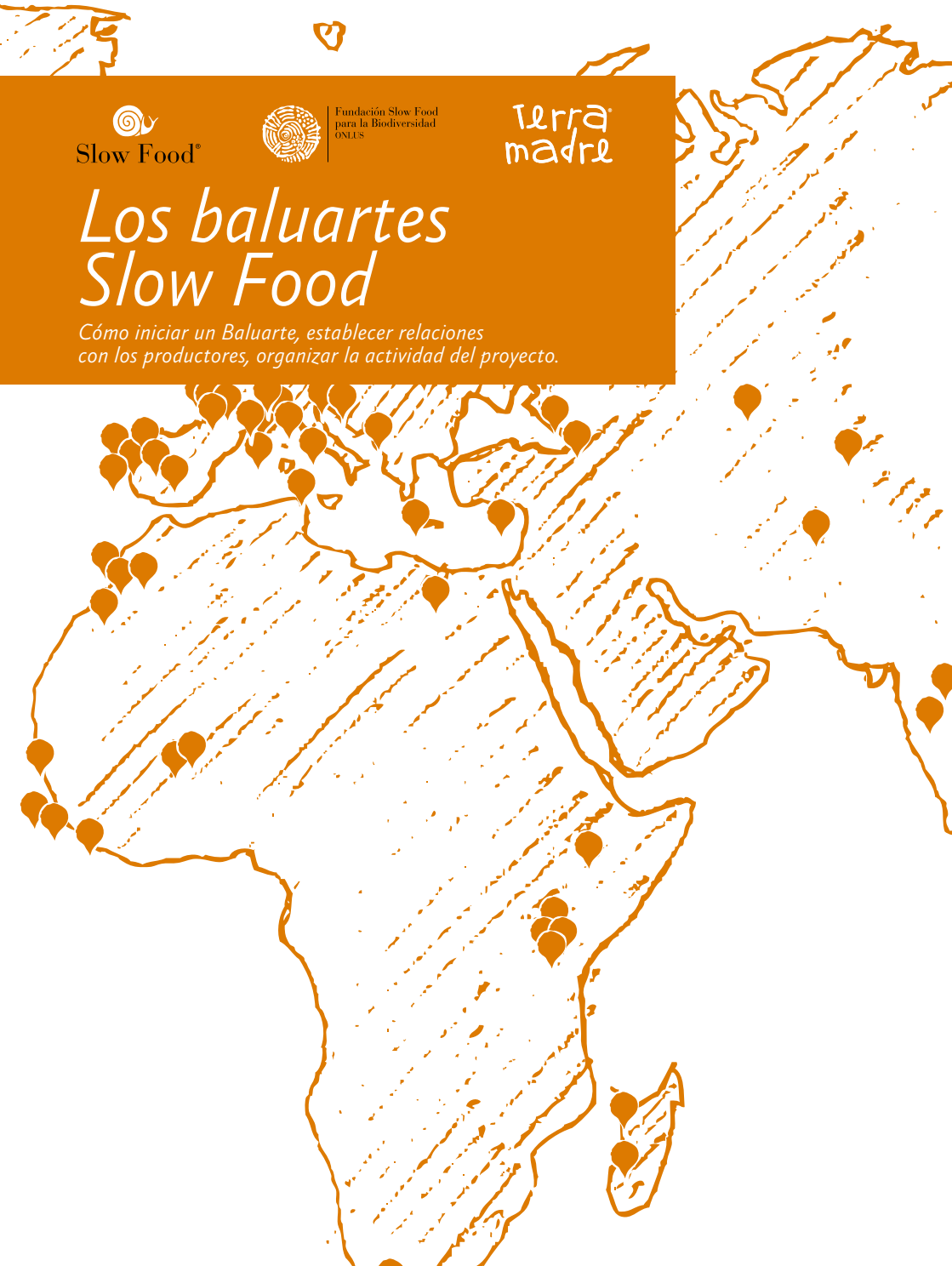
Slow Food®

Fundación Slow Food
para la Biodiversidad
ONLUS

terra madre

Los baluartes Slow Food

Cómo iniciar un Baluarte, establecer relaciones con los productores, organizar la actividad del proyecto.



Editors: Serena Milano, Raffaella Ponzio, Piero Sardo

Con la colaboración de: Francesca Baldereschi, Silvia Ceriani, Laura Drago, Eleonora Giannini, Ursula Hudson, Ludovico Roccatello, Veronica Veneziano

Con el asesoramiento técnico-científico de: Carlo Bazzocchi, Daniele Bigi, Sergio Capaldo, Mauro Cravero, Silvio Greco, Federico Infascelli, Gwyn Jones, Paola Migliorini, Luca Nicolandi, Cristiana Peano, Giovanni Perri, Andrea Pieroni, Francesco Sottile

Traducción y editing: Juan Bureo, Alicia Borragan Pedraz

Proyecto gráfico y ilustraciones: Alessia Paschetta

Fotografías: © Marco Casonato, Giuseppe Cucco, Julie Evans, EventoLive, Giuseppe Fassino, Konstantin Gebser, Marcello Marengo, Oliver Migliore, Paolo Andrea Montanaro, Alberto Peroli, Fokke van Saane, Paola Viesi, Slow Food Archives, Slow Food Archives/Elsbeerreich

Impresión: La Stamperia – Carrù (Cn - Italia) – impreso en papel reciclado

Sumario

Los Baluartes Slow Food	p. 4
Criterios	p. 5
Relación con los productores	p. 11
¿Quien controla los Baluartes?	p. 12
Fases de trabajo	p. 13
Reunir a los productores	p. 20
Fondos para poner en marcha los Baluartes	p. 21
Promoción y valorización de los Baluartes	p. 23
¿Cómo da a conocer los Baluartes?	p. 26
Las campañas de Slow Food	p. 27
La etiqueta narrativa	p. 28
Una marca para los Baluartes Slow Food	p. 30

Los Baluartes Slow Food

Los Baluartes son proyectos iniciados por Slow Food a partir de 1999, a fin de ayudar a los productores a salir del aislamiento, superar dificultades y encontrar un mercado distinto, más sensible al valor de sus productos.

Condición fundamental para pasar de la labor de catalogación de los productos (Arca del Gusto), a la iniciación de un Baluarte es el conocimiento directo de los productores, su condivisión de los valores y de la filosofía de Slow Food y su voluntad de trabajar colectivamente para desarrollar el proyecto.

Criterios

Los Baluartes pueden intervenir para salvaguardar:

1. un **producto tradicional** en peligro de extinción (un producto del Arca del Gusto);
2. una **técnica o una práctica tradicional** en peligro de extinción (de pesca, ganadería, transformación, cultivo);
3. un **paisaje rural** o un **ecosistema** en peligro de extinción.

Para la iniciación de un Baluarte es necesario verificar **dos aspectos**:

4. la **sostenibilidad ambiental** (lo "limpio");
5. la **sostenibilidad socio-económica** (lo "justo")

1. Baluartes que tutelan un producto tradicional en peligro de extinción (un producto del Arca del Gusto)

Existe la posibilidad de activar un Baluarte a partir de un producto ya incluido en el Arca del Gusto (que posee, en consecuencia, las características exigidas para su catalogación en el Arca). El producto, por tanto, puede ser una **especie doméstica** (variedad vegetal, ecotipo, raza o población autóctona), una **especie silvestre** (solo si está vinculada a técnicas de recolección, transformación y usos tradicionales) o un **producto transformado**; ha de tener una **calidad** organoléptica particular, definida por los usos y las tradiciones locales; ha de estar vinculado a un **territorio**, a la **memoria**, a la identidad de una comunidad y a las prácticas culturales y productivas estratificadas en la historia del lugar; ha de ser artesanal y elaborado en **cantidades limitadas**; ha de estar en peligro de extinción. La gran mayoría de Baluartes pertenece a esta categoría, es decir, está centrada en la elaboración de un producto del Arca.

ALGÚN EJEMPLO...

La oveja navajo-churro (Estados Unidos), el pan de centeno del Val Monastero (Suiza), la salchicha de mangalica (Hungría), el queso maiorchino (Italia), el azafrán de Taliouine (Marruecos), la fresa blanca de Purén (Chile), la pimienta negra de Rimbàs (Malasia).

2. Baluartes que tutelan una técnica o una práctica tradicional en peligro de extinción (de pesca, ganadería, transformación, cultivo)

Es posible poner en marcha Baluartes que tutelan de manera específica técnicas o prácticas de transformación, pesca o cultivo. Con estas técnicas se pueden obtener uno o más productos y no necesariamente todos están en peligro de extinción. Las razones por las que existe el riesgo de perder una técnica tradicional pueden ser variadas: porque solo los ancianos conservan el saber y la destreza; porque los jóvenes emigran a otro lugar o prefieren otros empleos... Algunas técnicas tradicionales (de pesca, de ganadería o de producción en general) son importantes no solo por razones culturales e identitarias, sino porque garantizan también una mayor sostenibilidad ambiental. Basta con pensar en las técnicas tradicionales típicas de la pesca costera, basadas en el empleo de redes selectivas y menos impactantes, además de en experiencias y habilidades concretas muy difíciles de transmitir si no se dispone del contacto directo con los viejos pescadores.

Podemos decir lo mismo en el caso de los cultivos, se están perdiendo la experiencia ligada a las rotaciones, la intercalación de los cultivos o a una determinada gestión de los campos que se usaba antaño. El **nombre** del Baluarte puede coincidir con el de la técnica o con el del producto/s, asociados o no al área geográfica.

ALGÚN EJEMPLO...

Cuando el nombre del Baluarte hace referencia a la técnica y al área geográfica

El Baluarte de la tonnarella di Camogli (Italia), que tutela un sistema de pesca muy antiguo (similar a la almadraba, pero más sencillo): las redes se fijan en los fondos durante seis meses, de abril a septiembre, para capturar peces de paso (jureles, bonitos, seriolas, agujas...).

El Baluarte de los quesos de leche cruda norteamericanos, que implica a queseros de todo el país asociados con el compromiso para tutelar y valorizar la producción de leche cruda en un contexto muy complicado a causa de unas leyes híper-higienistas y rígidas que se lo dificultan.

Cuando el nombre del Baluarte hace referencia a los productos y a la área geográfica

El Baluarte de las alubias de Smilyan, en Bulgaria. Estas alubias se cultivan en un valle incontaminado, donde las comunidades cristianas y musulmanas conviven desde hace siglos pacíficamente. Las condiciones edafoclimáticas –temperaturas jamás demasiado altas en verano y una fuerte oscilación térmica entre el día y la noche– crean un pequeño paraíso para la producción de las alubias que ésta reducida localidad de montaña cultiva desde hace al menos 250 años.

Cada familia cultiva pequeñas parcelas, intercalando legumbres con maíz o patatas, evitando recurrir al uso de fertilizantes químicos y al empobrecimiento del suelo.

El Baluarte de los vinos Gemischter Satz de Viena, que preserva la antigua técnica de la viña mixta (con diferentes variedades de grano blanco en el mismo viñedo). Las variedades no están en peligro de extinción individualmente, pero sí la técnica que dispone su cultivación y vinificación de manera conjunta.

3. Baluartes que tutelan un paisaje rural o un ecosistema en peligro de extinción

También los paisajes se pierden, desaparecen, arrollados por la urbanización, la industrialización, la agricultura industrial, o se despueblan a causa de la emigración. En algunos países en vías de desarrollo, además, los ecosistemas rurales pueden ser objeto de una nueva forma de colonialismo conocida como *"land grabbing"* (apropiación de tierras que pertenecen a poblaciones locales), pueden ser destruidos por la deforestación o sobreexplotados por el escaso conocimiento de las consecuencias ambientales de algunas prácticas (como la técnica de "corta y quema").
Un Baluarte puede poseer un fuerte valor de denuncia y, a través de los productos agrícolas cultivados en los terrenos, las razas criadas sobre los mismos, o los peces capturados en algunos mares, puede sensibilizar a los habitantes y a las instituciones.
Algunas formas de biodiversidad en peligro de extinción –como las razas locales o los

productos que crecen en los bosques– pueden ser salvaguardadas solo si sobrevive un preciso paisaje agrario o ecosistema. Los Baluartes de paisaje tutelan a menudo antiguas prácticas agrícolas, como los bancales escalonados con rellanos de contención en piedra que detienen los deslizamientos de tierra.

ALGÚN EJEMPLO...

El Baluarte de los zumos de las islas Gandoul (Senegal), que ofrece a los habitantes una alternativa a la sobrepesca y, a su vez, tutela los árboles de la maravillosa reserva natural en que se producen estos jugos. Los zumos no se elaboran con particulares técnicas ligadas a estas comunidades, pero significan una alternativa económica para las familias de los pescadores locales.
El Baluarte del aceite virgen extra de olivos milenarios del Maestrat (España), que –mediante la producción del aceite– preserva árboles que cuentan con más de 800 años de vida y que corren gran peligros de ser trasplantados.
El Baluarte del serbal silvestre del Wiesenwienerwald (Austria), nacido para valorizar los magníficos árboles de serbal diseminados por el bosque de Viena.

La tutela de un ecosistema y de una técnica se entrelazan con frecuencia en un único Baluarte.

ALGÚN EJEMPLO...

Los Baluartes del "botìro di Primiero di malga" y del "burro d'alpeggio a latte crudo del alto Elvo" (ambos en Italia, en las Dolomitas y en el Piamonte respectivamente), que tutelan la técnica de producción de mantequilla a partir de leche cruda (hoy en día difícil de encontrar en el mercado) y, a la vez, las cabañas de dos áreas alpinas..

4. La sostenibilidad ambiental (lo "limpio")

Las técnicas de cultivo aplicadas por los productores del Baluarte deben preservar la **fertilidad de la tierra** y los ecosistemas de las cuencas hidrográficas; excluir al máximo posible el uso de sustancias químicas de síntesis y mantener, donde se pueda, las prácticas tradicionales de cultivo y gestión del territorio. Los sistemas agrícolas y los lugares de transformación deben salvaguardar el **paisaje agrícola** y la arquitectura tradicional.

Están excluidos de los Baluartes los monocultivos intensivos (aunque se apliquen con variedades y ecotipos tradicionales), las crías intensivas, las técnicas de pesca no sostenibles, los productos industriales y aquellos genéticamente modificados. En la web de la Fundación Slow Food existe una sección con las líneas maestras generales (para el cultivo, la crianza, la transformación)que es necesario seguir para la redacción del reglamento de producción.

5. La sostenibilidad socioeconómica (lo "justo")

El Baluarte implica siempre a una **comunidad del alimento**. No es un proyecto a favor de un solo productor o de productores individuales sin colaboración mutua. Los productores han de cumplir un **papel activo** y tener posibilidades de influir sobre las decisiones empresariales. Las personas que trabajarán en el desarrollo del Baluarte no deben estar subordinadas a las decisiones de un propietario de terreno o de una gran compañía, por ello no se puede iniciar un Baluarte cuando no se cuenta con completa autonomía para su gestión.
Los productores han de estar dispuestos a **cooperar**, decidir unidos reglas de producción (reglamento) y formas de producción del producto, posiblemente agrupándose en organismos colectivos (asociaciones, consorcios, cooperativas). Uno de los objetivos de los Baluartes es obtener un **precio** rentable para los productores, pero también transparente y justo para los consumidores.
Los productos de los Baluartes se elaboran a menudo en áreas marginales (alta montaña, islas, áreas de campiña aisladas y con escasas infraestructuras), o requieren mayor atención, destrezas manuales y largos tiempos de elaboración o afinamiento, o quizá solo puedan ser producidas en pequeñas cantidades. Además el mercado, frecuentemente no reconoce a las producciones artesanales su justo valor y las condena a la ley de un mercado homologado, donde entran en competición con productos industriales de menor calidad.
Establecer, por tanto, cuál es el precio justo para el productor (¡y para el consumidor!), es complicado. Los productores deben cuantificar los tiempos de elaboración y los gastos que ésta acarreará (energía empleada, compra de materias primas, transporte para llegar a los mercados...), para después aplicar en sus productos un recargo que sea honrado. Por otra parte, los consumidores no deben hacer comparaciones automáticas con los precios de productos similares, pero de otro origen o industriales.

Relación con los productores

Mientras que el Arca del Gusto es un catálogo de productos (donde los productores pueden no ser conocidos por quien ha realizado su designación), la característica fundamental de los Baluartes es la relación con los productores y la realización de iniciativas concretas en su ayuda. Poner en marcha un Baluarte significa entrar en contacto con los productores, conocerlos, dejarse explicar cómo trabajan y cuáles son sus dificultades, visitar las empresas, conocer el contexto social, cultural, económico, analizar el mercado, implicar a las comunidades para programar juntos iniciativas de valorización.
Normalmente, cuando se decide iniciar un Baluarte ya se conoce a los productores, al menos en parte, pero es importante desarrollar una investigación posterior para poder informar a todos aquellos que aún elaboran el producto con la esperanza de que la mayoría de ellos decida participar en el Baluarte desde el momento de su puesta en marcha.

¿Cómo localizar a todos los productores de un Baluarte?

Aquellos productores que usan unas mismas técnicas en un territorio determinado se conocen entre sí; por tanto es posible comenzar la tarea solicitando a los productores que ya se conoce la identificación de otros que también se dediquen a su sector. Asimismo es importante averiguar si ya existe una asociación de productores: asociaciones que pueden ser específicas, es decir, agrupar a todos los criadores de la raza que se quiere salvaguardar, o bien asociaciones genéricas de criadores o cultivadores.
Para identificar a otros productores resulta útil una consulta a los cocineros que trabajan en la región, a los técnicos (veterinarios, agrónomos), a los comerciantes o a los afinadores que venden el producto en cuestión. Los Baluartes parten con un primer núcleo de productores –los más motivados y disponibles–, pero son proyectos abiertos, que pueden y deben implicar a nuevos productores en los años siguientes.

¿Quién controla los Baluartes?

Los Baluartes son controlados técnicamente por la Fundación Slow Food para la Biodiversidad Onlus, que recibe la solicitud de iniciar un proyecto, organiza una primera visita a los productores y autoriza la puesta en marcha. La Fundación Slow Food no toma la iniciativa de iniciar Baluartes de forma autónoma, sino que actúa tras las peticiones provenientes de asociaciones nacionales y regionales de Slow Food, o bien, allí donde no existen tales organismos, a partir de la información de convivium individuales, comunidades del alimento y otros entes (ONG, instituciones, etcétera). Es más complicado iniciar un Baluarte donde no existe Slow Food en el territorio.
Si no obstante, se decide seguir adelante (porque se trata de un proyecto o de un área geográfica estratégicos), durante las primeras fases de la labor se tratará también de implicar a la red local y de desarrollar la asociación Slow Food de forma paralela. Tal vez los mismos Baluartes den vida a nuevos convivium. La labor sobre el territorio está dirigida por los convivium Slow Food locales (los ya existentes, o aquellos nuevos convivium que nacen al mismo tiempo o inmediatamente después de la puesta en marcha del Baluarte), que acompañan a los productores y se sirven del asesoramiento de la Fundación Slow Food. La Fundación Slow Food, a su vez, trabaja con un grupo de técnicos (veterinarios, tecnólogos, agrónomos...) pero también con otros productores de Baluartes activos desde hace tiempo, que ayudan a los recién llegados al proyecto a identificar problemas productivos y resolverlos, mejorando así, en caso de ser necesario, la calidad y sostenibilidad de las producciones, y también en la redacción de reglamentos de producción.

Fases de trabajo

Rellenar el formulario de candidatura del Baluarte

Quien ha decidido crear un nuevo Baluarte ha de rellenar un formulario de candidatura (descargable de la web de la Fundación). En el formulario se solicitan algunas informaciones básicas sobre la cadena de producción y existe un espacio para la inserción de una lista de productores a fin de permitir una primera estimación.
La solicitud, una vez recibida su aprobación por parte de los organismos locales de Slow Food (según los diferentes países puede ser la oficina nacional de Slow Food o un convivium Slow Food*), ha de ser enviada a la Fundación Slow Food, a ser posible con algunas muestras de cata de los productos.

*Si no existiera Slow Food en ese territorio, la solicitud puede ser enviada directamente a la Fundación Slow Food.

Organizar una visita al Baluarte

Si la candidatura es válida, la Fundación Slow Food organiza una primera visita junto a los responsables locales de Slow Food. La visita a los lugares de producción incluye un encuentro con los contactos locales (fiduciarios Slow Food, técnicos, instituciones, posibles patrocinadores) y una reunión con todos los productores interesados.
Esta reunión con los productores es fundamental para exponer los problemas principa-

les y definir los objetivos del proyecto, aclarando algunos principios de fondo sobre los que se necesita un acuerdo global: la disponibilidad, ante todo, para compartir un intachable recorrido hacia una producción buena, limpia y justa, y la voluntad de trabajar unidos para mejorar la calidad del producto, valorizarlo y promoverlo.
Durante la visita es importante designar **dos contactos locales** que, de forma voluntaria, puedan seguir el desarrollo del proyecto: un representante y portavoz de los productores y un responsable de **Slow Food** (habitualmente el fiduciario u otro representante del convivium más cercano), **que desde aquel momento se convierte en interlocutor de la Fundación Slow Food**.
Desde el primer momento es útil recoger todas las informaciones sobre la **realidad productiva**, rellenando un cuestionario (que suministra la Fundación Slow Food), donde se indica el número de productores implicados, cantidades producidas, tipo de mercado, etcétera. Esta labor permite delinear un marco preciso de la situación, del potencial y de los problemas a afrontar.
Si se tienen estos datos actualizados puntualmente, también en años sucesivos, se pueden realizar evaluaciones sobre el desarrollo del Baluarte en el tiempo y sobre sus resultados económicos, sociales, culturales y ambientales. Durante los primeros encuentros es indispensable prestar mucha atención a la presentación de Slow Food (su historia, sus objetivos, su filosofía), explicando de forma clara cuál será el papel de la asociación y de la Fundación Slow Food en la evolución del proyecto. Es importante aclarar que nuestra asociación no tiene intereses económico/comerciales, sino un solo fin: ayudar a los productores a preservar la biodiversidad y a promoverla, implicándolos en una red internacional compuesta por pequeños productores.
Con el tiempo es deseable que los productores pasen a ser socios de Slow Food.

Redactar el reglamento de producción

Una vez conocidos y comprometidos todos los productores se puede comenzar a trabajar con el reglamento de producción, premisa fundamental para el desarrollo del Baluarte. La Fundación Slow Food puede suministrar una ayuda importante en esta fase, facilitando unas líneas maestras para cada apartado y cuestionarios muy sencillos para la recogida de las informaciones necesarias.
El reglamento ha de ser fruto de un debate y acuerdo con los productores del Baluarte, no la elaboración de un técnico ajeno al tema. Es fundamental dar a los productores el tiempo que necesiten para alcanzar un texto definitivo, fruto de una labor grupal.
El proceso ideal sería: organización de una primera reunión de los productores, durante la cual el representante de Slow Food presenta un cuestionario que expone los puntos fundamentales a los que han de dar respuesta. Se trata de un **cuestionario pensado para cada tipo de categoría mercantil** (quesos, embutidos, frutas y hortalizas, miel , razas de carne, razas de leche...).
Después de completar el formulario los productores pueden redactar un primer borrador del reglamento, que luego podrá ser ajustado hasta conseguir la versión definitiva.
Respecto de algunas cuestiones delicadas y complejas, puede ser útil la aportación de técnicos (agrónomos, veterinarios, tecnólogos alimentarios) que la Fundación Slow Food podrá involucrar.
En este proceso es necesario mostrar mucha paciencia y tener presente que los conflictos son igualmente útiles, al evidenciar aspectos críticos, la necesidad de tomar decisiones, de lograr un compromiso entre las diferentes posiciones. Las discusiones pueden tener relación con la definición del área geográfica, la obligatoriedad, o no, de algunos pasos de la cadena productiva, los tiempos de curación.

Puntos fundamentales del reglamento

El reglamento **define con precisión** el área de producción, **documenta** la historicidad del producto y **describe** de forma detallada las fases de cultivo (o crianza) y elaboración. **Fortalece la conciencia** de los productores que, a menudo trabajan unidos por primera vez, para comparar técnicas de producción y poner sus experiencias por escrito. El reglamento tiene que ser reconocido por la Fundación Slow Food y por los productores. Su versión final ha de ser firmada por todos los productores del Baluarte, y este puede ser un buen momento para organizar asimismo una presentación pública del Baluarte. El trabajo de redacción del reglamento de producción, si se ha realizado de forma meticulosa y atenta, permitirá señalar los puntos débiles del Baluarte. Uno de los objetivos principales de los Baluartes es ayudar a los productores a mejorar o a preservar la calidad de las propias producciones, o la sostenibilidad de las técnicas empleadas.

Técnicas de producción, cultivo o crianza

Existen unas **directrices** específicas para cada categoría de producto (se pueden consultar en la web de la Fundación Slow Food), en las cuales se han de inspirar los reglamentos de los Baluartes. Estas directrices incluyen, por ejemplo, la obligación de caseificar con leche cruda, prohíben el uso de aromas, conservantes y aditivos químicos, requieren formas de crianza, de agricultura y de pesca sostenibles, establecen la salvaguardia de las técnicas y de los locales tradicionales de producción, etcétera.
Las líneas directrices han sido redactadas por la Fundación Slow Food para la Biodiversidad en colaboración con técnicos y productores y son perfeccionadas y actualizadas todos los años gracias a la contribución de los representantes locales y de los productores.

Baluartes y denominaciones europeas

En Europa se han creado algunos Baluartes para productos ya tutelados por denominaciones europeas (DOP o IGP). Crear un Baluarte cuando un producto está ya tutelado por una marca europea puede parecer superfluo, pero en algunos casos Slow Food ha considerado necesario salvaguardar algunos aspectos de la técnica de producción, o ámbitos territoriales que el reglamento de la DOP no había considerado lo suficiente. El reglamento del Baluarte, en estos casos, es un anexo (más restrictivo que del reglamento de la DOP). El nombre del Baluarte coincide con el de la DOP (sin indicaciones añadidas, adjetivos...), y todos los productores del Baluarte igualmente han de adherirse a la denominación europea.

ALGÚN EJEMPLO...

Los productores del Baluarte de la robiola di Roccaverano (queso de cabra italiano piamontés), respetan el reglamento de la DOP pero, mientras que este permite producir queso con una cierta cantidad de leche ovina o de vacuna, ellos emplean solo leche de cabra rigurosamente porque la regla de producción del Baluarte establece esta norma más restrictiva.

En casos extremos, cuando los productores del Baluarte no comparten las reglas establecidas por la denominación, pueden decidir abandonarla. En tal situación, deberán renunciar al nombre histórico y elegir una nueva denominación.

Definir el nombre del Baluarte

La elección del nombre del Baluarte es muy importante: es la afirmación de una identidad histórica precisa, de una tradición. Es esencial, por tanto, tener en cuenta el nombre con el que la comunidad local identifica el producto. Se han de evitar nombres de fantasía y denominaciones folklóricas (el salchichón del campesino, el queso de granja...) así como nombres comerciales registrados por entes privados. La labor de comunicación que realiza Slow Food contribuye al afianzamiento de los nombres de los productos y, por tanto, hay que tener cuidado con las decisiones que se toman desde el primer momento para no tener que modificar, a posteriori, los nombres de los Baluartes haciendo inútil esa labor de comunicación previa.
Es siempre muy útil asociar al producto el nombre del lugar en que se cultiva/produce/cría el Baluarte. De esta forma se subraya el valor del territorio, entendido no solo desde el punto de vista geográfico, sino también cultural y social, y el Baluarte puede llegar a ser un recurso para el desarrollo local.

ALGÚN EJEMPLO...

Las patatas andinas de la Quebrada de Humahuaca (Argentina), el comino de Alnif (Marruecos), Las zanahorias de Polignano (Italia).

El Baluarte puede recibir también un nombre dialectal (cuando esté reconocido por la comunidad y no se trate de un instrumento retórico para hacer referencia al pasado o a la dimensión rural), o bien un nombre en la lengua de una etnia indígena. No obstante,

es mejor no excederse, al ser estos nombres difíciles de comprender y de promover entre un público internacional.

ALGÚN EJEMPLO...

El "saras del fen" (dialecto piamontés), una ricota que se produce en el valle valdese y se envuelve en heno (el "fen"). El "suovas" de reno (Suecia), donde suovas significa "carne ahumada" en la lengua indígena de los Sami.

Definir el área de producción

El área de producción que indique el reglamento no ha de corresponder necesariamente solo al área en que viven y trabajan los productores implicados en la marcha del Baluarte, pero sí ha de incluir todo el territorio histórico de producción. Todo aquel que opere en esta área y decida atenerse al reglamento deberá contar con la posibilidad de ingresar en el Baluarte. El área de producción debe ser un territorio homogéneo desde el punto de vista geomorfológico (en el caso de un queso, por ejemplo, no se pueden asociar áreas de llanura con áreas montañosas), vinculado a la tradición y a la historia del producto. Las informaciones pueden estar fundadas en testimonios escritos, pero también orales, y será necesario recoger la opinión de la comunidad: entrevistar a los ancianos, los cocineros y los historiadores locales para descubrir dónde y cómo se producía y se consumía tradicionalmente el producto.

Organizar formación y asistencia técnica

La formación es uno de los más importantes capítulos de la actividad de los Baluartes y tiene diferentes objetivos: mejorar la calidad de los productos; afinar las capacidades sensoriales de los productores; crear asociaciones entre productores; crear un embalaje eco-compatible idóneo para la promoción y la venta de los productos; ayudarlos a mejorar su comunicación.

Instrumentos de formación

La cata. A través de la cata comparada de las muestras de todos los productores del Baluarte se pueden individualizar y eliminar eventuales defectos de elaboración o afinado, y mejorar la calidad organoléptica de los productos. Asimismo, en ausencia de defectos a corregir, una cata cuidada puede proveer al Baluarte de indicios útiles sobre las diferencias organolépticas entre productor y productor, entre zona y zona. Diferencias que pueden ser comunicadas y valorizadas. En las degustaciones deben participar los productores y expertos de Slow Food.

Las visitas de técnicos. Gracias a su propia red internacional, Slow Food puede poner en contacto a los productores con técnicos y expertos de todo el mundo a fin de debatir y resolver problemas de carácter técnico y organizativo. La Fundación Slow Food, además, puede enviar artesanos y técnicos a los Baluartes.

Los intercambios de experiencias entre productores. El intercambio de conocimientos entre Baluartes –que tienen lugar durante las visitas de grupos de productores a otros Baluartes o a empresas particularmente íntegras– permite a los productores confrontar experiencias agrícolas y artesanales similares, hallar soluciones, vías de valorización y comercialización reproducibles en el propio país.

Los seminarios de formación. La Fundación Slow Food para la Biodiversidad organiza seminarios de formación sobre los diferentes sectores (quesos, frutas y hortalizas, carne...), ya sea in situ, o en la sede internacional.

Reunir a los productores

Después de las primeras iniciativas comunes, cuando el grupo de productores del Baluarte se haya formado, los productores se pueden animar a asociarse en cooperativas, pequeños consorcios, organismos colectivos en general, según su elección. Esto no significa que tengan que de vender los productos de forma colectiva; las empresas pueden mantener su individualidad, pero es importante que se sientan parte de un proyecto común, de llevarlo adelante todos unidos. Un ente asociativo, por otra parte, tiene bastantes ventajas: es más fácil llevar a cabo proyectos cuando se forma parte de un grupo; los organismos públicos de ayuda financiera a productores prefieren hacerlo con asociaciones más que con productores individuales; se pueden compartir gastos (compra de maquinarias, como por ejemplo una cosechadora, que son costosas y útiles solo en un cierto momento de la elaboración; la producción de herramientas promocionales; el transporte para participar en una feria; la formación técnica); agruparse en una asociación significa debatir con otros productores, compartir los problemas y también las oportunidades; significa abrir la mente y madurar también desde un punto de vista personal. Asociarse –y por tanto registrar el grupo oficialmente y, a veces, incluso el nombre del producto que se quiere tutelar con el Baluarte–, significa formalizar la existencia de un producto y de una tradición a defender.

Fondos para poner en marcha los Baluartes

Entre las cosas a tener en cuenta cuando se decide la puesta en marcha a nivel territorial de un Baluarte, no hay que olvidar el aspecto económico, es decir, la posibilidad de encontrar recursos de ayuda a la labor de valorización que requiere un Baluarte. Lógicamente hacen falta fondos para crear material promocional, para cubrir gastos de viaje de los técnicos, para participar en eventos internacionales...

Las situaciones son diferentes según el país. Si el Baluarte se encuentra en países en dificultades (África, algunos países de Asia o de Latinoamérica) los recursos se pueden conseguir a través de una recolección de fondos por parte de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad. Si, por el contrario, el Baluarte se encuentra en un país sin problemas particulares, es posible recibir ayudas, patrocinadores que, de estar sensibilizados, pueden intervenir para cubrir gastos. Las asociaciones nacionales

de Slow Food, o los convivium, deben por tanto activarse a fin de hallar recursos útiles para cubrir los gastos necesarios para poner en marcha Baluartes. La oficina de "recaudación de fondos" de la Fundación y de Slow Food Internacional puede ser un punto de referencia para informaciones y contactos.

Date cuenta!

Slow Food no requiere fondos directamente a los productores para la creación de un Baluarte. Es impensable pedir recursos a quien necesita de Slow Food para resolver sus propias dificultades. A los productores se les pueden solicitar contribuciones solo en una segunda fase (a discreción de las asociaciones nacionales de Slow Food), cuando obtienen el uso de la marca "Baluarte Slow Food®". Estas eventuales contribuciones serán empleadas para sostener el proyecto de los Baluartes u otros proyectos de la Fundación Slow Food (huertos en África, Mercados de la Tierra...).
La Fundación Slow Food funciona gracias a donaciones privadas, empresas, entes públicos nacionales e internacionales. Todos los donantes aparecen destacados en la web de la misma Fundación, que todos los años publica su propio balance social. Algunos patrocinadores intervienen en los proyectos prestando su apoyo incluso en la comercialización o en la transformación, dedicando pues una parte de los recursos derivados de la comercialización a la ayuda de la Fundación.
Estos fondos sirven para cubrir la comunicación internacional y suministrar herramientas de formación y asistencia técnica a todos los Baluartes (del Norte y del Sur del mundo) y, solo en el hemisferio Sur, para conceder ayudas monetarias a las comunidades de productores (ayudas útiles para la puesta en marcha de los proyectos y asignadas a partir de la base de acuerdos de colaboración que, a cambio de la ayuda, contemplan una serie de operaciones: compra de equipos, formación, transferencias...).

Promoción y valorización de los Baluartes

Slow Food es una asociación que agrupa a 100.000 socios en todo el mundo. Si se considera además el número de simpatizantes, es decir, el "movimiento" que rota en torno a la asociación, la cifra asciende a millones de personas. Todos ellos –profundamente motivados e implicados más o menos activamente en las iniciativas de Slow Food– suponen una extraordinaria caja de resonancia y además un mercado potencial para los productos de los Baluartes.
Según Slow Food, para salvar la biodiversidad alimentaria en peligro es fundamental crear un nuevo mercado, más consciente de la importancia de la salvaguardia ambiental y de las tradiciones, e implicar a nivel mundial a millones de consumidores informados y curiosos, más correctamente denominados coproductores.
De hecho, esa tendencia a la estandarización del mercado global y la dificultad de los pequeños productores, que no consiguen ser competitivos al ser situados al mismo nivel que la industria alimentaria, son algunas de las razones por las que los productos tradicionales corren el riesgo de desaparecer.

Las múltiples actividades de promoción y comunicación de Slow Food tienen la intención de divulgar los contenidos de los proyectos de los Baluartes y acercar a los productores y los coproductores. A continuación indicamos las principales de ellas.

Manifestaciones y eventos

La participación de los Baluartes en actividades internacionales organizadas por Slow Food (Salone del Gusto y Terra Madre, Cheese, Slow Fish, Eurogusto, AsiOgusto...) es fundamental; así como es importante su participación en los muchos otros eventos organizados a nivel local, regional o nacional en todo el mundo.
En estas manifestaciones se ha consolidado la tradición de predisponer un área específica para los Baluartes y para la Fundación Slow Food para la Biodiversidad. En estas ocasiones los productores pueden vender su producto, pero sobre todo darlo a conocer, establecer contactos con periodistas, compradores, aficionados y otros productores. Los eventos sirven además de importante vitrina para Slow Food, que así puede presentar en directo sus propios proyectos y los resultados de las labores realizadas.

Alianza entre cocineros y productores

A partir de Terra Madre 2006, son muchos los cocineros que se han convertido en excelentes embajadores para la divulgación de la filosofía de Slow Food. Los cocineros pueden dar valor a los productos locales y promover el uso de Baluartes, productos de las comunidades del alimento, de pequeños productores locales o también del Arca del Gusto. A partir de 2009 la red de la Alianza entre los cocineros, los pequeños productores y los Baluartes Slow Food se ha activado en Italia, Holanda y Marruecos, pero además otros muchos países se están interesando hoy por esta iniciativa para ampliar la red. Los cocineros de la Alianza se comprometen a emplear en los menús Baluartes de su propia región (pero también otros productos locales buenos, limpios y justos) y a indicar los nombres de los productores de los que se proveen.

Cada año organizan actividades de recolección de fondos, destinando una parte de lo recaudado a un nuevo Baluarte, o bien a un Baluarte con dificultades particulares.

Mercados de la Tierra

Los Mercados de la Tierra son mercados campesinos creados a partir de las líneas maestras de la filosofía de Slow Food: mercados gestionados colectivamente; lugares de encuentro donde los productores presentan productos de calidad directamente a los consumidores, a precios justos y con la garantía de métodos de producción sostenibles para el ambiente. Además, preservan la cultura alimentaria de las comunidades locales y contribuyen a defender la biodiversidad.
Los Mercados de la Tierra acogen regularmente a productores de los Baluartes del mismo territorio y, en ocasiones concretas, invitan también a Baluartes de otras áreas.

Grupos de compradores y ayuda para el desarrollo de la cadena corta

Gracias a su red Slow Food puede poner en contacto a los productores de Baluartes con los consumidores no solo durante los eventos y las manifestaciones, sino también al favorecer particulares formas de comercialización directa: grupos de compra solidarios y grupos locales de ayuda a los productores. Los GAS (Grupos de compra solidarios por sus siglas en italiano) son grupos de compra organizados por socios y convivium –a veces también directamente por Slow Food nacionales– que favorecen el contacto directo entre ganaderos, agricultores y consumidores. En el caso de las CSA (Community Supported Agriculture), por su parte, los participantes anticipan a los productores una suma a fin de permitirlos trabajar con tranquilidad al saber que el producto está ya reservado.

¿Cómo dar a conocer los Baluartes?

La calidad no es mensurable con parámetros objetivos, es sin embargo el fruto de una historia, de una narración. Por eso Slow Food dedica una atención particular a la información en sus diferentes formas. Los productos de los Baluartes son descritos (en revistas nacionales, en newsletters, en webs) a través de testimonios directos, historias de productores y territorios, retratos de técnicas antiguas.

La **oficina de prensa** de Slow Food envía regularmente artículos y servicios sobre los Baluartes a los principales medios italianos e internacionales: periódicos, televisiones y radios. El departamento editorial de Slow Food publica **libros y guías** que detallan los proyectos y suministran información a quien desea saber más sobre Baluartes u organizar unas vacaciones en territorios donde existan proyectos activos sobre la biodiversidad.

La **web** de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad (www.fondazioneslowfood.it) dedica un amplio espacio al Arca del Gusto y a los Baluartes. La web internet de Slow Food (www.slowfood.it) publica con frecuencia noticias relacionadas con el mundo de los Baluartes (además de historias de productores, recetas...). Asimismo los Baluartes aparecen además en cada una de las páginas web de Slow Food a nivel nacional y regional.

Es importante que los Baluartes sean divulgados a nivel local a fin de evitar que los productos sean quizá conocidos a nivel internacional pero desconocidos, o poco conocidos en su propio territorio, donde se encuentra su mercado fundamental , y no podemos olvidar que la actividad del Baluarte tiene un fin cultural importante: redescubrir y difundir el conocimiento del territorio, de la cultura y de las tradiciones locales, transformándolas en posibilidades de desarrollo local y sostenible.

Cuando se realiza un Baluarte es, por tanto, esencial implicar a la prensa y a los medios locales, manteniéndolos informados de su puesta en marcha, de las actividades de los productores, de los intercambios y de todo asunto significativo en la vida del Baluarte. Y es crucial implicar a nivel local a los restaurantes, los puntos de venta, a fin de que los turistas sepan que en el territorio en que trascurren sus vacaciones existen importantes tradiciones a descubrir.

Campañas de Slow Food

Desde los primeros años los Baluartes Slow Food han sido estímulos y ejemplos concretos y virtuosos para algunas de las campañas de sensibilización de Slow Food. Los más de 70 Baluartes de quesos, por ejemplo, se han convertido en paladines de la campaña en defensa de la leche cruda (resistencia quesera). Los Baluartes de pescado y las técnicas tradicionales de pesca son una parte integrante de la campaña Slow Fish. Los Baluartes de mieles y algunas razas de abejas están unidos a la campaña contra el uso de los pesticidas neonicotinoides y la defensa de las abejas.

La etiqueta narrativa

Slow Food ha desarrollado un proyecto particular dedicado al etiquetado de los productos. Las etiquetas de los productos a la venta en el mercado, de hecho, no suelen dar la información suficiente sobre los ingredientes que lo componen; las características del territorio en que se ha producido; la técnica de producción; las razas animales que dan la leche o la carne elaboradas; el modo en que han sido criadas; por no hablar de toda la información que se oculta sobre la fabricación de los productos confeccionados. Informaciones importantes que pueden orientar las decisiones de consumo, privilegiando a los productores más íntegros y sostenibles.

Por ello Slow Food ha puesto en marcha una contraetiqueta con la intención de relatar de forma exhaustiva toda la cadena productiva y permitir decisiones más conscientes. Muchos Baluartes están adoptando esta contraetiqueta (que no sustituye a la etiqueta legal, sino que la integra y completa) para dar informaciones detalladas sobre las variedades y sobre las razas, sobre las técnicas de cultivo, sobre la elaboración de los transformados, sobre los territorios de proveniencia, sobre el bienestar animal y sobre las formas de conservación y de consumo.

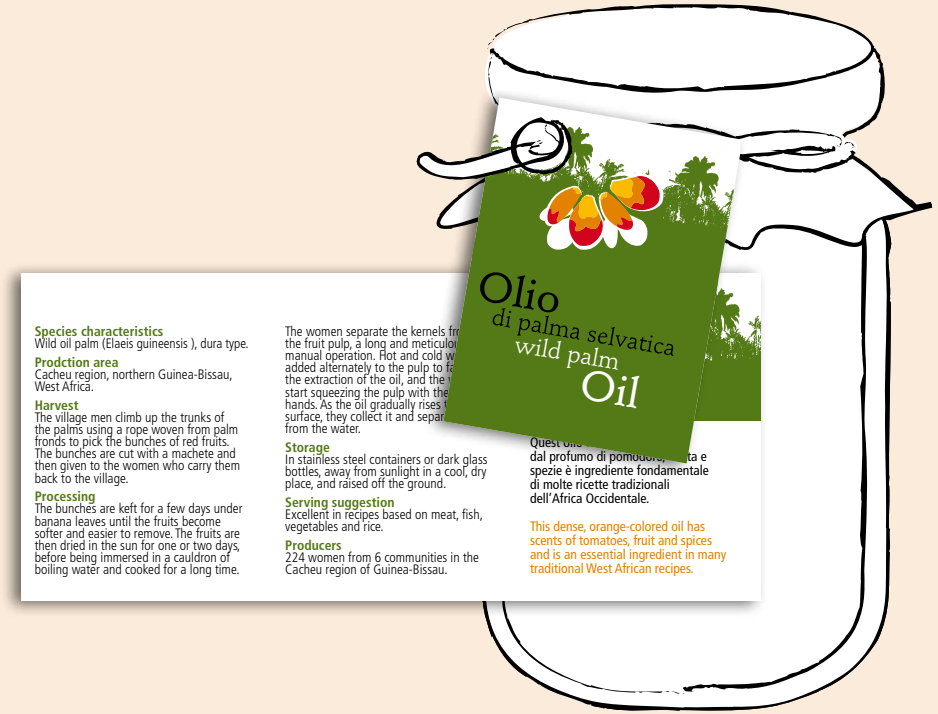
En la web de la Fundación Slow Food se encuentran las directrices para elaborar estas etiquetas narrativas. También es importante que la etiqueta narrativa sea un acción fundamental en la vida del Baluarte, compartida por todos los productores.

¡Date cuenta!

No se puede usar el logo de Slow Food, o bien el nombre de la asociación Slow Food, en la confección, en etiquetas del producto o en contextos no autorizados por las asociaciones nacionales.

Es sin embargo posible citar y describir los productos de los Baluartes en folletos, desplegables y carteles, previa solicitud y autorización por parte de Slow Food nacional o, allá donde no exista una asociación nacional, solicitándolo a la Fundación Slow Food para la Biodiversidad Onlus.

ALGÚN EJEMPLO...



Una marca para los Baluartes Slow Food

En 2008 Slow Food registró la marca **"Baluarte Slow Food®"** y otorgó su uso a los Baluartes –a fin de que la insirieran en las etiquetas de los productos– en algunos países. En este momento se emplea en Italia (para todos los Baluartes nacionales, además del café tostado en Italia) y en Suiza. La marca permite a los productores diferenciarse en el mercado y tutelar las producciones en algunos países donde se corrían grandes riesgos de falsificación especialmente (en Italia en particular, donde los Baluartes son más de 200).
Esta marca es usada por los productores, que garantizan su correcto uso. Su gestión ha de ser de responsabilidad colectiva por parte del grupo de productores. Los productores no pueden ceder a nadie el uso de la marca. Solo pueden usarla individualmente o como Baluarte. No existen entes terceros de control.

Presidio Slow Food®

La marca de los Baluartes ha de ir acompañada siempre por la frase que explica sintéticamente el proyecto:
"Los Baluartes son proyectos de Slow Food que valorizan productos artesanales de calidad elaborados según prácticas tradicionales".

La venta directa, el conocimiento personal, la relación estrecha con los convivium Slow Food en los territorios, la participación constante de los Baluartes en los eventos Slow Food, las relaciones regulares entre cocineros y productores, entre productores y consumidores: estos son los elementos que ofrecen garantías sobre la calidad y el respeto del reglamento. Se trata, por tanto, de una autocertificación (individual y como grupo) por una parte, y de control por parte de los consumidores (entre ellos personas muy informadas como son los fiduciarios de Slow Food, los cocineros, los catadores profesionales) por la otra: un tipo de **"certificación participativa"**. Con la etiqueta narrativa –que subraya sobre ese mismo producto todo elemento destacable de la producción– el mecanismo es todavía más fiable.

¿Pero, por qué pueden usarlo solo los Baluartes de algunos países?

Porque este mecanismo de garantía funciona allá donde Slow Food está presente de forma extensa y activa en el territorio, donde se puede comprometer directamente para garantizar el buen funcionamiento del proyecto. Cuentan pues los números de la asociación –en relación con el número de los Baluartes claramente–, y cuenta asimismo la disponibilidad a realizar un protocolo que establece:

1. visita a las empresas de todos los productores;
2. definición y suscripción de todos los reglamentos de producción;
3. colaboración para que todos los Baluartes adopten una forma asociativa, una por Baluarte; que entre las diferentes funciones englobe además la de garantizar el control de las producciones y el respeto al reglamento;
4. suscripción mediante un documento de compromiso por parte de todos los productores de respetar el reglamento sobre el uso de la marca, y una declaración con los datos productivos de la propia empresa;
5. posibilidad de controlar atentamente el empleo de los logos en las etiquetas, confecciones, grafismos varios, en la participación en eventos, elaborando asimismo un adecuado plan de control periódico.

Un año después de la concesión del uso de la marca, la asociación italiana solicita a los productores una contribución para los gastos de gestión de la marca; una cuota calculada en base a la producción anual del Baluarte, que afecta poco a la economía de los productores y que sin embargo contribuye a dar sostenibilidad al proyecto: los Baluartes, de hecho, no tienen caducidad y continúan necesitando atención durante muchos años, mientras que Slow Food, generalmente, consigue encontrar recursos tan solo para el primer año de trabajo.

Cuando una asociación nacional de Slow Food puede garantizar el conjunto de las actividades indicadas –y esto significa contar asimismo con recursos para cubrir los gastos de quien controla el proyecto, o en algunos casos retribuir también a un colaborador part-time– puede solicitar a Slow Food Internacional la autorización para el uso de la marca en las etiquetas de sus propios Baluartes.
La solicitud ha de ser presentada a Slow Food Internacional a través de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad, que asiste a la asociación en el protocolo de trabajo.
Una vez verificado que el protocolo ha sido realizado con éxito, la Fundación da su parecer técnico positivo y Slow Food procede a la autorización del uso de la marca.
El papel de la asociación local es muy importante para la valoración constante y puntual de la calidad de los productos de los Baluartes. Es necesario organizar comisiones anuales de cata que valoren los productos (comprados en el mercado y no solicitados a los productores expresamente).
Slow Food se reserva finalmente la potestad de efectuar, donde y cuando lo considere necesario, controles sobre el correcto uso de la marca, sobre la calidad de los productos, sobre el respeto al reglamento, sobre la adhesión a los principios de Slow Food. La Fundación Slow Food suministra apoyo y asistencia a quien requiere la marca de los Baluartes, facilita modelos de estatuto para las asociaciones de productores, grafismo para los materiales de promoción, y asesoramiento en general. **La marca "Baluarte Slow Food®" puede ser usada asimismo asociada a la marca de las DOP o de las IGP.**

Reglas para los transformadores

Quien adquiere productos de los Baluartes y los transforma no recibe automáticamente la cualificación de productor del Baluarte, y no puede usar la marca "Baluarte Slow Food®" automáticamente. Para poder hacer uso de la marca, el transformador, tras haber presentado la solicitud a Slow Food ha de:

- producir en el territorio reflejado en el reglamento, con métodos artesanales e ingredientes naturales;
- adherirse al reglamento de producción (además del reglamento sobre el cultivo o la crianza de la materia prima es necesario disponer de un reglamento específico sobre los transformados);
- enviar una muestra del producto transformado a Slow Food para una cata, que debe tener resultado positivo;
- ingresar en la asociación del Baluarte y, por tanto, ser aceptado por los productores.

Aunque un trasformador no forme parte de un Baluarte, puede sin embargo contactar libremente con los productores comprometidos en él; emplear sus productos como materia prima para realizar sus propios productos transformados e indicar en su etiqueta, entre los ingredientes, que utiliza un Baluarte Slow Food, pero sin usar la marca correspondiente.
En algunos casos el productor del Baluarte puede tomar la decisión de implicar a un transformador externo al Baluarte (porque aún no posee un taller de transformación o porque no puede sostener económicamente su realización). Si la etiqueta del transformado refleja el nombre del productor del Baluarte (y no el del transformador), y el

producto es vendido directamente por ese mismo productor, este puede aplicar la marca. No obstante, el productor del Baluarte debe garantizar que la elaboración ha sido realizada según los criterios establecidos por Slow Food, y debe suministrar a la oficina de los Baluartes Slow Food los datos de la empresa que se encarga de la transformación.

El Baluarte debe, además, comunicar la cantidad transformada a fin de permitir efectuar un control eventual sobre las confecciones comercializadas.

Reglas para los comercializadores

Slow Food puede establecer formas de colaboración con comerciantes que venden productos de los Baluartes y solicitan un apoyo para la comunicación, la promoción o la selección y recuperación de esos mismos productos. En estos casos Slow Food puede conceder al vendedor el derecho a usar la marca "Baluarte Slow Food®" en su propia información, en formas y condiciones que han de ser acordadas directamente con la Fundación Slow Food. Slow Food colabora solo con entes comerciales –privados, consorcios o asociaciones– que garantizan el respeto de las reglas del proyecto de los Baluartes, fiabilidad y afinidad de intenciones, y que hayan demostrado la realización de iniciativas de calidad.

Cualquier tipo de comunicación sobre el empleo de Baluartes, así como el uso de la marca, sea por parte de los transformadores, sea de los vendedores, tendrá que haber sido en cada caso acordada y aprobada por Slow Food antes de ser puesta en marcha.

Para obtener una mayor información, proponer ideas, señalar proyectos, organizar iniciativas en apoyo de la Fundación Slow Food, enviar muestras de cata de los productos, enviar reseñas de prensa sobre los Baluartes, puedes contactarnos directamente aquí: **foundation@slowfood.com.**

Slow Food®

Esta publicación está realizada con la contribución financiera de la Unión Europea.

La responsabilidad de esta publicación es exclusiva de su autor. La Unión Europea no es responsable del uso que se pueda hacer de las informaciones aquí contenidas.

www.slowfoodfoundation.com
www.slowfood.com