

# Trabajo Fin de Máster

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

### **ANEXOS**

Autor

Beatrix Gómez Jordana

Director/es

Mª Pilar Biel Ibáñez

Mercedes Basso Ros

Facultad de Filosofía y Letras

Noviembre 2013

**Anexo I. Manifiesto fundacional de Slow Food**



## **Slow Food Manifesto**

Born and nurtured under the sign of Industrialization, this century first invented the machine and then modelled its lifestyle after it. Speed became our shackles. We fell prey to the same virus: 'the fast life' that fractures our customs and assails us even in our own homes, forcing us to ingest "fast-food".

Homo sapiens must regain wisdom and liberate itself from the 'velocity' that is propelling it on the road to extinction. Let us defend ourselves against the universal madness of 'the fast life' with tranquil material pleasure. Against those - or, rather, the vast majority - who confuse efficiency with frenzy, we propose the vaccine of an adequate portion of sensual gourmandise pleasures, to be taken with slow and prolonged enjoyment.

Appropriately, we will start in the kitchen, with Slow Food. To escape the tediousness of "fast-food", let us rediscover the rich varieties and aromas of local cuisines. In the name of productivity, the 'fast life' has changed our lifestyle and now threatens our environment and our land (and city) scapes. Slow Food is the alternative, the avant-garde's riposte.

Real culture is here to be found. First of all, we can begin by cultivating taste, rather than impoverishing it, by stimulating progress, by encouraging international exchange programs, by endorsing worthwhile projects, by advocating historical food culture and by defending old-fashioned food traditions.

Slow Food assures us of a better quality lifestyle. With a snail purposely chosen as its patron and symbol, it is an idea and a way of life that needs much sure but steady support.

Fuente: [http://www.slowfood.com/\\_2010\\_pagine/com/popup\\_pagina.lasso?-id\\_pg=121](http://www.slowfood.com/_2010_pagine/com/popup_pagina.lasso?-id_pg=121)

## **SLOW FOOD, MOVIMIENTO INTERNACIONAL PARA LA TUTELA Y EL DERECHO AL PLACER**

Este nuestro siglo, que ha nacido y crecido bajo el signo de la civilización industrial, ha inventado primero la maquina 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 conmociona nuestros hábitos, invade nuestros hogares, y nos obliga a nutrirnos con el “Fast-Food”.

Sin embargo, el homo sapiens debe recuperar su sabiduría y liberarse de la velocidad que lo puede reducir a una especie en vías de extinción.

Por lo tanto, contra la locura universal de la “Fast-Life”, se hace necesario defender el tranquilo placer material.

Contrariamente a aquellos, que son los más, que confunden la eficiencia con el frenesí, proponemos como vacuna una adecuada porción de placeres sensuales asegurados, suministrados de tal modo que proporcionen un goce lento y prolongado.

Comencemos desde la mesa con el “Slow-Food”, contra el aplanamiento producido por el “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, “Slow-Food” es hoy la respuesta de vanguardia.

Y esta aquí, en el desarrollo del gusto y no en su empobrecimiento, la verdadera cultura, es aquí donde puede comenzar el progreso con un intercambio internacional en la historia, en los conocimientos y proyectos.

“Slow-Food” asegura un porvenir mejor.

“Slow-Food” es una idea que necesita de muchos sostenedores calificados, para que este modo (lento) se convierta en un movimiento internacional, del cual el caracol es su símbolo.

Fuente: <http://slowfood.es/manifiesto-de-slow-food/>

**Anexo II. Plan Nacional del Patrimonio Inmaterial**

## Objetivos



### OBJETIVOS DEL PLAN

- Fomento de la investigación sobre los bienes culturales que integran el Patrimonio Inmaterial, principalmente orientada hacia su documentación.
- Desarrollo de criterios comunes para la ejecución de intervenciones en Patrimonio Inmaterial.
- Establecimiento de una metodología consensuada que guíe la actuación de las administraciones e instituciones (públicas y privadas) en la protección del Patrimonio Inmaterial.
- Diseño y desarrollo de estrategias que favorezcan la difusión de los valores culturales propios de las manifestaciones inmateriales de la cultura. Esta medida implicará la apropiación por parte de las diferentes comunidades de dichos valores culturales.

Para alcanzar los objetivos del Plan Nacional, anteriormente indicados, y dada la especial naturaleza del Patrimonio Inmaterial, resulta imprescindible garantizar el cumplimiento de las siguientes medidas:

- Compromiso de las Administraciones Pùblicas: Los poderes pùblicos - estatales, autonómicos y locales- deberán asumir las manifestaciones inmateriales de la cultura como elementos fundamentales del Patrimonio Cultural cuya competencia ostentan.
- Diálogo y consenso con los titulares y usuarios del Patrimonio Cultural Inmaterial. Toda política cultural vinculada a la gestión del Patrimonio Inmaterial debe ser debatida y aceptada por las personas creadoras y portadoras de sus manifestaciones.
- Coordinación entre Administraciones. El tratamiento de este singular patrimonio cultural exige, más que ningún otro, además del consenso con los portadores de la tradición, un consistente trabajo de colaboración entre las administraciones pùblicas implicadas -realizado por equipos multidisciplinares-, destacando la importancia de los entes locales y de las instituciones religiosas y civiles -formales e informales-.
- Respeto a la naturaleza dinámica de los bienes culturales inmateriales. Quienes diseñan, deciden y ejecutan los mecanismos de protección del Patrimonio Cultural Inmaterial han de respetar, ante todo, el dinamismo y el continuo proceso de cambio intrínseco a los bienes inmateriales, huyendo de la tentación de "fossilizarlos" o "inmovilizarlos".

## Desarrollo del Plan



### Desarrollo del Plan

#### **Necesidad de un Plan Nacional de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial**

El concepto de Patrimonio Cultural se ha ido ampliando a lo largo del último siglo. De lo monumental, artístico y antiguo, como principales valores para su protección, se ha pasado a tener en cuenta también aquellos otros valores que integran la nueva concepción de la cultura. Ahora tienen cabida las formas de vida, las prácticas sociales, los conocimientos, las técnicas y las mentalidades de los diversos individuos y grupos. En España, la primera norma general sobre Patrimonio Histórico que tiene en cuenta este tipo de manifestaciones culturales es la Ley 16/1985, de 25 de junio, de Patrimonio Histórico Español, denominándolas "Conocimientos y Actividades" (Título VI). A partir de ahí la mayoría de las normas aprobadas sobre Patrimonio Cultural utilizan esta expresión, hasta que, ya en la década actual, comienza a generalizarse el uso de los adjetivos "intangible" o "inmaterial", sobre todo a partir de la ratificación por parte del Estado Español de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, en el año 2006.

Por otro lado, una gran mayoría de estos bienes inmateriales están perdiendo el arraigo que tenían hasta hace pocas décadas. Las formas de vida local eran sustancialmente diferentes entre sí, incluso si se las comparaba con las vecinas. Sin embargo, los procesos de globalización, las migraciones que van produciendo una sociedad más homogénea, la generalización y desarrollo de los medios de comunicación e Internet han alterado sustancialmente la idea que hasta ahora teníamos de "especificidad cultural". Estas tecnologías de la comunicación proponen mensajes que homogeneizan las pautas de vida, las relaciones sociales, los conocimientos, las técnicas y las mentalidades. Esta homogeneización beneficia la multiculturalidad pero puede restar especificidad, y por tanto valor diferencial, a las manifestaciones culturales locales. Las maneras de vivir tradicionales que dieron lugar a lo que ahora consideramos Patrimonio han evolucionado y se han aproximado a los estándares impuestos por la cultura urbana. Por esta razón, constituye un reto para las autoridades culturales identificar y contribuir a perpetuar el bagaje cultural propio y de las distintas áreas culturales.

Es evidente que la salvaguarda de este acervo cultural se debe a una voluntad colectiva de autorreconocimiento sociocultural y de admiración por la creatividad y habilidad desarrolladas por generaciones anteriores a la hora de contribuir a la cultura. Ahora bien, si a este tipo de manifestaciones culturales no se le facilitan las vías para su salvaguarda y para su respeto desaparecerán en breve, ya que muchas de las prácticas sociales como los conocimientos y vivencias son más vulnerables al no cumplir las funciones tradicionales que justificaban y estimulaban su perpetuación.

Otra de las razones para el desarrollo de este Plan es la escasez de estudios previos que han tenido en cuenta las manifestaciones culturales inmateriales que se desarrollan en los espacios de celebración y de trabajo objeto de una intervención arquitectónica, perdiéndose así una información básica sobre su carga



## Desarrollo del Plan

### Necesidad de un Plan Nacional de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial

El concepto de Patrimonio Cultural se ha ido ampliando a lo largo del último siglo. De lo monumental, artístico y antiguo, como principales valores para su protección, se ha pasado a tener en cuenta también aquellos otros valores que integran la nueva concepción de la cultura. Ahora tienen cabida las formas de vida, las prácticas sociales, los conocimientos, las técnicas y las mentalidades de los diversos individuos y grupos. En España, la primera norma general sobre Patrimonio Histórico que tiene en cuenta este tipo de manifestaciones culturales es la Ley 16/1985, de 25 de junio, de Patrimonio Histórico Español, denominándolas "Conocimientos y Actividades" (Título VI). A partir de ahí la mayoría de las normas aprobadas sobre Patrimonio Cultural utilizan esta expresión, hasta que, ya en la década actual, comienza a generalizarse el uso de los adjetivos "intangible" o "inmaterial", sobre todo a partir de la ratificación por parte del Estado Español de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, en el año 2006.

Por otro lado, una gran mayoría de estos bienes inmateriales están perdiendo el arraigo que tenían hasta hace pocas décadas. Las formas de vida local eran sustancialmente diferentes entre sí, incluso si se las comparaba con las vecinas. Sin embargo, los procesos de globalización, las migraciones que van produciendo una sociedad más homogénea, la generalización y desarrollo de los medios de comunicación e Internet han alterado sustancialmente la idea que hasta ahora teníamos de "especificidad cultural". Estas tecnologías de la comunicación proponen mensajes que homogeneizan las pautas de vida, las relaciones sociales, los conocimientos, las técnicas y las mentalidades. Esta homogeneización beneficia la multiculturalidad pero puede restar especificidad, y por tanto valor diferencial, a las manifestaciones culturales locales. Las maneras de vivir tradicionales que dieron lugar a lo que ahora consideramos Patrimonio han evolucionado y se han aproximado a los estándares impuestos por la cultura urbana. Por esta razón, constituye un reto para las autoridades culturales identificar y contribuir a perpetuar el bagaje cultural propio y de las distintas áreas culturales.

Es evidente que la salvaguarda de este acervo cultural se debe a una voluntad colectiva de autorreconocimiento sociocultural y de admiración por la creatividad y habilidad desarrolladas por generaciones anteriores a la hora de contribuir a la cultura. Ahora bien, si a este tipo de manifestaciones culturales no se le facilitan las vías para su salvaguarda y para su respeto desaparecerán en breve, ya que muchas de las prácticas sociales como los conocimientos y vivencias son más vulnerables al no cumplir las funciones tradicionales que justificaban y estimulaban su perpetuación.

Otra de las razones para el desarrollo de este Plan es la escasez de estudios previos que han tenido en cuenta las manifestaciones culturales inmateriales que se desarrollan en los espacios de celebración y de trabajo objeto de una intervención arquitectónica, perdiéndose así una información básica sobre su carga

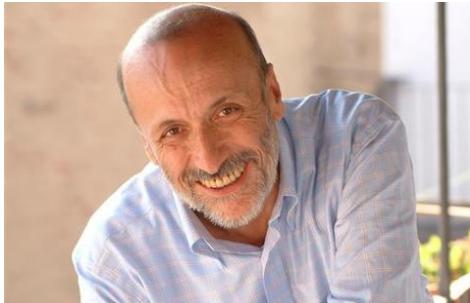
**Anexo III. Presencia de Slow Food en prensa española**

*Gastronomía*

## El fundador del movimiento Slow Food gana el premio Campeones de la Tierra 2013

**Efe. Ginebra**

|18/09/2013 a las 17:21



**El fundador del movimiento Slow Food, Carlo Petrini, ha sido galardonado con el premio Campeones de la Tierra**, del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), por su labor en la mejora de la sostenibilidad del suministro mundial de alimentos y el manejo de estos desperdicios.

Con este premio, el PNUMA busca reconocer el trabajo de líderes gubernamentales, de la sociedad civil o del sector privado, cuyas acciones tienen un impacto positivo en el medio ambiente, informó este miércoles en un comunicado.

**Petrino ha sido reconocido por su "trabajo pionero", desde hace tres décadas, en la mejora de la eficiencia y la sostenibilidad de la agricultura mundial y el suministro alimentario.**

El movimiento **Slow Food cuenta con cerca de 100.000 miembros y seguidores en más de 150 países**, unidos por la defensa de las tradiciones alimentarias locales, el apoyo a la biodiversidad, el manejo de los desperdicios alimentarios y la promoción de los productos locales de calidad, comercializados a pequeña escala.

"Este premio muestra el camino tomado por el Slow Food hace casi tres décadas que **han cambiado profundamente el concepto de la gastronomía, vinculándola a la conciencia y protección medioambiental**. En toda la organización trabajamos día a día para que el sistema mundial de suministro de alimentos sea de calidad, limpio y justo", subrayó Petrini.

La Fundación de Slow Food para la Biodiversidad trabaja en 50 países con cerca de 10.000 productores locales en la promoción de una agricultura y pesca sostenible desde el punto de vista ambiental y cultural, un trabajo que realiza mano a mano con las comunidades locales, a las que presta asistencia técnica y financiera.

El premio se entrega este miércoles, día 18, en una ceremonia celebrada en Nueva York, que contará con la presencia de la embajadora de buena voluntad del PNUMA, la modelo Gisele Bundchen.

Fuente:

[http://www.heraldo.es/noticias/gastronomia/2013/09/18/el\\_fundador\\_del\\_slow\\_food\\_gana\\_premio\\_campeones\\_tierra\\_2013\\_249666\\_1311024.html](http://www.heraldo.es/noticias/gastronomia/2013/09/18/el_fundador_del_slow_food_gana_premio_campeones_tierra_2013_249666_1311024.html)

## **diariodegastronomia.com - Primer diario de gastronomía en español**

### **Carlo Petrini, fundador de Slow Food, galardonado por la ONU**

VIERNES, 20 DE SEPTIEMBRE DE 2013 10:44 DIARIODEGASTRONOMIA.COM

El Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (Pnuma) ha reconocido al **fundador** del movimiento **Slow Food**, **Carlo Petrini**, con el galardón *Campeones de la Tierra*, por su destacada contribución en el campo del medio ambiente y el desarrollo sostenible.

Petrini se suma así a la exclusiva lista de los ocho ganadores de este premio emblemático de la ONU que reconoce a destacados pioneros y líderes en los campos de la política, la ciencia y la sociedad civil.

La entrega oficial del premio tuvo lugar el pasado miércoles, 18 de septiembre, de manos del subsecretario general de la ONU y director ejecutivo del Pnuma, Achim Steiner, durante una ceremonia especial en el Museo Americano de Historia Natural en Nueva York y el galardón fue recogido por Richard McCarty, Presidente de Slow Food USA, en nombre de Carlo Petrini, imposibilitado de asistir a la ceremonia en persona.

#### **Defensa de las tradiciones alimentarias locales**

Con este premio la UNEP reconoce a Petrini "su notable logro como fundador del movimiento Slow Food, que abarca una red de más de 100.000 seguidores en más de 150 países. Respecto del asunto crucial del consumo y la producción sostenibles en el contexto de la seguridad alimentaria mundial, su movimiento se ha convertido en una fuerza formidable en defensa de las tradiciones alimentarias locales, la protección de la biodiversidad local y la promoción de productos de calidad a pequeña escala, con un creciente interés por las inversiones en el hemisferio Sur".

El reconocimiento de la ONU afirma igualmente que "a través de los proyectos de Baluartes y la red de Terra Madre de comunidades del alimento, ha contribuido igualmente a centrar la atención sobre el importante papel de los pueblos indígenas en la defensa de las tradiciones gastronómicas y en su papel de custodios del insustituible saber heredado. La red de Terra Madre abarca a 250 universidades y centros de investigación de todo el mundo, promueve la investigación y el desarrollo de herramientas en la producción sostenible de alimentos a través de la educación y la formación."

#### **Artículos relacionados**

- [Dos quesos españoles nominados para el Arca del Gusto de Slow Food](#)
  - [Quesos artesanos de todo el mundo a punto de desaparecer](#)
  - [Cheese 2013, un salón para salvar el queso artesanal](#)
  - [Recetas que rescatan los sabores tradicionales de Bilbao](#)
  - [Los cultivos olvidados podrían ser la despensa del futuro](#)
  - [Turín prepara el Salone del Gusto internacional y Terra Madre](#)
  - [Más de 100 organizaciones europeas piden en Bruselas una política agraria más justa](#)
  - [Comercio Justo, una alternativa que se afianza](#)
  - [Encuentro entre el comisario Ciolos y el fundador de Slow Food, Carlo Petrini](#)
- Twitter: Esta página ha sido compartida 38 veces.  
Facebook: A 13 437 personas les gusta esto.

Fuente: <http://diariodegastronomia.com/tendencias/gastronomia-responsable/14773-carlo-petrini-fundador-de-slow-food-galardonado-por-la-onu.html>

## EL PAÍS . Vivir al ritmo que marca la Tierra

**EL PAÍS** | **SOCIEDAD**

**PORTADA** | **INTERNACIONAL** | **POLÍTICA**

**VIDA & ARTES** | **EDUCACIÓN** | **SALUD** | **CIENCIA** | **MEDIO AMBIENTE** | **IGUALDAD** | **CONSUMO**

ESTÁ PASANDO | José Ignacio Wert | Programa Erasmus | Becas | Comisión Europea

**Bienestar inteligente** | [IR AL ESPECIAL](#)

**SOSTENIBILIDAD**

### Vivir al ritmo que marca la Tierra

El movimiento 'Slow' comenzó en 1986 con la creación de una organización gastronómica que abogaba por una alimentación saludable y respetuosa con el medio ambiente

Algunas modalidades de sexo, educación o ciudades también se ponen el apellido de "lentas"

- [Blog Eros: El 'Slow Sex' o el placer de ir despacio](#)

ALEJANDRA AGUDO | 24 OCT 2013 - 01:40 CET | 18

Archivado en: Slow Food, Ciudades turísticas, Desarrollo sostenible, Gastronomía, Moda, Confección, Educación, Cultura, Medio ambiente



La filosofía 'Slow' aboga por ralentizar el ritmo de vida frenético actual. / COLIN ANDERSON (GETTY)

(a veces cualquier cosa en cualquier lugar), trabajo, coche, atasco, cena y cama. Este, bien podría ser el resumen del día de un habitante de una ciudad cualquiera. Algunos quizás hagan un hueco para comprar el pan, recoger a los niños del colegio, llamar a la familia o actualizar el estado de Facebook. La vida acelerada, con todas las horas copadas por alguna actividad sin apenas minutos para hacer un paréntesis, es la norma en las sociedades occidentales, sobre todo en las grandes urbes. El mantra tan de moda de hacer más con menos, en cuestión de tiempo, significa hacer todo más rápido.

Frente a la celeridad, el **'movimiento Slow'** (lento), se abre sin prisa pero sin pausa un hueco como filosofía de vida que, en resumen, aboga por relajar el ritmo, dejar de mirar el reloj y disfrutar de lo que se hace en cada momento. Desde comer, observar un paisaje o leer, hasta el sexo. Aunque este concepto se ha ido ampliando y tiene mucho que ver con respetar el medio ambiente, la producción artesanal y el consumo responsable y sostenible. En definitiva, dejar que la Tierra imponga sus tiempos, porque lo contrario es inviable a largo plazo. También el planeta necesita que levantemos el pie del acelerador.

El informe **'Planeta vivo 2012'** del Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF, en sus siglas en inglés) advierte que la Tierra tarda un año y medio en regenerar los recursos que la población mundial consume en doce meses. Más aún, el texto alerta de la aceleración en el gasto de esos recursos en las últimas décadas: entre 1970 y 2008 la biodiversidad se ha reducido un 30%. Esta preocupación también ha sido asumida por el movimiento 'Slow' que defiende

El movimiento 'Slow' comenzó en 1986 con la creación de una organización gastronómica que abogaba por una alimentación saludable y respetuosa con el medio ambiente

Algunas modalidades de sexo, educación o ciudades también se ponen el apellido de "lentas"

- [Blog Eros: El 'Slow Sex' o el placer de ir despacio](#)

**ALEJANDRA AGUDO** 24 OCT 2013 - 01:40 CET

- Archivado en:** Slow Food, Ciudades turísticas, Desarrollo sostenible, Gastronomía, Moda, Confección, Educación, Cultura, Medio ambiente

La filosofía 'Slow' aboga por ralentizar el ritmo de vida frenético actual. / COLIN ANDERSON (GETTY)

Despertador, ducha rápida, desayuno breve, coche, atasco, trabajo, una pausa para comer algo

sistemas de producción y consumo sostenibles, con una apuesta por el comercio local y de cercanía (que ahorra CO<sub>2</sub> a la atmósfera en transportes) y la creación de artículos duraderos alejados de la cultura de usar y tirar.

Esta filosofía de la lentitud surgió cuando una cadena de comida rápida abrió un local en la Plaza de España en Roma. Un hecho que sirvió de revulsivo a Carlo Pretini que, en 1986, creó una asociación para defender una buena alimentación, algo más que comer para vivir, sino un placer desde el sabor hasta la conversación pausada que propicia sentarse en grupo a la mesa. Nació **Slow Food**, que en poco tiempo se interesó además por la supervivencia del planeta y la utilización de materias primas respetuosas con el medio ambiente, de productores locales, de temporada y para elaborar recetas tradicionales.

### **Un menú lento en Madrid**

Germán Berlanas, cocinero y miembro de Slow Food Madrid, propone una comida dentro de esta filosofía de alimentación. Este es un ejemplo de un menú lento para la capital.

- Unas aceitunas de Campo Real como aperitivo.
- Una ensalada de escarola de la Vega del Henares con aliño de aceite de oliva local y ajo de Chinchón; o unos garbanzos de Quijorna salteados.
- De principal, un estofado de carne de la sierra de Guadarrama; o una caldereta de churra (raza ovina) colmenareña.
- Para beber un vino de San Martín de Valdeiglesias, Navalcarnero o Arganda.
- De postre, unas torrijas de leche.
- Para la sobremesa, una degustación de tres quesos: de oveja de Aldea del Fresno, de cabra de Fresnedillas de la Oliva y de vaca de San Mames.

“Hay tres pilares: que los alimentos sean buenos organolépticamente, con todas sus propiedades nutritivas y de sabor; limpios, que respeten el medio ambiente, aunque no necesariamente los que conocemos como ecológicos; y justos, que los productores estén bien pagados”, detalla Leticia González, secretaria de **Slow Food Madrid**. “Esto es alcanzable si tienes una red de productores cercanos que interaccionen contigo”, apostilla Germán Berlanas, cocinero y también miembro de Slow Food Madrid.

En este sentido, los restaurantes lentos están muy relacionados con los alimentos kilómetro cero, que evitan que recorran grandes trayectos desde el origen a la mesa, debido a la compra de cercanía. Esto significa menos emisiones de CO<sub>2</sub> en la atmósfera. Pero esto no siempre es posible. “Los alimentos dentro de esta categoría tienen que haber recorrido menos de 50 kilómetros, pero eso en grandes ciudades como Madrid es imposible”, afirma González.

“El concepto también incluye que el servicio de sala en estos locales es pausado, que no lento, e incitan a la sobremesa. Todo lo contrario a la comida rápida”, explica Berlanas. La existencia de este tipo de atención y menú todavía es, pese al largo recorrido del movimiento, minoritaria, según reconoce el cocinero. “A veces tienes que hacer una labor pedagógica”, apunta.

## **De la comida lenta al todo lento**

Desde la creación de la organización Slow Food a mediados de los ochenta en Italia, esta no solo se ha expandido a 122 países, en los que cuentan con más de 100.000 asociados. Sino que ha sido la semilla de una reivindicación por una vida más pausada y sostenible que ha impregnados otros aspectos de la vida, además de la alimentación. La educación, el sexo, el concepto de ciudad o la moda se han subido al caracol emblema del movimiento y han adaptado sus principios a su propia actividad.

En lo que a la moda se refiere, el apellido “lento” tiene que ver con la sostenibilidad, es decir, ropa fabricada con materiales naturales, ecológicos, sin tintes, pesticidas o procesos de producción dañinos con el medio ambiente. “Que no haya generado apenas impacto o que este sea asumible por la naturaleza”, explica Gema Gómez, de [Slow Fashion Spain](#), organización que imparte formación sobre este movimiento entre los diseñadores. Pero también está relacionado con que las empresas sean viables económicamente y socialmente éticas, que respeten los derechos humanos y laborales de sus proveedores y empleados.

Más aun, “el concepto aplicado a la moda también tiene que ver con la atemporalidad de las prendas, que no haya que cambiarlas cada año. Para ello, además tienen que ser de mucha calidad. Duraderas”, añade Gómez. Pero todavía son pocos los que cumplen los parámetros para ser considerados lentos. “El proceso va despacio”, ironiza la presidenta de Slow Fashion Spain que espera que el lanzamiento de un directorio de marcas lentas el próximo noviembre impulse la expansión en España del movimiento entre creadores y compradores.

Svitlana Gromik, de 34 años, se dedica a la costura desde los 18, pero fue en 2010 cuando conoció la técnica del fieltro y su carrera dio un giro. El año pasado creó su propia marca, [Fancy Sheep](#), cuyas prendas están fabricadas con lana, material que trabaja artesanalmente en un proceso muy lento de tratado. “Solo utilizo mis manos, agua y tintes naturales. Y algo de electricidad para calentar el agua”, apostilla. Su colección es totalmente *slow*. La ropa no solo está hecha de manera respetuosa con el medio ambiente, sino que además, “son muy resistentes y duran mucho”, afirma Gromik. Si la gente no tiene que renovar su armario porque su ropa dura mucho, ¿eso no evita que pueda vender más cada año? La diseñadora ríe al otro lado del teléfono: “Por supuesto que este concepto va un poco contra el negocio”.

Otras aplicaciones de la filosofía, sin embargo, nada tienen que ver con el negocio o la compra venta de bienes y servicios lentos. Es el caso del sexo. “El ‘Slow Sex’ no es necesariamente lento, sino a un ritmo que provoque la sensación más placentera para ambos en una pareja”, explica por correo electrónico Joanna Van Vleck, presidenta de la organización [OneTaste](#), creada en san Francisco en 2001 y que imparte formación para la práctica del sexo lento.

“Muchas veces en la vida solo nos centramos en conseguir objetivos. En el sexo, la meta es generalmente el orgasmo. Pero durante el sexo lento, las personas se centran en cada momento. No hay gol. Y la relación termina cuando uno de los dos se siente realizado. Podría ser en cinco minutos, una

hora, o dos horas”, continúa Van Vleck. “Cuando uno se centra en la sensación en lugar de clímax, tiene sensaciones más ricas y profundas. De conexión. Cualquier persona, de cualquier generación, género u orientación sexual pueden practicar el sexo lento”, zanja la experta.

Pero este modo de practicar sexo no solo consigue este efecto de mayor sensación, según Van Vleck. También sirve para “detener el parloteo del cerebro y sentir el propio cuerpo”.

### **Consejos para el sexo lento**

La presidenta de OneTaste, Joanna Van Vleck, da unas pautas para practicar 'Slow Sex'.

- Tenga cinco minutos sin penetración: besar y tocar durante ese tiempo sin esperar a ir a ninguna parte, simplemente sentir.
- Cuando haya terminado, dígalo: muchas veces tenemos sexo durante más tiempo del que queremos porque perseguimos un objetivo o para complacer a nuestra pareja.
- Exprese sus deseos: dígale a su pareja lo que quiere cuando lo quiere, en vez de esperar a que le lea la mente.
- Toque más: explorar el cuerpo de su pareja sin tratar de llegar a ninguna parte, sólo sentir.

### **Ciudades sostenibles, ciudades lentas**

También en Italia, como el movimiento Slow Food, en 1999 se creó una organización que abogaba por una desaceleración, pero no en la mesa estrictamente, sino en las ciudades. Era la [CittaSlow](#), que desde el pasado abril ya tiene representación en España. Cinco municipios --Pals y Begur, en Cataluña; Lekeitio y Mungia, en el País Vasco; y Rubielos de Mora, en Aragón—se unieron como [Asociación Española de CittaSlow. Red estatal de municipios por la calidad de vida](#).

“Las ciudades lentas son menos frenéticas, más humanas, medioambientalmente respetuosas, pensando en las generaciones presentes y futuras, y que conservan las pequeñas realidades locales en un mundo cada vez más global y conectado”, explica la organización internacional en su página web. Esto, ¿en qué se traduce en la práctica? ¿Cómo se consigue? “Buscamos ciudades donde las personas tienen la curiosidad del viajero, pueblos ricos en teatros, plazas, cafeterías, restaurantes, con paisajes vírgenes y artesanos con encanto. Donde la gente sea capaz de reconocer el curso lento de las estaciones y sus productos genuinos; respetando los gustos, la salud y las costumbres”, se lee en el manifiesto fundacional de CittaSlow.

Pero no todas las ciudades que cumplen estos requisitos pueden formar parte de la red. “Las grandes no pueden. Tienen que tener menos de 50.000 habitantes”, indica Rosa Predet, secretaria de CittaSlow España. “Somos municipios singulares, que todavía cultivamos productos típicos de la zona, en los que se puede pasear y disfrutar del paisaje, comer platos tradicionales y con políticas favorables a la conservación del medio ambiente”, abunda. “Esto no significa que retrocedemos al pasado, sino que mantenemos tradiciones sin renunciar al uso de las nuevas tecnologías”, apostilla.

Predet subraya que las grandes ciudades no pueden colgarse el cartel de

“lentas” (el ritmo de caminar, el tráfico o el estilo de vida en las urbes contradicen el propio concepto). Pero tampoco entrarían en esta red los pequeños municipios que reciben turismo en masa. “Puede haber la tentación de utilizar el calificativo 'slow' como un reclamo turístico, que sin duda lo es, pero no es el objetivo. No somos una marca, sino una manera de gestionar el municipio”, explica.

### **Los niños, a su ritmo**

Algunos sistemas y centros educativos también han hecho suyo el concepto “lento”. Es la conocida como Slow Education, o Slow Schooling, (educación y escuelas lentas). Aunque tampoco en este caso tiene que ver con ir despacio, sino a un ritmo adaptado al desarrollo del pequeño. “Los niños no entienden de relojes ni de agendas. Tienen sus propios ritmos”, subraya Eva Friera, responsable del colegio [Andolina](#), en Gijón (Asturias), que se identifica con “esta etiqueta de educación lenta”, aunque cuando fundaron el centro en 2011 no conocían el movimiento.

“Es una locura, se impone a los niños el ritmo de vida de los adultos. Incluso más, en ocasiones tienen un programa diario que no aguantaría ni un adulto. A veces están sobre estimulados y se les pide que sean maduros antes de tiempo”, considera Antonio Malagón, presidente de la [Asociación de Centros Waldorf](#), un sistema educativo centenario entre cuyos principios encaja la educación lenta. “Hay muchos niños que van corriendo de un lado a otro a la velocidad de sus padres. Y necesitan tranquilidad, contacto con la naturaleza, dar paseos. Todo eso deja un poso que en el futuro les permitirá enfrentarse mejor a los problemas, reflexionar, digerir y abordar las dificultades. Si no se trabajan estas cosas, estamos abocados a una sociedad enferma”, vaticina Malagón.

En la línea del respeto a los tiempos de cada uno de los menores, en la escuela [Xixupika](#), en Bilbao, permiten que sus alumnos, de 0 a 6 años, duerman cuando quieran. “Y el pañal se les quita cuando ellos lo piden”, explica Amagoia La Cruz, una de las gerentes del centro, que se identifica dentro de este tipo de educación lenta. ¿Y aprenden? La respuesta: sí rotundo. “Los niños tienen mucha curiosidad y quieren saber. Se pasan el día preguntando. Nosotras, las educadoras, estamos para atender a sus necesidades, para satisfacer esa curiosidad. Por ejemplo, si un niño muestra interés en los aviones, le ofrecemos material e información, juegos, sobre los mismos”, detalla.

Cuando son mayores, ¿qué pasa? Friera, cuyo centro (una cooperativa de familias) acoge a 55 críos de 3 a 10 años afirma que “es increíble lo capaces que son los niños de organizarse y responsabilizarse de sus compromisos. Si no lo ves no lo crees”. Lo dice porque en Andolina son ellos, los pequeños, los que eligen qué van a hacer en el día. “Deciden si van a ir al taller de cocina, experimentos o matemáticas”, asevera. “El interés lo tienen de manera natural. Tenemos un montón de juegos y materiales para que satisfagan ese interés. Aprenden todo lo que el currículo dice que tienen que aprender”, zanja la madre.

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



## Arca del Gusto ¡Salvemos los sabores del mundo!

Millares de frutas, razas, quesos, embutidos y salazones están desapareciendo junto a los saberes que los han hecho posibles. Un patrimonio común que es también biodiversidad y debe ser preservado.

**Slow Food** está recogiendo en su catálogo online del **Arca del Gusto** alimentos que están en riesgo de desaparición en todo el planeta.

El Arca del Gusto **señala la existencia** de estos productos, **denuncia el riesgo** de que puedan desaparecer e **invita a todos** a hacer lo posible para salvaguardarlos.

Un producto puede entrar a formar parte del Arca del Gusto de Slow Food si...

...es de interés alimentario. Los productos del Arca pueden ser **especies domésticas** (variedades vegetales, **ecotipos**, **razas** y poblaciones autóctonas), especies silvestres (solo si están vinculadas a técnicas de recolección, transformación y usos tradicionales) o productos transformados.

...y de calidad (organoléptica) particular. La calidad viene definida por los usos y por las tradiciones locales.

...está vinculado a un territorio, a la memoria, a la identidad de una comunidad y al saber hacer tradicional local.

...es producido en cantidades limitadas.

...está en riesgo de extinción real o potencial.

Cualquier persona puede enviar su propuesta, sea cual sea su oficio, su edad o su procedencia.  
**¡Ayúdanos también tú y señala un producto!**

**Rellena la ficha y envíala vía postal o email a:**  
Fondazione Slow Food per la Biodiversità  
Via Mendicità Istruita 14 – 12042 Bra (CN) - Italia  
[ark@slowfood.com](mailto:ark@slowfood.com)

[www.slowfoodfoundation.com/ark](http://www.slowfoodfoundation.com/ark) – Tel +39 0172 419766

 [facebook.com/arkoftaste](https://facebook.com/arkoftaste)  
 [twitter.com/arkoftaste](https://twitter.com/arkoftaste)

Arca del Gusto – 1



## **Ficha de propuesta para el Arca del Gusto**

### **Nombre del producto**

Indica el nombre con el que se conoce el producto en el territorio.\*

---

En caso de que el producto se conozca en una lengua local o dialecto, añade también la traducción a la lengua nacional.

---

### **Categorías\***

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Aceites                        | <input type="checkbox"/> Legumbres                          |
| <input type="checkbox"/> Cacao                          | <input type="checkbox"/> Mieles y productos de la colmena   |
| <input type="checkbox"/> Café                           | <input type="checkbox"/> Mostos y bebidas fermentadas       |
| <input type="checkbox"/> Cepas de uva                   | <input type="checkbox"/> Panes y productos salados de horno |
| <input type="checkbox"/> Cereales y harinas             | <input type="checkbox"/> Pastas                             |
| <input type="checkbox"/> Conservas de pescado           | <input type="checkbox"/> Pescado                            |
| <input type="checkbox"/> Conservas vegetales            | <input type="checkbox"/> Quesos y productos lácteos         |
| <input type="checkbox"/> Destilados                     | <input type="checkbox"/> Razas animales                     |
| <input type="checkbox"/> Dulces                         | <input type="checkbox"/> Sal                                |
| <input type="checkbox"/> Embutidos y productos cárnicos | <input type="checkbox"/> Té                                 |
| <input type="checkbox"/> Fruta fresca y deshidratada    | <input type="checkbox"/> Vinagre                            |
| <input type="checkbox"/> Hortalizas                     | <input type="checkbox"/> Vino                               |
| <input type="checkbox"/> Insectos                       | <input type="checkbox"/> Yerbas aromáticas y especias       |
|   | <input type="checkbox"/> Otra                               |

Arca del Gusto – 2

**País\***

**Descripción del producto\***

Si es un **vegetal** describe su forma, el peso, el color, el sabor, etc. Indica cuándo y cómo se recoge. No te limites a indicar la especie (no basta con decir que es un tomate), especifica de qué variedad se trata, si está ligada a dicho territorio, si se multiplica con semillas locales, si se usa en recetas especiales...

Si es una **raza animal**, describe las características del animal (dimensiones, forma de los cuernos, color del manto, etc.) y con qué fin se cría. Indica también qué productos se obtienen (carne, embutidos, quesos, etc.).

Si es un **transformado** (pan, queso, embutido...) cuéntanos cómo se produce, intenta describir los pasos sucesivos de elaboración, si los ingredientes se producen a nivel local, si está ligado a una variedad específica (por ejemplo, si es un pan, explica si se hace con una variedad de trigo o de centeno especial) o a razas autóctonas (si es un queso o un embutido, si está hecho con carne o con leche de razas autóctonas).

Si se trata de un **queso**, no te olvides indicar si es de leche cruda.

Si las conoces, indica las **recetas tradicionales** ligadas a este producto.

---

---

---

---

---

---

---

**Historia del producto**

¿Conoces la historia de este alimento? ¿Se cocinaba en días de fiesta? ¿Se celebran fiestas en las que aparece, se le cita en proverbios o forma parte de las tradiciones locales?

---

---

---

---

---

---

---

**Área histórica de producción\***

Indica el área geográfica en la que aún existe el producto (ejemplo: nombres de pueblos, valles, comarcas...).

---

---

---

---

---

---

---

**Aproximadamente, ¿qué crees que es la cantidad producida?**

---

**¿Se sigue encontrando el producto en el mercado?**

---

Arca del Gusto – 3



Fundación Slow Food  
para la Biodiversidad  
ONLUS

## Arca del Gusto ¡Salvemos los sabores del mundo!

Millares de frutas, razas, quesos, embutidos y salazones están desapareciendo junto a los saberes que los han hecho posibles. Un patrimonio común que es también biodiversidad y debe ser preservado.

**Slow Food** está recogiendo en su catálogo online del **Arca del Gusto** alimentos que están en riesgo de desaparición en todo el planeta.

El Arca del Gusto **señala la existencia** de estos productos, **denuncia el riesgo** de que puedan desaparecer e **invita a todos** a hacer lo posible para salvaguardarlos.

Un producto puede entrar a formar parte del Arca del Gusto de Slow Food si...

...es de interés alimentario. Los productos del Arca pueden ser **especies domésticas** (variedades vegetales, **ecotipos**, **razas** y poblaciones autóctonas), especies silvestres (solo si están vinculadas a técnicas de recolección, transformación y usos tradicionales) o productos transformados.

...y de calidad (organoléptica) particular. La calidad viene definida por los usos y por las tradiciones locales.

...está vinculado a un territorio, a la memoria, a la identidad de una comunidad y al saber hacer tradicional local.

...es producido en cantidades limitadas.

...está en riesgo de extinción real o potencial.

Cualquier persona puede enviar su propuesta, sea cual sea su oficio, su edad o su procedencia.  
**¡Ayúdanos también tú y señala un producto!**

**Rellena la ficha y envíala vía postal o email a:**

Fondazione Slow Food per la Biodiversità  
Via Mendicità Istruita 14 – 12042 Bra (CN) - Italia  
[ark@slowfood.com](mailto:ark@slowfood.com)

[www.slowfoodfoundation.com/ark](http://www.slowfoodfoundation.com/ark) – Tel +39 0172 419766

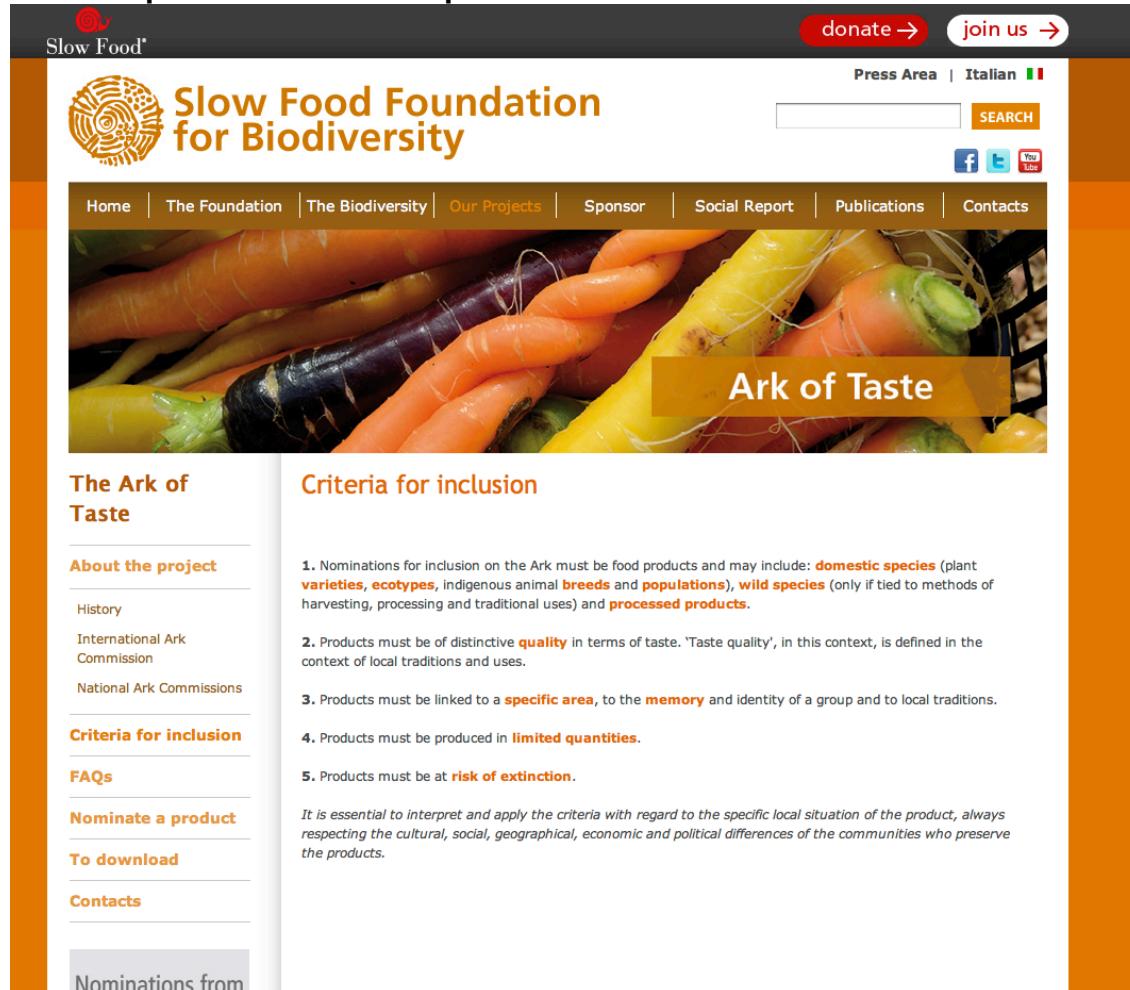
[facebook.com/arkoftaste](https://facebook.com/arkoftaste)

[twitter.com/arkoftaste](https://twitter.com/arkoftaste)

Arca del Gusto – 1

La asociación Slow Food como agente para la salvaguardia del patrimonio cultural alimentario en riesgo en España

## Criterios para la inclusión de productos en el Arca del Gusto



The screenshot shows the Slow Food Foundation for Biodiversity website. At the top, there is a navigation bar with links for 'donate →' and 'join us →'. Below the navigation is a search bar and social media links for Facebook, Twitter, and YouTube. The main header features the Slow Food logo and the text 'Slow Food Foundation for Biodiversity'. Below the header is a navigation menu with links to 'Home', 'The Foundation', 'The Biodiversity', 'Our Projects', 'Sponsor', 'Social Report', 'Publications', and 'Contacts'. The main content area features a large image of various colorful carrots (orange, purple, yellow) with the text 'Ark of Taste' overlaid. To the left, a sidebar titled 'The Ark of Taste' contains links for 'About the project', 'Criteria for inclusion', 'FAQs', 'Nominate a product', 'To download', and 'Contacts'. The 'Criteria for inclusion' section is expanded, listing five points: 1. Nominations for inclusion on the Ark must be food products and may include: **domestic species** (plant **varieties**, **ecotypes**, indigenous animal **breeds** and **populations**), **wild species** (only if tied to methods of harvesting, processing and traditional uses) and **processed products**. 2. Products must be of distinctive **quality** in terms of taste. 'Taste quality', in this context, is defined in the context of local traditions and uses. 3. Products must be linked to a **specific area**, to the **memory** and identity of a group and to local traditions. 4. Products must be produced in **limited quantities**. 5. Products must be at **risk of extinction**. Below the criteria, a note states: *It is essential to interpret and apply the criteria with regard to the specific local situation of the product, always respecting the cultural, social, geographical, economic and political differences of the communities who preserve the products.*

## Cheese Savers y el queso de Tronchón (Teruel) en Cheese 2013, Bra, Italia, 20-23 septiembre



The screenshot shows a Facebook post from the 'Slow Food Ark of Taste' page. The post features a photo of Beatrix Gómez Jordana, a woman with curly hair, smiling and holding a small circular badge that says 'ARKA del GUSTO ARCA del SABOR CHEESE SAVER'. In front of her is a large wheel of cheese on a wooden stand. The caption of the post reads: 'participating in a diverse range of events. Ethiopian ...'. The post has 5 likes and 1 share. The comments section shows several users reacting to the post, including 'Maurizio Tot', 'Guido Mantelli', 'Daniela Conte', 'Beatriz Gómez Jordana', 'Jen TheFairy', 'Beatriz Gómez Jordana???' and 'Jose Ignacio Revilla López'. The post was made on September 22, 2013, at 10:30 AM.

Página de Facebook de Slow Food Ark of Taste

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

## **PRODUCTO ARCA DEL GUSTO y BALUARTE DE SLOW FOOD ARAGÓN**

### **Trigo Aragón 03**

Fecha de inclusión: 16 agosto, 2010



#### **Nombre del producto:**

Trigo Aragón 03 (Triticum aestivum), semilla Ecotipo de trigo blando.

#### **Categoría alimentaria:**

Cereal. Trigo blando panificable.

#### **Descripción breve:**

Algunas características del producto son:

- Facultad germinativa: facilidad para brotar con poca humedad, pues aprovecha el rocío, y facilidad de nacencia en siembras profundas, gracias a la fuerza de su germen.
- La fuerza de la planta: resistencia al encostrado.
- La altura del vástago y la longitud de las raíces: Los investigadores terminaron por darse cuenta de que, en otras variedades, si se reduce artificialmente la altura del vástago, disminuye paralelamente la longitud de las raíces. El trigo Aragón 03, por el contrario, al tener facilidad para adentrarse profundamente en la tierra, resiste mejor las sequías y lluvias irregulares. Además, la cantidad de paja que proporciona, sirve de mejorante de suelo para cosechas posteriores.
- Resistencia de la planta a enfermedades criptogámicas, virus y mayor acidez del suelo. Resiste bien dos o tres meses de sequía por su profunda raíz y su capacidad de asimilar los rocíos.
- Vitalidad de la planta por el porte, ya que no es rígida, inmóvil ni petrificada. Es una planta agitada, lo que la hace sensible, determinando así su facultad nutritiva.
- Espiga barbada, con alto contenido en sílice (mayor valor nutritivo) expresando así su calidad cósmica. Dicha barba sirve como protección de los animales. Su color lustroso (rojo, amarillo, naranja) y su luminosidad, son indicativos de regeneración y calidad.
- Valor nutritivo. Este trigo era buscado antiguamente por los panaderos debido a su elevado contenido en proteínas. A falta de otros estudios más recientes, los realizados en los cultivos de los años 1999, 2000 y 2001 en Leciñena, nos dan cifras de 17% de proteínas y superiores (uno normal de entre 10-12%). En otros lugares como Fuentes Calientes (Teruel) y Pallaruelo (Huesca), en torno al 16%.
- Además, es bueno para la conservación de suelos, sobre todo por la paja que produce. Su adaptación al terreno hace que aunque llueva poco y mal, brote, y de una cosecha decente, cuando los trigos blandos no producen nada.

- Como contrariedades, resaltamos una menor producción y poca resistencia al encamado. Ese fue uno de los principales motivos por el que dejó de cultivarse como variedad mayoritaria en esta zona.

#### **Área histórica de producción / conexiones con grupos locales:**

La variedad se ha explotado regularmente en esta comarca desde tiempos inmemoriales y era la preferida para la panificación por sus propiedades nutricionales (proteínicas) y organolépticas.

Dejó de cultivarse a mediados de los años 80 debido a la menor demanda y a la competencia de otras variedades foráneas. Era una variedad que no se subvencionaba, se encamaba y eso dificultaba en cierto modo la labor de las cosechadoras, y tenía una menor producción que otros productos como la cebada.

Pero hay que tener en cuenta que aunque de menor producción, es un trigo que necesita ser sembrado en cantidades de entre 100 – 110 kg./Ha, cuando los trigos actuales necesitan de 150 a 160 kg., es decir, un tercio más.

En toda la comarca monegrina, tan solo la familia Laviña, de la localidad de Perdiguera, mantuvo la semilla antigua. Una persona se puso en contacto con ellos y los convenció de que vendieran parte de la producción a otros agricultores de la zona, extendiendo así el cultivo del Aragón 03. Esa persona, llamada Juan José Marcén, descendiente de Leciñena, se preocupó de introducir a estos agricultores en el cultivo ecológico para mejorar la calidad. Su muerte dio más fuerza si cabe al proyecto ya que un grupo de personas, casi todas ellas de Leciñena, llamado grupo Forcañada, se encargó de continuarlo.

En la actualidad el número de agricultores que apuestan por esta semilla ha aumentado y ya se siembra en varios pueblos monegrinos. De esta forma, la amenaza de perderla va en regresión, aunque ahora lo más importante sería darle un destino final mediante la elaboración de productos derivados. Mi familia, que participó en la recuperación del trigo dentro del grupo Forcañada, ha decidido llevar a la práctica la última fase del proyecto Marcén: la elaboración y distribución del producto elaborado, completando así todo el proceso desde la producción hasta la venta del trigo y derivados. Con ello, queremos mejorar no solo la calidad alimentaria de los consumidores, sino también un desarrollo sostenible de la tierra y un desarrollo comarcal.

No hay que olvidar también que las harineras mejoran sus harinas de trigo blando mezclándolas con la del Aragón 03, aunque no proceden de cultivo ecológico.

#### **¿El producto se elabora en el área histórica de producción?**

Sí, en la comarca de Los Monegros. En régimen de secano y en ecológico.

#### **¿El producto se encuentra actualmente en el comercio?**

Si, comercializado por la panadería Ecomonegros 03, de Leciñena, se distribuye en dicho pueblo, además de 8 ó 9 puntos en Zaragoza, también en cestas de verduras ecológicas en Fraga y Lérida, y está en proceso de expansión a más puntos de la

geografía aragonesa.

**En caso afirmativo, ¿en qué cantidades?**

Se han llegado a comercializar unos 500 kg de trigo mensuales, en forma de harina, pan y repostería, así como algo de trigo, ya sea para sembrar como para moler, pero tan solo hace tres meses que se ha abierto la panadería.

**Nombre y dirección de contactos relevantes:**

Convivium Zaragoza.

Daniel Marcén.

Leciñena (Zaragoza)

## **PRODUCTO ARCA DEL GUSTO y BALUARTE DE SLOW FOOD ARAGÓN**

### **Alcaparra de Ballobar (Huesca)**

Fecha de creación: 16 marzo 2011



La alcaparra (*Capparis spinosa*) es un arbusto que crece en zonas áridas del Mediterráneo y, en menor medida, en la semi-áridas zonas del interior de Iberia. Se trata de una tuna, arbusto silvestre de hoja caduca y perenne, lo que hace que la cosecha sea exclusivamente manual. Crece espontáneamente en zonas áridas, piedra caliza, y los suelos de arcilla, y no siempre es fácil de cultivar. En el municipio de Ballobar, situado en la Comunidad Autónoma de Aragón, la recolección de alcaparras es una actividad tradicional. Es probable que se iniciara con la ocupación musulmana e hizo de este pueblo – en el borde del desierto más grande de Europa, los Monegros – Es bien conocida y se dice que las alcaparras se las dieron al zar de Rusia a cambio de caviar.

Desde la década de 1980 la cosecha de alcaparras con fines comerciales se ha detenido debido a la competencia de alcaparras intensamente cultivadas, en Andalucía y Norte de África. Sólo vive para el autoconsumo.

Recientemente, sus características distintivas han hecho que de estas alcaparras silvestres, algo diferente a las del largo camino Mediterráneo, sean buscadas una vez más.

Se trata de un producto único que está estrechamente relacionada con el área local: los arbustos crecen en forma silvestre sólo en piedra que dan al sur de tierra en una zona muy limitada por el pueblo.

El brote del botón floral de Ballobar (Alcaparra) es recolectado antes de la floración, junto con la fruta (alcaparrón); ambos son conservados en salmuera y son un producto de alto nivel gastronómico con ternura y aroma distintivo.

En la actualidad hay dos personas, miembros de la Asociación de Productores Ecológicos de Monegros, que están trabajando para recuperar y ampliar el conocimiento de este producto. Ellos son asistidos por una veintena de mujeres que, desde el amanecer hasta el anochecer en los meses de junio a septiembre, participan

en la ardua labor de recolección de brotes y frutos de estos arbustos espinosos.

### **El Baluarte**

El baluarte tiene una serie de objetivos. En primer lugar, pretende involucrar a los recolectores en la transformación y el desarrollo de alcaparras Ballobar, proporcionando importantes ingresos adicionales para las familias que a menudo se ven obligados a emigrar.

Junto a esto, se hacen esfuerzos para ayudar a los productores a encontrar formas eficaces de domesticación en el cultivo de alcaparras, que no ha sido posible hasta ahora. Los productores del Baluarte también asumen gradualmente la responsabilidad de envasado del producto en frascos y su comercialización. El Baluarte finalmente tiene como objetivo promover las alcaparras como una clase de productos de alta gastronomía española, mejorando su creciente reputación. Para describir esta planta única, se están haciendo esfuerzos para crear un museo dedicado a las alcaparras de Ballobar. La promoción de las alcaparras de Ballobar significa dar algo de orgullo para el pueblo y el desarrollo una valiosa alternativa de la actividad económica, siendo la agricultura tradicional difícil de mantener, en una zona árida.

#### **Área de Producción:**

Ballobar, Provincia de Huesca, Aragón

#### **Responsable:**

Miguel Salas Gracia  
PLRSBERA@terra.es  
Telf: 650401917  
Convivium Osca

## **PRODUCTO ARCA DEL GUSTO y BALUARTE DE SLOW FOOD ARAGÓN**

### **Azafrán del Jiloca**

Fecha de creación: 16 agosto 2010



El azafrán es una de las especias más costosas del mundo. Debido a su versatilidad (se utiliza en rituales religiosos y para tintes, perfumes, medicamentos, cosméticos y alimentos) ha formado parte de las tradiciones gastronómicas y culturales de varios países, incluyendo España.

Los campos de azafrán se tiñen a mediados de octubre de violeta intenso cortado por el rojo oscuro de los estigmas de la planta. Cuando se encuentran listos para ser cosechados se inician 2-3 semanas de duro trabajo manual para los agricultores. Se recogen las flores y se colocan en una superficie plana para proceder al desbriznado, la fase más importante de la operación, separando los tres estigmas de la planta del resto de la flor, obrando lentamente para evitar que se rompa o se mezcle para no depreciar el producto.

La zona del Jiloca (Teruel) tiene las condiciones geoclimáticas ideales para el cultivo del azafrán: altitud entre 700 y 900 metros, inviernos largos y fríos y veranos cortos y calurosos. Los agricultores del Jiloca siempre han reservado una parte de sus terrenos para el cultivo del azafrán.

### **Responsables:**

José Ramón Plumed Lorente  
Presidente Azaji  
tel. +34 978 863 474 - 606 694 962  
[joseramon@azafranesjiloca.com](mailto:joseramon@azafranesjiloca.com)  
Monreal del campo (Teruel)

Josè Antonio Esteban Sanchez  
tel. +34 978 622070  
[a5881du@hotmail.com](mailto:a5881du@hotmail.com)  
[www.azafranlacarrasca.com](http://www.azafranlacarrasca.com)  
Blancas (Teruel)



## **ANEXO VI. Programa de Difusión y Comunicación**

*La asociación Slow Food como agente para la salvaguardia del patrimonio cultural alimentario en riesgo en España*

## **Publicaciones periódicas para los socios de Slow Food en España en soporte papel y digital**



**Revista bimensual de Slow Food Italia, nº 55 y 56**

### **Presencia en Redes Sociales**

Slow Food Aragón

Organización sin ánimo de lucro  
El mundo de Slow Food en Aragón, eventos, gastronomía, opiniones, noticias... Los Convivia de Aragón del Movimiento Slowfood nos integramos en las redes sociales con el ánimo de aportar nuestro pensamiento y quéhacer en la

Información - Sugerir una edición

Fotos Me gusta Eventos

33 amigos han indicado que les gusta Slow Food Aragón

Invita a tus amigos a que indiquen que les gusta Ver todos

Reza Chegini  
Chema Tartaj Casanova  
Sergio Royo

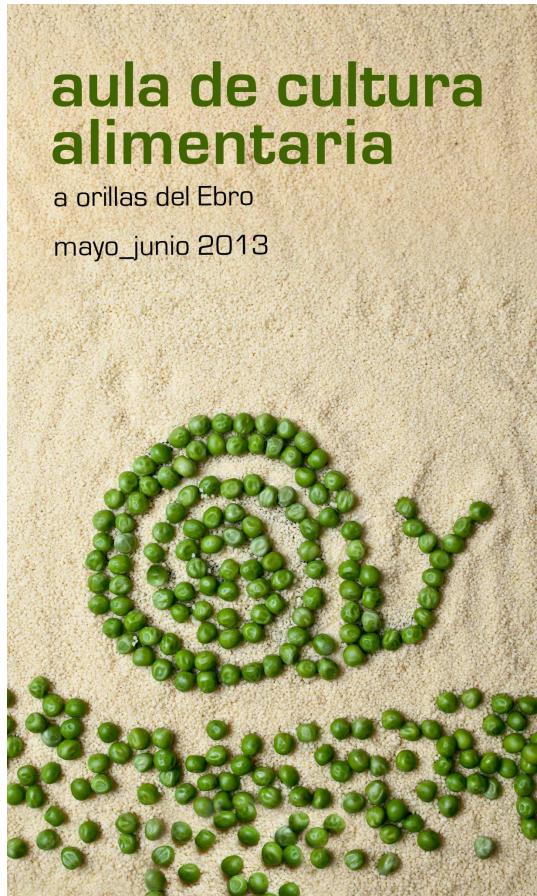
PUBLICAR Foto / video

Publicaciones recientes de otros en Slow Food Aragón Ver todos

Paco Iturbe  
Dembas de Guara  
Centro de Documentación del Agua y el Medio Ambiente  
Jorge Hernández  
Amparo Madreselva

**Página Facebook de Slow Food en Aragón**

## Aula de Cultura Alimentaria a Orillas del Ebro



30 de mayo, a las 19 h

**Brillat Savarin y la gastronomía moderna**

**José María Pisa**, Editorialista La Val de Onsera

Degustación: Embutidos de Melsa Graus  
Vino tinto Vinae Mureri

6 de junio, a las 19.30 h

**Viaje en la historia del turrón al chocolate**

**Rafael Gorrotxategui**, Maestro artesano repostería y chocolatería de Tolosa

Degustación: Turrones y chocolates  
Vino moscatel

13 de junio, a las 19.30 h

**Bradifagos y cronógrafos: historia de una sucesión de guisantes de Astigarraga**

**Urkiri Salaberria**, Dra. en Bellas Artes sobre alimentación y patrimonio alimentario

Degustación: Legumbres variadas con germinados  
Cerveza de La Zaragozana

20 de junio, a las 19.30 h

**Triticum: pasta versus cuscus. El cus cus**

**Leila Abu-Shams**, Profesora Estudios Árabes e Islámicos  
Universidad País Vasco

Degustación: Cus cus  
Vino blanco Albada

**PRECIO ENTRADA:** 5 Euros la jornada. La venta de entradas se realizará en el Museo del Teatro de Caesaraugusta los cuatro días anteriores a la celebración de cada actividad.

La entrada incluye una degustación al final de cada una de las charlas, acompañada por una bebida.

## VIII Edición del Aula de Cultura Alimentaria, 2013



## Jornada organizadas por Slow Food Zaragoza en el Paraninfo de la Universidad de Zaragoza, con menú demostrativo de productos Slow y ecológicos

### INSTRUCCIONES PARA LA MATRÍCULA

Los interesados en matricularse deben seguir los siguientes pasos:

1. Enviar sus datos personales (nombre y dos apellidos en mayúsculas), DNI (con letra), e-mail, teléfono, estudios que se están cursando en el caso de los estudiantes, o bien, si se es socio de Slow Food o del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica a la co-directora de la Cátedra Bantiera-Ruralia, Blanca Simón, [bsimon@unizar.es](mailto:bsimon@unizar.es), antes del 8 de abril de 2013. Las plazas son limitadas y se adjudicarán por orden de recepción del mensaje.
2. Recibirá un mensaje de respuesta confirmando la preinscripción y se facilitará el número de la cuenta bancaria en Bantiera a nombre de la Universidad para ingresar la cuota de inscripción (13€ para estudiantes de la Universidad, 35€ para socios de Slow Food Zaragoza y del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica y 45€ como cuota ordinaria). En dicha cuota está incluido, además de la matrícula a la jornada, el café de la pausa y la comida en el Restaurante Paraninfo Flor con menú ecológico y Slow Food.
3. Realizar el pago de la cuota de inscripción en la cuenta indicada. Al hacer la transferencia, es importante indicar en la misma el nombre completo de la persona que asistirá al curso.
4. Enviar una copia del justificante de transferencia a Blanca Simón (escaneado por e-mail o bien entregarlo en su despacho) antes del 8 de abril de 2013.

La jornada podrá ser convalidable por 1 crédito de libre elección (se ha solicitado 1 crédito para las licenciaturas de ADE y ECO y la Diplomatura de Empresariales a la Comisión de Docencia de la Facultad de Economía y Empresa).

Los requisitos para la obtención del crédito de libre elección son asistencia obligatoria (controlada mediante firma) y una prueba de evaluación consistente en la elaboración de una Memoria sobre la jornada donde se haga una relación crítica de las reflexiones y aportaciones de cada una de las ponencias presentadas.

#### Para más información:

Cátedra Bantiera-Ruralia

[bsimon@unizar.es](mailto:bsimon@unizar.es)

[http://fecem.unizar.es/informacion\\_general/catedras\\_empresariales/catedra\\_bantiera/catedra\\_bantiera.html](http://fecem.unizar.es/informacion_general/catedras_empresariales/catedra_bantiera/catedra_bantiera.html)

Colabora: 

Paraninfo Flor  
Restaurant

CASA DE GANADEROS  
1218

### I Encuentro

## Alimentos Ecológicos: un futuro esperanzador

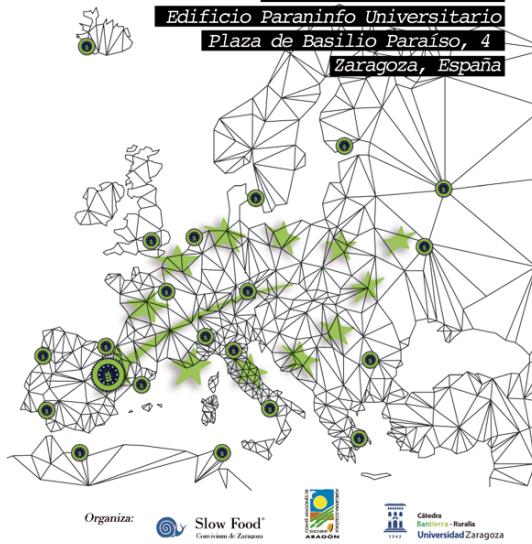
11 abril 2013

de 10:00 a 19:00 horas

Edificio Paraninfo Universitario

Plaza de Basilio Paraíso, 4

Zaragoza, España



Organiza:

Slow Food®  
Comisión de Zaragoza

Cátedra Bantiera - Ruralia  
Universidad Zaragoza

### I ENCUENTRO ALIMENTOS ECOLÓGICOS: UN FUTURO ESPERANZADOR

#### PROGRAMA

##### MAÑANA

###### 10:00 - Apertura y presentación de la jornada.

- D. Manuel José López Pérez, Rector de la Universidad de Zaragoza.
- Dra. Blanca Simón Fernández, Co-Directora de la Cátedra Bantiera-Ruralia de la Universidad de Zaragoza.
- D. Jorge Hernández Esteruelas, Presidente de Slow Food Zaragoza.
- D. José Miguel Sanz Presidente del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica.

###### 10:30 - Confianza y garantía de los alimentos ecológicos.

- D. José Miguel Sanz, Presidente del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica, España, <http://www.caearagon.com/>
- D. Eduardo Sánchez, Delegado en España de BCS-Oko, Alemania, [http://www.bcs-oko.com/esp\\_index.html](http://www.bcs-oko.com/esp_index.html)
- D. Benet Pou, Manager de Certificación Ecocert Iberica, Ecocert, Francia, <http://www.ecocert.es>
- D. Alessandro D'Elia, Director Técnico, Suolo e Salute, Italia, <http://www.suolosalute.it/>

Objetivos: Dar a conocer los sistemas y organismos de garantía y certificación en la Unión Europea, especialmente en los tres principales mercados de los productos ecológicos españoles: Alemania, Francia e Italia. Reforzar la confianza en la calidad de la producción, distribución y consumo de alimentos ecológicos y sus posibilidades en el contexto de crisis alimentaria y socioeconómica actual.

###### 12:00 - Pausa-café con productos ecológicos y Slow Food.

Salón del Restaurante Paraninfo Flor.

###### 12:30 - Perspectivas de las empresas productoras y cooperativas de alimentos ecológicos en Aragón.

Estado de la cuestión, dificultades, posibilidades y perspectivas desde el punto de vista de operadores representativos del sector.

###### Mesa-debate:

- Ecoléctrica, Léccera (Zaragoza): Antonio Artal, empresario agrícola.
- Harinas Polo, Villanueva de Cárdenas (Zaragoza): Empresaria agroalimentaria.
- Bodegas Aragonesas, Fuendejalón (Zaragoza): Enrique Chueca, Director.
- Casa de Ganaderos, S. Coop., Zaragoza, Carmelo Heras, Gerente
- Biofrutal, Biñecid (Huesca), Marcos Barranco, empresario agrícola.

14:00 - Comida demostrativa de productos ecológicos y Slow Food.  
Salón del Restaurante Paraninfo Flor.

##### TARDE

###### 16:00 - Presente y futuro de la alimentación ecológica en España y Europa.

- Los mercados de alimentos ecológicos, Aragón y Europa. Juan Camón, Profesor Asociado del Departamento de Dirección y Organización de Empresas, Facultad de Ciencias Sociales y del Trabajo, Universidad de Zaragoza.
- Caracterización de la agricultura ecológica en España. José Miguel González Otero, Subdirección general de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente del Gobierno de España (MAGRAMA).

Objetivos: Conocer la situación de la producción, comercialización y oferta de los productos agroecológicos en Aragón en el contexto de España y Europa.

###### 17:30 - Logística y oferta de alimentos ecológicos.

- Logística en el sector alimentario. Eficiencia económica y sostenibilidad. María Jesús Sáenz, Profesora de Gestión de la Cadena de Suministro del Programa Internacional de Logística MIT-Zaragoza en el Zaragoza Logistics Center, Investigadora Asociada en el Centro para el Transporte y la Logística del Massachusetts Institute of Technology (MIT).
- Las nuevas tecnologías para el agrupamiento de la oferta. Oriol Costa, Presidente de Dynamis, <http://www.savvie.com/es>.
- La Restauración Colectiva Sostenible como motor de consumo y oferta de los alimentos ecológicos. Jorge Hernández, Manager General del Programa Mensa Crítica.

Objetivos: Valorar la situación, dificultades y necesidades de la comercialización del producto alimentario ecológico. Valor estratégico de Zaragoza como centro de concentración de la oferta ecológica del Valle del Ebro. Nuevas demandas de consumo de alimentos saludables y sostenibles en el segmento de la restauración colectiva (escuelas, hospitales, etc.)

###### 19:00 - Clausura y entrega de diplomas

## Producción y coordinaciónn: Beatriz Gómez Jordana

La asociación Slow Food como agente para la salvaguardia del patrimonio cultural alimentario en riesgo en España

## Trazabilidad alimentaria y Etiquetado Inteligente

**Food Quality Aplicaciones informáticas Made in Aragón para aplicar a los productos Slow Food de Arca del Gusto y Baluarte.**

**Almanaque Slow Food 2012 de Slow Food Internacional en español.**



### SUMARIO

#### ALIMENTOS QUE CAMBIAN EL MUNDO

Queridos socios	8
Food Movements Unite!	10
Más allá del voto con el tenedor	14



#### EUROPA

¡Recuperar!	20
Los primeros 20 años	24
Aulas al aire libre	26
El corazón joven de la PAC	28
Explicar la calidad	30
Baluarte en el menú	32
Las 1000 hectáreas de Casalidanni	34
Vivir para vivir y para comer	36
Cocinar es mi patrón	40
Resistencias bretonas	42
Una mirada hacia Oriente	44
Cuestiones de familia	48



#### ASIA

El canto del cazador de miel	54
Cereales resistentes	58
Recomendar por la educación	62
A 300 km de Fukushima	66
Culturas en granos	68
Pueblos y ciencia	72



#### AMÉRICA LATINA

La riqueza de Cruz Alta	78
Clandestinos de leche cruda	82
El bosque productivo	84
Expo M'dívil	88



#### ÁFRICA

De una pequeña semilla crece una planta	92
Cida de África	96
Cereales que aman el mar	100
Ecológicos y comercio justo	104
El antepasado africano	108



#### APÉNDICE

Momentos estelares	114
Mapa de los Baluartes en el mundo	118
Al interior de los números	122

Salón del Gusto y Terra Madre 2012: conferencias	129
El mapa del Salón del Gusto y Terra Madre	132

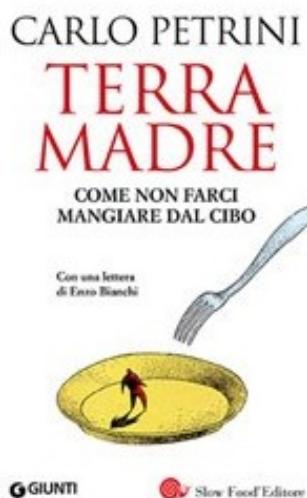


**ANEXO VII. Slow Food Editore. Títulos de interés para el público hispanohablante**

## Títulos básicos para conocer la filosofía y los orígenes del Movimiento Slow Food



PETRINI, Carlo. *Bueno, limpio y justo. Principios de nueva gastronomía*



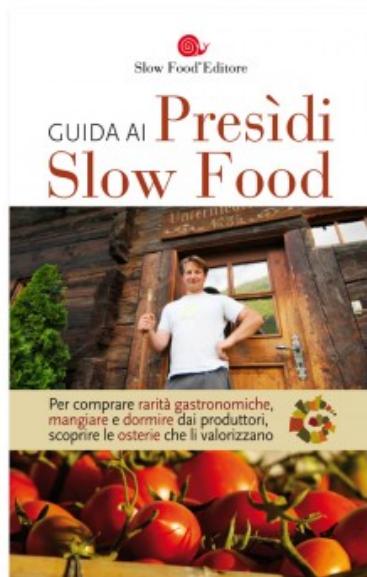
PETRINI, Carlo. *Terra Madre. Como no hacernos tragarnos el alimento*

*La asociación Slow Food como agente para la salvaguardia del patrimonio cultural alimentario en riesgo en España*

## Guías



Guías Slow de restaurantes y hoteles de Italia



**Atlas o Guía de productos tutelados por Slow Food Italia (Arca del gusto o Baluartes llamados Presìdi en italiano).**

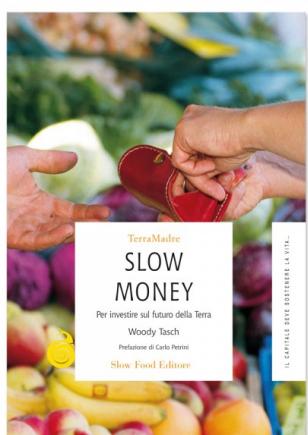
## Ensayos y estudios actuales e históricos



**PERULLO, Nicola.** *El gusto como experiencia. Ensayo de filosofía y estética del alimento*



**Ned Rival.** *Il buongustaio eccentrico. Vida y obra de Grimod de La Reyniere.*



**Woody Tasch.** *Slow Money. Para invertir en el futuro de la tierra.*

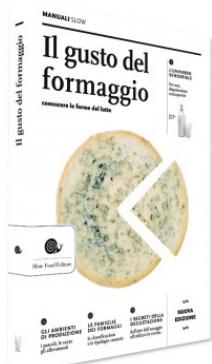


Colin Tudge. *Nutrire il mondo è facile.*

## Manuales Slow Food



*El placer del vino. Como aprender a beberlo mejor. Manuales Slow Food*

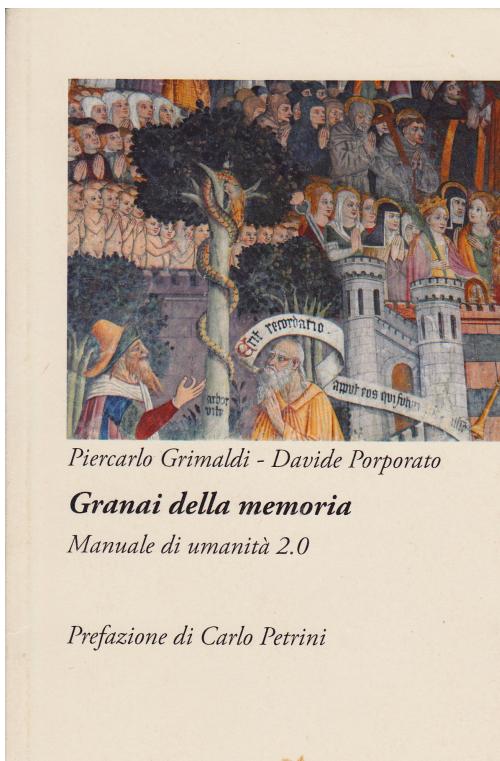


*El placer del queso. Como aprender a beberlo mejor. Manuales Slow Food*

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

*La asociación Slow Food como agente para la salvaguardia del patrimonio cultural alimentario en riesgo en España*

## **GRANEROS DE LA MEMORIA. Manual explicativo y de uso**



*Piercarlo Grimaldi - Davide Porporato*

***Granai della memoria***

*Manuale di umanità 2.0*

*Prefazione di Carlo Petrini*

**Griamldi PC, Porporato, D. *Graneros de la Memoria. Manual de Humanidad 2.0. Prólogo de Petrini, C.***



**Portada de la página web**

## Modelo de documentación audiovisual y catalogación de memoria oral relacionado con patrimonio alimentario del proyecto Granai della Memoria

login: password: accedi registrati CHI SIAMO IL PROGETTO GRUPPO DI LAVORO

# granai DELLA Memoria the Granaries of Memory

► Cerca nel Granaio

▼ Video Trovati:

Terra Madre

 LIVE  
▶▶ 0

Pietro Bongiovanni

Il cardo gobbo di Nizza Monferrato a Terra Madre

Presidi Slow Food

 ▶▶ 0

Pietro Bongiovanni

Produttore di Cardo gobbo di Nizza M...



VIDEO COLLEGATI ▾

◀ ▶ 🔍 00:00:34 / 00:03:31

stessa località stesso argomento stessa sezione altri video

**Ciclo produttivo**

**Pietro Bongiovanni**

Il cardo gobbo di Nizza Monferrato a Terra Madre 2010

Terra Madre

Intervistato nel 2010 a Terra Madre, Pietro Bongiovanni, classe 1936, 'produttore onorario', parla agli studenti UNISG delle origini della tradizione del cardo gobbo di Nizza Monferrato, presidio Slow Food.

La coltivazione più comune del cardo prevede di piantare la pianta diritta. Questa è una coltura molto antica. Solo all'inizio del Ventesimo secolo è stata introdotta la tecnica del sotterraneo del cardo caratterizzante il cardo di Nizza e che permette di ottenere lo sbiancamento della pianta, la sua curvatura e il gusto che lo caratterizza.

Pietro Bongiovanni spiega le proprietà della pianta e i modi per mangiarlo.

Si segnala che all'interno dei Granai della Memoria è disponibile una seconda intervista a Pietro Bongiovanni.

di Beatriz Gómez Jordana  
video a cura di Studenti UNISG  
31 maggio 2013

ARGOMENTI TRATTATI:

- Agricoltura
- Gastronomia
- Storia azienda
- Tradizioni popolari
- Territorio

Entrevista a uno de los últimos agricultores que conservaban la técnica de este tipo de cultivo, hoy recuperada a través del Presidio Slow Food (Baluarte) del Cardo Gobbo de Nizza Monferrato (Asti), Italia.

Montaje del vídeo, catalogación y ficha realizada durante la estancia de prácticas de la autora en el Departamento Granai della Memoria de la UNISG, mayo-junio 2013.

**ANEXO IX. Programa Horizonte Expo Milano 2015**

*La asociación Slow Food como agente para la salvaguardia del patrimonio cultural alimentario en riesgo en España*

## **PRESENCIA INTERNACIONAL. HORIZONTE EXPO**



**Expo Milano 2015. Nutrire il planeta, energia per la vita**

**ANEXO X. Programa de colaboración con la UNISG**

*La asociación Slow Food como agente para la salvaguardia del patrimonio cultural alimentario en riesgo en España*

## **La Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo, Italia**



**Sede de la UNISG en Pollenzo, Bra (Cuneo), Italia.**

**Página web de la UNISG**

**Primer programa de prácticas de alumnos de Máster de la Universidad de Zaragoza en la UNISG.**



**CONVENIO DE COOPERACIÓN EDUCATIVA  
ENTRE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA  
Y UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE**

**EDUCATIONAL COOPERATION AGREEMENT BETWEEN THE  
UNIVERSITY OF ZARAGOZA AND UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI SCIENZE GASTRONOMICHE**

Zaragoza, 11 March 2013

**REUNIDOS**

De una parte, D.<sup>a</sup> M.<sup>a</sup> PILAR ZARAGOZA FERNÁNDEZ, Vicerrectora de Transferencia e Innovación Tecnológica, de la UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA, que actúa en nombre y representación de la misma en virtud de delegación conferida por Resolución Rectoral de 27 de abril de 2012, con domicilio social en C/ Pedro Cebuna n.<sup>º</sup> 12 (50009) Zaragoza.

De otra parte MR. CARLO PETRINI, que actúa en nombre y representación de la UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE, con domicilio social en Piazza Vittorio Emanuele, 9 FRAZIONE POLLENZO BRA (CN) - ITALIA y C.I.F. n.<sup>º</sup> 91023900045.

Las partes, en el concepto en que intervienen, aseguran la vigencia de las representaciones con las que actúan y se reconocen reciprocamente la capacidad legal suficiente y necesaria para suscribir el presente Convenio de Cooperación Educativa y, de conformidad,

**MANIFIESTAN**

**Primero.** Que coinciden en la necesidad de instrumentar medidas que incidan en la capacitación profesional de los universitarios para un mejor aprendizaje y una mejor inserción profesional; asimismo, consideran que la coordinación y colaboración permitirán un mejor aprovechamiento de los recursos que ambas instituciones deben gestionar, así como una profundización en sus objetivos y resultados en el respeto mutuo de sus respectivas competencias.

**Segundo.** Que por ello estiman conveniente signar este Convenio, para la realización de prácticas académicas externas de estudiantes pertenecientes a los Centros de la Universidad en la entidad UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE, acomodándose al horario normal de trabajo, o a cualquier otro que de mutuo acuerdo pudiera estipularse

Por todo por cuanto antecede, ambas partes

**ACUERDAN**

**Primero.** UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE está en disposición de acoger a estudiantes de los centros de la Universidad de Zaragoza para la realización de prácticas académicas externas. Las condiciones de cada plaza de prácticas se recogerán en anexos al presente convenio de cooperación educativa, con el visto bueno del centro que imparte los estudios a cuyos estudiantes se destina. En dicho anexo figurará, la relación de estudiantes, la duración y el lugar donde se realizan las prácticas, así como el proyecto formativo objeto de la práctica a realizar por el estudiante. De fijarse otras formas de colaboración se especificarán en el anexo correspondiente, que, por parte de la Universidad de Zaragoza, será firmado por el responsable de prácticas de cada centro universitario o el tutor académico.

**BY AND BETWEEN**

Party of the first part, Ms M.<sup>a</sup> PILAR ZARAGOZA FERNÁNDEZ, Vice-Chancellor of Technological Transfer and Innovation of the UNIVERSITY OF ZARAGOZA, who acts in its name and on its behalf by virtue of the delegation bestowed by the decision of the Chancellor dated 27th April 2012, with registered office in C/ Pedro Cebuna n.<sup>º</sup> 12 (50009) Zaragoza.

Party of the second part, MR. CARLO PETRINI, PRESIDENT, who acts in the name and on behalf of UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE, with registered office in Piazza Vittorio Emanuele, 9, FRAZIONE POLLENZO BRA (CN) - ITALIA and holder of Tax ID No. 91023900045.

The parties, in the capacity in which they act, declare that they have sufficient legal capacity to enter into this Educational Cooperation Agreement and, in witness thereof:

**DECLARE**

**First** That they agree on the need to devise measures to improve the professional training of university students in order to achieve better learning and greater employment opportunities. They also consider that coordination and cooperation will enable a better use of the resources that both institutions have to manage, as well as an improvement in their objectives and results through mutual appreciation of their respective skills.

**Second.** That therefore they consider it appropriate to enter into this Agreement for the execution of external academic internships for students from the University Centres at UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE, following a standard working timetable, or any other that is stipulated by mutual agreement.

In witness whereof, the parties

**AGREE**

**First.** UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE wishes to accept students from the University Centres of the University of Zaragoza to carry out external academic internships. The terms of each internship place shall be included in annexes to this Educational Cooperation Agreement, with the approval of the centre that teaches the courses to the students in question. Said annex shall include a list of students, the duration and location of the internships and the training project that is the subject of the internship to be done by students. If other types of cooperation are agreed upon, they must be specified in the relevant annex, which shall be signed by the person responsible for internships from each University Centre or the academic tutor of the University of Zaragoza.



**CONVENIO DE COOPERACIÓN EDUCATIVA  
ENTRE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA  
Y UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE**

**EDUCATIONAL COOPERATION AGREEMENT BETWEEN THE  
UNIVERSITY OF ZARAGOZA AND UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI SCIENZE GASTRONOMICHE**

Zaragoza, 11 March 2013

**REUNIDOS**

De una parte, D.<sup>a</sup> M.<sup>a</sup> PILAR ZARAGOZA FERNÁNDEZ, Vicerrectora de Transferencia e Innovación Tecnológica, de la UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA, que actúa en nombre y representación de la misma en virtud de delegación conferida por Resolución Rectoral de 27 de abril de 2012, con domicilio social en C/ Pedro Cebuna n.<sup>º</sup> 12 (50009) Zaragoza.

De otra parte MR. CARLO PETRINI, que actúa en nombre y representación de la UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE, con domicilio social en Piazza Vittorio Emanuele, 9 FRAZIONE POLLENZO BRA (CN) - ITALIA y C.I.F. n.<sup>º</sup> 91023900045.

Las partes, en el concepto en que intervienen, aseguran la vigencia de las representaciones con las que actúan y se reconocen reciprocamente la capacidad legal suficiente y necesaria para suscribir el presente Convenio de Cooperación Educativa y, de conformidad,

**MANIFIESTAN**

**Primero.-** Que coinciden en la necesidad de instrumentar medidas que incidan en la capacitación profesional de los universitarios para un mejor aprendizaje y una mejor inserción profesional; asimismo, consideran que la coordinación y colaboración permitirán un mejor aprovechamiento de los recursos que ambas instituciones deben gestionar, así como una profundización en sus objetivos y resultados en el respeto mutuo de sus respectivas competencias.

**Segundo.-** Que por ello estiman conveniente signar este Convenio, para la realización de prácticas académicas externas de estudiantes pertenecientes a los Centros de la Universidad en la entidad UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE, acomodándose al horario normal de trabajo, o a cualquier otro que de mutuo acuerdo pudiera estipularse

Por todo por cuanto antecede, ambas partes

**ACUERDAN**

**Primero.-** UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE está en disposición de acoger a estudiantes de los centros de la Universidad de Zaragoza para la realización de prácticas académicas externas. Las condiciones de cada plaza de prácticas se recogerán en anexos al presente convenio de cooperación educativa, con el visto bueno del centro que imparte los estudios a cuyos estudiantes se destina. En dicho anexo figurará, la relación de estudiantes, la duración y el lugar donde se realizan las prácticas, así como el proyecto formativo objeto de la práctica a realizar por el estudiante. De fijarse otras formas de colaboración se especificarán en el anexo correspondiente, que, por parte de la Universidad de Zaragoza, será firmado por el responsable de prácticas de cada centro universitario o el tutor académico.

Party of the first part, Ms M.<sup>a</sup> PILAR ZARAGOZA FERNÁNDEZ, Vice-Chancellor of Technological Transfer and Innovation of the UNIVERSITY OF ZARAGOZA, who acts in its name and on its behalf by virtue of the delegation bestowed by the decision of the Chancellor dated 27th April 2012, with registered office in C/ Pedro Cebuna n.<sup>º</sup> 12 (50009) Zaragoza.

Party of the second part, MR. CARLO PETRINI, PRESIDENT, who acts in the name and on behalf of UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE, with registered office in Piazza Vittorio Emanuele, 9, FRAZIONE POLLENZO BRA (CN) - ITALIA and holder of Tax ID No. 91023900045.

The parties, in the capacity in which they act, declare that they have sufficient legal capacity to enter into this Educational Cooperation Agreement and, in witness thereof:

**DECLARE**

**First** That they agree on the need to devise measures to improve the professional training of university students in order to achieve better learning and greater employment opportunities. They also consider that coordination and cooperation will enable a better use of the resources that both institutions have to manage, as well as an improvement in their objectives and results through mutual appreciation of their respective skills.

**Second.-** That therefore they consider it appropriate to enter into this Agreement for the execution of external academic internships for students from the University Centres at UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE, following a standard working timetable, or any other that is stipulated by mutual agreement.

In witness whereof, the parties

**AGREE**

**First.-** UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE wishes to accept students from the University Centres of the University of Zaragoza to carry out external academic internships. The terms of each internship place shall be included in annexes to this Educational Cooperation Agreement, with the approval of the centre that teaches the courses to the students in question. Said annex shall include a list of students, the duration and location of the internships and the training project that is the subject of the internship to be done by students. If other types of cooperation are agreed upon, they must be specified in the relevant annex, which shall be signed by the person responsible for internships from each University Centre or the academic tutor of the University of Zaragoza.



**La autora atendiendo a una de las entrevistas del Granero de la Memoria en la UNISG dirigida por Piercarlo Grimaldi, rector de la UNISG y profesor de Antropología Social (Foto cortesía de la UNISG)**



**La autora de este trabajo con el rector, su mujer y el chef español Andoni Luis Aduriz , del Restaurante Mugaritz, elegido el 4º mejor del mundo en 2013. (Foto cortesía de la UNISG)**



**Fiesta de despedida de la autora Beatriz Gómez Jordana tras su estancia de prácticas del Máster en Gestión del Patrimonio Cultural de la Universidad de Zaragoza en el Departamento de Investigación de los Graneros de la Memoria de la UNISG. Miembros del equipo Granai (el rector de la Universidad y director del programa, Profesor Piercarlo Grimaldi; el profesor Davide Porporato, el profesor Ambrogio Artoni, investigadores y profesores adscritos (Michele Fontefrancesco, Gianpaolo Fassino,); miembros de Slow Food International (Azio Citi), amigos (Alessandro D'Elia) y personal administrativo de la UNISG.**

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

## *La asociación Slow Food como agente para la salvaguardia del patrimonio cultural alimentario en riesgo en España*

## Acto fundacional de Slow Food en Casa Pascualillo en Zaragoza el 23 de noviembre de 2003



HACE AHORA 10 AÑOS



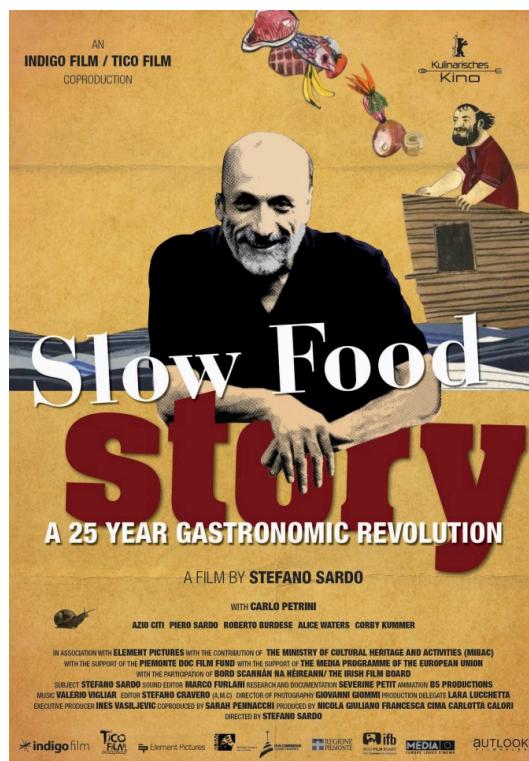
Comida Casa Pascualillo, Zaragoza 25-11-2003

Comida Casa y Asociación. Zaragoza 25-11-2003  
El 25 de Noviembre del año 2003 se celebró una cena en el Centro de Historia de la ciudad de Zaragoza, en la que se presentó el movimiento *SlowFood*, que nació en Italia en 1986, y que se ha extendido a más de 30 países y 1000 localidades. Más de 60 personas de Zaragoza acudieron al llamamiento de presentación del *Convivium*, a la que se unieron algunos representantes de otros lugares de España. Un día después se celebraba una comida con los compañeros de España, en Casa Pascualillo del famoso tubo zaragozano, donde se formó el grupo promotor del movimiento *SlowFood* en España. Con un mes de anterioridad, en la ciudad de San Sebastián, ya se había formado el primer *convivium* de España.

Durante estos 10 años de existencia el convivium de SlowFood de Zaragoza ha dinamizado la puesta en pie de otros convivia en Aragón y otros lugares de España, realizadas numerosas actividades y fomentando el desarrollo afiliativo a la asociación. Durante varios años el convivium de Zaragoza gozó de gran actividad en su desarrollo asociativo, hasta que en los años 2009, Bilbao tomara el relevo de este liderazgo.

Fuente: <http://www.slowfoodaragon.es/>

## Presentación de la película Slow Food Stroy en Zaragoza con la presencia del rector de la UNISG , Piercarlo Grimaldi, el 17 de diciembre de 2013



## **BIBLIOGRAFÍA y otros recursos**

GARCÍA CUETOS, Mª P. *El Patrimonio Cultural. Conceptos básicos*, Zaragoza, Prensas Universitarias de Zaragoza, 2012.

GRIAMALDI PC., PORPORATO, D. *Granai della Memoria. Manuale di Umanità 2.0*. Prólogo de Petrini, C., Pollenzo, Bra (Cuneo), Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, 2012.

HOLT-GIMÉNEZ, E. coord. *Food movements unite! Strategie per Traformare i nostri sistemi alimentari*, Bra (Cuneo), Italia, Slow Food Editore, 2011.

MONTANARI, M. *Il cibo come cultura*, Bari, Ed. Laterza, 2004.

PETRINI, C. *Buono, Pulito e Giusto. Principi di nuova gastronomia*, Turín, Enaudi, 2005.

PETRINI, C. *Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo*, coed. Bra (Cuneo), Italia, Slow Food Editore, Firenze, Milano, Giunti Editore, 2010.

PERULLO, N. *Saggio di filosofia e estetica del cibo*, Bra (Cuneo), Italia, Slow Food Editore, 2012.

TASCH, W *Slow Money. Per investire sul futuro della Terra*, Bra (Cuneo), Italia, Slow Food Editore, 2009.

TUDGE, C. *Nutrire il mondo é facile*, Bra (Cuneo), Italia, Slow Food Editore, 2010.

BUREO, J et alli, ed. *Almanque Slow Food 2012*, Bra (Cuneo), Italia, Slow Food Internationaal, libro digital en línea, 2012.

*Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*, Unesco, París, 17 de octubre de, 2003.

Hispania Nostra. Revista para la defensa del Patrimonio Cultural y Natural. Madrid, junio 2013, Nº 11. p. 1.

Ley 50/2002, de 26 de diciembre, de Fundaciones, BOE núm. 310, de 27 de diciembre de 2002, páginas 45504 a 45515.

*Plan Estratégico General*. Secretaría de Estado de Cultura, Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, Gobierno de España.

*Metodología para el inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial en las Reservas de la Biosfera: el caso del Montseny*. Centro Unesco de Cataluña, Barcelona.

*Social Report 2011*. Slow Foundation for Biodiversity, Carrú, (Cuneo), Italia.

*Social Report 2012*. Slow Foundation for Biodiversity, Carrú, (Cuneo), Italia.

## **Sitografía**

<http://alimentos.slowfood.es/category/baluartes/>

<http://alimentos.slowfood.es/category/arpa-del-gusto/page/7/>

<http://www.boa.aragon.es/>

<https://www.boe.es/>

<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2002-25180>

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

<http://diariodegastronomia.com/tendencias/gastronomia-responsable/14773-carlo-petrini-fundador-de-slow-food-galardonado-por-la-onu.html>

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

<http://www.expo2015.org/>

<http://fundacionarteymecenazgo.org/>

<http://ge-iic.com/>

<http://ipce.mcu.es/>

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

<https://www.facebook.com/arkoftaste?ref=ts>

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=207577342745381&set=a.207316726104>

<776.1073741857.154561158047000&type=1&theater>

<https://www.facebook.com/slowfoodaragon?ref=ts>

<http://www.granaidellamemoria.it/>

[http://www.heraldo.es/noticias/gastronomia/2013/09/18/el\\_fundador\\_del\\_slow\\_food\\_gana\\_premio\\_campeones\\_tierra\\_2013\\_249666\\_1311024.html](http://www.heraldo.es/noticias/gastronomia/2013/09/18/el_fundador_del_slow_food_gana_premio_campeones_tierra_2013_249666_1311024.html)

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

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

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

<http://slowfoodfoundation.com/>

<http://www.slowfood.com/international/food-for-thought/publications/79791/slow-food-almanac/q=123>

[http://www.slowfoodfoundation.com/pagine/eng/arpa/cerca.lasso?-id\\_pg=36](http://www.slowfoodfoundation.com/pagine/eng/arpa/cerca.lasso?-id_pg=36)

<http://www.slowfood.de/>

<http://slowfood.es/>

<http://www.slowfood.fr/>

<http://www.slowfood.ch/>

<http://www.slowfood.it/>

<http://www.slowfood.nl/>

<http://www.slowfood.org.uk/>

<http://www.slowfoodjapan.net/>

*La asociación Slow Food como agente para la salvaguardia del patrimonio cultural alimentario en riesgo en España*

<http://www.slowfoodusa.org/>

<http://www.slowfood.com/editore/ita/chi.lasso>

[http://sociedad.elpais.com/sociedad/2013/10/24/actualidad/1382571627\\_661093.html](http://sociedad.elpais.com/sociedad/2013/10/24/actualidad/1382571627_661093.html)

<http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>

<http://www.unesco.org>

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?pg=00001>

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

<http://www.unescocat.org/es/>

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

<http://www.unisg.it/>