



Slow Food®

A estrutura organizacional

O Slow Food é uma **associação sem fins lucrativos**, isto é: os lucros das atividades são reinvestidos na realização de projetos inerentes às finalidades do Estatuto da própria associação.

Os **convivia** são as células locais e independentes, que trabalham para defender a cultura alimentar do território, divulgando e pondo em prática a filosofia e os objetivos da associação. Há 1500 convivia ativos no mundo inteiro, que, todo ano, organizam cerca de 6.000 eventos.

A associação internacional **Slow Food** é responsável pelas estratégias de desenvolvimento do movimento junto ao Conselho Internacional, que é eleito a cada quatro anos durante o congresso internacional. A partir do Congresso de 2012, foi criado um novo organismo de diretoria, o Comitê Executivo, composto por seis pessoas. O fundador do Slow Food, Carlo Petrini, é o presidente da associação.

A sede do Slow Food fica em Bra, uma cidadezinha do Piemonte, no norte da Itália. Uma região que, por ser caracterizada por um grande patrimônio agrícola e gastronômico, revelou-se a pátria natural do movimento.

A verdadeira força do movimento são os milhares de voluntários que, no mundo inteiro – incluídos os cargos institucionais em todos os níveis, dos convivia à Presidência que, obedecendo o Estatuto, não são remunerados –, implementam objetivos e atividades em nível local, levando adiante a filosofia e as intenções do movimento.

Em alguns países, o Slow Food tem **estruturas organizacionais em nível nacional**. Algumas são mais antigas (Itália, Alemanha, Suíça, Estados Unidos, Japão, Reino Unido e Holanda), outras mais recentes (Brasil, Quênia e Coreia do Sul). Todas elas têm autonomia na toma de decisões, embora cumpram com as diretrizes do Slow Food Internacional. Coordenam as atividades do Slow Food, suportam a atuação dos convivia, organizam eventos, sendo um ponto de referência fundamental para os associados.

Para realizar os seus projetos, o Slow Food criou diversos organismos:

A Fundação Slow Food para a Biodiversidade. Fundada em 2003, a fundação apoia e financia os projetos do Slow Food voltados para a preservação da biodiversidade agroalimentar no mundo: as Fortalezas Slow Food, a Arca do Gosto, as Dez Mil Hortas na África e os Mercados da Terra.

A Fundação Terra Madre. Criada em 2004, a Fundação Terra Madre organiza, a cada dois anos, o evento Terra Madre em Turim, os encontros regionais do Terra Madre e trabalha para garantir continuidade ao projeto, criando uma rede entre as diversas comunidades.

O Slow Food promoveu a criação da **Universidade de Ciências Gastronômicas (UNISG)**. Nascida em 2004, esta universidade oferece cursos de graduação, mestrado e especialização, idealizados para dar **dignidade acadêmica ao alimento**, considerado como um fenômeno complexo e multidisciplinar, através do estudo de uma renovada cultura da alimentação. A sede da universidade fica na antiga cidadezinha de Pollenzo, a poucos quilômetros de Bra. A UNISG tem aproximadamente 400 alunos de 70 países.

O Slow Food Youth Network (SFYN). É uma rede internacional que reúne jovens que compartilham a filosofia do Slow Food do bom, limpo e justo. A SFYN visa conscientizar os jovens e os consumidores sobre a importância de escolhas alimentares sustentáveis, reduzindo assim o desperdício de alimentos. A rede organiza a **Schnippeldisko / Disco Xepa**, um evento cujo objetivo é conscientizar sobre o desperdício alimentar. A primeira “Disco Xepa” foi organizada na Alemanha e depois difundiu-se para a França, Holanda, Coreia, México, Brasil, Estados Unidos e



Slow Food®

outros países. Outro evento importante é o **Eat-in**, uma manifestação gastropolítica pública baseada no compartilhamento de comida e ideias. As pessoas se reúnem, levando um prato preparado segundo a filosofia do Slow Food. Em dezembro de 2013, a rede jovem se reuniu em Bra, na Itália, reunindo jovens de 25 países. Em 2014, os jovens da rede Slow Food confirmaram o seu desejo de promover uma mudança no sistema alimentar atual, com a participação no Salone del Gusto e Terra Madre de jovens de mais de 40 países.