

# La Alianza Slow Food de los Cocineros

*Manifiesto y reglamento  
internacional*



## La etapa del proyecto

En el 2006 más de 1000 cocineros procedentes de 150 países se han reunido en Turín, durante Tierra Madre, para construir las bases de una alianza solidaria con los pequeños productores de todo el mundo, haciéndose promotores y portavoces de una agricultura buena, limpia y justa. En el curso de este acontecimiento ha sido sancionado el papel fundamental de los cocineros en la salvaguardia de la biodiversidad agroalimentaria: los cocineros son los mejores intérpretes de sus territorios y pueden valorizar los productos locales con sabiduría y creatividad, dando el justo relieve a los guardianes de la biodiversidad.

En muchos países del mundo, en los años siguientes, se han desarrollado en el ámbito de la red Slow Food proyectos que han recogido los estímulos desarrollados por el encuentro mundial de las comunidades del alimento de Tierra Madre y favorecido el encuentro y el intercambio entre cocineros y productores de la comida local.

En particular, en el 2009, Slow Food Italia ha lanzado el proyecto de la alianza entre los cocineros y los Baluartes de Slow Food con el objetivo de comunicar y promover los Baluartes, pero también de implicar al mundo de la restauración en la batalla de la defensa de la biodiversidad, estimulando a los cocineros a encaminar relaciones de conocimiento directo con los pequeños productores.

La red italiana de los cocineros, de los productores y de la asociación Slow Food se han encontrado en Italia, cerca del Parque natural de Alberese, en Toscana, en el mes de abril de 2012, animando un debate de alto nivel, que ha ido más allá de las problemáticas logísticas atadas al hallazgo de los productos, tocando instancias relativas al futuro de la gastronomía, al papel de los cocineros en el futuro de la agricultura, y de la pesca, y a posibles formas de colaboración más activa con todos los productores, no sólo con los productores de los Baluartes.

En el curso del 2012 la alianza también ha recogido adhesiones en Holanda y Marruecos y muchas otras asociaciones de Slow Food han preguntado para activar el proyecto: en Canadá, en la República Checa, en Austria, en Suiza, en Francia, en México.

En el Consejo Internacional de Slow Food de Estambul del 15 de junio de 2013, la asamblea ha establecido que el proyecto de la alianza entre los cocineros, los Baluartes y los **productores locales es un proyecto estratégico por la asociación internacional**, cuyo **objetivos** son:

- estimular el inicio y la consolidación de relaciones directas, de trabajo, colaboración, amistad, solidaridad, entre cocineros y productores;
- valorizar los productos de los Baluartes, del arca del Gusto y las pequeñas producciones locales "buenas, limpias y justas" salvaguardando así la biodiversidad agroalimentaria en riesgo de extinción;
- contar las pequeñas realidades agrícolas y artesanales y difundir su conocimiento;
- promover la adhesión de la asociación Slow Food, desarrollar y reforzar la red de Slow Food en las comunidades locales acercando productores, cocineros y restauradores a los valores de Slow Food;
- valorizar las tradiciones gastronómicas locales y los saberes artesanales;
- difundir la conciencia de la necesidad de elegir un consumo sostenible;
- traducir concretamente (en las elecciones cotidianas), las campañas internacionales de Slow Food como Slow Fish o la campaña contra los residuos alimentarios, contra los OGM y a favor de la biodiversidad, los quesos de leche cruda, en defensa de los paisajes agrícolas, etcétera);
- sustentar concretamente, para la actividad de fondo, los proyectos de Slow Food de defensa de la biodiversidad y las actividades de la red de Tierra Madre.

Para dar coherencia y mayor fuerza al proyecto, coordinando la difusión en las demandas de los Países que hagan solicitud de ello, el Comité Ejecutivo Internacional de Slow Food ha dado mandato a la Fundación Slow Food para la Biodiversidad de proponer una carta de **principios generales** y un **reglamento internacional** al que tendrán que atenerse las asociaciones nacionales, regionales o las otras formas de coordinación reconocidas que quieran desarrollar sobre sus territorios la alianza.

# Manifiesto de la alianza Slow Food de los Cocineros

*(el texto siguiente será insertado en un póster que será provisto a los miembros de la alianza para que sea expuesto en sus locales)*

*"Todas las cocinas del mundo tienen que tener iguales dignidades. Hace falta recobrar y difundir los productos del territorio y los saberes para cocinarlos: saberes que corren el riesgo de desaparecer junto a la biodiversidad agroalimentaria que los ha inspirado; productos reemplazados por comidas propuestas por la industria alimenticia, de una agricultura intensiva, esclava de la química y condicionada por el mercado global. Ésta es la gastronomía liberada."*

Carlo Petrini

Adherido a la alianza Slow Food de los Cocineros porque compartimos la filosofía Slow Food, que nos empeñamos en sustentar y difundir. Nos batimos para promover una comida "buena, limpia y justa", ayudando concretamente a los proyectos que defienden las culturas locales y la biodiversidad de la comida, un patrimonio a preservar en todo el mundo.

La alianza Slow Food de los Cocineros es una red que reúne a cocineros de todo el mundo.

Adherirse significa:

- Emplear materias primas locales y de buena calidad, provistas por campesinos, pastores, pescadores, charcuteros, panaderos y artesanos que preservan técnicas y saberes tradicionales, trabajando en el respeto del entorno, del paisaje, del bienestar animal.
- Valorizar las producciones notables del territorio, a partir de los Baluartes de Slow Food, del arca del Gusto, de las comunidades de la comida de Tierra Madre, y dar visibilidad, dignidad y justo valor a los productores y a su trabajo.

# Reglamento Internacional de la alianza Slow Food de los Cocineros

El presente reglamento establece las líneas guía para el inicio y la gestión del proyecto a nivel internacional, para que el desarrollo de la alianza Slow Food de los cocineros en todo el mundo sea coherente y más fuerte.

## Nombre del proyecto y logo

El proyecto tiene un único nombre y logo a nivel internacional, para devolver la comunicación del proyecto más claro y eficaz. Son permitidas las traducciones del nombre del proyecto en las lenguas locales, previa ratificación de parte de la Fundación Slow Food por la Biodiversidad.

Es permitida la inserción de un subtítulo en la gráfica y en la comunicación, con el fin de explicar que la alianza se establece con los Baluartes, los productores locales, etcétera

El nombre es:

*Alianza Slow Food de los Cocineros*

El logo de la alianza es el siguiente:



El logo es de propiedad de Slow Food que lo asigna a las asociaciones Slow Food que quieran desarrollar el proyecto de la alianza en sus territorios, que lo asignarán, a su vez, a los cocineros y a los restaurantes adheridos al proyecto, (Ver adjunto las modalidades de empleo y los documentos para la adhesión al proyecto.

## Inicio del proyecto

El proyecto puede ser iniciado por la solicitud de las asociaciones nacionales, las coordinaciones nacionales o bien, en el caso en que sea no activa una asociación nacional, las coordinaciones regionales, la mayoría de los Convivia u otros órganos reconocidos a nivel internacional, asumiéndose el empeño de la gestión del proyecto.

Los mismos organismos que promueven la alianza a nivel nacional, podrán expulsar del proyecto a los participantes individuales, en el caso en que no respeten reglas.

## Autonomía de gestión

El proyecto es administrado autónomamente por las asociaciones Slow Food presentes en los diferentes Países dentro del respeto de las reglas establecidas en la Carta de la Alianza y el reglamento internacional.

A nivel nacional o regional es posible definir reglas específicas aptas al contexto territorial, social y cultural local e integración del reglamento internacional, por ejemplo, el número de productos de Baluartes a emplear, etcétera). Tales reglas tienen que ser sometidas a la consideración de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad para su ratificación.



## Los cocineros

Los cocineros pueden adherirse a la Alianza desde diferente formación y tradición, siempre que estén interesados en salvaguardar, en la misma actividad cotidiana, la biodiversidad agroalimentaria, los saberes gastronómicos y las culturas locales. Pueden desarrollar la misma actividad en las cocinas de restaurantes de diferentes géneros, en los bistrot, en las posadas, en los hoteles, a domicilio o también en contextos informales, como son los mercados y las cocinas de calle. En cualquier ámbito, siempre que sea accesible a quien quiera. La alianza valoriza las tradiciones gastronómicas locales, pero no vincula las posibilidades de expresión creativa de los cocineros. Por este motivo pueden adherirse a la alianza, los cocineros que proponen cualquier tipo de cocina, (étnica, fusion, creativa, etcétera). Su actividad tiene que estar impulsada por la búsqueda de la calidad y la elección de las materias primeras y las relaciones con los productores tienen que ser coherentes con la filosofía del proyecto. Es importante que los cocineros sean capaces de proveer a sus mismos clientes de informaciones sobre los productos cocinados, sobre su origen, sobre los productores, sobre las razones de sus elecciones gastronómicas y su adhesión al proyecto de la Alianza y a Slow Food.

Adhiriéndose al proyecto, los cocineros se empeñan también en ser "justos" en los mismos locales, respetando el trabajo y los derechos a los mismos colaboradores, más allá de ecuanimes, reconociendo precios justamente rentables a los productores que los abastecen.

Los cocineros que se adhieren a la alianza además se empeñarán en facilitar y desarrollar proyectos para la tutela de la biodiversidad, a compartir cada año con Slow Food iniciativas de recogidas de fondos para realizar los proyectos de la asociación, Huertos en África, Baluartes, Arca del Gusto, a divulgar y a sustentar los campos de Slow Food. La elección de las iniciativas de apoyar y la organización de eventuales colecciones de fondos serán concordadas con las asociaciones nacionales o regionales que coordinan los proyectos.

El nombre del cocinero implicado en la alianza será comunicado sobre el sitio junto a los datos necesarios para establecer un contacto, cual es el nombre y la dirección del restaurante o el lugar en que trabaja y en el que se expresa su empeño por su cocina y sus elecciones de adquisición, los números de teléfono, la dirección mail y el eventual sitio web, para que sea posible contactarlo, implicarlo en iniciativas y acontecimientos o, sencillamente, frecuentar su local.

Los cocineros se adhieren al proyecto asociándose individualmente con Slow Food pero, además de la suscripción de la tarjeta anual a la asociación, la participación al proyecto no comporta ulteriores gravámenes.

La lista oficial de los restaurantes y, eventualmente, de los cocineros adherentes al proyecto internacional está disponible sobre el sitio **[www.fondazioni Slow Food.it/allianza](http://www.fondazioni Slow Food.it/allianza)**.

El proyecto de Slow Food puede implicar no solamente a chefs individuales, sino también a asociaciones o redes de cocineros ya existentes, que expresan una sensibilidad y proyectos afines a los de Slow Food.

## Los productos


Los cocineros de la Alianza se empeñarán en utilizar en su cocina el mayor número posible de productos locales "buenos, limpios y justos" (Baluartes, Arca del Gusto, productos de las comunidades del alimento, de los Mercados de la Tierra, o sencillamente de pequeños productores locales virtuosos, en el respeto de la estacionalidad).

Si en un País está activo el proyecto de los Baluartes, los cocineros tendrán que empeñarse en usar regularmente, cuando eso sea posible, al menos un Baluarte (Cada país puede establecer un número mínimo de Baluartes, según las posibilidades).

El proyecto puede ser activado aunque no estén presentes los Baluartes en el país, con que exista una red reconocida y exista una comunidad del alimento o productores locales con los que el cocinero colabora regularmente.

## Modalidad de comunicación de los productos

Los productos de los Baluartes tienen que estar señalados con el logo de los Baluartes de Slow Food. 

Los productos del arca del Gusto pueden ser indicados con el logo del Arca del Gusto,  mientras que los productos de las comunidades del alimento y los demás productos locales pueden ser señalados con señales gráficas, como por ejemplo un asterisco, que le remita a una clave capaz de contarlos.

Es importante que en los menús sean dadas informaciones sobre el proyecto de la alianza, sobre los Baluartes y sobre los productos del arca.



No es posible emplear el logo de Slow Food en la comunicación y sobre los materiales gráficos producidos por los cocineros. El logo de Slow Food (sea selección nacional o internacional), sólo puede ser empleado por los organismos de la asociación

## Relación con los productores

Slow Food no comercializa productos agroalimentarios y no desarrolla con fines de lucro una actividad de intermediación, ni impone la elección de los productos que utilizar, por lo que los cocineros adherentes al proyecto están libres de contactar directamente con los productores y de adquirir directamente sus productos en empresa, o bien de adquirirlos por intermediación que selecciones, afinadores, comerciantes.

Pueden elegir a los productores que prefieran, haciendo caso, por cuánto concierne a los Baluartes, a la lista oficial del productor presente sobre el sitio [www.fondazioni Slow Food.it/presidi](http://www.fondazioni Slow Food.it/presidi).

El nombre de los productores o las cooperativas y de las asociaciones que los reúnen debe ser reportado sobre el menú.

En el caso de que el local no provea una carta, es necesario encontrar una modalidad eficaz para dar visibilidad a los productores y la manera de que sus contactos puedan ser accesibles a los clientes interesados.

## Comunicación

El proyecto es identificado a nivel internacional por un logo y una gráfica común que puede en su momento ser adaptada, con la colaboración de la oficina gráfica de la Fundación Slow Food, con las exigencias individuales de las asociaciones nacionales.

La Fundación Slow Food pone a disposición de los cocineros y de la asociación Slow Food, (serán descargados del sitio [www.fondazioni Slow Food.com](http://www.fondazioni Slow Food.com): adhesivos, carteleras, ejemplos de menú, folleto y folletos útiles a contar en el proyecto, PowerPoint de la formación de la asociación y la comunicación del proyecto en varias lenguas.

Los costes por la prensa de estos materiales están a cargo de las asociaciones nacionales, u otros organismos reconocidos.

# Gestión del proyecto

## **La Fundación Slow Food por la Biodiversidad cuidará:**

- el diálogo con las asociaciones nacionales, u otros organismos reconocidos, para acompañar el inicio del proyecto y ratificación a las eventuales reglas complementarias previstas por las realidades individuales nacionales;
- la comunicación internacional (Sitio web, social medias, producciones gráficas y materiales de comunicaciones para los cocineros, etcétera);
- la coordinación de las iniciativas, de los cambios y de los acontecimientos internacionales;
- la formación para el inicio del proyecto, para seleccionar e implicar cocineros en los variados territorios.

## **La asociación Slow Food, nacional, regional o local, cuidará:**

- la inserción de los cocineros en la alianza, después de haber verificado la existencia de los requisitos necesarios;
- la gestión del proyecto a nivel nacional, regional o local, eligiendo un coordinador o bien un comité de gestión;
- la organización de manifestaciones y acontecimientos nacionales;
- el sostén del proyecto y la recogida de los fondos con la finalidad de sustentar los proyectos de la red de Tierra Madre, sea a nivel internacional o local;
- la comunicación a nivel nacional, regional o local, en colaboración con la Oficina de comunicación internacional de Slow Food;
- mantener actualizada la lista de los cocineros publicada sobre el sitio nacional de modo que sea coherente con la lista internacional presente sobre el sitio de la Fundación Slow Food;
- el control del proyecto, cerciorándose que sobre el propio territorio el proyecto de la alianza siga los principios inspiradores de la Carta y el presente reglamento.

## **Los convivia, si están presentes sobre el territorio u otros organismos locales reconocidos de Slow Food cuidarán:**

- la señalética y la monitorización de los cocineros y los restaurantes adherentes al proyecto, empeñándose en desarrollar visitas de verificación al menos una vez cada año;
- la entrega de los materiales gráficos a los locales adherentes (folleto, carteleras, adhesivos, etcétera);
- la organización de acontecimientos y manifestaciones a nivel local;
- el desarrollo de las relaciones entre los productores locales y los chefs.

En el caso sean no existan Convivia sobre el territorio, sus funciones serán desarrolladas por la asociación nacional en la forma que quiera darse.

**El Comité Ejecutivo de Slow Food Internacional**, que ha valorado y aprobado la Carta de la Alianza y el Reglamento internacional de la alianza, administra y decide en última instancia respecto a eventuales situaciones de conflictividades no resolubles a nivel local y a situaciones nacionales, o regionales, que se pongan fuera de los recorridos establecidos a nivel internacional.

Bra, a 16 de febrero de 2014

# Alegados

## A) Empleo de los logos



Alleanza Slow Food  
dei Cuochi

El logo de la **alianza Slow Food de los Cocineros** es utilizado sobre las publicaciones y sobre los materiales gráficos realizados por Slow Food a nivel internacional y nacional y puestos a disposición de los cocineros.

Cocineros y restaurantes podrán utilizar el logo de la alianza en los menús y sobre el situado web del local o el individuo adherente (con un enlace a la página del sitio de la Fundación Slow Food por la Biodiversidad que cuenta el proyecto de la alianza) previa visión y autorización de los materiales gráficos de parte de los coordinadores nacionales Slow Food del proyecto.



El logo de los Baluartes de Slow Food tienen que ser usados para identificar los Baluartes en los Menús de los restaurantes adheridos al proyecto. No pueden ser usados en otros contextos.

En algunos Países Slow Food ha concedido el empleo del logo de Baluarte a los productores de los Baluartes. Tal empleo puede ser sólo concedido tras la solicitud de parte de las asociaciones nacionales que se empeñan en seguir un preciso recorrido de gestión, para mayor información ver [www.fondazioniSlowFood.it/presidi](http://www.fondazioniSlowFood.it/presidi).



Los cocineros podrán utilizar el logo del Arca del Gusto en los menús, para señalar los productos que pertenecen al catálogo internacional del arca del Gusto, previa visión y autorización de los materiales gráficos de parte de los coordinadores nacionales Slow Food del proyecto.

Es importante que el empleo de los logos sean siempre acompañado por textos que ilustren brevemente, y si es posible con enlace a los sitios, el sentido de los proyectos.

## B) Materiales para el inicio y la gestión del proyecto de parte de la asociación local Slow Food

- modelo para las asociaciones nacionales y otros organismos locales de Slow Food, de solicitud de inicio del proyecto de la alianza.
- módulo de adhesión del cocinero a la alianza.



## **C) Materiales gráficos informativos y promocionales sobre el proyecto de la alianza**

- adhesivos
- certificado de adhesión a la alianza ("Manifiesto" de la alianza)
- folleto informativo sobre el proyecto de la alianza
- textos para ilustrar los proyectos de la alianza, de los Baluartes y del Arca sobre los menús
- modelo de menú
- marca - menú
- ppt formativo sobre el proyecto de la alianza (para la asociación local)
- ppt promocional del proyecto de la alianza (para la comunicación al público del proyecto),

N.B todos los materiales estarán disponibles on line en un área de descarga accesible a los coordinadores de los proyectos a nivel local.