



# Slow Food®

## Declaración de Puebla

### I

**Recuperar la sabiduría:** Slow Food se implicará cada vez más en proteger, revalorizar y usar los conocimientos tradicionales en materia de agricultura, ganadería, pesca, caza, recolección y producción alimentaria y concederá una importancia cada vez mayor a las actividades efectuadas por personas indígenas y al trabajo de las mujeres. El conocimiento sólo avanza si se basa en el que ya está adquirido. Por ello, este flujo no debe interrumpirse nunca, ni con barreras de propiedad o de derecho, ni por olvido de lo que nos ha permitido tener hasta ahora una relación armoniosa con la naturaleza y con nosotros mismos.

### II

Avanzar, tras **empezar** por las **cocinas locales**, por la senda de destacar las culturas, economías y memorias locales. Todo ser vivo, toda actividad tiene sus orígenes en un lugar determinado y extrae de él su sustancia y su razón de ser. La globalización puede ser positiva, pero para ello deberá usarse para valorar la infinidad de comunidades periféricas cuyos métodos y convicciones no se ajustan al modelo único cultural o económico. Hoy tienen los medios de reclamar y captar la atención merecida. De la misma forma, los mercados de productores deberán actuar de forma creciente como un instrumento económico especialmente adaptado a las producciones de calidad a pequeña escala.

### III

Derribar el mito de la **productividad** que amenaza nuestra tierra. Nuestro bienestar no se mide con baremos puramente cuantitativos ni aislando nuestro bienestar del de nuestros semejantes o del planeta. Slow Food continuará comprometida en colaborar con ecologistas, universitarios, cocineros, políticos, productores y con cualquier persona que se una a este movimiento de difusión de ideas y actitudes bajo el signo de la belleza, la flexibilidad y la felicidad con la convicción de que este planeta es nuestra única fuente de vida y de placer para nosotros y para nuestros descendientes.

### IV

Reforzar y tejer el **intercambio internacional de experiencias, proyectos y sabere:** tanto si se trata de su estructura asociativa, del proyecto Baluartes, de la red Terra Madre o de acciones emprendidas por la red de universidades de Terra Madre. La Universidad de Ciencias Gastronómicas reforzará su posición central entre esta red de universidades y trabajará en colaboración con dichas instituciones para elaborar ideas y proyectos junto a Slow Food.

Slow Food trabajará para aumentar su repercusión internacional no sólo sobre lo local, sino sobre todo con una mirada múltiple e integradora que subraye las diferencias y que esté abierta a distintas colaboraciones que, más allá de compartir valores fundamentales, pueden derivar en adaptar unos mismos valores a distintos lugares.

Este recorrido, iniciado en 1989, ha conducido del alimento a la tierra, del placer a la justicia, de la excelencia al producto cotidiano, de la valoración de los productos a la dignidad del mundo rural. En Puebla hemos decidido seguir esta senda gracias a la presencia, reflexiones, energía e imaginación de 414 delegados originarios de 49 países, que representan a más de 80.000 socios en los cinco continentes.