TERRA MADRE
SALONE DEL GUSTO



Índice

Introdução	**3**
Programação	**5**
Formatos Digitais	**10**
O que posso fazer?	**13**
Informações úteis para organizar eventos Terra Madre	**14**

TERRA MADRE
SALONE DEL GUSTO

Introdução

Uma mistura de eventos digitais e físicos leva o Terra Madre a todos os cantos do mundo!

(https://www.slowfood.com/press-release/uma-mistura-de-eventos-digitais-e-fisicos-leva-o-terra-madre-a-todos-os-cantos-do-mundo/)

À luz da recente pandemia, o Slow Food desenvolveu uma jornada de seis meses, tanto digital quanto física, para o Terra Madre Salone del Gusto.

22 de julho de 2020 – O movimento internacional Slow Food anunciou hoje um formato completamente reimaginado para o seu evento mais importante dedicado ao futuro da comida, o Terra Madre Salone del Gusto (Salão do Gosto). O evento mostrará seu espírito resiliente, adaptando-se às novas condições impostas pela emergência da Covid-19: será uma jornada de seis meses que inclui um extraordinário calendário de iniciativas: uma mistura de formatos digitais inovadores e eventos físicos difusos que unem os milhares de nós da rede Slow Food e seu milhão de ativistas, bem como muitas outras organizações, instituições e empresas.

De 8 outubro aos seis meses seguintes, os formatos digitais do Terra Madre serão hospedados em uma plataforma digital. Essa plataforma é uma ferramenta estratégica desenvolvida para lidar com as novas medidas impostas aos encontros físicos de pessoas em todo o mundo. Terra Madre se encerrará com o Congresso Internacional Slow Food, programado para ocorrer em Turim (Itália) em abril de 2021, durante o qual os delegados do Slow Food expressarão todas as suas ideias para o futuro dos alimentos que terão surgido a partir da jornada de seis meses de evento.

O que há de novo para a edição 2020 do Terra Madre?

Graças aos seus eventos difusos em todo o mundo, esta será a maior e mais ampla edição de todos os tempos em termos de número de países envolvidos (quase 160!), de participantes e de quantidade de "ações por mudança" que será posta em prática por um milhão de ativistas em todo o mundo. Além disso, na nova geografia do Terra Madre, o Slow Food colocará em segundo plano as fronteiras políticas entre estados e regiões e concentrará a atenção em quatro ecossistemas globais (terras de altitude, territórios aquáticos, baixadas e áreas urbanas).

Os ativistas do Slow Food analisarão as várias fragilidades, problemas, soluções e oportunidades compartilhadas por esses ecossistemas, enquadrando o debate como parte da luta contra a atual crise

climática e ambiental, que continua sendo a maior ameaça ao futuro da humanidade.

Qual o tema da edição de 2020?

Nossa Comida, nosso Planeta, nosso Futuro. Nossas relações com nossos alimentos – como produzimos, distribuímos, escolhemos e comemos – têm enormes impactos em nosso planeta e, consequentemente, em nosso futuro. No Terra Madre, tentaremos entender para onde estamos indo e identificar as ações corretivas necessárias para garantir um futuro melhor… porque estamos ficando sem tempo!

O sistema alimentar foi profundamente afetado pela pandemia da Covid-19. Os impactos na oferta e demanda de alimentos estão ocasionando sérias consequências nos quatro pilares da segurança alimentar: disponibilidade, acesso, utilização e estabilidade. Então, como é possível alimentar o planeta e garantir alimentos bons, limpos e justos para todos? O Slow Food tem a resposta: biodiversidade. O movimento sustenta que o único caminho a seguir é através da promoção da biodiversidade em todas as suas formas: desde bactérias invisíveis até as maiores espécies, bem como a diversidade de conhecimentos e culturas humanos. Esta missão é mais oportuna e urgente do que nunca. E para cumprir esta missão, acreditamos que o Terra Madre seja necessário.

Como o site do Terra Madre funcionará?

O acesso ao evento é gratuito; tudo que os visitantes precisam é de uma conexão com a internet. O site fornece um catálogo de conferências, fóruns, webinars, cursos e oficinas de aprendizado online, uma seção dedicada à vitrine e ao comércio eletrônico de produtos (onde os produtores poderão fazer upload de vídeos, fotos e informações sobre suas atividades), um seção Premium dedicada à imprensa e uma seção Business-to-Business dedicada aos expositores. O conteúdo será fornecido em diferentes idiomas.

Convidados Especiais do Terra Madre

Entre as pessoas que convidamos, as seguintes já confirmaram sua participação:

- **Sunita Narain**. Ambientalista e ativista indiana. Ela foi incluída em uma lista das 100 pessoas mais influentes do mundo pela revista Time em 2016.
- **Larissa Mies Bombardi**. Professora da Universidade de São Paulo, ela se concentra particularmente na geografia humana e agroalimentar e no uso de agrotóxicos no Brasil.
- **Fritijof Capra**. Físico, economista e escritor austríaco. Ele trabalhou no desenvolvimento sustentável, ecologia e teoria da complexidade.
- **Dave Goulson**. Professor de biologia da Universidade de Sussex, é especialista em ecologia e conservação de insetos (com foco no declínio de polinizadores)

- **Carolyn Steel**. Arquiteta britânica e expoente proeminente do ecossistema urbano.
  Paul Collier. Economista britânico e professor de economia e políticas públicas na Blavatnik School of Government. Na sua opinião, o capitalismo deve necessariamente ser ético para funcionar.
- **Franco Farinelli**, professor de Geografia da Universidade de Bolonha e professor das Universidades de Genebra, Los Angeles (UCLA), Berkeley (UCB) e Sorbonne em Paris.

VIDEOS – Alguns temas de em discussão no Terra Madre

- **Qun Sun**, China (membro do Conselho Executivo Slow Food) fala sobre a Covid-19 e a necessidade de repensar nosso relacionamento com a natureza
- **Dali Nolasco Cruz**, México (coordenadora da rede indígena Terra Madre na América Latina e no Caribe) fala sobre povos indígenas, mulheres, pobreza e biodiversidade
- **Jorrit Kiewik** dos Países Baixos (diretor executivo da Slow Food Youth Network) fala sobre o New Green European Deal e o papel dos jovens na estratégia Farm to Fork
- **Kathryn Underwood**, USA (membro do conselho do Slow Food USA) fala sobre equidade, inclusão e justiça
- **Edie Mukiibi**, Uganda (vice-presidente do Slow Food) fala sobre migração: razões e soluções
- **Carlo Petrini**, Itália (fundador e presidente do Slow Food) fala sobre como a economia das comunidades é o nosso futuro

LEMBRE-SE DE USAR NOSSAS HASHTAGS:

#TERRAMADRE #SLOWFOODFORCHANGE

Programação

8-12 de outubro

É a semana que apresenta e lança o evento, abordando os temas centrais e explicando a abordagem dos meses seguintes, a partir do tema da crise ambiental e de uma nova chave para

entender a realidade (ecossistemas e uma nova geografia em função de um novo modelo de desenvolvimento). Começa com a abertura, as saudações oficiais e uma primeira conferência sobre o tema "Geografia e Capitalismo". Um evento digital será organizado dia 10 de outubro, dividido em 5 sessões geográficas (Ásia-Pacífico, África, Europa, EUA e América do Sul): cada sessão terá uma duração de aproximadamente 45 minutos (será pré-gravada).

8 de outubro

CONFERÊNCIA

Novas geografias e futuros possíveis às 12h (Horário de Brasília)
Na conferência de abertura do Terra Madre Salone del Gusto 2020, consideramos novas geografias, alternativas ao atual modelo de desenvolvimento social e econômico, e possíveis futuros.
Idiomas: IT, EN, SP, FR, PT
Legendas automáticas disponíveis no Youtube.

Bem-vindo ao Terra Madre - Uma saudação de Carlo Petrini, Presidente do Slow Food - 7 horas (Horário de Brasília)
Idiomas: IT, EN, SP, FR, FR, PT, DE, RU. Legendas automáticas disponíveis no Youtube.
Bem-vindo ao Terra Madre - Uma saudação de Marie Haga, vice-presidente do IFAD – 7 horas (Horário de Brasília)
Idiomas: IT, EN, SP, FR, FR, PT, DE, RU. Legendas automáticas disponíveis no Youtube.
Bem-vindo ao Terra Madre - Uma saudação de David Sassoli, Presidente do Parlamento Europeu – 7 horas (Horário de Brasília) *Idiomas: IT, PT. Legendas automáticas disponíveis no Youtube.*

9 de outubro

FOOD TALKS

Conversas de dez minutos sobre temas específicos por escritores, economistas, filósofos, antropólogos, ecologistas, educadores, assim como agricultores, pastores, pescadores e cozinheiros, todos oferecendo sua própria visão do meio ambiente, da agricultura e da alimentação.

- **Fritijof Capra** / Lições de Gaia: uma análise sistêmica da Covid-19 às 10h (Horário de Brasília)

- **Dave Goulson** / Cultivar flores para salvar o mundo às 10h (Horário de Brasília)
- **Carolyn Steel** (UK)/ Sitopia: repensando a cidade, começando com a comida às 13 horas (Horário de Brasília)
- **Jessica Fanzo** (EUA)/ O bem-estar do planeta e das pessoas às 13 horas (Horário de Brasília)
- **Salvatore Settis** (ITA) / Agricultura de qualidade protege a paisagem às 13 horas (Horário de Brasília)

Idiomas: idioma original, IT, EN.
Legendas automáticas disponíveis no Youtube.

FÓRUNS
Reviver a terra: sementes tradicionais e agroecologia
2 sessões: às 9h e às 17h45 (CET). Cadastre-se aqui.
Idiomas: IT, EN, ES, PT, RU
Para participar dos fóruns, é necessário registrar-se no site do Terra Madre. Uma vez inscrito, você receberá o link para participar do evento.

10 de outubro

REVEZAMENTO GLOBAL
Como as tradicionais cerimônias de abertura, mas repensadas para o espaço digital, o revezamento global é um evento dividido em 5 seções, para ampliar a voz de todas as regiões do globo. Cada seção se concentrará em um tema atual com palestrantes internacionais e líderes carismáticos da rede Slow Food.

ÁSIA E OCEÂNIA - **O MUNDO FAZ UM CRISE AMBIENTAL E CLIMÁTICO** - 00 horas (Horário de Brasília)

- **Sunita Narain (Índia),** ambientalista e ativista indiana, Diretora Geral do Centro de Ciência e Meio Ambiente.
- **Bruce Pascoe (Austrália),** escritor aborígene e professor de Conhecimento Indígena na Universidade de Tecnologia de Sydney.
- **Daekwon Hwang-Bau (Coreia do Sul),** escritor, agricultor e ativista ambiental, representando a rede de ecovilas na Coreia do Sul.

ÁFRICA E ORIENTE MÉDIO - **MIGRAÇÕES: RAZÕES E SOLUÇÕES** – 4:30 h (Horário de Brasília)

- **Agness Kirabo** (Uganda), Diretora Executiva da Food Rights Alliance.
- **Mary Abukutsa Onyango** (Quênia), Professora de Horticultura na Universidade Jomo Kenyatta de Agricultura e Tecnologia, Nairóbi.
- **Saad Dagher** (Palestina), agrônomo e ambientalista especializado em agroecologia.

EUROPA - **UM NOVO CAMINHO PARA A EUROPA: FÉ, SAÚDE, ALIMENTAÇÃO ECO-AMIGÁVEL** - 6h30 (Horário de Brasília)

- **Johan Rockström**, Diretor do Instituto Potsdam para Pesquisa de Impacto Climático e Professor de Ciências Ambientais da Universidade de Estocolmo.
- **Virginijus Sinkevičius**, Comissário Europeu para o Ambiente, os Oceanos e a Pesca desde 2019, anteriormente Ministro da Economia e da Inovação da Lituânia.
- **Valérie Masson-Delmotte**, pesquisadora e paleoclimatóloga francesa, atuou em diversos projetos nacionais e internacionais, entre os quais o Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas (IPCC), do qual é copresidente.

AMÉRICA DO SUL - **A PRIVATIZAÇÃO DE BENS COMUNS** - 12h (Horário de Brasília)

- **Célia Xakriabá**, Ativista indígena e professora brasileira, luta pela defesa dos direitos à terra e aos recursos dos povos indígenas.
- **Miguel Altieri**, Agrônomo e entomologista chileno, professor de Agroecologia na Universidade da Califórnia.
- **Virgilio Martinez**, chef do restaurante Central em Lima, Peru, e porta-voz da defesa e promoção da biodiversidade alimentar.

AMÉRICA DO NORTE - **SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL E IGUALDADE SOCIAL: A ALIMENTAÇÃO QUE QUEREMOS É PARA TODOS** - 14h (Horário de Brasília)

- **Leah Penniman**, agricultora, professora, autora e ativista pela soberania alimentar. Há muito ativa na luta pela justiça racial, ela é cofundadora e codiretora do Soul Fire Farm em Grafton, Nova York.
- **Alice Waters**, cozinheira e autora, ativista pela educação alimentar e proprietária do restaurante Chez Panisse em Berkeley, Califórnia.
- **Matthew Raiford**, “CheFarmer”, fazendeiro de sexta geração, chef e proprietário do restaurante The Farmer and The Larder.

Idiomas (legendas): IT, EN, SP, FR, PT, RU (somente para Ásia, Oceania, África, Oriente Médio e Europa)

Legendas automáticas disponíveis no Youtube.

CONCERTO

Conectando a biodiversidade às 15h (Horário de Brasília)

Concerto intercultural online com artistas conectados de quatro cantos diferentes do planeta.

11 de outubro

FOOD TALKS

- **Anthony Myint** (EUA) / Uma estratégia mesa-ao-campo às 10h (Horário de Brasília)
- **Larissa Bombardi** (BRASIL) / Soja e veneno, do campo ao garfo às 10h (Horário de Brasília)
- **Sarah Frazee** (ÁFRICA DO SUL) / Naturalmente Carne às 13 horas (Horário de Brasília)
- **Marianeli Torres Benavides** (ECUADOR) / Água: um bem comum às 13 horas (Horário de Brasília)
- **Don Luigi Ciotti** (ITA) / A criminalidade no sistema alimentar: a luta contra as agro-mafias às 13 horas (Horário de Brasília)

Idiomas: idioma original, IT, EN.

Legendas automáticas disponíveis no Youtube.

FÓRUM

- **Água, um bem comum** (2 sessões, às 6h e 15h30 - Horário de Brasília). Cadastre-se aqui.
- **Cuidando das terras altas** (2 sessões, 6h e 12h30 - Horário de Brasília). Cadastre-se aqui.

Idiomas: IT, EN, FR, ES, PT

Para participar dos fóruns, é necessário registrar-se no site do Terra Madre. Uma vez inscrito, você receberá o link para participar do evento.

12 de outubro

FÓRUM

Cidades 'comestíveis', cidades do futuro (2 sessões, às 6h e 13h - Horário de Brasília). Cadastre-se aqui.

Idiomas: IT, EN, ES

Para participar dos fóruns, é necessário registrar-se no site do Terra Madre. Uma vez inscrito, você receberá o link para participar do evento.

Formatos Digitais

• **CONFERÊNCIAS ONLINE**

Elas preveem um diálogo entre palestrantes internacionais sobre um tema predefinido. Serão organizadas cerca de uma por mês. As principais são: biodiversidade e resiliência como resposta à crise climática, políticas alimentares, papel da comunidade como aceleradora de mudanças, terras e alimentos: cenários futuros, alimentação e saúde.

• **FOOD TALKS**

São entrevistas individuais em vídeo (pré-gravadas) com especialistas e com duração de 10 a 15 minutos (no estilo Ted Talks). Na semana de 8 a 12 de outubro serão publicadas as primeiras contribuições de alguns palestrantes, incluindo:

• **Dave Goulson** (o papel dos polinizadores)
• **Fritjof Capra** (a relação entre a saúde do planeta e a pandemia)
• **Larissa Bombardi** (o tópico das monoculturas e o uso de pesticidas)
• **Richard Horton** (saúde ambiental e saúde humana)

Nos 6 meses seguintes, especialistas internacionais serão envolvidos. O objetivo é ter cerca de 40 no total, traduzidos/legendados em italiano-inglês (+ idioma original).

• **FÓRUNS ONLINE**

Reuniões ao vivo, com duração de 90 minutos, que serão realizadas na plataforma Zoom. Para cada fórum, será criada uma sala de aula virtual, nas quais acessarão os 5 palestrantes e o moderador. Para a semana de 8 a 12 de outubro, estão previstos quatro primeiros fóruns (cada um repetido em dois horários). Para os 6 meses seguintes, 12 fóruns serão distribuídos (cada um estará disponível em dois horários).

• **FORMAÇÕES**

Sessões de treinamento on-line com vagas limitadas destinadas a públicos específicos (para líderes de rede ou agricultores/produtores) sobre um tópico específico (por exemplo, treinamento de agricultores sobre bem-estar animal ou ecossistemas). Serão sessões de cerca de uma hora com um único orador ou um orador e um moderador. O objetivo é organizar cerca de 20 deles ao longo

dos seis meses.

Formatos gastronômicos:

• **LABORATÓRIO DO GOSTO** (mediante a pagamento)
Degustações guiadas que ocorrem fisicamente (em Turim) ou transmitidas ao vivo/difundidas no resto da Itália e internacionalmente. Os participantes adquirem um kit de degustação no site Terra Madre Salone del Gusto (Salão do Gosto) e recebem em casa os produtos apresentados no laboratório. As nomeações se concentram nos temas centrais do evento.

• **COMO SE FAZ**
Vídeos curtos pré-gravados (10 minutos) para descobrir uma arte ou aprender sobre uma técnica de produção e, mas não obrigatoriamente, tentar reproduzi-la em casa. Os vídeos, produzidos pela rede Slow Food, estarão disponíveis gratuitamente através da plataforma do evento.

• **ENCONTROS À MESA** (mediante taxa)
São jantares que ocorrem principalmente em Turim/Piemonte, em colaboração com os convívios, as comunidades Slow Food e a rede da Aliança dos Cozinheiros. Os encontros se concentram nos temas centrais do evento.

Formatos educacionais:

• **EXPERIÊNCIAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E DO GOSTO GUIADAS POR MESTRES** (somente na Itália)
Visitas educativas aos locais de produção de vinho, queijo, azeite e cerveja, organizadas em colaboração com os convívios e comunidades Slow Food. Durante a visita, estão previstos um encontro com o agricultor/produtor, uma intervenção com um especialista e uma degustação guiada.

• **A ARCA DO GOSTO VAI À ESCOLA**
Inclui um kit educacional destinado a escolas primárias dedicadas ao tema da Arca do Gosto e da biodiversidade.

• **AGRICULTOR A QUEM**

Um encontro físico e/ou on-line com um agricultor/produtor destinado a estudantes do ensino médio (principalmente na Itália, compatível com a reabertura das escolas) para aprender sobre uma profissão e orientar as futuras escolhas profissionais das crianças.

O que posso fazer?

Confira as orientações e sugestões para os eventos territoriais aqui.

Inscreva seu evento aqui.

TERRA MADRE
SALONE DEL GUSTO

Informações úteis para organizar eventos Terra Madre

Para todos os tipos de eventos

Antes do evento:

· Recolha declarações de consentimento para filmagem/fotografia e publique no site/rede social do evento/organizadores.

· Envie um e-mail de recapitulação/postagem uma semana/alguns dias antes do evento com: data, hora, local/link de acesso e quaisquer outros materiais/informações úteis que as pessoas possam precisar para comparecer ao seu evento. Ou talvez uma semana antes e um dia antes do evento também nas redes sociais utilizando hashtags.

· Use as redes sociais para promover e dar visibilidade ao seu evento (poste regularmente). Incorpore imagens atraentes para fazer sua postagem se destacar, bem como um link direto para se inscrever no evento (use depoimentos sempre que possível).

· Tente obter cobertura da mídia local.

· Entre em contato com os influenciadores digitais locais que têm alimentação como tema e convide-os.

· A importância das informações de contato: certifique-se de dar às pessoas pelo menos duas opções (ex: número de telefone e endereço de e-mail, 2 endereços de e-mail) e verifique-as com frequência.

· Tente envonver co-anfitriões: diferentes palestrantes falando sobre diferentes tópicos (procure ótimos palestrantes sobre o tema).

· Verifique as Diretrizes de Impactos na pasta do toolkit para ver quais informações você precisa prestar atenção durante o evento para medir os resultados.

Durante o Evento:

· Recolha informações sobre seus convidados (endereços de e-mail, nome, país/cidade).

· Registre o número total de pessoas que compareceram ao seu evento.

· Preste atenção às Hashtags e marcações.

Depois do Evento:

· Envie uma mensagem de agradecimento após o evento: mensagens chave, oportunidades de envolvimento, opções de doação, convite para inscrever-se na nossa newsletter, link para o site do Terra Madre onde as pessoas podem encontrar outros eventos, link para outros eventos que a comunidade/convívio/restaurante/propriedade rural/etc. pode organizar nos próximos meses, link para fotos. Faça isso imediatamente, é muito importante fazer um acompanhamento dos participantes.

· Continue a inspirar curiosidade e envolvimento.

· Preencha o Formulário de Impacto para registrar os resultados do seu evento.

Para eventos Online

Antes do Evento:

· Envie para as pessoas um pacote de boas-vindas por e-mail (ex .: informações sobre o Slow Food, sobre sua Comunidade/Convívio, informações sobre o(s) palestrante(s), etc.);

· Verifique sua conexão com a internet e faça alguns testes (ex: certifique-se que a plataforma digital/site que você está usando para hospedar o evento está funcionando corretamente e não travará devido ao alcance da capacidade máxima de pessoas/alto tráfego).

Durante o Evento:

· Ofereça oportunidades para os convidados participarem do evento (exemplo: atividades educativas para famílias e escolas; degustações; visitas guiadas; reuniões e conferências).

· Use o chat para coletar as perguntas e comentários dos participantes e certifique-se de ficar de olho quando forem enviadas.

· Grave a sessão e publique as melhores sessões online para que todos possam ver.

· Verifique se a webcam está na altura dos olhos.

Para eventos Físicos

Antes do Evento:

· Certifique-se de respeitar os contextos locais e garantir que os regulamentos de segurança e saúde sejam seguidos.

· Local externo: pense em um local alternativo em caso de mau tempo.

· Mesmo que seja um evento físico, divulgar online ainda é muito importante: compartilhe no seu

perfil de Comunidade/convivio (se tiver) e em tantas plataformas quanto possível!

Durante o evento:

· Receber os convidados com um pacote de boas-vindas (ex .: informações sobre Slow Food, sobre sua Comunidade/convívio, informações sobre os produtos que as pessoas irão degustar, etc.).

· Transmita os principais discursos online para que todos possam ver e desfrutar, mesmo aqueles que não podem comparecer pessoalmente.

· Meça seus resultados!