SLOW FOOD în România[1]

Slow Food este o organizație globală, fondată în 1989 pentru a preveni dispariția culturii culinare și tradițiilor alimentare locale, pentru a contracara creșterea influenței vieții rapide și a combate interesul în scădere al oamenilor referitor la alimentele pe care le consumă, la locul de unde provin și la modul, în care alegerile noastre alimentare, afectează lumea din jurul nostru și mediul.

De la începuturile sale, Slow Food a devenit o mișcare internațională, care implică milioane de oameni, din peste 160 de țări, care urmărește ca toată lumea, toate comunitățile să aibă are acces la alimente bune, curate și sănătoase.

Slow Food consideră că mâncarea este conectată cu multe alte aspecte ale vieții, inclusiv cultură, politică, agricultură și mediu. Prin alegerile noastre alimentare, putem influența, în mod colectiv, modul în care alimentele sunt cultivate, produse și distribuite și, ca urmare, avem puterea de a schimba lumea, mai ales în contextul schimbărilor climatice.

În România există 16 convivia si comunități Slow Food, care se conduc după principiile acestei mișcări globale și care pot fi sursă de inspirație pentru ale comunități urbane și rurale.

Iata câteva dintre ele:

1. BUZĂU land – Promotion of Artisananl Food[2]

Tip: comunitate

Lider: Thorsten Kirschner

[1] https://www.slowfood.com/nazioni-condotte/romania/

[2] Slow Food Buzău (slowfoodbuzau.com)

Obiectiv: Promovare mâncarea locală durabilă, ingredientele locale, concepte culinare și evenimente culinare în zona județului Buzău.

Educație SLOW FOOD - proiectele educaționale ale Slow Food[3] diferă de majoritatea educației alimentare, deoarece se bazează pe ideea că hrana înseamnă plăcere, cultură și convivialitate. Acestea îmbracă numeroase forme:

- degustări ghidate
- vizite la ferme și la producători de alimente artizanale
- schimb de cunoștințe între generații
- ateliere practice[4] și
- servirea meselor împreună cu producătorii artizanali.

Slow Food consideră că, înțelegând de unde provin alimentele, cum au fost produse și de către cine, copiii pot învăța cum să combine plăcerea și responsabilitatea în alegerile zilnice, să aprecieze importanța culturală și socială a alimentelor și să **înțeleagă impactul producției alimentare asupra mediului înconjurător**.

2. VISCRI – Preservation of Food Local Heritaje[5]

Tip: comunitate

Lider: Toader Alexu

Obiectiv: Descoperirea, susținerea, protejarea și promovarea proiectelor din această parte a Transilvaniei.

Ingrediente locale de pe o raza de 70 de km, retete din zona, o echipa formata numai din localnici: slow food, good food.

[3] Educație Slow Food - (slowfoodbuzau.com)
[4] Excursii educative pentru copii - Săptămână Verde - Săptămâna Verde (slowfoodbuzau.com)
[5] https://www.facebook.com/slowfoodviscri/