



Slow Food®

Chi siamo

Slow Food è un'organizzazione internazionale che si impegna affinché tutti possano conoscere e apprezzare il buon cibo: buono per chi si nutre, per chi coltiva e per l'ambiente. Associazione no profit, fu fondata nel 1989 per contrastare il diffondersi della cultura del *fast food* e la scomparsa delle tradizioni alimentari locali; lavora per far crescere nelle persone la consapevolezza che le nostre scelte in materia di alimentazione condizionano tutto il sistema. Per Slow Food il cibo di qualità è un diritto di tutti e, conseguentemente, ciascuno di noi ha la responsabilità di salvaguardare il patrimonio di biodiversità, cultura e saperi tramandati che rende l'atto di nutrirsi uno dei piaceri fondamentali dell'esistenza.

Slow Food ha oltre **100 000 soci** riuniti in **1500 convivium** (gruppi a livello locale) in tutto il mondo, nonché una rete di **2000 comunità del cibo** di Terra Madre, che praticano la produzione su piccola scala e sostenibile di cibi di qualità. Grazie ai suoi progetti e alle sue attività, Slow Food coinvolge milioni di persone in **150 Paesi**.

La nostra missione. Slow Food promuove il cibo **buono, pulito e giusto**: buono perché sano oltre che piacevole dal punto di vista organolettico; pulito perché attento all'ambiente e al benessere animale; giusto perché rispettoso del lavoro di chi produce, trasforma e distribuisce il cibo.

Slow Food lavora per difendere la biodiversità e per promuovere un sistema di produzione e consumo alimentare sostenibile ed ecocompatibile; per connettere produttori di cibi di qualità con *co-produttori* (consumatori consapevoli) attraverso eventi e iniziative; per diffondere l'educazione sensoriale e il consumo responsabile.

La salvaguardia della biodiversità

Slow Food si impegna a salvaguardare cibi di qualità tradizionali e sostenibili, a tutelare la biodiversità di varietà coltivate e selvatiche, nonché metodi di coltivazione e produzione minacciati dal prevalere di cibi lavorati e dell'agribusiness industriale e dalle regole del mercato globale. Attraverso i progetti dell'Arca del Gusto e dei Presidi (sostenuti dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità) e la rete di Terra Madre, Slow Food si propone di proteggere il nostro prezioso patrimonio alimentare. Progetti come questi, nonché quello dei Mille Orti in Africa, sono particolarmente importanti nei Paesi del Sud del mondo, dove difendere la biodiversità significa non solo migliorare la qualità della vita, ma addirittura salvare vite, comunità e culture.

La rete di Terra Madre

Terra Madre, la rete delle comunità del cibo, fu varata nel 2004 per dare voce e visibilità a piccoli agricoltori, allevatori, pescatori e artigiani il cui approccio alla produzione alimentare preserva l'ambiente e la socialità delle comunità stesse. La rete li mette in collegamento con universitari, cuochi, consumatori e giovani perché uniscano le loro forze e lavorino ~~migliorando~~ per migliorare il sistema alimentare. Terra Madre coinvolge 150 Paesi, riunisce persone, associazioni e Ong che, con modalità operative e profili diversi, sono attive con progetti sul territorio per trasformare dal basso il nostro sistema alimentare. La rete si riunisce ogni due anni al raduno globale di Torino, mentre riunioni nazionali e regionali sono organizzate con regolarità in tutto il mondo.

L'educazione al gusto

Risvegliando i sensi e capendo da dove proviene il cibo, com'è stato prodotto e da chi, adulti e bambini possono imparare ad apprezzare l'importanza culturale e sociale del cibo. I progetti didattici di Slow Food differiscono dalla maggior parte dei progetti di educazione alimentare in quanto considerano il cibo nella sua dimensione olistica, che comprende anche la cultura e la convivialità. Le attività dei convivium fanno conoscere cibi e produttori locali a soci e non soci,



Slow Food®

mentre i Laboratori del Gusto sono degustazioni guidate in compagnia di esperti.

L'associazione interviene in diversi Paesi per sensibilizzare i consumatori anche **contro gli sprechi alimentari**: oggi, sulla Terra, si produce cibo per 12 miliardi di persone, ma il 40% di tutto il cibo prodotto diventa rifiuto prima di essersi anche solo avvicinato a qualunque tavola. Iniziative didattiche, come gli orti scolastici gestiti da soci Slow Food, offrono ai ragazzi esperienze dirette nella coltivazione del proprio cibo.

Nel 2004 Slow Food ha creato l'**Università di Scienze Gastronomiche (Unisg)** per proporre un programma di studio multidisciplinare sulla scienza e sulla cultura del cibo. L'Unisg costituisce un altro modo in cui Slow Food abbina innovazione e ricerca proveniente dal mondo accademico e scientifico a conoscenze tradizionali di agricoltori e produttori di cibo.