



TERRA MADRE

Terra madre es un proyecto dentro del movimiento slow food internacional creado para apoyar la economía local y sostenible de pequeñas dimensiones.

Es una red de miles de productores alimentarios de 160 países diferentes, Unidos en 2.000 comunidades del alimento, 1.000 cocineros, 450 académicos y 1.000 jóvenes. Tienen una cita bianual en Turín.



consumidores

=

coproductores

La asociación slow food defiende que comer es un acto agrícola. Cada uno de nosotros decide cómo queremos comer, qué alimentos comprar y a quién comprar. Ello nos convierte en coproductores.



Fuentes de información:

- <https://slowfood.es/proyectos/>
- <http://www.fondazioneSlowFood.com/en/what-we-do/10-000-gardens-in-africa/>
- Guía slow food: <https://slowfood.es/biblioteca/guia-slow-food/>
- Presentación ponente Francisco González, presidente Slow Food Sevilaysur

Alumnado 2ºESO IES ÍTACA (Tomares-Sevilla) y 3 Media Scuola Secondaria Galileo Galilei (Cecina/Palazzi-Livorno, Italia)



SOMOS LO
QUE
COMEMO
NUESTRO
PAPEL



IES ÍTACA-
Scuola Galileo
Galilei

Proyecto etwinning de
Aprendizaje-Servicio



SLOW FOOD

Slow food es una asociación eco gastronómica internacional sin fines de lucro nacida en 1986.

Slow food reivindica “la comida como placer, toma de conciencia y responsabilidad”.

Defiende que los alimentos han de ser buenos, limpios y justos.



- **Buenos** para el que los consume, el que los produce y para el medio ambiente.
- **Limpios** porque en la cadena agroindustrial se ha preservado la biodiversidad y la sostenibilidad.
- **Justos** porque se respetan las condiciones de trabajo e ingreso de los productores con cadenas cortas de distribución.

Slow food aspira a cambiar la forma de producir, distribuir y consumir la alimentación actualmente. Cuenta con más de 100.000 miembros organizados en 1.300 convivias locales en 160 países



Slow food se inserta en otros movimientos “slow” que reivindican el tiempo para hacer las cosas mejor.

Slow Food contempla varios programas de acción como Terra Madre o el Arca del Gusto.



ARCA DEL GUSTO

Es un programa de slow food en donde se registran todos aquellos alimentos que aún siendo de calidad e interés alimentario y cultural pudieran estar en peligro de extinción. Al registrarlos se pretende invitar a la población a conservar estos productos que pertenecen a la cultura, la historia, las tradiciones, el patrimonio gastronómico de cada zona.

Tú puedes sugerir un alimento (frutas, verduras, semillas, animales, salazones, dulces, etc..) que creas que se está extinguiendo y que es de tu zona, si el alimento reúne los requisitos del Arca del gusto se registrará para que no se pierda.

Visita slowfoodsevillaysur.es.

