



**Slow Food®**  
**Alianza de Cocineros**



**Manifiesto y Reglamento Internacional**

*Noviembre de 2020*



# Slow Food®

## Alianza de Cocineros

### Evolución del proyecto

En 2006 más de 1 000 cocineros procedentes de 150 países se reunieron en Turín, durante la celebración de Terra Madre, para erigir las bases de una alianza solidaria con los pequeños productores de todo el mundo, comprometiéndose a actuar como impulsores y portavoces de una agricultura buena, limpia y justa. A lo largo del evento se confirmó el papel fundamental de los cocineros en la salvaguardia de la biodiversidad agroalimentaria: los cocineros son los mejores intérpretes de su territorio y pueden añadir valor a los productos locales con su técnica y creatividad, subrayando la importancia de los productores de alimentos que protegen la biodiversidad.

Slow Food inició en 2009 el proyecto de la Alianza de Cocineros, estableciendo conexiones entre cocineros y productores. Su objetivo era dar a conocer y promover los Baluartes, así como los productores del Arca del Gusto, y también implicar al mundo de la restauración en la lucha por la defensa de la biodiversidad, animando a los cocineros a establecer relaciones directas con los pequeños productores locales.

### Manifiesto de la Alianza de Cocineros Slow Food

*«Todas las cocinas del mundo han de gozar de una misma dignidad. Hay que recuperar y difundir los productos del territorio y los saberes para cocinarlos: los saberes que están en peligro de desaparición junto a la biodiversidad agroalimentaria que los ha inspirado; productos sido suplantados por otros ofrecidos por la industria alimentaria, por una agricultura intensiva esclava de la química y condicionada por el mercado global. Esta es la gastronomía liberada».*

Carlo Petrini

Formamos parte de la Alianza de Cocineros Slow Food porque compartimos la filosofía del movimiento Slow Food, la cual nos comprometemos a apoyar y a difundir. Luchamos por promover una alimentación «buena, limpia y justa», apoyando en concreto proyectos que defienden las culturas locales y la biodiversidad de la alimentación, un patrimonio a preservar en todo el mundo.

La Alianza de Cocineros de Slow Food es una red que une a cocineros de todo el mundo.

Formar parte de ella significa:

- Utilizar ingredientes locales y de buena calidad, suministrados por agricultores, pastores, pescadores, charcuteros, panaderos y artesanos que conservan técnicas y saberes tradicionales, trabajando con respeto por el medio ambiente, el paisaje y el bienestar animal.
- Promover los alimentos locales, producidos de manera virtuosa, empezando por aquellos que proceden de los Baluartes Slow Food, del Arca del Gusto, de las comunidades del alimento de Terra Madre, otorgando así visibilidad, dignidad y un valor justo a los productores y a su labor.

<sup>1</sup> Visita la página web para descubrir en qué países está presente la Alianza [www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)

## OBJETIVOS

El proyecto de la **Alianza de Cocineros** que une a cocineros Baluartes y productores locales, es un **proyecto estratégico para la asociación internacional**, cuyos **objetivos** son:

- incentivar la creación y el fortalecimiento de relaciones directas (de trabajo, colaboración, amistad, solidaridad) entre **cocineros** y productores;
- poner en valor los productos de los Baluartes, del Arca del Gusto y los pequeños productos locales que son «buenos, limpios y justos», salvaguardando así la biodiversidad agroalimentaria en peligro de extinción;
- dar a conocer a los pequeños productores agrícolas y artesanales, y resaltar su importancia ;
- promover la adhesión a la asociación Slow Food, desarrollar y reforzar la red de Slow Food en las comunidades locales, acercando a productores, **cocineros** y restauradores a los valores de Slow Food;
- fomentar las tradiciones gastronómicas locales y los conocimientos artesanales;
- concienciar sobre la necesidad de tomar decisiones de consumo que sean sostenibles;
- convertir las campañas internacionales de Slow Food (Slow Fish o campañas contra el desperdicio alimentario y los OGM, campañas a favor de la biodiversidad y los quesos de leche cruda, en defensa de los paisajes agrícolas, etcétera) en acciones diarias y específicas.
- apoyar, mediante la recaudación de fondos, proyectos específicos de Slow Food para proteger la biodiversidad y las actividades de la red de Terra Madre.

Con el fin de dotar de coherencia y de una mayor fuerza al proyecto, así como para coordinar su difusión en aquellos países que lo soliciten, el Comité Ejecutivo Internacional de Slow Food ha encargado a la Fundación Slow Food para la Biodiversidad la redacción de una carta de principios generales y un reglamento internacional a los que habrán de atenerse aquellas asociaciones nacionales, regionales y otras organizaciones de coordinación reconocidas que deseen desarrollar la Alianza en sus territorios.

## REGLAMENTO INTERNACIONAL DE LA ALIANZA DE COCINEROS SLOW FOOD

El presente reglamento establece las pautas para la puesta en marcha y la gestión del proyecto a nivel internacional, a fin de que el desarrollo de la Alianza de cocineros Slow Food 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 conseguir una comunicación del proyecto más clara y eficaz. Se permiten traducciones del nombre del proyecto en las lenguas locales previa ratificación por parte de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad.

Se permite la inserción de un subtítulo en las imágenes y el mensaje a fin de explicar que la Alianza une a los cocineros con los Baluartes, los productores locales, etcétera.

El nombre es:

Alianza de Cocineros Slow Food

El logo de la Alianza es el siguiente:



El logo es propiedad de Slow Food, y lo asigna a aquellas asociaciones Slow Food que pretenden desarrollar el proyecto de la Alianza en sus territorios; dichas Alianzas, a su vez, lo asignarán a los cocineros y restaurantes adheridos al proyecto (véase en el anexo los modos de empleo y los documentos de adhesión al proyecto).

## **Realización del proyecto**

El proyecto se puede llevar a cabo cuando lo solicite una asociación nacional, un grupo de coordinación nacional o bien (encaso de que no exista una asociación nacional), un grupo de coordinación regional, una mayoría de los convivios, de las comunidades u otros organismos reconocidos a nivel internacional, y siempre que estas asuman la gestión del proyecto.

Los mismos organismos que promueven la Alianza a nivel nacional podrán excluir del proyecto a participantes individuales en el caso de que no respeten las reglas.

## **Autonomía de gestión**

El proyecto lo gestionan de forma autónoma los organismos reconocidos por Slow Food a nivel internacional, respetando las normas establecidas en el reglamento internacional.

Existe la posibilidad de definir reglas específicas según el contexto local geográfico, social y cultural, que se integrarán en el reglamento internacional (por ejemplo, el número de productos de Baluartes a emplear, etcétera). Tales reglas habrán de ser sometidas a la Fundación Slow Food para la Biodiversidad para que esta las ratifique.

## **Los cocineros**

Puede formar parte de la Alianza cualquier cocinero, sin importar su formación y tradición, siempre que esté interesado en salvaguardar, con su actividad cotidiana, la biodiversidad agroalimentaria, los conocimientos gastronómicos y las culturas locales.

Pueden cocinar en restaurantes de todo tipo, en bares, en hostales u hoteles, a domicilio o en contextos informales como mercados y puestos callejeros; en cualquier lugar que esté al alcance de todos. La Alianza fomenta las tradiciones gastronómicas locales, pero no restringe la expresión creativa de los cocineros; por ese motivo, la Alianza acoge gastronomías de cualquier tipo (fusión, creativa, etcétera).

Lo que caracteriza a los restaurantes de la Alianza es que su cocina se centra en la búsqueda de la calidad, así como que la selección de los ingredientes, y las relaciones con los productores sean coherentes con la filosofía del proyecto.

Es importante que los cocineros sepan proporcionar a sus clientes información sobre los ingredientes —sobre su origen, sobre los productores—, las razones de sus decisiones gastronómicas y el porqué de su adhesión al proyecto de la Alianza de Slow Food.

Al unirse al proyecto, los cocineros se comprometen a actuar de un modo «justo» con sus compañeros, respetando el trabajo y los derechos de sus empleados, y ofreciendo precios justos a los productores que los proveen.

Los cocineros que pertenecen a la Alianza se comprometen, además, a facilitar y desarrollar proyectos para proteger la biodiversidad; a participar cada año en las iniciativas de Slow Food con el objetivo de recaudar fondos para realizar los proyectos de la asociación (Huertos de África, Baluartes, Arca del Gusto), así como a divulgar y apoyar las campañas de Slow Food.

La elección de las iniciativas a apoyar y la organización de actividades para recaudar fondos se acordarán con las asociaciones nacionales o regionales que coordinan los proyectos.

El nombre del cocinero comprometido con la Alianza se comunicará en la página web de Slow Food Foundation junto con la información del restaurante o el lugar donde trabaje para que se le pueda contactar, visitar e involucrar en iniciativas y eventos.

Los cocineros se unen al proyecto convirtiéndose en miembros individuales de Slow Food. La participación en el proyecto no supone gastos adicionales más allá de la cuota de afiliación anual.

El proyecto de Slow Food está abierto no solo a cocineros individuales, sino también a asociaciones o redes de cocineros ya existentes, siempre y cuando sus proyectos y filosofía sean afines a los de Slow Food.

La lista oficial de cocineros (y sus restaurantes) adheridos al proyecto internacional está disponible en la página web [www.slowfoodfoundation.com/alliance](http://www.slowfoodfoundation.com/alliance)

## Los productos

Los cocineros de la Alianza se comprometen a utilizar en su cocina el mayor número posible de productos locales «buenos, limpios y justos» (Baluartes, productos del Arca del Gusto, de comunidades del alimento, de los Mercados de la Tierra o, simplemente, de pequeños productores locales virtuosos), respetando sus respectivas temporadas. Si en un país se halla activo el proyecto de los Baluartes, los cocineros deberán comprometerse, cuando sea posible, a usar regularmente al menos uno de ellos; cada país puede establecer el número mínimo de Baluartes dependiendo de sus circunstancias.

El proyecto se puede iniciar aunque no existan Baluartes en el país, siempre y cuando haya una red conocida y reconocida de comunidades del alimento o productores locales con los que el cocinero colabore regularmente.

## Relaciones con los productores

Slow Food no comercializa productos agroalimentarios, no ejerce de intermediario con ánimo de lucro ni impone la selección de los productos a utilizar; los cocineros que participan en el proyecto son libres de contactar con los productores y comprarles sus productos directamente, o bien adquirirlos a través de intermediarios como pequeños comerciantes, refinadores o mayoristas.

En lo que respecta a los Baluartes, los cocineros pueden seleccionar a sus productores preferidos consultando la lista oficial de productores que pueden encontrar en la página web [www.slowfoodfoundation.com/presidia](http://www.slowfoodfoundation.com/presidia).

El nombre de los productores o de las cooperativas y asociaciones a los que pertenecen deberá aparecer reflejado en el menú.

En el caso de que el restaurante no disponga de una carta de comida, se deberá encontrar alguna fórmula eficaz para dar visibilidad a los productores y facilitar que sus contactos sean accesibles a posibles clientes interesados.

## Comunicación

El proyecto se identifica a nivel internacional con un logo y una imagen comunes que pueden adaptarse para satisfacer las necesidades de cada asociación nacional con la colaboración del departamento gráfico de la Fundación Slow Food.

La Fundación Slow Food pone a disposición de los cocineros y de la asociación Slow Food (se podrán descargar de la web [www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)): pegatinas, carteles, ejemplos de menú y folletos útiles para informar sobre el proyecto, presentaciones de PowerPoint para la formación de miembros de la asociación e información sobre el proyecto.

Los costes de impresión de estos materiales irán a cargo de las asociaciones nacionales u otros organismos reconocidos.



## Gestión del proyecto

**La Fundación Slow Food para la Biodiversidad** se encarga de:

- el diálogo con las asociaciones nacionales (u otros organismos reconocidos) para comenzar el proyecto y la aprobación de normas suplementarias diseñadas por los órganos nacionales individuales;
- la comunicación internacional (página web, redes sociales, producciones gráficas y material de comunicación para los cocineros, etcétera)
- la coordinación de las iniciativas, de los intercambios y de los eventos internacionales;
- la formación para comenzar el proyecto, así como para seleccionar e implicar a los cocineros en los diferentes territorios.

**La asociación Slow Food (nacional, regional o local, u otros organismos reconocidos)** se encarga de:

- acoger a los cocineros en la Alianza, una vez se haya verificado que cumplen con 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 actividades o eventos nacionales;
- el apoyo al proyecto y la recaudación de fondos para financiar proyectos de la red Terra Madre, ya sea a nivel internacional o local;
- la comunicación a nivel nacional, regional o local en colaboración con el departamento de comunicación internacional de Slow Food;
- la actualización de la lista de cocineros publicada en la página web nacional de forma que sea coherente con la lista internacional presente en la página web de la Fundación Slow Food;
- el control del proyecto, asegurando que el proyecto de la Alianza siga los principios de todo lo expuesto en el presente reglamento en su territorio.

**Los convivios/comunidades (en caso de existir en el territorio) u otros organismos locales reconocidos por Slow Food** se encargan de:

- sugerir y supervisar a los cocineros y los restaurantes que participan en el proyecto, comprometiéndose a realizar visitas de control al menos una vez al año;
- el envío de material gráfico a los locales adheridos (folletos, carteles, pegatinas, etcétera);
- la organización de eventos y actividades a nivel local;
- el desarrollo de relaciones entre los productores locales y los cocineros.

En el caso de que no exista ningún convivium en un territorio, estas funciones serán desarrolladas por la asociación nacional u otro órgano reconocido, en la forma que este haya tomado.

**El Comité Ejecutivo de Slow Food Internacional**, que ha evaluado y aprobado el Manifiesto y el reglamento internacional de la Alianza, será quien gestione y decida en última instancia en caso de situaciones conflictivas no remediadas a nivel local o situaciones nacionales (o regionales) que puedan darse fuera de las normas establecidas a nivel internacional.

## Anexos

### A) **Uso de los logos**



El logo de la Alianza de Cocineros Slow Food solo se utilizará en las publicaciones y en los materiales gráficos realizados por Slow Food a nivel internacional y nacional.

Los cocineros y restaurantes podrán utilizar el logo de la Alianza en los menús y en la página web del local o del miembro individual (con un link a la página web de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad que informe del proyecto de la Alianza), previa autorización de los materiales gráficos por parte de los coordinadores del proyecto nacional de Slow Food.

Los cocineros que participen en la Alianza deben firmar un documento que autorice el uso del logo.



Los Baluartes de Slow Food se identificarán en el menú con el caracol de Slow Food. Este símbolo no puede usarse en otros contextos.

Los productos del Arca del Gusto, de las comunidades del alimento o de productores locales se pueden indicar con un asterisco (\*) que remita a los comensales a una explicación.

Es importante que la información sobre el proyecto de la Alianza, los productos de los Baluartes y del Arca aparezca también en el menú (junto con enlaces a las páginas web, si es posible).



El logo de Slow Food no se puede utilizar en comunicaciones ni en materiales gráficos que produzcan los cocineros. El logo de Slow Food (tanto nacional como internacional) solo puede ser utilizado por los organismos de la asociación.

En algunos países, Slow Food International ha permitido que los productores de los Baluartes utilicen logos específicos para los Baluartes tras seguir un proceso determinado (para más información, visita [www.slowfoodfoundation.com/presidia](http://www.slowfoodfoundation.com/presidia))

## **B) Materiales para la realización y gestión del proyecto por parte de la asociación local de Slow Food**

- formulario para las asociaciones nacionales y otras organizaciones locales de Slow Food para solicitar la puesta en marcha del proyecto de la Alianza
- formulario de solicitud para los cocineros que deseen unirse a la Alianza

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

- pegatinas
- certificado de adhesión a la Alianza («Manifiesto de la Alianza de Cocineros Slow Food»)
- folleto informativo sobre el proyecto de la Alianza
- ejemplo de un menú

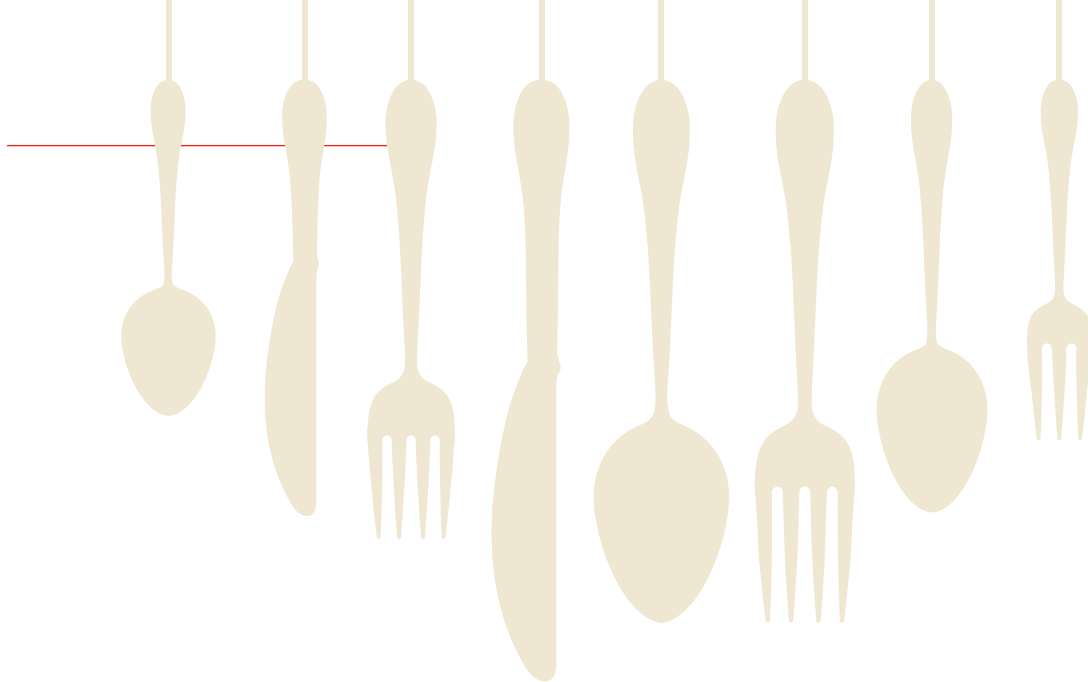
### Póster

- ppt formativo sobre el proyecto de la Alianza
- ppt promocional del proyecto de la Alianza

N.B.: Todos los materiales creados por la Fundación Slow Food están disponibles en línea en un área de descarga accesible para los coordinadores de los proyectos a nivel local.







[alleanzacuochi@slowfood.it](mailto:alleanzacuochi@slowfood.it)  
[www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)