



## ¿QUÉ ES SLOW FOOD?

¿Sabías que nuestra forma de alimentarnos tiene fuertes conexiones con nuestro planeta, con las personas, con la política y con la cultura?. Pues precisamente, esta sería la forma más simple de entender lo que es el movimiento global llamado **SLOW FOOD**.

Primeramente, ¡sí!, tal cual lo pensaste, es un movimiento en contra del tan expandido FAST FOOD o, como lo conocemos en español, COMIDA RÁPIDA. De hecho, surge como una propuesta al establecimiento de un McDonalds (¿te suena el nombre?) en una plaza de Roma.

Algunos hitos importantes en el movimiento SLOW FOOD.

1986	Es fundado por Carlo Petrini en Italia.
1989	Es fundado oficialmente en Paris y se firma el Manifiesto de Slow Food
1996	En Turin Italia, se presente el proyecto ARCA DEL GUSTO. El Salón pasa a ser un evento bienal, así como uno de las ferias internacionales más importantes dedicadas a la alimentación artesanal y sostenible y a los productores a pequeña escala que se ocupan de proteger las tradiciones locales y los productos de alta calidad.
2001	Surge SLOW CHEESE.
2003	Se forma la Fundación Slow Food para la Biodiversidad.
2004	Italia. Encuentro mundial Terra Madre. Se inaugura la Universidad de Ciencias Gastronómicas. Surge SLOW FISH (pesca sostenible y artesanal).
2005	Vitivinicultura sostenible en Montpellier, Francia. Declaración de Puebla, México.
2008	Carlo Petrini es nombrado por el periódico The Guardian, una de las 50 personas que podrían salvar el planeta. Se crean los Mercados de la Tierra.
2010	Se crea el proyecto Huertos en África.
2014	Surge SLOW MEAT en U.S.A. <b>La sal producida a través de salineras milenarias en Zapotitlán Salinas, Puebla, México, es ingresada al Arca del Gusto.</b>
2015	Surge SLOW FOOD Gran China.

### **Pero, analicemos. En esencia, el Movimiento SLOW FOOD:**

- ✓ Defiende tradiciones regionales.
- ✓ Defiende la buena alimentación.
- ✓ Defiende y promueve el placer de comer.
- ✓ Defiende un ritmo de vida lento en general.

### **¿Qué busca?**

Primeramente, el acceso a una buena comida para ti, para los que la producen y para todos los habitantes del planeta en general. Está en contra de los sabores y cultura estandarizados que propone el Fast Food y del gran poder que pueden lograr las grandes empresas trasnacionales que lo promueven. Para Slow Food, la calidad de los alimentos que consumimos se deben caracterizar por ser: **BUENOS** (sabrosos y frescos; que formen parte de la cultura local), **LIMPIOS** (libres de agroquímicos que dañen el ambiente) y **JUSTOS** (buen pago a los productores y precios accesibles a los consumidores).

### **Slow Food y la Biodiversidad.**

A través de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad, se busca promover un modelo de agricultura basado en la Biodiversidad local y que logre:

- ✓ Estar en armonía con el ambiente.
- ✓ Respetar las tierras y culturas locales.
- ✓ Proveer soberanía alimentaria y acceso a alimentos buenos, limpios y justos a todas las comunidades humanas.

### **Baluartes Slow Food en México:**

Un baluarte Slow Food es un proyecto que apoya las producciones de calidad en peligro de extinción, protegen regiones y ecosistemas únicos, recuperan métodos de elaboración tradicionales y salvaguardan razas de animales autóctonas y variedades vegetales locales.

**En WELCOME TLALLI podrás comprar VARIOS PRODUCTOS provenientes de BALUARTES SLOW FOOD de nuestro país. Estamos seguros que te encantarán.**

**¡BUEN PROVECHO!**

