

fi și tu alături de

Slow Food!



© G. Bagnasco

Slow Food combină plăcerea și responsabilitatea

Slow Food a fost fondat în anul 1989 ca o **replică la fast food-uri și viața grăbită**, la dispariția tradițiilor locale de alimentație și interesul scăzut pentru mâncarea pe care oamenii o consumă, proveniența și gustul acesteia, și modul în care influențează lumea din jurul nostru alegerea alimentației. Astăzi Asociația **Slow Food este o rețea vastă de 100.000** de membri din **150 de țări**, grupate în filiale locale numite convivia, care au scopul de a-și proteja cultura culinară locală. Slow Food abordează agricultura, producția de alimente și gastronomia bazându-se pe un concept de calitate, determinat de trei principii interconectate:

Bun: o alimentație proaspătă și gustoasă de sezon, care satisface simțurile și face parte din cultura noastră locală

Curat: produs în armonie cu natura și sănătatea umană

Just: prețuri accesibile pentru consumatori, plată și condiții echitabile pentru micii producători

Credem că fiecare dintre noi trebuie să aibă acces la mâncare bună, curată și justă.

haideti să gătim o revoluție împreună!



Slow Food®

Educația privind mâncarea și gustul **MANGEONS LOCAL, SENEGAL**

Proiectul Local Mangeons s-a născut în anul 2008. În cadrul acestuia, convivia Lek Magnef Senegal a colaborat cu bucătarii locali din rețeaua Terra Madre pentru crearea unui program în care elevii din două școli au beneficiat de cursuri despre agricultură și tradițiile alimentare locale, prin prezentarea speciilor și varietăților autohtone, precum și a obiceiurilor culinare din regiunea lor.

Protejarea Biodiversității Alimentelor **BRÂNZA DE BURDUF PRESIDIU, ROMÂNIA**

În Transilvania, pe crestele Munților Carpați, ciobanii trăiesc din producerea cașului și a brânzei folosind laptele oilor din rasa Țurcana și Țigae. Pentru a obține Brânza de Burduf, una dintre cele mai îndrăgite și rare brânzeturi din România, ciobanul învește Cașul proaspăt în coaja de brad. Presidia a fost înființată în 2005 pentru a sprijini producătorii brânzei tradiționale și pentru a proteja pădurile care sunt esențiale pentru supraviețuirea acestora.

Dezvoltarea rețelelor **REȚEAUA TERRA MADRE, ARGENTINA**

Rețeaua este în plină ascensiune în Argentina și reunește convivia Slow Food și comunitățile de alimentație Terra Madre. Bucătarii șefi din țară au o legătură strânsă cu micii producători locali, iar academicienii au elaborat cursuri despre producția durabilă. În august 2009 mai mult de 300 de delegați din toată țara s-au adunat pentru prima întâlnire Terra Madre Argentina pentru a discuta despre dezvoltarea producției alimentare bune, curate și juste în țara lor.

Legătura dintre Producători și Co-producători **TURUL DE BICICLETĂ DE VARĂ SLOW FOOD, CANADA**

Turul de bicicleta de vară Slow Food din Vancouver a adunat 1.500 de oameni în Valea Fraser pentru a descoperi și a celebra bunătățile locale. Pe parcursul turei, participanții au descoperit originile mâncărilor din zonă, au vizitat ferme familiale, au întâlnit micii producători și au discutat despre noutățile din agricultură, iar mai apoi s-au delectat cu mâncare bună locală.

Convivia creează rețele locale pentru toți cei care împărtășesc ideea conform căreia “consumul alimentelor este un act agricol iar producerea acestora un act gastronomic.”

Slow Food începe în fiecare dintre noi, în inima, în creierul și în stomacul consumatorilor responsabili și crește mulțumită convivia...

Convivia, sau filialele locale, au răspândit și implementat filozofia Slow Food pretutindeni. În funcție de interesele și imaginația acestora, fiecare convivie organizează evenimente și activități, de la simple degustări și mese, până la vizite la producători și la ferme locale, conferințe și seminarii, festivaluri de filme, cursuri despre Educația Gustului pentru copii și adulți; promovează fermieri, magazine sau sprijină campanii locale sau internaționale.

Membrii se bucură de întâlnirile dintre ei, în cadrul cărora au ocazia de a împărtăși secretele mâncărurilor tradiționale, de a învăța despre bucatele și producătorii locului, și de a răspândi cunoștințele dobândite.

Astăzi mai mult de **1300 de convivia** formează coloana vertebrală a Slow Food-ului din întreaga lume.



© Alberto Peroli

În calitate de membru Slow Food...

- **Te alături unei echipe în care oamenii au aceleași idei**- de la fermierii mexicani la bucatării francezi, la păstorii mongoli și profesorii din Berkeley, de la pescarii vietnamezi la producătorii de vin italieni...toți diferiți, toți unici, toți având același scop și între care schimbul de idei e binevenit.
- **Alegi o convivie locală și te implici** în orice mod dorești (organizând, educând, împărtășind idei, cunoștințe sau mâncare) pentru a proteja și a te bucura de moștenirea ta culinară și pentru a ajuta la menținerea sănătății comunității și a peisajului tău.
- **Sprijini filozofia Slow Food în practică:** - încetinește și folosește-ți simțurile ca să devii un co-producător, un consumator responsabil care alege să se bucure de mâncare de calitate, produsă în armonie cu pământul. Ce este bun pentru tine este bine și pentru Planetă!
- **Primești catalizator pentru idei** și păstrezi legătura cu rețeaua Slow Food din întreaga lume prin publicații electronice și imprimare – Newsletterul lunar Slow Food și Terra Madre, Slow Food Almanah, un rezumat anual despre lumea Slow Food-ului, și Ghidul Slow Food (pentru membri noi) – de asemenea prin evenimente locale, regionale și internaționale.

Formular de înscriere

Numărul membrului
(dacă este reinnoit)

Numele complet

Numele întreg
(al membrului - cuplu)

Strada

Orașul

Districtul

Țara

Codul poștal

Telefon

Email

Email
(al membrului - cuplu)

Data nașterii M F
(este necesar pentru membrii tineri)

Data nașterii M F
(a membrului cuplu)

LIMBA

- Franceză Engleză Spaniolă
 Germană Portugheză Rusă

TIPUL ABONAMENTULUI

- Individual 1 an Individual 3 ani
 Susținător 1 an Susținător 3 ani Bază
 Cuplu 1 an Cuplu 3 ani
 Altele

Opțiunea Verde
(bifați această opțiune pentru a primi toate materialele în format electronic)

Pentru a vedea taxele pentru membrii din țara dumneavoastră vizitați www.slowfood.com, sau contactați:

Centrul de Servicii Slow Food
Piazza XX Settembre, 5
12042 Bra (Cn), Italia
Fax: +39 0172 421293
Tel: +39 0172 0419611
servicecentre@slowfood.com

sau directorul conviviei locale

PLATA

Numerar Cecuri

Card de credit:

Visa AmEx Mastercard Diners

Numărul: | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Data expirării: | / |

Numele titularului de card:

Conform decretului legislativ italian nr. 196/03 prin prezenta îmi dau permisiunea pentru folosirea informațiilor mele personale în scopuri și activități legate numai de Asociația Slow Food.

Semnătura Data



www.slowfood.com