

Rendez-vous dans la véranda - Mai 2018

 abcvosig.blogspot.fr/2018/05/rendez-vous-dans-la-veranda-mai-2018.html



Bonjour, bonjour !

Avez-vous déjà entendu parler du Slow Food ?

Il est vrai que c'est plutôt discret en France, même si certains restaurateurs de l'hexagone ont commencé à adhérer.

Ce mouvement lié à l'alimentation et créé en 1986 par Carlo Petrini, un chroniqueur gastronomique italien, est aujourd'hui relayé dans 132 pays.

Son credo ? Manger bon, du vrai, pour retrouver des saveurs oubliées, propres, sans OGM, sans chimique.

Afin de contrer la profusion de plats préparés industriels et du fast food et aussi pour sensibiliser les consommateurs que nous sommes, Slow Food veut nous donner l'envie de retrouver le goût d'une nourriture de qualité, en découvrant ou redécouvrant les saveurs au travers des différentes cultures culinaires, ainsi que le plaisir de cuisiner un repas partagé avec ceux qu'on aime.

Tout aussi important, connaître l'origine de ce que l'on met dans nos assiettes ainsi que la façon dont les aliments ont été produits.

Comme Carlo Petrini le précise, il ne faut pas croire que nous trouvons de la diversité dans les supermarchés. Bien souvent, les composants sont les mêmes, seuls changent les additifs, colorants et substances aromatiques pour donner des goûts différents.

Il considère, et je pense à juste titre, que notre patrimoine culinaire est mis à mal, tout comme notre environnement et ce par l'industrialisation alimentaire galopante.

Pour rappel : 21% des émissions de gaz effet de serre sont dues à la production de notre alimentation.

Pour Slow Food, tout a commencé en 1986.

A l'époque Mc Do s'appropriait à s'installer dans le centre historique de Rome.

Une incongruité pour Carlo Petrini et ses collègues de la société gastronomique italienne. Convainquant des artistes et intellectuels, ils jetèrent alors les bases du mouvement Slow Food.

Ce qui commença comme une boutade devint au fil du temps une organisation internationale à but non lucratif qui compte aujourd'hui environ 82 000 membres sur une cinquantaine de pays (35 000 rien qu'en Italie).

En 2003, une université des sciences de la gastronomie a été créée, institution d'enseignement supérieur reconnue par le ministère de l'éducation italien et par l'union européenne.

Elle vise à revoir les méthodes d'agriculture, à protéger la biodiversité et à ressouder le lien entre gastronomie et science de l'agriculture.

Dans cette université, on n'enseigne pas l'art de la cuisine mais plutôt les aspects théoriques et pratique de la gastronomie en passant par la sociologie, l'anthropologie, l'économie, l'écologie, etc...

Slow Food crée de nombreuses activités de par le monde : repas, dégustations, visites de fermes ou d'artisans de l'alimentation, conférences, ateliers de formation du goût, salons, grands marchés paysans...

Tous les deux ans, Slow Food organise à Turin la Foire Internationale du Goût, foire ouverte au public, pour leur permettre de déguster des spécialités du monde entier, de rencontrer des grands chefs de cuisine, de participer à des ateliers du goût...

Sur leur site internet, des bonnes adresses sont répertoriées un peu partout dans le monde.

Autre corde à son arc, Slow Food organise et finance toute initiative au travers de son Arche du Goût, visant à sauvegarder la diversité de notre patrimoine agro-alimentaire et la richesse de nos traditions culinaires à travers le monde.

Et il y a urgence lorsqu'on sait qu'on a déjà perdu 75% de la diversité de nos produits alimentaires depuis 1900.

Des plantes alimentaires ou des animaux d'élevage menacés de disparition sont protégés par l'Arche du goût. Exemple avec le Slow Food Québec qui a fait inscrire le melon de Montréal et la vache canadienne qui étaient en danger.

Bien d'autres initiatives sont mises en œuvre par Slow Food, comme des soutiens financiers pour améliorer les productions dans les pays les plus démunis, des programmes d'urgence alimentaire, etc...