



Cosa è Slow Food

Slow Food è un'associazione non-profit che conta 100.000 membri in 150 paesi del mondo. Fondata da Carlin Petrini nel 1986, si pone l'obiettivo di promuovere nel mondo il cibo buono, pulito e giusto.

Buono da mangiare, per le sue qualità organolettiche, ma anche per i valori identitari e affettivi che si porta dietro.

Pulito perché prodotto in modo ecosostenibile e rispettoso dell'ambiente.

Giusto perché conforme all'equità sociale durante la produzione e la commercializzazione.

Per Slow Food bisogna tornare a dare il giusto valore al cibo, rispettando chi lo produce, chi lo mangia, l'ambiente e il palato. Si propone di tutelare la biodiversità e le produzioni di piccola scala, di sviluppare l'educazione sensoriale e del gusto, di diffondere la cultura alimentare e di promuovere la qualità del cibo.

Quindi Slow Food si impegna per:

- difendere il cibo vero - con i prodotti tutelati dai Presìdi Slow Food, quelli catalogati dall'Arca del Gusto, quelli venduti direttamente da chi li produce nei Mercati della Terra.
- promuovere il diritto al piacere: dalla conoscenza, alla socialità, alla convivialità, al piacere. Perché più ne sai, meglio scegli, meglio vivi! Condividere il cibo favorisce l'incontro, il dialogo e la gioia dello stare insieme. Lasciati coinvolgere dagli eventi che Slow Food ogni giorno organizza cene, degustazioni o altri eventi vicino a casa tua. E non perderti le grandi manifestazioni della rete Slow Food: Cheese, Slow Fish, Salone del Gusto e Terra Madre.
- diffondere la cultura gastronomica: per andare oltre la ricetta, perché dietro un cibo ci sono produttori, territori, emozioni e saperi.
- educare al futuro: il futuro ha bisogno di terreni fertili, specie vegetali e animali, meno sprechi e più biodiversità, meno cemento e più bellezza. Se conosci il cibo che mangi puoi aiutare il pianeta. È questo che Slow Food promuove nelle attività con le scuole e le famiglie, e con progetti come gli Orti in Condotta e i 1000 orti in Africa.