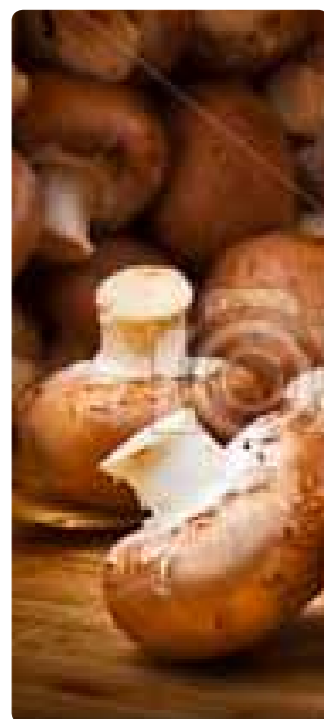


SLOW FOOD

lekker, puur, eerlijk



Fastfood kent iedereen, de nieuwere term 'Slow Food' is minder goed ingeburgerd. Slow Food promoot een betere manier van eten en zet zich af tegen massaproductie en snelle consumptie. Slow Food wil je laten genieten van duurzaam en biologisch eten, klaargemaakt met authentieke streek- en seizoensproducten. Het gaat ook over de tijd nemen om waardevolle ingrediënten te verzamelen, te koken en heerlijk te tafelen.



EEN BETERE MANIER VAN ETEN
Slow Food wil ons terug in contact brengen met hetgeen we eten: waar komt het vandaan en hoe is het tot stand gekomen? Welke gevolgen voor de planeet of de gemeenschap hebben de keuzes die we dagelijks op ons bord leggen? Slow Food is

een internationale non-profit beweging voor ecogastronomie met zo'n 100.000 aanhangers in 150 landen over de hele wereld. Er zijn allicht veel meer mensen die de beginselen van slow food toepassen zonder de term te kennen. Zij vinden dat voedsel lekker, puur, voedzaam en eerlijk

moet zijn. In de ideale Slow Food-wereld wordt ons voedsel geproduceerd met respect voor het milieu, het dierenwelzijn en de gezondheid. Respect voor de mensen die het voedsel produceren is een tweede vereiste en ten derde: dat het een authentieke volle smaak heeft.



ITALIAANSE ROOTS

In Bra, een kleine stad in het noorden van Italië, bestaat een clubje van wijn- en gastronomieliefhebbers die vinden dat authentieke en lokaal geproduceerde producten hun steun verdienen. Eind jaren 80 zitten ze op een pittoresk terras in hartje Rome. Eén van hen weet dat een fastfoodketen een filiaal wil openen vlakbij de Trevifontein. Dat kan toch niet: de Trevifontein ontsierd door een fastfoodrestaurant! De vrienden smeden plannen om een tegengewicht te bieden tegen de smaakvervalking en de steeds snellere manier van leven. Ze leggen de fundamenten voor de Slow Food-beweging.

HET RECHT OM TE GENIETEN!

Carlo Petrini

ARK VAN DE SMAAK

Om authentieke producten tegen uitsterven te behoeden, is de symbolische 'Ark van de Smaak' in het leven geroepen. Wetenschappers, journalisten en Slow Food-leden over de hele wereld brengen authentieke streekproducten in kaart. Denk aan artisanale kazen, ambachtelijke vleeswaren, traditionele broodsoorten, vergeten en soms minder rendabele groenten- en fruitsoorten, plaatselijke bieren, zeldzame veerassen, bijzondere vissen en schaaldieren. Dat gaat van Texelse schapenkaas tot Fins Kalakukko-brood. Slow Food beschouwt deze producten en landrassen als een gastronomische rijkdom en als cultureel erfgoed. Bij ons vinden we Geuzebier uit het Pajottenland, aardbeien van Hoogstraten, Limburgse stroop, tafeldruiven uit de druivenstreek, artisanale Hervekaas, ...



BRA
de bakermat van Slow Food.

Het symbool van Slow Food is een slak, omdat die zich kalmpjes een weg eet door het leven.



Slow Food®



CARLO PETRINI EN DE SLAK

Carlo Petrini is er vanaf dag 1 bij betrokken en zet zijn schouders onder het initiatief. Hij heeft het over het recht om te genieten. 'Ongezonde voeding en voedselschandalen bedreigen onze gezondheid. We willen dat mensen de voordelen van genieten en van gezond eten opnieuw ontdekken. We laten iedereen heerlijke producten zien, voelen en proeven met een scala aan gevarieerde en lekkere smaken. We vinden dat iedereen het recht heeft daarvan te genieten. Daarom zetten we ons in voor het behoud van deze producten en van de osteria's, de Italiaanse restaurants die de producten bereiden.' Het symbool van Slow Food is een slak, omdat die zich kalmpjes een weg eet door het leven. De beweging bestaat intussen ruim 20 jaar en kent momenteel een ware revival.

Carlo Petrini medestichter van 'Slow Food'

IDENTIKIT VAN EEN SLOW FOOD PRODUCT

Wil een product toetreden tot de Slow Food-familie, dan past het in dit kraam:

- ambachtelijk en op kleine schaal gemaakt door meerdere producenten
- gastronomisch interessant
- historisch en cultureel gebonden aan een bepaalde streek of stad
- op korte of middellange termijn met uitsterven bedreigd
- geen bestaand handelsmerk

