



Slow Food[®]

Declaração de Puebla

I

Da recuperação da sabedoria: o Slow Food está crescentemente comprometido com a proteção, preservação, análise e uso do conhecimento tradicional nos campos da agricultura, na pecuária, na pesca, na caça, na colheita e no processamento de alimentos, dando atenção particular às atividades executadas em colaboração com os habitantes locais e na captação de recursos. Esse conhecimento só pode progredir baseando-se na sabedoria existente. Esse fluxo nunca deve ser interrompido pela criação de barreiras, direitos ou direitos de propriedade, ou pela perda da memória de como o conhecimento nos tem permitido manter um relacionamento igualitário e harmonioso com a natureza.

II

Da continuidade da dedicação para com as culturas locais, economias locais e memórias locais após termos iniciado com a cozinha regional. Cada ser vivente e cada atividade originam de uma dada área local, de onde extrai seu sustento e seu propósito conforme evolui. No entanto, a globalização pode ser uma boa palavra, ela pode e deve ser usada para melhorar as inúmeras comunidades periféricas que finalmente possuem as ferramentas para chamar atenção e recebê-la, e cujos métodos e crenças não se limitam às regras de uma economia única ou a um modelo cultural único. Além da comida, a música, o artesanato, os idiomas, os costumes, as histórias e as lendas precisam ser revistas como uma parte ativa de nossa sociedade e economia. Da mesma forma, os mercados produtores precisam agir cada vez mais como uma ferramenta econômica para produtos de qualidade em pequena escala.

III

De se contornar os conceitos errôneos sobre produtividade como sendo uma ameaça ao meio ambiente e às nossas paisagens. Nosso bem-estar não pode ser medido apenas pelos indicadores quantitativos sem se levar em conta o bem-estar de outras espécies e o próprio planeta. Conseqüentemente, o Slow Food, em colaboração com ambientalistas, pesquisadores, cozinheiros, políticos, produtores e qualquer um que queira se juntar a nós, irá continuar a encorajar idéias e comportamentos criados para promover a sustentabilidade, a beleza, a leveza e a felicidade, certos de que o planeta é a única fonte de vida e prazer para nós mesmos para todos os nossos contemporâneos e as gerações futuras.

IV

De fortalecer e aumentar a frequência dos intercâmbios internacionais de experiências, conhecimento e projetos: da Associação até as Fortalezas, da rede Terra Madre até as ações feitas pela rede universitária Terra Madre. A Universidade de Ciências Gastronômicas assumirá uma posição cada vez mais central dentro da sua rede universitária, trabalhando em cooperação com todas as instituições como um centro para a elaboração de idéias e projetos em paralelo à Associação.

O Slow Food se compromete a se tornar mais internacional, não somente em termos do óbvio valor de sua presença no mundo, mas também, e acima de tudo, através de uma visão múltipla e uma capacidade de inclusão, o respeito pela diversidade e a boa vontade de abraçar as muitas contribuições diferentes que, embora compartilhem valores fundamentais, podem ser bem-vindas conforme esses valores forem sendo assimilados nas áreas locais.

Esse é um caminho que trilhamos em 1989 e que de lá pra cá se transferiu do alimento para o solo, do prazer para a justiça, e da qualidade para as compras diárias, da promoção de produtos para uma dignidade equânime para a diversidade cultural. Nós já reafirmamos isto em Puebla, graças à presença, às reflexões,

à energia e a imaginação de 414 delegados de 49 países, representando mais de 80.000 associados dos cinco continentes.