

## LA FILOSOFÍA DE LA COMIDA...LENTA

Por: *Sandro Bozzolo*

**Resumen:** Rico, limpio, justo: estas son las tres palabras clave del Movimiento « Slow Food », que se contrapone a la estandarización del gusto y a la difusión de una nueva filosofía de placer y conocimiento. Los seguidores y curiosos se encontraron en el mes de octubre en Torino- Italia, por medio del convenio “Terra Madre”.

**Palabras clave:** Convenio, Terra Madre, Torino, Slow Food, Salud, Gusto, Gastronomía



En el año 1986 la difusión mundial de los “Fast Food” norteamericanos se habían establecido entre las antiguas tradiciones gastronómicas italianas, esta nueva forma de la cocina no fue muy bien recibida por un pequeño grupo de cocineros, productores agricultores, periodistas, cantantes y escritores (entre ellos el premio Nobel Dario Fo) quienes ese mismo año fundaron la Asociación ArciGola, por la salvaguardia de las tradiciones gastronómicas regionales.

Tres años más tarde, en París, representantes de quince países del mundo firmaron el “Primer Manifiesto de la Filosofía Slow Food”: Dando inicio a un movimiento internacional que propone el disfrute de los productos regionales y de comidas tradicionales cuyos ingredientes en muchas ocasiones, se cultivan de forma respetuosa con el medio ambiente. Este grupo tiene como principio defender la diversidad de los cultivos y las materias primas, Slow Food promueve también el disfrute de esas comidas en compañía de otros.

En contra de algunas tendencias asociadas al término despacio, los partidarios del movimiento Slow animan a la actividad constante, más que a la pasividad. El enfoque de este grupo, por lo tanto, está en ser selectivos en la actuación y en ser plenamente conscientes de cómo invertimos nuestro tiempo.

Según el concepto expresado por el filósofo alemán **Ludwig Feuerbach** en el XIX siglo “El ser humano es lo que come”. Tomando esta afirmación como punto de partida, enumeramos a continuación los objetivos de la asociación:

- Otorgar dignidad cultural a las temáticas relacionadas con la comida y la alimentación.
- Individualizar los productos alimenticios y las modalidades de producción ligados a un territorio, en una óptica de salvaguardia de la biodiversidad, promoviendo su categorización y protección en tanto que bienes culturales.
- Elevar la cultura alimentaria de la ciudadanía y, en particular, de las generaciones más jóvenes, con el objetivo de lograr la plena consciencia del derecho al placer y al gusto.
- Promover la práctica de una calidad de vida distinta, basada en el respeto al ritmo y tiempo naturales, al ambiente y la salud de los consumidores, favoreciendo el deleite de aquellos que representen la máxima expresión cualitativa. (Art. nr. 1 Estatuto Slow Food)

Para lograr sus propósitos, **“Slow Food”** está presente en cincuenta países y cuenta con más de 80.000 socios. Adicionalmente el movimiento se propone sostener el cultivo y consumo de aquellos comestibles que las estrictas leyes del mercadeo consideran « pobres », con financiaciones económicas para los campesinos y las empresas agrícolas.

Este grupo nació en la región italiana de Piemonte la primera «Universidad del sabor», donde estudiantes de todo el mundo pueden estudiar formalmente «Ciencias Gastronómicas» o «Enología», con una mirada consciente a los problemas alimentarios que siguen golpeando distintas áreas en el mundo.



La última novedad del movimiento Slow Food se llama «Terra Madre». que se realizó del 23 al 27 de octubre, con más de 180.000 visitantes, quienes pudieron conocer y escuchar las experiencias de quien todos los días juega su papel en el proceso alimentario mundial.

Consumidores, institutos de formación, chefs y cocineros, entes de investigación agrícola, organizaciones no gubernamentales llegaron a Torino en representación de 140 países del mundo, para aumentar la conciencia de la importancia de la labor de campesinos, pescadores y ganaderos en la opinión pública.

Los trabajos en el convenio señalaron datos particulares del consumo general europeo: “Una familia italiana, en promedio, gasta por la comida el 15% de sus ingresos mensuales. Para los

gastos telefónicos, el 13%. Todos lo que queremos un mundo mejor, tenemos que reflexionar sobre esto”. (Carlin Petrini, convenio de abertura TerraMadre2008).

Colombia estuvo presente en este evento mundial con aproximadamente veinte representantes de: doce comunidades del alimento, cuatro cocineros ocho profesores universitarios. Hay tanta diversidad en este movimiento que llamó la atención un representante de la comunidad indígena Arhuaca, de la Sierra Nevada de Santa Marta, que atribuyéndose el nombre de Ijka (hombres del maíz), sacan su propia alimentación y fundamentan de este alimento su cultura.

Slow Food es una muestra de la diversidad cultural, academica y artesanal que se puede congregar alrededor de la comida sana.

#### **Bibliografía:**

- <http://www.terramadre.info/pagine/press/leggi.lasso?id=3E6E345B18b56227BAtwI18A2ED5&ln=es&-session=terramadre:42F94787144a43241FRhSq16B3E7>
- <http://www.slowfood.com/>
- <http://wikipedia.it/slowfood>
- [http://marianna06.blog.lastampa.it/il\\_mio\\_weblog/2008/10/a-proposito-di.html](http://marianna06.blog.lastampa.it/il_mio_weblog/2008/10/a-proposito-di.html)