenciales, públicos y privados
4. Entidades privadas productoras e intermediarias del sector agroalimentario y enogastronómico.
5. Clientes finales: consumidores y ciudadanía.

### **2.2 Objetivos**

- Salvaguarda del patrimonio cultural alimentario español a través de la filosofía y los principios que inspiran el movimiento Slow Food y de sus programas y actividades.
- Fortalecimiento del tejido asociativo de Slow Food en España y mejora de su dinamismo, interrelaciones, proyección y visibilidad.
- Creación o reconstrucción de una estructura nacional unitaria de Slow Food en España.
- Aumento de la presencia y capacidad de influencia de las asociaciones españolas de Slow Food en la estructura internacional.
- Creación de una Fundación de Slow Food a partir de las asociaciones españolas.

### **2.3 Estrategias**

- Realizando un programa piloto para la aplicación de los objetivos del proyecto a escala de Aragón, que pueda servir como modelo de buenas prácticas trasladable al resto de las asociaciones españolas, y en el marco del Registro de mejores prácticas de salvaguardia de la Unesco<sup>10</sup>.
- Identificando nuevos productos y variedades de plantas y animales en riesgo susceptibles de beneficiarse de las acciones de salvaguarda de Slow Food a través de sus diferentes programas y apoyar su producción y a sus productores (Arca del Gusto, Baluartes, Alianzas con los cocineros, presencia en Ferias, publicaciones, etc.).
- Colaborando con las instituciones y entidades públicas competentes en la salvaguarda del patrimonio alimentario en España: estatales (Plan Nacional de salvaguarda del Patrimonio Material del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte), autonómicas (departamentos competentes en patrimonio cultural de cada Comunidad Autónoma) y locales (comarcas, en el caso de Aragón, y las que sean competentes en cada territorio).

---

<sup>10</sup> <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011>

- Ampliando la base societaria, el número de miembros, de Slow Food en España y favoreciendo la presencia equilibrada de asociaciones locales especialmente en los territorios subrepresentados.
- Recaudando fondos y desarrollar fuentes de ingresos para Slow Food en España.
- Mejorando y aumentando la presencia de Slow Food en España en los medios de comunicación en los diversos soportes: papel, audiovisuales y digitales.
- Mejorando la cohesión y aumento de las relaciones entre las asociaciones de Slow Food de España.
- Promoviendo la integración de las asociaciones españolas en estructuras organizativas de mayor nivel: territoriales (regionales o comunitarios y supracomunitarios) y temáticas (SlowWine España, SlowBread, Aceite Slow, etc...).
- Promoviendo la cultura del alimento Slow entre el público, escolares, instituciones y entidades sociales, públicas y privadas.
- Creando alianzas entre cocineros, sector hosteleros y restauración, distribuidores y productores y otros agentes para prescribir los productos tutelados por Slow Food.
- Impulsando la presencia del español y de temas españoles en los medios y canales de comunicación de la organización internacional.

## **2.4 Acciones**

Se pretende realizar diferentes grupos de acciones, englobadas en diversos programas que se desarrollarán a corto, medio y largo plazo, en función de su complejidad, la obtención y disponibilidad de los recursos y las respuestas recibidas.

Hemos denominado así a los programas que queremos emprender:

- Programa piloto de Salvaguardia de Patrimonio Alimentario en Riesgo y de Buenas Prácticas en Aragón
- Programa Tendiendo puentes: asociaciones locales en España y Slow Food Internacional
- Programa Haciendo país: cohesión y crecimiento de las asociaciones locales
- Programa Abrazando Universidades: Italia-España
- Programa Comunicación y Difusión
- Programa Editorial
- Programa Educación
- Programa Financiación
- Programa Fundación

Conllevan acciones diversas y también de diverso calado, desde las más pequeñas, casi testimoniales y poco costosas a otras encaminadas a objetivos ambiciosos y casi, parece hoy, inalcanzables.

Entre ellas

A corto plazo: (6 meses)

- Búsqueda e identificación de personas relevantes del ecosistema Slow Food en España y en Italia, sede Internacional, para la creación de una base de datos de contactos.
- Campaña de contacto personal y aproximación progresiva, vía email, llamadas de teléfono y entrevista en etapas sucesivas, con todos los líderes de los 38 Convivia españoles para dar a conocer los objetivos y estrategias del proyecto así como con las personas relevantes previamente identificadas.
- Elaboración y entrega de documentación en soporte papel a los 38 líderes y miembros componentes de las Juntas Directivas de los 38 Convivia con los objetivos, estrategias y actividades propuestas para su debate, consenso y asignación en función de las respuestas y disponibilidad particulares.
- Identificación de nuevos productos y productores españoles susceptibles de salvaguardia desde la perspectiva de la asociación Slow Food.
- Creación de contenidos y mantenimiento de un Boletín digital de información periódica para los socios de los Convivia de Aragón.
- Estudio de viabilidad de la traducción y edición en España de títulos básicos del fondo editorial de Slow Food Editore para conocer las acciones y filosofía de Slow Food.
- Mantenimiento e incremento de los vínculos creados entre la Universidad de Zaragoza y la UNISG de Pollenzo. Promover el intercambio entre profesores investigadores y alumnos en prácticas entre ambas universidades, promover Zaragoza y Aragón como destino de los viajes de estudio de los alumnos de la UNISG y la presencia del rector de la Università degli Studi di Scienze Gastronomiche en algún acto relevante de la Universidad de Zaragoza.
- Dar a conocer y proyectar la película Slow Film Story en Zaragoza.
- Promover ante el Gobierno de Aragón y su departamento pertinente la declaración del Azafrán y su cultura en Aragón como Bien de Interés Cultural en la categoría de Patrimonio inmaterial
- Creación de Slow Food Aragón como entidad jurídica, que aúne a los cinco Convivia de las provincias aragonesas.
- Establecer contactos y relaciones para diseñar propuestas de colaboración y promover la presencia de Slow Food, de Zaragoza y Aragón y su patrimonio alimentario y gastronómico en la Expo Milán 2015, que tiene como lema Nutrir al mundo, y en la que Slow Food Internacional, Slow Food Italia y la UNISG tiene asignado un importante papel como asesores y protagonistas y aprovechando la experiencia acumulada y el capital humano de la Expo Ahua de Zaragoza de 2008.
- Autofinanciarse.

A medio plazo (1 año):

- Publicar de uno a cuatro libros del fondo Slow Food Editores en español con distribución nacional.
- Creación de contenidos y mantenimiento de un Boletín digital de información periódica de Slow Food en España de alcance nacional.
- Estudiar la viabilidad de publicar una revista digital Slow Food en español de alcance nacional.
- Mejorar la página web de Slow Food Aragón

- Mejorar la página web de Slow Food España
- Fomentar estudios, investigaciones y publicaciones académicas relacionados con el patrimonio alimentario en Aragón
- Incluir nuevos productos Aragoneses en los programas Arca del Gusto y Baluarte.
- Producir e incorporar vídeos de los 10 productos Arca del Gusto actuales en el programa Granai della Memoria gestionado por la UNISG.
- Programa Horizonte Expo Milán 2015. Presencia de Slow Food Aragón y otras asociaciones de Slow Food españolas en la Expo Milán 2015.
- Fundraising. Obtener patrocinios, mecenazgos, e ingresos que permitan un superavit económico.

A largo plazo (2-3 años):

- Participar en ayudas y programas europeos en los que existe posibilidad de participar a través de su Fundación Slow Food para la Biodiversidad. Acordar propuestas que beneficien al patrimonio alimentario español, realizar convenios y programas o acciones concretas.
- Mantener un programa de publicación estable y regular de títulos relacionados con los fondos y temáticas de Slow Food Editore en español.
- Mantener una presencia de Slow Food Aragón y Slow Food España de alta calidad gráfica, técnica y de contenidos en la red.
- Crear una estructura nacional asociativa con forma jurídica propia para Slow Food España.
- Impulsar la creación de una Fundación para la biodiversidad Slow Food en España.

## **2.5 Modelo de gestión**

La gestión se prevé inicialmente voluntaria y no remunerada, desde el sector de las entidades sin ánimo de lucro, según ha venido actuando Slow Food Zaragoza desde hace 10 años, hasta que se generen fondos e ingreso suficientes para crear una mínima estructura material y humana que consistiría en la contratación de dos personas de forma estable y dedicación profesional al cumplimiento de los objetivos.

Se buscaría y tramitaría el reconocimiento de Asociación de Interés Público para la asociación de Slow Food Aragón, una vez esta quede constituida.

Se promovería la creación de la figura de una Fundación de ámbito nacional con sede en Zaragoza.

Se colaboraría estrechamente con el sector público y privado para hacer posible el cumplimiento de los objetivos.

Se explorarán todas las posibilidades del patrocinio, mecenazgo y micromecenazgo, así como las nuevas formas colaborativas que están surgiendo desde la sociedad civil.

### **3- PRODUCCIÓN DEL PROYECTO.**

#### **3.1 Planificación**

En los momentos actuales, en medio de la crisis socioeconómica más acusada de los últimos 80 años, que muchos consideran no ya una crisis sino todo un cambio de paradigma social, viendo fallar y cómo han fallado los pronósticos y la previsión de tantísimas mentes, entidades, estados y empresas privilegiadas, y enfrentados a tan abrumadora incertidumbre, resulta difícil atreverse a planificar nada.

Por eso este proyecto se plantea como muy ambicioso dadas las circunstancias, pero también extremadamente modesto y adaptable a las mismas, gracias al espíritu y motivación, sin ánimo de lucro, que mueve a los promotores y a la estructura que esta detrás, con una trayectoria de 10 años en Zaragoza en la que se ha podido mantener activa y con una considerable proyección social, autofinanciada por los propios socios y por las actividades por ellos generadas.

De todas maneras se prevén cuatro grandes frases para la puesta en marcha de estos proyectos y el cumplimiento de sus objetivos

#### **Fase 0**

Desde el momento actual y hasta que se obtengan recursos económicos con superávit por parte del Convivum de Zaragoza. De hecho, algunas de las actividades que se proponen aquí están en fase de programación y realización, como es el caso de la conmemoración del X Aniversario de la constitución de Slow Food en Zaragoza mediante la presentación de la película-documental italiano “Slow Food Story”, que narra los orígenes de la asociación y sus primeros 25 años de historia, y que contará con la presencia invitada del Rector de la Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Piercarlo Grimaldi, en Zaragoza, el próximo día 17 de diciembre, en el Salón CAI del Pº de la Independencia.<sup>11</sup> Se llevarán a cabo las acciones que no exijan inversiones económicas o que puedan autofinanciarse. La campaña de difusión se centrará en los mailings a los socios, la presencia en las redes sociales y en la página web de Slow Food en Aragón, básicamente Facebook y la web propia. Establecimiento de contactos y movilización intra e interasociativa para validar y consensuar las acciones propuestas.

Esta fase se prevé que puede alargarse durante todo el año 2014, dada la situación de parálisis socioeconómica existente.

#### **Fase 1**

Acciones a corto plazo, presumiblemente a partir del 2015, o cuando se consigan cerrar acuerdos económicos de colaboración con entidades públicas y/o privadas que permitan financiar suficientemente las acciones onerosas más asequibles. Realización de proyectos individualizados para las acciones acordadas y consensuadas, con una aproximación precisa a sus costos y previsiones de ingresos y gastos. Constitución de Slow Food Aragón con entidad jurídica propia como estructura que integre a las asociaciones de las tres provincias, actualmente, cinco.

---

<sup>11</sup> <http://www.slowfoodaragon.es/>



## **Fase 2**

Acciones a medio plazo. Acometida de las acciones más costosas. Estrechamiento de relaciones con las asociaciones de otras comunidades autónomas. Debate y validación de las acciones propuestas a nivel nacional e internacional. Búsqueda de patrocinios y socios fundadores para la Fundación de Slow Food en España. Constitución o reconstrucción de una estructura unitaria para Slow Food en España.

## **Fase 3**

Acciones a largo plazo. Creación de una Fundación Slow Food en España.

### **3.3 Organización y recursos humanos**

La organización del proyecto recaerá principalmente como promotora en el Convivium Ínsula Barataria, la asociación local de Slow Food con sede en Zaragoza.

El equipo humano promotor inicial estará basado en el trabajo voluntario de socios interesados de Slow Food en Zaragoza, que se cuantifican en un número de dos a cuatro personas con diversa intensidad de dedicación en función de circunstancias personales y vitales de cada uno.

Se perseguirá la creación de dos puestos de trabajo remunerados a tiempo completo y parcial, según la disponibilidad económica.

Se colaborará habitualmente con profesionales expertos externos contratados o remunerados por servicios o proyectos.

Se quiere resaltar que la asociación Slow Food aglutina y atrae con facilidad a un elevado número de personas con gran y talento y muy diversificados e interesantes perfiles. Podemos decir que, en este sentido, Slow Food actúa sin proponérselo especialmente como un auténtico un “think tank”, como un sumidero de mentes y personalidades muy valiosas.

<b>Fase</b>	<b>Perfil</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Nº personas estimado</b>
Etapa 0	Voluntarios, no remunerado	Asociación Slow Food	2-5
Etapa 1	Servicios externos por u proyectos objetivos	Profesionales de la gestión cultural y la administración de empresas y ONG.	5-10
Etapa 2	Equipo estable remunerado	Asociación Slow Food y profesionales de la gestión cultural y la administración de empresas y Ong.	1-2
Etapa 3	Equipo estable remunerado	Asociación Slow Food y profesionales de la gestión cultural y la administración de empresas y Ong.	1-2

### **3.4 Infraestructuras**

Se trata de mantenerla reducida al mínimo necesario.

Se recurre en gran medida al teletrabajo y al trabajo en línea, y como espacios de reunión se buscan aquellos públicos, como el Museo del Teatro de Cesaraugusta donde se celebran las jornadas anuales denominadas “Aula Alimentaria a las orillas del Ebro”, así como otros espacios cedidos gratuitamente por el Ayuntamiento de Zaragoza y otros municipios, como La Azucarera, el Centro de Historias, la Plaza José Sinués para la realización del mercado semanal de productos ecológicos y de venta directa de los productores (Farm Markets, en el mundo anglosajón), etc. O los acuerdos con entidades privadas, (IberCaja, Bantierra, La Caixa) o con la propia Universidad de Zaragoza, en las salas y restaurantes del Edificio Paraninfo, donde se organizaron el pasado 11 de abril las Jornadas “Alimentos ecológicos: un futuro esperanzador”. Igualmente, gracias a la red de socios, muchos de ellos del sector hostelero y de la restauración, encontramos siempre gran disponibilidad y facilidades para la organizaciones de eventos en bares, restaurantes, tiendas gourmet, bodegas de vino y otros espacios de los propios productores asociados o simpatizantes.

Además, el Convivium Insula Barataria cuenta con una oficina que es la sede de Slow Food en Zaragoza en la C/Ariza, 1 - Edificio Expozaragoza, Escalera 3ª - Planta 2ª - Oficina 11, 50011 Zaragoza

Con respecto a equipos informáticos o teléfonos móviles, se recurre a los de los socios voluntarios que colaboran en la puesta en marcha de las acciones.

Los medios de transporte empleados, cuando son necesarios, son los automóviles propios, o medios de transportes públicos colectivos, como autobuses alquilados según el evento requiera., trenes o aviones que se costean los propios socios.

### **3.5 Comunicación y difusión.**

Slow Food se de a conocer a través de la organización de jornadas, encuentros, catas y presentaciones de productos o comidas y cenas, mercados ecológicos o de productos locales, o a través de la asistencia de sus miembros como portavoces, difusores y prescriptores asistiendo a jornadas externas o colaborando en la celebración de actos y eventos de otras asociaciones, como es el caso del Festival Ecozine de Zaragoza que se celebra anualmente en el Centro Las Armas de Zaragoza.

Su difusión se hace a través de mailings directos a socios y su presencia más notable son espacios en la red, en los que existe presencia de las asociaciones aragonesas y también españolas:

- La página wb de Slow Food Internacional, gestionada en Alba (Cuneo)<sup>12</sup>
- La página web de Slow Food España, gestionada desde el Convivium de Valencia<sup>13</sup>
- La Página Web de Slow Food Aragón, gestionado desde el Convivium de Zaragoza.<sup>14</sup>

---

<sup>12</sup> <http://www.slowfood.com/>

<sup>13</sup> <http://slowfood.es/>

<sup>14</sup> <http://www.slowfoodaragon.es/>

- La página de Facebook de Slow Food Aragón, gestionada desde el Convivum de Zaragoza.<sup>15</sup>
- Las páginas web propias de los Convivia españoles que tiene, que no son todos, y que se enlazan a través de la página web de Slow Food España. existen en todos los caso

Lo eventos abiertos al público se difunden, cuando existen patrocinadores que los costean, mediante material impreso como folletos, postales, cartelería, etc..

Existió una revista Slow España que se enviaba gratuitamente a los socios en los inicios pero que, por su costo, actualmente se ha dejado de editar. También la página web de Slow Food España atraviesa por dificultades para su mantenimiento por falta de fondos, y se mantiene activa gracias al trabajo voluntario e irregular de socios de Valencia.

El evento de más proyección de Slow Food en España es el Salón Al Gusto<sup>16</sup>, de Bilbao, que también pasa por dificultades dada la escasa presencia de expositores y la falta de fondos para financiarlo de manera sostenida, y se celebra en el mes de octubre en Bilbao una vez al año.

Internacionalmente, los socios españoles y aragoneses que lo desean participan, aunque escasamente en los últimos tiempos, en el gran evento Slow Food por antonomasia que es la Feria Salone del Gusto en Turín<sup>17</sup>, de celebración bianual, al que acuden más de 300.000 visitantes. También hay presencia española y aragonesa en otros eventos feriales sectoriales como la Feria Slow Cheese<sup>18</sup> que se celebra en los años impares en Bra (Cuneo), la mayor feria de queso del mundo.

### **3.6 Financiación y presupuesto**

En primer lugar queremos mencionar que las asociaciones de Slow Food son prácticamente inpecunes, si tenemos en cuenta que cada uno de los socios paga una cuota anual de 50€, de los cuales 40€ se pagan a la asociación internacional y sólo 10€ por socio permanecen en cada Convivum para su sustento y la promoción de actividades. El Convivum de Zaragoza ingresa 1770€ anuales en este concepto, que es el único ingreso fijo del que dispone hoy por hoy. De hecho, varias de las asociaciones locales Españolas están condenadas a desaparecer, todas aquellas que no superen el número de 20 socios según los Estatutos Internacionales del Movimiento, lo que supone, según la tabla vista anteriormente 10 de los 28 Convivia. Eso explica la gran necesidad de aumentar la base de socios de las asociaciones, especialmente las de las provincias de Teruel y Huesca, y las de otras regiones españolas.

Las partidas de inversión y gasto que creemos necesarias para asegurar una estructura estable que permitieran afrontar las actividades previstas en los objetivos de este proyecto serían:

#### **Gastos de estructura de Slow Food Aragón (en € por mes)**

Oficina y suministros,	150
------------------------	-----

<sup>15</sup> <https://www.facebook.com/slowfoodaragon?fref=ts>

<sup>16</sup> <http://www.algusto.eu/>

<sup>17</sup> <http://www.salonedelgusto.it/>

<sup>18</sup> <http://cheese.slowfood.it/>

Mantenimiento de página web	500
Community Manager para Redes Sociales	300
Salario Gerencia	1800
Salario auxiliar administrativo	1200
Teléfonos e Internet	120
Gestoría	90
Total	4160

#### **Gastos variables de Slow Food Aragón (en € por mes)**

Dietas y desplazamientos	300
Mantenimiento de página web	500
Total	800

#### **Ingresos fijos de Slow Food Aragón (en € por mes)**

Cuotas de socios	150
Mantenimiento de página web	500
Total	800

Al respecto, tenemos que decir que en el momento actual sólo se soportan gastos por proyecto o actividad y que todas ellas se autofinancian con la participación de los socios y asistentes, pero no existe superávit que permita asumir los costes de estructura y variables que se reflejan en las tablas superiores

#### **Inversión inicial de una estructura Fundación Slow Food en España (en €)**

Constitución de capital fundacional	30.000
Página web, diseño o rediseño	6000
Servicios jurídicos	1000
Registro de marcas	300
Total	

#### **4- PROCESO DE EVALUACIÓN**

Se establecerán métodos y controles de evaluación de las diferentes acciones desde el inicio a través de cuestionarios sencillos de diseño propio e indicadores ad hoc que buscarán detectar los siguientes aspectos de cada una de las acciones proyectadas:

- Expectativas
- Puesta en marcha
- Realización
- Calidad
- Resultados
- Impacto
- Satisfacción

Se dirigirán tanto a los clientes externos (entidades públicas y privadas, público, asistentes, productores y co-productores, socios) como a los internos (los líderes y juntas directivas de los 38 Convivia de Slow Food en España y también en Slow Food Internacional).

Se realizarán en tres momentos:

1. En el momento previo o justo al inicio de la actividad
2. Durante la realización o ejecución, en número bastante y suficiente en función de su complejidad o duración
3. A la finalización de la misma

Se analizarán los resultados y se establecerán las correcciones que sean necesarias y posibles. Se rendirá cuenta a los actores que lo requieran en plazo y forma según la naturaleza de cada acción.

#### **5- CONCLUSIONES**

Creemos que Slow Food, tanto en España como en Aragón se encuentra, efectivamente, en una fase crítica, pero parece que las perspectivas que se abren ante nosotros, gracias fundamentalmente al interés que suscitan actualmente los temas que tantos años lleva defendiendo nuestra asociación, nos animan a abordar el futuro con optimismo y ambición. Zaragoza cuenta con una asociación local muy reconocida por los propios fundadores del Movimiento Slow Food en Italia (lo que ha facilitado la estancia de prácticas de la autora en sus sedes y en su Universidad, sin duda), por su veteranía, su alto grado de actividad a pesar de sus escasos ingresos, la buena recepción de su mensaje en nuestras tierras y por la tradición productora agraria y ganadera de nuestra región. Por todo ello nos sentimos especialmente obligados a procurar la puesta en marcha de las ideas presentadas en este proyecto.