

GASTRONOMÍA | ITALIA

# SLOW FOOD, OTRA TENDENCIA QUE NO FRENA

Cuando la comida es sana, resguarda técnicas ancestrales y a sus pueblos, además una voluntad. Este mes Terra Madre Salone del Gusto presentará lo mejor la movida "lenta" en Turín, que crece con más de 500 propuestas en todo el mundo.

Terra Madre Salone del Gusto se llevará a cabo del 22 al 26 de setiembre en Turín, Italia. Allí se presentarán al menos 57 nuevos Baluartes del año, como los llaman en el salón entre los centenares que estarán presentes. Emprendimientos con sabor que llegan de 18 países y forman parte del ambicioso proyecto de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad cuyo objetivo es proteger a las pequeñas producciones tradicionales y promover el producto en peligro de extinción.

Pero hay más, durante estos días la Fundación alcanzó un hito importante con la institución del Baluarte número 500: el **chile serrano Tlaola en México**. Un producto totalmente femenino, un ejemplo del compromiso de las mujeres indígenas y de la emancipación social y económica vinculada al redescubrimiento y mejora de la biodiversidad. Una belleza para promover.

El tema de Terra Madre Salone del Gusto es amar a la tierra y en esta oportunidad dará visibilidad a 300 Baluartes en el evento de fin de mes, los abanderados de una red que en los últimos años ha salvaguardado 500 producciones locales, como los quesos de leche cruda, razas de animales así como su producción, variedades vegetales, mieles, técnicas tradicionales y recursos pesqueros. Además por primera vez, están representados en el mercado del parque Valentino, 29 Baluartes internacionales, procedentes de Europa, África, Asia y América. Italia presenta 28 por sí sola, incluyendo el primer Baluarte extendido por todo el territorio nacional: el aceite de oliva virgen extra. Todos los Baluartes italianos se encontrarán en Via Roma y la Piazza San Carlo, en el centro de Turín.

## Nuevos productos internacionales

En África, la red Slow Food está presente en 30 países y se ha comprometido a promover la comida local y la biodiversidad a través de los Baluartes que lleva a Italia y de otros 3.000 huertos comunitarios y escolares.

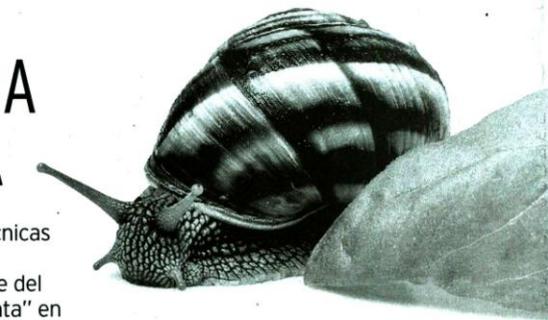
Cuatro Baluartes nuevos procedentes de ese continente llegarán a Terra Madre Salone del Gusto: el **café robusta de São Tomé e Príncipe**, un café de sabor equilibrado, fragante y suave; el **fiame trepador**, un tubérculo de Uganda conocido con el nombre de balugu que se puede comer fresco, hervido o frito; la **sal Baleni de Sudáfrica**, recogida tan solo por mujeres de una fuente que se encuentra a pocos metros del río Klein Letaba; la **miel de abeja melipona de Arusha** (Tanzania), una miel polifloral líquida de sabor agríduloce que producen las abejas negras sin aguijón cerca del pueblo Ngurdoto, al norte del país.

## La presencia de América será significativa

Del Canadá, el **salmón Sockeye** del río Okanagan, pescado por la población indígena Sylix según los sistemas tradicionales y elaborado de modo que se puedan explotar todas las partes, como la cabeza y la espina que se utilizan para preparar sopas de pescado.

De México, además del 500° Baluarte del **chile serrano Tlaola**, también encontraremos los **frijoles nativos de Tepetitla**, siete variedades cultivadas en combinación con los cereales, verduras y hierbas silvestres que tienen excelentes valores nutricionales; el **águave del altiplano** mexicano, valorado por el contenido de azúcar y por sus hojas refrescantes. De la península de Yucatán específicamente estará el **cerdo pelón**, conocido desde la época Maya por su carne poco grasa de sabor intenso; la **calabaza** cuyas semillas, tostadas y molidas, se utilizan para preparar los condimentos tradicionales como el sikil pak; la **abeja xunakab**, una de las 16 especies sin aguijón que viven en esa zona y que son cruciales para la supervivencia del bosque.

De Colombia, el **cacao porcelana** de la Sierra Nevada de Santa Marta, una especie silvestre conocida por el aroma intenso de sus semillas blan-



Salmón Sockeye de Canadá de la población indígena Sylix, del que se explotan todas sus partes, incluso cabeza y cola.

## ¿QUÉ ES SLOW FOOD?

Slow Food es una organización internacional comprometida con la divulgación en todo el mundo de la buena alimentación: buena para quien se nutre, para quien cultiva y para el medio ambiente. Slow Food implica a más de un millón de entusiastas simpáticos, cocineros, expertos, jóvenes, productores, pescadores y académicos en 160 países. Entre ellos 100.000 socios encuadrados en 1500 grupos locales, que contribuyen a la financiación de la asociación mediante una cuota de inscripción y participan en numerosas actividades organizadas territorialmente. A los socios se agregan 2400 comunidades del alimento de Terra Madre, comprometidas con una producción agroalimentaria sostenible y de pequeña escala.

cas y cuya producción se lleva a cabo a nivel familiar. Se presenta oficialmente en esta edición de Terra Madre Salone del Gusto.

De Perú, encontraremos la **patata de Taitin**, un edulcorante natural producto de la caña de azúcar cultivada a más de 1.500 metros sobre el nivel del mar; y el nuevo Baluarte de tarwi, más conocido como **altramuz** y utilizado en muchas recetas tradicionales como el picante, un plato a base de patatas, pimientos amarillo, cebollas, ajos, maíz tostado, chile rocoto y, obviamente, altramuzes.

De Brasil, la **miel de abeja Mandacaja de la Caatinga**, producida por la abeja sin aguijón y caracterizada por un aroma floral muy persistente y el fruto de la pasión de la Caatinga, que se puede consumir fresco o como zumo.

Asia estará representada por tres nuevos Baluartes: indonesios: la **miel Cingagoler de abeja cerana**, de color marrón oscuro y con aroma a flores de coco; el **aceite de nueces Tengkwang**, que se conoce también como mantisquilla verde y que se extrae de la fruta de una planta indígena típica de Borneo; la variedad antigua de **plátanos de Yogyakarta**, que crecen en una zona volcánica de la provincia de Java y que son la base de la cocina tradicional, se sirven frescos, en puré, fritos o secos.

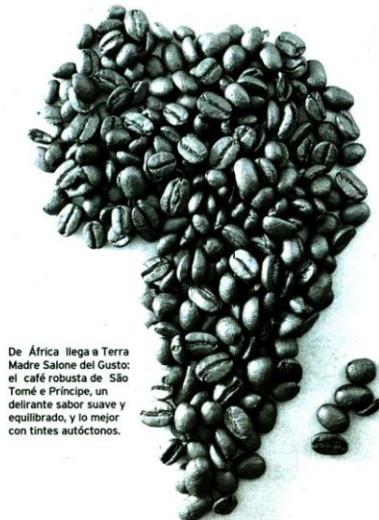
De Europa hay otras diez novedades: Croacia presenta el **Varenik de Pejeljac**, un sirope de azúcar producido a partir de la fermentación del mosto de uva, mientras que de Macedonia llega la **abeja melifera**, criada tradicionalmente en las trkmi, pequeñas colmenas de paja, cañas y barro de forma cónica, y la uva Stanushina, de la que se obtiene el vino

kominyak, de color rojo rubi, y el madrun, una bebida que tradicionalmente se ha usado como medicina. Por otra parte encontramos el **tomate rosa** de Kurtovo Kanare de Bulgaria, muy apreciado por su dulzura y carnosidad, y el **cerdo de Banza** de Rumania, que se caracteriza por su pelaje negro y por una banda de cerdas blancas que rodean parte del tronco y las extremidades anteriores. La República Checa trae a Turín el **surbo de la Moravia eslovaca**, cuyos frutos se pueden consumir secos o en forma de conservas, aguijantes y licores.

De Gran Bretaña, la **leche cruda Stichelton**, un queso de vaca azul, de forma redonda elaborado con leche cruda de acuerdo con la tradición. El único productor de este queso ha librado una batalla con la ayuda de Slow Food para intentar cambiar la regulación de la DO de Stilton, que obliga a pasteurizar la leche y que, por eso, impide que el Baluarte utilice su nombre antiguo.

Finalmente, Austria presenta la variedad antigua de **cerzas de Leitlhberg**, con una piel fina y un color rojo pardo intenso, que aún se cultivan junto con árboles frutales y viñedos, el centeno waldstauder de Waldviertel, sembrado en una región cubierta por el bosque, una variedad antigua de sabor intenso y de un alto contenido de vitamina y minerales, y la vaca rubia de Waldviertel, adaptada a vivir en los pastos y en los bosques de la región, criada por la leche y por su excelente carne.

Los amantes de la comida, la cocina y las tradiciones, estarán parabién en Turín. **TA**  
Más información <http://www.salonedelgusto.com>



De África llega a Terra Madre Salone del Gusto: el café robusta de São Tomé e Príncipe, un delirante sabor suave y equilibrado, y lo mejor con tintes autóctonos.



De Bulgaria, el pomodoro rosa muy apreciado por su carnosidad y dulzor.