

Turin accueille jusqu'au lundi le salon international de Slow Food

ladepeche.fr/article/2018/09/20/2872530-turin-accueille-jusqu-lundi-le-salon-international-de-slow-food.html



(AFP) - Terra Madre-Salon du goût, grand rendez-vous biennal international organisé par le réseau Slow Food, s'est ouvert jeudi à Turin, dans le nord-ouest de l'Italie, en présence de centaines de petits producteurs et éleveurs du monde entier.

Quelque 7.000 délégués du réseau Slow Food venus de 150 pays participent à la 12e édition de cette manifestation organisée jusqu'au lundi, qui a cette fois pour thème "Food for change" (La nourriture pour le changement).

"La façon dont nous mangeons, produisons, distribuons la nourriture chaque jour a un énorme impact sur le monde dans lequel nous vivons. Etre protagoniste du changement et de l'avenir signifie surtout acquérir cette connaissance", a souligné Carlo Petrini, le fondateur de Slow Food, dans un éditorial dans le quotidien La Stampa.

Le salon propose ainsi de nombreux débats et conférences, des dégustations, des ateliers du goût ou encore un marché international.

Un millier d'exposants venus de 83 pays présentent leurs spécialités gastronomiques, au côté de 250 producteurs de "produits sentinelles", des petites productions traditionnelles ou en voie d'extinction et protégées par le label Slow Food, à l'image du café Nyasaland du mont Elgon en Ouganda.

Fondé en 1986 dans la région de Turin en réaction à l'ouverture des premiers fast-food en Italie, Slow Food, présent désormais dans 160 pays, veut éduquer au goût, défendre la biodiversité et promouvoir un modèle alimentaire respectueux de l'environnement et des identités culturelles.

