



Slow Food®

Chi siamo

Fondata da Carlo Petrini nel 1986, Slow Food è diventata nel 1989 una associazione internazionale. Oggi conta **100 000** iscritti, con sedi in **Italia, Germania, Svizzera, Stati Uniti, Francia, Giappone, Regno Unito, Olanda, Australia** (in ordine di costituzione) e aderenti in **130** Paesi.

Slow Food significa dare la giusta importanza al **piacere** legato al cibo, imparando a godere della diversità delle ricette e dei sapori, a riconoscere la **varietà** dei luoghi di produzione e degli artefici, a rispettare i ritmi delle **stagioni** e del **convivio**. Ma la ricetta messa a punto da Carlo Petrini e dai suoi collaboratori propone di sposare, al piacere e alla rivendicazione del diritto a fruirne da parte di tutti, un nuovo senso di responsabilità: una attitudine che Slow Food ha chiamato **eco-gastronomia**, capace di unire il rispetto e lo studio della **cultura enogastronomica** al sostegno per quanti nel mondo si adoperano a difendere la **biodiversità agroalimentare**. Slow Food afferma la necessità dell'**educazione del gusto** come migliore difesa contro la cattiva qualità e le frodi e come strada maestra contro l'omologazione dei nostri pasti; opera per la **salvaguardia** delle cucine locali, delle produzioni tradizionali, delle specie vegetali e animali a rischio di estinzione; sostiene un **nuovo modello di agricoltura**, meno intensivo e più pulito, fondato sul sapere e sul *savoir faire* delle comunità locali, il solo capace di offrire prospettive di sviluppo anche alle regioni più povere del pianeta.

Per questo Slow Food si impegna nella **salvaguardia** dei cibi, delle materie prime, delle tecniche colturali e di trasformazione ereditate dagli usi locali consolidati nel tempo; nella **difesa** della biodiversità delle specie coltivate e selvatiche; nella protezione di luoghi conviviali che per il loro valore storico, artistico o sociale sono parte del patrimonio della cultura materiale.

L'approccio di Slow Food nel trattare questi temi è peculiare. La filosofia del movimento, fondata sulla difesa del **piacere gastronomico** e sulla ricerca di **ritmi di vita più lenti e meditati**, muove da considerazioni legate al valore del cibo per riflettere sulla qualità della vita e arrivare al riconoscimento delle identità, con l'obiettivo di valorizzare la storia e la cultura di ciascun gruppo sociale in una rete di reciproci scambi. Considerare il valore di un cibo, che si tratti di una varietà di frutta o di un piatto tipico, non può prescindere dal rapporto di questo con la storia, la cultura materiale e l'ambiente da cui ha avuto origine. Ecco perché Slow Food sostiene la necessità di mantenere, nella produzione agricola e zootecnica, un equilibrio di rispetto e di scambio con l'ecosistema circostante. Ecco perché Slow Food è stato definito un movimento di **eco-gastronomi**.

La rete degli **100 000** associati di Slow Food è suddivisa in sedi locali - dette Condotte in Italia e Convivium nel mondo, coordinate da un Convivium leader – che si occupano di organizzare corsi, degustazioni, cene, viaggi, di promuovere a livello locale le campagne lanciate dall'associazione, di attivare progetti diffusi come gli orti scolastici e di partecipare ai grandi eventi organizzati da Slow Food a livello internazionale. Sono attivi più di **1000** Convivium Slow Food in **130** Paesi, comprese le **410** Condotte in Italia.

Press Office Slow Food

Via della MendicITÀ Istruita, 14

12042 Bra (Cn) - Italy

+39 0172 419615 / 45 / 53 / 66

press@slowfood.it