



Ministero delle Politiche
Agricole e Forestali



CITTÀ DI TORINO



Terra madre

Encontro mundial entre as Comunidades do Alimento

Turim, 20-23
de outubro de 2004

PROGRAMA



Slow Food®

Terra Madre

Encontro mundial entre as Comunidades do Alimento

Turim, 20-23 de outubro de 2004



O encontro **Terra Madre** está reservado a todos os que realizam um modelo sustentável de produção e distribuição do alimento: que respeita os recursos ambientais, os **equilíbrios** planetários, a **qualidade** dos produtos, da **vida de quem trabalha** e da **saúde de quem consome**.

Cinco mil pessoas do mundo inteiro representam as **Comunidades do Alimento**, formadas por todos os indivíduos que operam no setor agroalimentar, a partir da produção das matérias-primas até a promoção dos produtos acabados e a informação dos consumidores.

As **61 Oficinas da Terra**, que serão realizadas nos dois dias centrais do evento, serão a ocasião, para as Comunidades do Alimento, de compartilhar conhecimentos

Sumário

- 3 **Um experimento necessário** de G. Alemanno, Ministro das Políticas Agrícolas e Florestais
- 4 **Um projeto de encontro** de E. Ghigo, Presidente da Região Piemonte
- 5 **Para pensar no futuro** de S. Chiamparino, Prefeito de Turim
- 6 **Quatro dias ao ritmo do mundo** de C. Petrini, Presidente do Slow Food
- 7 Terra Madre: programa e horários
- 8 As Oficinas da Terra
- 14 Os encontros paralelos
- 15 Como chegar ao Palazzo del Lavoro

Secretaria organizadora de Terra Madre

c/o Slow Food , Via Verdi 15 - 12042 Bra (Cn) - Itália.

Tel. +39 0172 472911 - fax +39 0172 472912 - e-mail: terramadre@slowfood.it

Escritório Imprensa de Terra Madre

c/o Slow Food , Via MendicITÀ Istruita 14 - 12042 Bra (Cn) - Itália.

Tel. +39 0172 419611 - fax +39 0172 421293 - e-mail: pressinfo@slowfood.it

Quando, a nível internacional, se fala e, principalmente, se decide sobre Agricultura, os protagonistas são quase sempre os governos e as instituições. Os agricultores, as comunidades produtoras de base, ficam sempre do lado de fora da porta.

Assim, nós, políticos, quando nos embatemos nestes contextos, suspeitamos sempre que nossos interlocutores representam algo diferente dos interesses da agricultura de seus países.

Esta suspeita me veio, por exemplo, quando na cúpula da OMC de Cancun, vi os representantes de muitos países em vias de desenvolvimento fazerem-se paladinos de um liberalismo indiscriminado, destinado a eliminar toda e qualquer forma de apoio e de proteção das produções agrícolas. Por outro lado, temos certeza de que as posições de muitos países desenvolvidos são marcadas por um sacrifício do mundo agrícola no altar dos interesses da indústria e do comércio.

A coisa inédita e realmente revolucionária de Terra Madre é a tentativa de colocar na ribalta os produtores agrícolas de base, selecionando as Comunidades do Alimento menos tocadas pelos processos industriais e mais qualificadas pela autenticidade e o nível qualitativo de suas produções.

Trata-se de um experimento difícil, mas necessário, porque é uma ocasião rara para pôr em contato entre si, e para projetá-los na mídia, tantos personagens e tantas histórias de uma agricultura originária, capaz de produzir verdadeiras obras-primas da alimentação.

Espero que cidadãos-consumidores de todas as partes do mundo possam ver estas imagens para amadurecer a conscientização de que não pode existir uma boa alimentação sem uma agricultura forte e arraigada nos valores do território e da comunidade.

Somente desta conscientização pode nascer uma nova legitimação da cultura do campo e da economia rural, como componente irrenunciável de um desenvolvimento sustentável em todas as latitudes de nosso planeta.

Somente o Slow Food podia tentar este milagre, para o qual nos orgulhamos de ter contribuído.

Gianni Alemanno

Ministro das Políticas Agrícolas e Florestais

○ Terra Madre é a realização de um projeto original de encontro, em Turim, ao lado do Salone del Gusto, entre milhares de produtores (agricultores, pescadores, criadores) provenientes dos mais variados países do mundo que trabalham de maneira tradicional e sob o signo da tipicidade e da qualidade dos produtos.

Pode, certamente surpreender que o evento ocorra em Turim, cidade que na imaginação coletiva e por causa de sua história, é vivida como industrial, mas há anos está no centro de uma dinâmica e alta batalha política e cultural para tutelar a saúde alimentar dos cidadãos, para preservar o território piemontês e para sustentar os agricultores que rejeitam a escolha das sementes geneticamente modificadas.

Nesta última década, voltou-se a olhar com atenção para as biodiversidades, para a vida no campo, para a possibilidade de novas oportunidades para as novas gerações; uma nova fronteira que algumas pessoas, de vez em quando, interpretaram de modo forçado como fundamentalismo agrícola, quando, na verdade, tratou-se simplesmente de uma batalha pela liberdade.

A experiência do Piemonte em confronto com os participantes de Terra Madre é uma ocasião rica para uma globalização "tranquila" e que respeita as identidades.

Bem-vindos, respeitáveis delegados das Comunidades do Alimento, ao Piemonte.

Terra Madre será um precioso receptáculo de trocas de experiência sob o signo da solidariedade e da extensão do conhecimento para o bem dos produtores e dos consumidores.

Acolhemos vocês com amizade e com grande atenção, porque sabemos que são depositários e testemunhas de experiências únicas, mas, ao mesmo tempo, universais.

Enzo Ghigo

Presidente da Região Piemonte

Por ocasião de Terra Madre, Turim estará mais uma vez no centro da atenção internacional.

Os números falam claro: 5000 pessoas provenientes de 130 países do mundo participarão representando as expressões heterogêneas de uma única grande Comunidade do Alimento.

Nas 61 Oficinas da Terra programadas, produtores e operadores do setor agroalimentar terão a possibilidade de se encontrar e se confrontar sobre temas de grande importância e que envolvem todo o planeta.

Será um momento para pensar e refletir sobre um tipo de futuro que todos nós desejamos e que queremos acreditar seja possível: um futuro feito de cuidado e atenção pela qualidade daquilo que comemos, pelo ambiente que nos circunda e por como produzimos.

Falarão, portanto, de respeito pela biodiversidade, de preservação do equilíbrio do planeta e de seus recursos, de garantia de condições de trabalho justas e dignas para todos.

Por isso, Turim decidiu empenhar-se sem reservas num esforço financeiro e organizacional notável para apoiar o projeto Terra Madre, inovador e corajoso, nascido para favorecer o diálogo pela definição de um futuro sustentável.

Já a partir da primeira edição, Terra Madre se apresenta como uma iniciativa de grande fôlego e de alto nível.

Tenho certeza de que, nesses dias (em que terá lugar também o Salone del Gusto, um evento há tempos reconhecido e apreciado na Itália e no exterior), o encontro de conhecimentos antigos e novos contribuirá para a definição de percursos que garantam tanto um novo desenvolvimento ecossustentável, como o respeito e a salvaguarda de todas as expressões de identidade dos diferentes povos.

Sergio Chiamparino
Prefeito de Turim

O Terra Madre é, certamente, um dos maiores projetos concebidos pelo Slow Food até agora. Grande pela imponência dos recursos necessários e que foram disponibilizados pela participação convicta e entusiasta das instituições que patrocinam o evento e pelas organizações, associações e empresas que contribuíram para a sua realização. Grande pela quantidade de trabalho que exigiu, a partir de maio de 2003, dos nossos escritórios e de todos aqueles que fazem parte da vasta "família" Slow Food: os patrocinadores italianos, aqueles dos mais de 80 países estrangeiros onde a nossa associação está presente, dos cerca de 700 jurados do Prêmio Slow Food pela Defesa da Biodiversidade às dezenas de colaboradores da nossa recém-nascida Universidade de Ciências Gastronômicas. Grande pela capacidade que teve de canalizar energias, de suscitar curiosidade, empenho, interesse, vontade de colaborar. O programa que está em suas mãos conta agora a parte mais emocionante: o projeto torna-se realidade. Passarão esses quatro dias marcados por todos os ritmos do mundo. No momento em que escrevemos estas notas, são 130 os países que já confirmaram sua presença no Terra Madre por um total de cerca de 5000 pessoas representando aproximadamente 1200 Comunidades do Alimento.

Aprenderemos juntos, e ensinaremos juntos, nesses dias, o que são as Comunidades do Alimento, um conceito e uma realidade que, desde o início, está no centro do coração e do cérebro de Terra Madre.

No mundo do alimento sustentável, não há sucesso sem Comunidades: produtores, transformadores, distribuidores e varejistas que trabalham com a mesma paixão, a mesma filosofia, a mesma honestidade, e tudo isso, graças aos comunicadores, contagia os consumidores, aqueles que justamente nos dias de Terra Madre lotarão o vizinho Salone del Gusto. No Terra Madre, todas estas figuras reconhecerão e reforçarão a ligação que os une, trocando conhecimentos, experiências, conselhos e contatos no decorrer das 61 Oficinas da Terra que estão para ler e das dezenas de outros encontros não programados que acontecerão. A todas as inúmeras pessoas que estarão conosco no Palazzo del Lavoro, as nossas boas-vindas. A todos aqueles, e são muito mais, que possibilitaram tudo isto, a nossa gratidão e a nossa estima.

Carlo Petrini

Presidente do Slow Food



QUARTA-FEIRA, 20 DE OUTUBRO às 15 horas

Cerimônia de inauguração e abertura dos trabalhos em assembléia plenária

QUINTA-FEIRA, 21 e SEXTA-FEIRA, 22 DE OUTUBRO das 9 às 18 horas

**As Oficinas da Terra
Os encontros colaterais**

SÁBADO, 23 DE OUTUBRO às 11 horas

**Encerramento dos trabalhos em assembléia plenária
Almoço de despedida**

Terra Madre será realizado no Palazzo del Lavoro,
na via Ventimiglia 211 em Turim

Os **horários de abertura** da estrutura serão os seguintes:

19 de outubro: das 9 às 22 horas, para o credenciamento dos
participantes

de 20 a 22 de outubro: das 9 às 18 horas

23 de outubro: das 9 às 16 horas

***Terra Madre* não é um evento aberto ao público. Participarão dele
as Comunidades do Alimento convidadas e selecionadas pelo Slow
Food, os jornalistas e os visitantes credenciados.**

SALA 1**ESTRATÉGIAS/ As marcas de origem como instrumento para a valorização de um território**

É possível promover e proteger um território através das marcas de origem de seus produtos? Quais são as experiências e os problemas nos diferentes países e continentes? É possível e desejável transferir a experiência europeia em escala mundial?

SALA 2**TRADIÇÕES/ A nossa comida cotidiana**

A ênfase é colocada em "nossa". A fome e a pobreza são combatidas também através da promoção da comida tradicional. Adequada ao território, à cultura, ao clima, às pessoas.

SALA 3**VINHO/ Vinho biológico: marketing ou substância?**

Os consumidores preocupados com a qualidade ambiental e os consumidores preocupados com a qualidade do vinho podem brindar juntos? Que comunicação as empresas produtoras dirigem aos consumidores? Como se orientar no labirinto das alusões e das sugestões, quando a etiqueta não ajuda?

SALA 4**ESTRATÉGIAS/ Na escola da vida, na escola de agricultura**

Creches, cantinas, fazendas escolas e projetos de escolas e outras Comunidades nas quais se aprende: das agrocreches às escolas africanas, das casas de detenção aos lavradores que lecionam nas escolas. Ensinar a agricultura significa valorizar a qualidade, o prazer e o futuro.

SALA 7**MEL/ Os méis monoflorais defendendo a biodiversidade**

Como a potencialização da diversificação pode ser um meio para defender a biodiversidade

SALA 8**AGRICULTURA/ O gerenciamento de pragas através da alimentação (lesmas, insetos e outros animais)**

Proteger os cultivos de alimento com outro alimento: é o que acontece em muitas agriculturas tradicionais, sob o signo da poupança, da proteção do ambiente e da biodiversidade.

SALA 9**TUBÉRCULOS E RAÍZES / Tesouros invisíveis**

Tubérculos e raízes podem reservar surpresas extraordinárias na cozinha e são a base da alimentação de muitas regiões do mundo. Cozinheiros e cultivadores devem se aliar em nome do prazer, da cultura e da biodiversidade.

SALA A**RECURSOS/ Economias de coleta: culturas a defender e territórios a proteger**

As economias de coleta, muitas vezes mantidas por populações nativas, são as que permitem utilizar um território e, ao mesmo tempo, protegê-lo. E que se baseiam em conhecimentos antigos e preciosos que correm o risco de desaparecer, junto com a possibilidade de usufruir dos terrenos do Estado.

SALA B**CEREAIS/ Os cereais menores: alimento esquecido ou alimento do futuro?**

Alpiste, sorgo, fônio, amaranto, quinoa....: resistentes às pragas, adequados aos terrenos difíceis, sustentáveis e nutritivos. Mas também difíceis de comercializar, fora de moda, em perigo de esquecimento. Experiências e idéias para a revalorização destes produtos.

SALA C**BEBIDAS/ Alcoólico por tradição**

As "outras" bebidas tradicionais alcoólicas (exceto cerveja e vinho) como uísque, sidra, perry, mesclal, tequila, cocuy: quais estratégias empregar para a valorização e a promoção destas bebidas, especialmente o papel agrônomo das culturas das quais derivam.

Quinta-feira, 21 de outubro de 2004 às 10:30 horas

Forte di Bard - Valle d'Aosta**QUEIJO/ Os efeitos positivos do leite cru**

Os efeitos positivos do leite cru; a importância desta livre escolha (produtiva e de compra) em fato de pasteurização.

SALA 1

ESTRATÉGIAS/ Certificações biológicas: uma tutela para o consumidor, um problema para os produtores

A complexidade das certificações biológicas e biodinâmicas - processos e custos - influi no custo final dos produtos que, nos mercados dos países mais pobres, correm o risco de se tornar menos competitivos. É possível chegar a uma equivalência das certificações a nível internacional e a um sistema que se baseie mais na responsabilidade do produtor?

SALA 2

RECURSOS/ Sem sementes, não é possível

Há quem salve variedades raras, quem produza graças aos híbridos, quem busque, em vão, sementes biológicas, quem tente se defender das sementes geneticamente modificadas. O problema das sementes é vasto e complexo, e é fundamental, mas muitas vezes ignorado na comunicação que concerne ao alimento.

SALA 3

RECURSOS/ Agricultura de altitude

Das batatas andinas à castanha do Ticino, entre defesa do solo, manutenção das comunidades locais e qualidade das produções.

SALA 4

ESTRATÉGIAS/ As crianças e a comida: uma educação possível para um prazer sem contra-indicações

Obesidade, as políticas alimentares e as educativas. O papel dos produtores de alimentos para crianças.

SALA 7

AÇÚCARES/ A outra doçura

A resposta aos açúcares brancos e homologados nas pequenas produções de cana-de-açúcar e na criatividade da preparação. Os adoçantes naturais nas plantas silvestres e domésticas e os extratos açucarados (agave, bordo...).

SALA 8

ESTRATÉGIAS/ Comunicação rural (rádio, jornais, newsletters)

As experiências de comunicação rural através de rádio, newsletters, revistas: elementos de compartilhamento, crescimento da consciência coletiva, defesa dos saberes locais através do uso das línguas nativas, formação técnica e científica e criação de comunidades.

SALA 9

ESTRATÉGIAS/ Reformar a Política Agrícola Comunitária

O rosto da Europa agrícola mudou após o alargamento e as políticas futuras não poderão não levar isso em consideração. O papel dos pequenos cultivadores e criadores: as relações entre a produção, as comunidades e a qualidade do alimento no contexto da entrada na União Europeia.

SALA A

MERCADO/ A potencialização dos mercados locais e do canal de distribuição direta

Desenvolvimento não sempre significa o alcance dos grandes mercados. Muitas vezes, a solução está na potencialização do mercado local e na consolidação de um canal de distribuição direta que dê garantias de qualidade em diversos níveis.

SALA B

RECURSOS/ Globalização e destruição das economias rurais: experiências de turismo sustentável

A globalização e a facilidade de deslocamento e comunicação podem em alguns casos representar um sério perigo para as economias rurais. Mas um novo modo de praticar e oferecer o turismo, baseado na valorização e na proteção de usos, costumes, recursos e comida locais, pode não só diminuir os danos, mas também criar uma economia socialmente sustentável.

SALA C

CARNE/ Criações sustentáveis de suínos

As raças antigas de suínos estão voltando à ribalta, para o prazer dos consumidores e para a satisfação dos criadores. Experiências de pequena escala e de alta qualidade sob o signo da valorização das raças autóctones e da alimentação natural.

SALA 1**ESTRATÉGIAS/ Soluções eco-eficazes na produção agrícola, na distribuição e no consumo.**

A energia e os recursos naturais utilizados na produção e na distribuição do alimento determinam a sua sustentabilidade. Quais são as experiências de sucesso sobre este tema? Quais são os assuntos a serem submetidos à atenção dos consumidores?

SALA 2**MERCADO/ Critérios para um mercado mais justo: direitos, qualidade, distribuição**

Quem trabalha para um mercado mais justo deve aprender a considerar a qualidade do produto, a do ambiente, a da vida de quem trabalha. As ligações com a pequena e grande distribuição envolvem vantagens e desvantagens para os produtores, que tornam necessária uma ação de informação e conscientização dos consumidores, na qual se faz crucial o papel de intermediários e vendedores.

SALA 3**CEREAIS/ O milho para a alimentação humana**

Os usos tradicionais da polenta às tortillas, os problemas das sementes dos híbridos estéreis aos OGMs.

SALA 4**CARNE/ As carnes alternativas**

Lhama, búfalos, bisões, renas, porquinhos-da-Índia, o mundo não se alimenta só de bovinos e de frangos e, muitas vezes, a produção destas carnes "menores" tem características de sustentabilidade que faltam às colegas mais famosas. Mas são necessários antigos saberes também na cozinha.

SALA 7**CAFÉ/ A produção está em crise, mas o consumidor não sabe disso**

Como e por que mudou a situação do mercado do café nos últimos anos; como e por que o preço de um expresso no bar não muda, enquanto os produtores são esmagados pela concorrência. Algumas experiências de reação, baseadas na qualidade.

SALA 8**RECURSOS/ Bom de viver: as condições de trabalho na agricultura**

A qualidade de um produto se mede também através do nível de vida de quem trabalhou para fazer com que ele chegasse às mesas dos consumidores. Situações de responsabilidade dos empregadores para com os trabalhadores.

SALA 9**RECURSOS/ Campos de batalha: a agricultura precisa de paz e vice-versa**

Que conexões entre agricultura e prevenção dos conflitos, quais as consequências das guerras na agricultura..

SALA A**MERCADO/ As fraquezas do coletivismo, a força da coletividade**

Lavradores e criadores criam economias de empresa sem se deixar governar pelo mercado. Experiências de lavradores e criadores empenhados em atividades empresariais: confronto entre mundos e exigências diferentes.

SALA B**CARNE/ Animais de carne: que tipo de alimentação**

Como melhorar a alimentação de bovinos e ovinos para obter um produto mais saudável e mais gostoso. A criação em pastagem e a com ração.

SALA C**FRUTA/ As bananas: a variedade faz a força**

Uma das frutas mais amadas e conhecidas no mundo foi sempre castigada por um mercado internacional que valoriza pouquíssimas variedades. As novas produções de pequena escala, ao contrário, estão orientadas para a sustentabilidade e encontram soluções baseadas na qualidade, na variedade e no valor adicionado..

SALA 1**RECURSOS/ Os recursos hídricos.****Estratégias de conservação e de gerenciamento para uma agricultura eficaz**

Serão enfrentados os temas da viticultura eficiente, da agricultura em regime de seca e do equilíbrio entre o rendimento da colheita e os recursos hídricos utilizados.

Além disso, serão abordadas as estratégias de conservação da água na agricultura, assim como de produção de alimentos em territórios áridos e semi-áridos.

SALA 2**ESTRATÉGIAS/ Biodinâmica: introdução à abordagem**

Desde o cuidado com o solo à compostagem, aos preparados biodinâmicos, as experiências dos produtores que trabalham segundo os ditames de uma abordagem ao cultivo e à produção de alimento ao mesmo tempo nova e antiga.

SALA 3**AGRICULTURA/ Curar o terreno**

Do saneamento dos campos da revolução verde aos métodos para conter a erosão das encostas; do papel dos microorganismos para a manutenção da fertilidade no terreno ao gerenciamento do solo com máquinas adequadas.

SALA 4**CACAU/ Fermentação e primeiro processamento**

A condição indispensável para um cacau de qualidade é o cuidado com a fermentação; a condição indispensável para adicionar valor à matéria-prima é fazer um passo adiante no processamento. Nas produções de pequena escala, estes dois elementos se tornam centrais: problemas de formação, de tecnologia, de cultura.

SALA 7**ESPECIARIAS/ Os caminhos das especiarias**

O mundo se move e leva consigo os seus perfumes preferidos. As especiarias seguem os fluxos das migrações, juntamente com os saberes sobre sua utilização. Mas as produções são colocadas em crise pelas produções sintéticas e por consumidores cada vez menos refinados. Experiências de reação ao monopólio químico..

SALA 8**RECURSOS/ Os tesouros dos vulcões**

As áreas vulcânicas são ricas de diversidade agrícola e alimentar: é possível conviver com o vulcão?

SALA 9**VINHO/ Sustentabilidade e biodiversidade na vinha e na adega**

Da seleção clonal realizada pelos viveiristas à instalação de um vinhedo, à sua administração com máquinas que respeitem o terreno até a utilização de leveduras indígenas, à redução do anidrido sulfuroso, à economia energética na adega e ao problema da manutenção dos sobreirais.

SALA A**CARNE/ As raças autóctones defendendo a biodiversidade**

As raças locais de animais domésticos são um patrimônio a ser defendido; algumas delas são, hoje, raridades, mas começa a aumentar a sua difusão e apreciação entre os criadores e consumidores. Experiências da União Européia e dos Estados Unidos da América.

SALA B**MEL/ A salubridade do mel nos países em vias de desenvolvimento**

A produção de mel de qualidade tem, nos países pobres, um papel importante para as economias rurais, mas para alcançar os níveis necessários de salubridade necessita de atenção, também do ponto de vista farmacêutico.

SALA C**QUEIJO/ Defender a fabricação tradicional do queijo das sereias da modernidade**

Como mediar entre a produção tradicional de queijos e a inovação industrial. As áreas mais interessadas em participar deste seminário são a Europa do Leste, o Maghreb, a Turquia, o Líbano.

SALA 1**LEITE/ O leite alimentar**

Em direção a uma livre escolha de leite alimentar - menos importância à quantidade e mais à qualidade. Que tipo de alimentação dos bovinos e dos ovinos para um leite de qualidade.

SALA 2**SAL/ Conservar os alimentos, conservar o ambiente**

O valor gastronômico e ambiental do tempero mais antigo do mundo. Da manutenção das técnicas artesanais às estratégias para fazer com que seu valor seja reconhecido pelo mercado e compreendido pelo consumidor.

SALA 3**RECURSOS/ A aposta africana**

Apresentação dos programas e dos projetos para a segurança alimentar e das perspectivas para a valorização das potencialidades alimentares da África.

A reabilitação dos produtos agroalimentares locais junto das populações urbanas e das novas gerações é uma realidade em forte crescimento; as iniciativas para a promoção dos recursos africanos no Norte do mundo conhecem um forte impulso após o boom do comércio justo e solidário.

SALA 4**CERVEJA/ A defesa e a promoção das cervejas de estilo tradicional**

Tendências dos mercados da cerveja: aquisição de pequenas cervejarias por grandes empresas, alteração das matérias-primas pelos grandes produtores.

SALA 7**HORTICULTURA/ As muitas faces de uma produção**

Enquanto a produção hortifrutícola para o grande mercado está enfrentando hoje sérios problemas de qualidade, a horticultura familiar se consolida cada vez mais como um grande recurso econômico que, com frequência, possibilita microeconomias baseadas no excedente. Enquanto inteiras áreas do mundo mais rico se convertem ao orgânico, regiões desde sempre pouco acostumadas com as verduras, descobrem seus benefícios nutricionais e econômicos.

SALA 8**Chás e infusões / Chá para todos os gostos**

Dos consumos de massa aos consumos conscientes da qualidade. Como se orienta a produção para servir um mercado bifronte no qual estão aparecendo novos importantes atores.

SALA 9**CEREAIS/ O trigo e seus grandes derivados: o pão, a massa, a pizza**

O trigo está entre os cinco produtos que tiram a fome do mundo. Mas encontrar a matéria-prima de qualidade não é uma coisa simples em todo lugar e, muitas vezes, acontece que o seu valor não seja reconhecido. Além disso, os conhecimentos para produzir pão, massa e pizza de excelência parecem em vias de extinção. Testemunhos do mundo da qualidade.

SALA A**PEIXE/ A pequena pesca: proteção do meio ambiente e estratégias de mercado**

A pequena pesca é um recurso para o meio ambiente, mas tem, frequentemente, dificuldades de mercado. As experiências de sucesso em todo o mundo.

SALA B**ESTRATÉGIAS/ A lição dos sistemas agrícolas indígenas**

A experiência dos sistemas agrícolas indígenas: uma garantia para a segurança alimentar, a proteção do meio ambiente, a proteção da biodiversidade, que ainda custa a dialogar com a ciência oficial. Experiências de relações igualitárias e de intercâmbio entre saberes tradicionais e instituições científicas.

SALA C**CARNE/ Criações de frango sustentáveis**

As criações de frango podem ser sustentáveis e, ao mesmo tempo, lucrativas? Experiências de pequena escala e de alta qualidade sob o signo da valorização das raças autóctones e da alimentação natural.

SALA 1**ESTRATÉGIAS/ Agricultura pesada e agricultura leve: a convivência é possível?**

Quem pratica a agricultura sustentável é realmente livre de fazê-lo, num mundo em que a maior parte produz graças a araduras profundas, fertilizantes sintéticos, agrotóxicos e OGMs? Até que ponto a convivência é possível, mesmo criando as áreas de preservação? Quais são as consequências na saúde, na biodiversidade, no direito à escolha de produtores e consumidores?

SALA 2**GASTRONOMIA/ Quando tudo começa nos fogões**

O restaurante não é sempre o último anel da cadeia de produção. Ao contrário, pode muitas vezes ser o fulcro sobre o qual roda uma comunidade do alimento, aumentando não só os níveis de qualidade, mas também os da conscientização.

SALA 3**CEREAIS/ O arroz: o canal de distribuição de qualidade**

Como valorizar um produto "global" mirando à variedade, ao acondicionamento, à promoção e a como produzir um arroz sustentável.

SALA 4**ÓLEO/ O azeite: qualidade e território**

A alimentação mediterrânea baseia-se no azeite. Mas dentro desta área geográfica, nem sempre é fácil ter garantias de qualidade e proveniência. Experiências inspiradas na transparência e na defesa da excelência.

SALA 7**PECUÁRIA/ Pastoreio nômade, transumância e proteção do território**

O nomadismo e a criação em relação à desertificação e à preservação dos territórios

SALA 8**ÓLEO/ As sementes oleosas: antigas culturas e novas tecnologias**

Do óleo de argan ao de mostarda e ao de sementes de papoula, antigas culturas se reconhecem nestes condimentos. E, por outro lado, o milho, o girassol, a soja, graças às maquinarias modernas, permitem produções cada vez mais difusas. Como unir o melhor dos antigos saberes ao melhor da modernidade.

SALA 9**PEIXE/ A aqüicultura sustentável**

A aqüicultura sustentável é possível, mas exige o trabalho de equipe de estudiosos, formadores, produtores, gastrônomos e divulgadores. Algumas experiências no mundo demonstram que é possível criar peixe de qualidade preservando o ambiente e mantendo o bem-estar dos animais.

SALA A**FRUTA/ O ecossistema do pomar e seus produtos derivados**

Da defesa das velhas variedades de maçãs e pêras europeias à necessidade de valorizar as variedades menores de fruta tropical, até as empresas de enlatados do ex-bloco soviético: ao redor da produção sustentável de frutas, move-se um mundo econômico e produtivo.

SALA B**MULHERES/ O papel das mulheres na agricultura**

A outra metade (e talvez mais) do alimento: as mulheres como protagonistas das atividades produtivas, da economia de coleta, do pequeno comércio. A resposta às tentativas de exclusão e marginalização para fora dos campos de trabalho.

SALA C**ESTRATÉGIAS/ O tempo é dos filósofos, a terra é de quem a trabalha**

Uma velha canção anarquista esquece, infelizmente, o papel dos políticos. Como as pequenas e grandes comunidades do alimento enfrentam o drama da falta de terra: quais produções à espera das reformas agrárias.

Os Encontros Paralelos

O Terra Madre também será o local para dezenas de encontros que terão lugar entre uma Oficina da Terra e outra, ou, para quem não estiver ocupado nos Laboratórios, concomitantemente com elas. A seguir, indicamos os encontros que já foram agendados, em salas de aproximadamente 50 lugares. Os participantes de Terra Madre que quiserem propor outros encontros, poderão, nos dias do evento, dirigir-se à Secretaria.

Quinta-feira 21/10 11 h

Sala D

Projetos: O Instituto Agronômico para o Alémmar apresenta o projeto Brasil Biodiversidade

Sala E

Livros: Marcello Buiatti, *Il benevolo disordine della vita*, Utet Libreria, Turim 2004

Sala F

Encontros Temáticos: A FAO apresenta o Tratado Internacional sobre os recursos genéticos

Sala G

Encontros Regionais: Suécia e Finlândia
Encontros Temáticos: Micorrizas e microbiologia do solo

Quinta-feira 21/10 14 h

Sala D

Encontros Temáticos: La comunicazione di massa negli Stati Uniti a proposito di agricoltura

Sala E

Encontros Temáticos: Frutas e verduras silvestres na América do Norte

Sala F

Livros: Joel Salatin, *Holy Cows and Hog Heaven*, Polyface, Swoope, VA 2004

Sala G

Encontros Regionais: França

Sexta-feira 22/10 11 h

Sala D

Encontros Temáticos: O pastoreio nômade

Sala E

Encontros Temáticos: O salmão

Sala F

Encontros Regionais: Romênia

Sala G

Livros: Niles Eldredge, *La vita sulla Terra. Un'enciclopedia della biodiversità, dell'ecologia e dell'evoluzione*, Codice Edizioni, Turim 2004
Encontros Regionais: Alemanha

Sexta-feira 22/10 14 h

Sala D

Projetos: A FAO apresenta o projeto GIAHS: Globally-important Ingenious Agricultural Heritage Systems

Sala E

Encontros Regionais: Rússia

Sala F

Livros: Elvio Dal Bosco, *La leggenda della Globalizzazione. L'economia mondiale degli anni novanta del Novecento*, Bollati Boringhieri, Turim 2004
Encontros Regionais: Lessinia, o homem do campo entre colinas, vinho, ervas silvestres, águas e arroz

Sala G

Livros: David Mas Masumoto, *Letters to the Valley*, Hey Day Books, Berkeley 2004

Da Estação de Torino Porta Nuova

Lado via Nizza:

- nos dias úteis, tomar a linha 34 (direção via Candiolo) e descer após cerca de 15 pontos
- em alternativa e nos dias feriados, tomar a linha 35 (direção via Amendola) por cerca de 15 pontos e descer no ponto de via Nizza/via Beinette. Virar em via Testona, percorrendo-a por aproximadamente 300 metros, até chegar ao Palazzo del Lavoro.

Da Estação de Torino Porta Susa

- pegar a linha 1 (direção via Artom) por cerca de 23 pontos e descer no ponto de via Nizza/via Beinette. Virar em via Testona, percorrendo-a por aproximadamente 300 metros, até chegar ao Palazzo del Lavoro
- em alternativa, apenas nos dias úteis, descer no ponto de Porta Nuova/via Nizza para tomar a linha 34 até o destino (vide acima).

Do aeroporto "Sandro Pertini" de Torino Caselle

- da saída de vôos nacionais/UE, nível ARRIVI (CHEGADAS), sai um serviço público de ônibus (SADEM), ativo desde as primeiras horas da manhã até meia-noite, com possibilidade de descer na estação de Porta Susa e com ponto final na estação de Porta Nuova (corso Vittorio Emanuele II esq. via Sacchi). Possibilidade de tomar a linha 34 dias úteis ou a linha 35 dias úteis e feriados (direção via Candiolo) dos pontos finais (situados na piazza Carlo Felice, em frente da estação) ou no ponto de Porta Nuova/via Nizza do lado oposto da estação.
- em alternativa, da estação ferroviária situada a 140 metros do aeroporto, saem trens que, a cada meia hora, conectam o aeroporto de Torino Caselle com a estação Dora de Turim. Da saída da estação Dora, tomar a linha 10 (direção piazza Caio Mario) por cerca de 6 pontos, descer na parada da estação Porta Susa e tomar a linha 1 (direção via Artom).

Bilhetes

Os bilhetes para os **transportes urbanos** podem ser comprados nas tabacarias, nas bancas de revistas e nos locais públicos que expõem a devida indicação na porta. O bilhete ordinário urbano válido 70 minutos custa Euro 0,70.

Para a conexão com **ônibus** do aeroporto, os bilhetes (que custam Euro 5,00) podem ser comprados na lotérica e na bilheteria automática no nível ARRIVI (sala vôos nacionais/U.E.), na banca do nível PARTENZE ou diretamente no ônibus (com um aumento de Euro 0,50).

Para o **trem**, os bilhetes podem ser comprados na estação ferroviária; o preço só da ida é de Euro 3,00, enquanto o diário é de Euro 5,50; ambos os bilhetes dão direito ao uso gratuito dos meios de transporte urbanos GTT.

Lembramos que os transportes urbanos são gratuitos todos os dias comprando a **Torino Card**, enquanto as linhas extra-urbanas (inclusive o trem do aeroporto) são gratuitos sábado e feriados e o ônibus Sadem dá um desconto de 25% sobre o preço de cada trecho simples.

A **Torino Card** oferece, ainda, a entrada livre em 120 museus, monumentos, fortalezas, castelos e residências reais da Região Piemonte, o uso gratuito dos serviços turísticos - elevador panorâmico, cremalheira Sassi-Superga, a lancha do rio Pô e o TurismoBus em Turim; além de reduções para visitas guiadas, espetáculos líricos e teatrais, concertos, aluguel de bicicletas, estacionamento de automóveis. A Torino Card 48 horas custa Euro 15,00, enquanto a versão 72 horas custa Euro 17,00. A Torino Card pode ser adquirida nos locais de informação de Turismo Torino (situados no Atrium Torino, na estação de Porta Nuova e no aeroporto de Caselle), nas estruturas de recepção de Turim e Área Metropolitana, no Automobile Club Torino e na basílica de Superga.

Para maiores informações sobre os transportes em questão, consultem o site Internet www.comune.torino.it/gtt para informações, horários e percursos dos meios públicos na área urbana e extra-urbana turinense (inclusive os trens do aeroporto de Caselle) e o site Internet www.sadem.it para as conexões com ônibus do aeroporto de Torino Caselle.

EM COLABORAÇÃO COM



FONDAZIONE CRT



AGRADECIMENTOS



Regione Autonoma
VALLE D'AOSTA

Com a assistência e participação da FAO

