

SLOW FOOD : Goût, Qualité, Plaisir, Biodiversité & Santé

SLOW FOOD est une association éco-gastronomique qui célèbre les plaisirs de la table, promeut l'éducation au goût, défend la biodiversité et veut relier les producteurs aux consommateurs dans l'objectif d'un développement durable de qualité de nos sociétés.

Il valorise les produits « bons, propres et justes » fabriqués sans nuire à l'environnement, au climat ou à notre santé, et une économie locale qui rémunèrent les producteurs à la juste valeur de leur travail.

Il permet des échanges culturels internationaux et répond « par l'assiette » à de nombreux défis de notre temps, du plus local au plus global.
En Belgique, il permet des échanges culturels Flandre/Wallonie très intéressants !

Slow Food a été créé en '89 à Bra en Italie par Carlo Petrini, épicurien défenseur des produits de terroir. Ce mouvement est représenté dans le monde par plus de 850 Conviviums (groupements locaux) qui partagent les joies quotidiennes que leur offre la nourriture et dont les activités permettent de diffuser la philosophie du mouvement, en transformant ses idéaux en réalités concrètes.

Découvrons cette philosophie concrètement et tous à nos fourchettes !