



Slow Food®

A rede Terra Madre

A rede Terra Madre foi criada pelo Slow Food em 2004, reunindo todos os sujeitos que fazem parte da cadeia de produção e distribuição alimentar, para promover agricultura, pesca e produção alimentar sustentáveis. A rede reúne agricultores, criadores, pescadores, produtores de pequena escala, acadêmicos, cozinheiros, consumidores e grupos de jovens de **158 países**. O Terra Madre inclui **um encontro mundial bienal, reuniões regionais/nacionais, uma jornada global de ação**, celebrada todo ano no dia 10 de dezembro, e projetos internacionais envolvendo todos os atores do sistema alimentar.

Terra Madre representa a globalização positiva, dá voz a quem não se entrega à abordagem industrial da agricultura e à padronização dos cultivos alimentares. As comunidades do alimento declaram, em uníssono, que a produção alimentar deve alcançar uma relação harmoniosa com o meio ambiente, afirmando a dignidade cultural e científica das práticas tradicionais.

A rede mundial, que conta com 2.500 comunidades do alimento, foi crescendo através dos **encontros mundiais que, desde 2004, se realizam a cada dois anos** em Turim, e das **reuniões regionais** organizadas periodicamente no mundo inteiro (do Japão à Armênia, da Tanzânia ao Brasil). Esses encontros oferecem a milhares de **agricultores, pescadores, pequenos produtores e cozinheiros**, a oportunidade de debater e compartilhar seus conhecimentos e experiências, voltando para suas atividades diárias com a energia positiva de uma comunidade internacional unida por uma visão comum. Em 2012, pela primeira vez, o encontro internacional Terra Madre e o Salone del Gusto se tornaram um único evento, durante o qual foi apresentada ao público a diversidade extraordinária de todos os continentes.

Alguns encontros reúnem as comunidades de diversos países sobre temas específicos: como o **Terra Madre Balcãs**, lançado em 2010 em Sófia. A rede é a primeira rede desse tipo, que reuniu comunidades do alimento de diversos países pertencentes à mesma região. Os países balcânicos compartilham tradições alimentares únicas e condições socioeconômicas semelhantes, fazendo com que haja uma defesa do patrimônio rural comum, com esforços que vão além das fronteiras nacionais. O encontro acontece a cada dois anos. Mais de 200 delegados do Terra Madre, de 11 países da região dos Balcãs, participou da edição de 2014, que se realizou de 19 a 22 de junho em Dubrovnik, Croácia. O **Terra Madre Young Europeans** reúne jovens que querem demonstrar que um modelo diferente de produção alimentar.

A **rede** do Terra Madre trabalha com os convivia Slow Food para melhorar a capacidade das comunidades de produzir alimentos bons, limpos e justos. As comunidades trabalham em **nível local** para promover uma abordagem diferente da produção alimentar, com o apoio da rede, através do compartilhamento de informações. As iniciativas atendem as exigências de cada contexto: pode ser um grupo de acadêmicos sul-americanos que trabalha para promover a agricultura ecológica; um intercâmbio entre agricultores de Uganda e do Quênia; um passeio de bicicleta por fazendas de pequenos produtores do Canadá; ou um projeto que visa valorizar os **saberes indígenas** de uma comunidade na Austrália. Graças a estas atividades, que visam fortalecer e preservar as culturas alimentares, a família do Terra Madre está crescendo, dia após dia.

Desde 2009, no dia 10 de dezembro – o dia em que, em 1989, o Slow Food foi fundado oficialmente - organiza-se o **Terra Madre Day**, uma oportunidade para toda a rede Slow Food, de celebrar o alimento local no mundo todo. É uma oportunidade, para toda a rede do Slow Food, de apresentar produtos locais e produtores, e para promover a produção e o consumo sustentáveis junto das comunidades e das instituições locais. O Terra Madre Day é um dos eventos coletivos mais importantes jamais organizados em escala global, para comemorar o alimento local. Toda edição consegue envolver centenas de milhares de pessoas em todos os países em que o Slow Food está representado, participando de diversos eventos: encontros e debates, piqueniques e



Slow Food®

jantares, filmes e festivais, visitas a fazendas e outras iniciativas.

Para ficar informado sobre os detalhes da edição de 2015, visite o site: <http://bit.ly/1p5LmH9>