


Slow Food, l'année 2019, trois événements : Fish, Slow Food Nations et Cheese, ça vous dit quelque chose ?

 toutnestquelitresetratures.com/2019/02/slow-food-l-annee-2019-trois-evenements-fish-slow-food-nations-et-cheese-ca-vous-dit-quelque-chose.html



[Le blog de Tout n'est que litres et ratures par Roger Feuilly](#)

Au quotidien, la cuisine selon les saisons, les vins selon l'humeur, la littérature qui va avec, les bistrots et les restaurants, les boutiques qui nourrissent le corps et l'esprit, bref tous les plaisirs de bouche et de l'âme.



6 Février 2019

Publié par [toutnestquelitresetratures](#)

Gênes, Denver et Bra. Slow Fish, Slow Food Nations et Cheese. Trois événements internationaux signés Slow Food. Trois manifestations gratuites (néanmoins plusieurs rendez-vous payants seront à réserver en ligne) et ouvertes aux visiteurs de tous les âges, surtout aux jeunes générations. Allez découvrir leurs propositions gastronomiques, leurs thèmes et leurs acteurs : des pêcheurs, des éleveurs, des agriculteurs et des chefs du monde entier !

Tout commence à Gênes, du 9 au 12 mai, avec Slow Fish. La mer : notre bien commun est le thème de cette neuvième édition de la manifestation organisée par Slow Food et la région Ligurie, qui entend privilégier les messages positifs, en interrogeant les bonnes pratiques qui nous assureront un avenir meilleur et en montrant aux consommateurs, pêcheurs, chefs et scientifiques qu'ils ont tous un rôle à jouer dans la protection des mers et océans. La santé de cette ressource commune complexe et

délicate dépend de l'attention que nous lui portons tous. Cette manifestation aura pour cadre le somptueux Porto Antico, le vieux port de la ville situé à quelques pas du centre historique. Il est le cœur et l'âme de cette cité au patrimoine marin incontestable. Face aux défis rencontrés aujourd'hui par la ville et la région, Slow Food veut plus que jamais promouvoir ce territoire et en faire un véritable acteur de Slow Fish.

Pour Slow Fish, le lien entre environnement, société et gastronomie est toujours particulièrement ténu. L'édition 2019 s'intéressera aux comportements vertueux permettant de diminuer notre impact sur le réchauffement climatique, ainsi qu'au combat contre le plastique à usage unique, aux choix conscients qui sont bons pour nos papilles et notre santé, à la sécurité alimentaire et aux fraudes les plus courantes, au déchiffrement des étiquettes, à la biodiversité et aux formes d'aquaculture propre.

Gênes vous attend pour retrouver les espaces habituels et quelques nouveautés : les plus curieux peuvent consulter la toute première présentation de l'évènement ([EN](#), [FR](#), [ES](#), [IT](#)), et les autres peuvent regarder [la vidéo de l'édition 2017](#) pour découvrir l'atmosphère de la manifestation. La présentation officielle, avec le calendrier des évènements et les actualités, sera disponible en mars (slowfish.slowfood.it).

Du 19 au 21 juillet, Denver aux Etats-Unis verra la nouvelle édition de Slow Food Nations. L'évènement tournera autour du thème « Entre tradition et innovation », pour explorer les possibilités de conjugaison de ces deux termes a priori contradictoires et découvrir les techniques, services et pratiques innovantes au service des produits traditionnels, mais aussi de la rentabilité pour les producteurs. Pour un avant-goût des festivités, [regardez cette vidéo](#). (slowfoodnations.org)

Enfin, inscrivez dans votre agenda le dernier rendez-vous de l'année, du 20 au 23 septembre. Organisé par Slow Food et la ville de Bra dans le Piémont – où se trouve depuis sa fondation en 1986 le siège international du Mouvement Slow Food -, Cheese est le plus grand évènement international dédié aux fromages au lait cru et aux produits laitiers. Les rues et places du centre-ville de Bra formeront de nouveau une grande scène. Éleveurs, fromagers et affineurs pourront y rappeler l'importance de méthodes de production bonnes, propres et justes, et d'une attention constante à la qualité des matières premières, au bien-être animal et à la protection des paysages.

La douzième édition de cette manifestation mettra l'accent sur un thème crucial pour l'avenir de l'alimentation : le naturel, c'est possible. Il s'agit, à travers le lait cru, d'aborder les fromages naturels, c'est-à-dire sans « sachets » (les bactéries sélectionnées en laboratoire et reproduites de manière industrielle par quelques multinationales) pour démontrer que les fromages sans ferments de synthèse sont plus riches de biodiversité et expriment de manière plus authentique leur territoire d'origine. Mais le discours du naturel n'est pas uniquement valable pour le fromage : il représente un défi plus vaste, qui touche aussi la charcuterie, le pain, le vin. Pour Cheese 2019, Slow Food souhaite aussi raconter l'histoire des charcuteries produites sans nitrites ou nitrates, des vins sans sulfites et levures sélectionnées, des pains à

base de levain, avec la conviction que les aliments naturels ne sont pas simplement bons, mais qu'ils font également du bien à notre santé et ont un impact réduit sur l'environnement et ses ressources.

Bon appétit et large soif !

Avec Silvia Ceriani à Bra (Piémont, Italie)



Cheese à Bra

Repost

0



En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de Cookies pour réaliser des statistiques de visite,

vous proposer des publicités adaptées à vos centres d'intérêt et pour faciliter le partage d'information sur les réseaux sociaux.

Pour en savoir plus [cliquez ici](#) ou paramétrez vos cookies [en cliquant ici](#) **OK j'ai compris**