

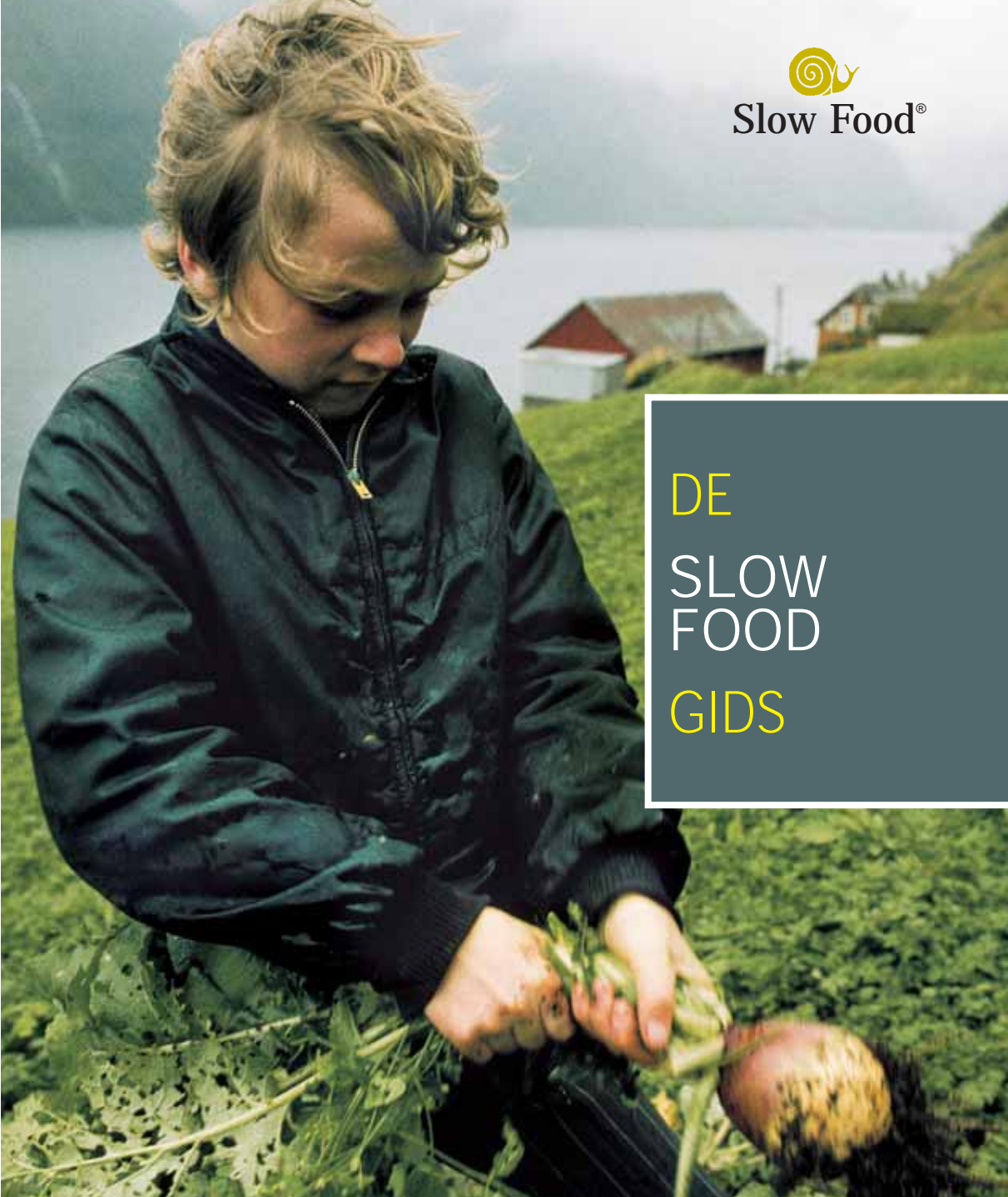


Slow Food®

DE

SLOW  
FOOD

GIDS



# Inhoud

ONZE FILOSOFIE	2
Onze missie	4
Het Slow Food Manifest	6
DE VERENIGING	8
De leden	10
De opbouw van de organisatie	11
SMAAKBEWUSTZIJN	12
Slow Food op School	14
De Universiteit voor Gastronomische Wetenschappen	16
Publicaties	18
DE STICHTING VOOR BIODIVERSITEIT	20
De Ark van de Smaak	22
De Presidia	24
De Slow Food Prijs	25
Terra Madre	26
ONTMOETINGEN TUSSEN PRODUCENTEN EN CONSUMENTEN	28
Salone del Gusto	30
Cheese, vormen van melk	32
Slow Fish	33
Een wereld van evenementen	34
SLOW-AAN	36
Vaak gestelde vragen	38
De geschiedenis van Slow Food	42
Wie is wie	44
Contact	45
Het lidmaatschap	46

Onze  
Filosofie



Eten is een essentieel deel van ons leven, of we nu barbecueën, minutieus met stokjes eten, om de keukentafel zitten of uitgebreid dineren in een chic restaurant. En ons leven wordt een stuk leuker als we beter en lekkerder eten en ook de tijd nemen om er uitgebreid van te genieten. Dat is in het kort de filosofie van Slow Food.

Als eten zo'n centrale plaats in ons leven inneemt heeft dat natuurlijk ook grote gevolgen voor alles eromheen: het boerenbedrijf, het aanzien van het platteland, maar ook het behoud van tradities en het instandhouden van de biodiversiteit. Als je echt van eten houdt is het duidelijk dat wat er op je bord ligt alles te maken heeft met wat er op onze planeet aan de hand is.

Slow Food, in 1986 opgericht in Italië en vanaf 1989 officieel geregistreerd als internationale non-profit organisatie, bestaat op dit moment uit bijna 1000 'Convivia' of plaatselijke afdelingen. De 80.000 leden verspreid over de hele wereld vormen de grote kracht van de beweging.

Het internationale hoofdkantoor is gevestigd in het Italiaanse Bra, ten zuiden van Turijn. Slow Food is allereerst actief op plaatselijk niveau, maar het werkt ook samen met grote mondiale organisaties zoals de FAO (Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties). Slow Food adviseert het Italiaanse Ministerie van Landbouw, werkt samen met de Braziliaanse regering en het stadsbestuur van New York, en onderhoudt vriendschappelijke relaties met overheden over de hele wereld.

*"Het ritme van het leven laat zich  
niet dwingen. Genieten van het  
leven betekent leren om alles  
zijn eigen tijd te laten."*

*Carlo Petrini,  
oprichter van Slow Food*

# Onze missie

Omdat Slow Food de relatie ziet tussen eten en voeding aan de ene kant en beleid, landbouw en milieu aan de andere kant, is het zich actief gaan bezighouden met kwesties van landbouw en ecologie. Slow Food wil het plezier van lekker eten combineren met bewust en verantwoord leven. Onder het motto 'recht op genieten' werkt Slow Food eraan dat er bewuster met smaak wordt omgegaan, en tegelijkertijd houdt het zich bezig met de biodiversiteit in ons voedsel. Verder wil het een steun in de rug zijn voor alle mensen die als telers, fokkers of verwerkers op ambachtelijke wijze goede en bijzondere producten op de markt brengen.





## Behoud van biodiversiteit

Genieten van uitstekend voedsel en prachtige wijnen gaat in de opvatting van Slow Food logisch samen met inspanningen voor het behoud van de vele traditionele kazen, granen, groenten, vruchten en dierenrassen. Die dreigen nu te verdwijnen onder het geweld van de industriële landbouw, de supermarkten en het alomtegenwoordige gemaksvlees. Slow Food probeert ons kostbare culinaire erfgoed te bewaren door gerichte initiatieven zoals **De Ark van de Smaak**, diverse **Presidia**-projecten (die weer gesteund worden door de **Slow Food Stichting voor Biodiversiteit**), de **Slow Food Biodiversiteitsprijs**, en **Terra Madre**.



## Smaakbewustzijn aanleren

Nu we niet meer altijd uitgebreid aan tafel zitten en spelenderwijs met verschillende smaken in aanraking komen, moeten we bewust moeite doen om te proeven, vragen te stellen en te experimenteren. Daarom organiseert Slow Food activiteiten om het smaakbewustzijn te vergroten. De **Convivia** organiseren bijeenkomsten om leden met onbekende voedingsmiddelen te laten kennismaken en in **Smaak Workshops** wordt onder leiding van deskundigen geproefd. Voor de jongste generatie is er **Slow Food op School** en de ware gastronomie wordt opgeleid aan de **Universiteit voor Gastronomische Wetenschappen**.



## Producenten en consumenten bijeenbrengen

Slow Food organiseert beurzen, evenementen en boerenmarkten waar producten van hoogwaardige gastronomische kwaliteit in de schijnwerpers worden gezet. De **Salone del Gusto**, het jaarlijkse internationale gastronomie-festival waar bijzondere en ambachtelijke producten te kust en te keur liggen uitgesteld, is intussen beroemd. Niet alleen bij het publiek, dat alles kan proeven, keuren en kopen, maar ook bij de producenten, voor wie het een enorme steun in de rug is. En zo zijn er tal van andere evenementen, zoals **Urban Harvest**, **Cheese**, **Slow Fish**, de **Deutscher Käsemarkt** en **Aux Origines du Goût**.



## Het Slow Food Manifest

*Slow Food International is officieel van start gegaan op 9 december 1989, toen afgevaardigden uit 15 landen het Slow Food Manifest ratificeerden dat was opgesteld door Folco Portinari, een van de oprichters van Slow Food.*

Deze eeuw staat van begin tot eind in het teken van de industriële beschaving, waarin alles machinaal en vooral efficiënt gebeurt. En dat hebben we ook toegepast op ons eigen leven - de machine is het grote voorbeeld geworden, efficiëntie het hoogste goed.

We zijn in de ban geraakt van snelheid, we zijn allemaal geïnfecteerd door een perfide virus: alles moet snel. We moeten snel leven, snel dingen doen. Niets is meer veilig; onze gewoonten worden op hun kop gezet, ons privé-leven moet eraan geloven, en we eten Fast Food.

Homo Sapiens zou zijn naam eer aandoen door het idee dat alles snel moet van zich af te zetten. Anders loopt straks zijn eigen bestaan gevaar.

Om de wereldwijde gekte van Fast Life het hoofd te bieden, moeten we opkomen voor ontspannen genieten.

Tegen het wijdverbreide waanidee dat snel en oppervlakkig gelijk staat aan efficiënt bestaat maar één remedie: een stevige do-



sis sensueel genot. Genieten zonder haast en zonder deadline.

Ons gevecht begint aan tafel. Neem afscheid van Fast Food, dat alleen maar smaakvervlakkend werkt. Zet Slow Food op tafel en herontdek de smaken en geuren van streekgerechten.

In Fast Life is productiviteit het enige wat telt. Maar het verandert ons hele wezen, en tast de kwaliteit van ons leven aan. Ook ons milieu en ons landschap worden bedreigd. Slow Food is het enige antwoord dat ons verder brengt.

Want cultuur staat of valt met het ontwikkelen van smaak, niet met het marginaliseren ervan. Vooruitgang begint met de internationale uitwisseling van ideeën, ervaringen, kennis en plannen.

Slow Food wil zorgen voor een betere toekomst.

De gedachte achter Slow Food heeft de steun nodig van zoveel mogelijk gemotiveerde mensen. Zo kunnen we dit bescheiden begin omzetten in een internationale beweging, met het slakje als symbool.

# De Vereniging



Fotografie: Owen Franken, Corbis/Contrasto





'Convivium' is Latijn voor 'feestmaal, banket, iets vieren'. Slow Food vindt dit een toepasselijke naam voor zijn plaatselijke afdelingen. In de Convivia komt de filosofie van Slow Food tot uitdrukking. De meer dan 1000 Convivia zijn de pijlers van de beweging.

*"Misschien realiseren we ons niet  
voldoende dat brood breken, zout  
delen, eten uit een gemeenschap-  
pelijke kom meer is dan het bevredi-  
gen van een behoefte."*

*Yuan Mei,  
Chinees dichter*

De Convivia leggen contacten met producenten van bijzondere producten, lobbyen voor het behoud van traditionele gerechten, organiseren proeverijen en seminars, vragen koks om regionale ingrediënten te gebruiken, dragen producenten voor bij internationale evenementen en ijveren voor smaaklessen op scholen. Maar vóór alles proberen ze ervoor te zorgen dat kwalitatief goed voedsel en genieten van lekker eten weer vanzelfsprekende onderdelen worden van ons dagelijkse leven.

# De Leden

*"Wees zelf de verandering die je graag in de wereld zou zien."*

*Mahatma Gandhi*

Slow Food is een laagdrempelige organisatie. Iedereen kan lid worden. Het heterogene ledenbestand is een van de sterke punten van de organisatie.

Aanmelden kan via het aanmeldingsformulier op p. 47. Je kunt ook iemand van een plaatselijk Convivium aanspreken, of je aanmelden via de website ([www.slowfood.com](http://www.slowfood.com) of [www.slowfood.nl](http://www.slowfood.nl)). Het lidmaatschap is voor een jaar en kan per jaar verlengd worden.

Als je lid wordt, ben je zowel lid van een grote en gevarieerde internationale gemeenschap als van een kleinere, plaatselijke afdeling: het Convivium. Leden steunen automatisch ook de Ark van de Smaak en de Presidia-projecten voor behoud van de biodiversiteit. Een deel van de contributie (€ 5) gaat naar de Slow Food Stichting voor Biodiversiteit.

Alle leden kunnen zitting nemen in een Convivium-commissie, of een nieuw Convivium opzetten. Elk lid kan actief meedoen aan het organiseren van evenementen en zo het karakter van zijn Convivium mede bepalen. Maar je kunt ook gewoon meedoen met de activiteiten waarvoor je je interesseert, op plaatselijk, nationaal of internationaal niveau. In Nederland kennen we daarnaast ook thematisch georganiseerde werkgroepen, rondom bijvoorbeeld kaas, aardappels of vlees.

Als lid krijg je het kwartaalblad *Slow*, nieuwsbrieven van je landelijke afdeling ('Slakkengang'), korting op Slow Food artikelen en het recht om deel te nemen aan alle evenementen die door Slow Food worden georganiseerd. Voor meer informatie over lidmaatschap en wat het inhoudt, zie p. 46.

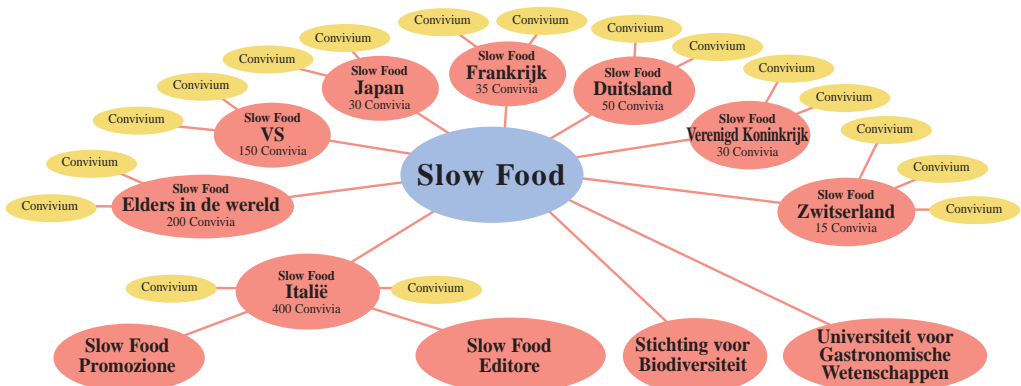


# De opbouw van de organisatie

Wat begon als een spontaan vriendenclubje dat bij elkaar kwam om samen te genieten van de eerlijke wijn en de ambachtelijke keuken van Piémonte, is uitgegroeid tot een internationale vereniging met duizenden leden. De opzet van de vereniging is flexibel, en gebaseerd op democratisch gekozen vertegenwoordigers. Aan de basis staan de Convivia; de leiding is in handen van het Internationale Bestuur, dat elke vier jaar gekozen wordt op het Slow Food Internationaal Congres.

Het Internationale Bestuur bestaat uit een voorzitter, twee vice-voorzitters (benoemd door de voorzitter), zes bestuursleden, en een minstens 500 leden tellende Internationale Raad met vertegenwoordigers uit alle landen.

Naast het Internationale Bestuur hebben sommige landen hun eigen Nationale Vereniging met een landelijk bestuur. Dit is het geval in Italië, Zwitserland, Duitsland, de VS, Frankrijk, Japan, en het Verenigd Koninkrijk. Deze landelijke organisaties coördineren de activiteiten in het betreffende land en verlenen gespecialiseerde diensten aan leden. Vaak is er een landelijk bureau met een directeur aan het hoofd. In Nederland kennen we de Stichting Slow Food Nederland, die in 2006 een officiële status als Nationale Organisatie zal krijgen, samen met Slow Food Australië. Meer informatie over de organisatiestructuur van Slow Food is te vinden op de website [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com).



Smaakbe  
wustzijn





*“Goed voedsel hoort binnen ieders bereik te zijn. Dat is misschien een revolutionair idee, maar het gaat wel om een lekkere revolutie !  
Laten we al onze energie eraan besteden om dit onze kinderen bij te brengen.”*

*Alice Waters,  
vice-voorzitter van Slow Food*

Slow Food heeft een heel nieuwe methode ontwikkeld voor smaakonderwijs. Het begint met het mobiliseren en trainen van de zintuigen: kijken, ruiken, proeven, voelen .... smaken herkennen. Proeven wordt zo een educatieve ervaring die een nieuwe wereld doet opengaan. Slow Food doet aan smaakeducatie voor allerlei doelgroepen: voor schoolkinderen en docenten, maar ook voor leden en iedereen die eens een keer een Slow Food activiteit wil bijwonen.

Convivia organiseren op dit gebied allerlei activiteiten, van bezoeken aan appelboomgaarden in Tasmanië tot culinaire voettochten door wijngebieden in Frankrijk. Nieuwe dingen proeven, meedoen aan cursussen, boerenbedrijven bezoeken en met boeren praten, zo kunnen de leden van een Convivium hun smaakbewustzijn verfijnen. Naarmate ze meer te weten komen over hoe producten worden gemaakt, zal hun waardering voor die producten groeien. Door te werken met scholen en plaatselijke producenten en door symposia te organiseren met schrijvers en deskundigen dragen de Convivia bij aan de smaakeducatie en maken ze meer mensen bewust van wat er op voedselgebied aan de hand is.

Tijdens Smaak Workshops, een van de typische Slow Food activiteiten die zowel op nationaal als op internationaal niveau worden georganiseerd, kunnen deelnemers producten proeven en erover van gedachten wisselen. Er zijn producenten en deskundigen aanwezig om een toelichting te geven. Een workshop kan over een specifiek product gaan, bijvoorbeeld honing, of producten vergelijken die een bepaalde overeenkomst hebben, zoals mozzarella en caciocavallo, allebei kaasjes met een draderige structuur, maar toch heel verschillend. De nadruk ligt op combinaties van eten en drinken, soms conventioneel (wild met rode wijn) maar ook spannend en ongewoon (bier met chocola).

# Slow Food op school

Smaak moet je leren, en smaak moet onderwezen worden. Leeftijd maakt niet uit. Op het Slow Food Internationaal Congres in 2003 hebben de 600 afgevaardigden besloten dat elk Convivium een schooltuin zou moeten aanleggen.

Over de hele wereld werken de Convivia van Slow Food samen met scholen om kinderen te vertellen dat eten ook in de eigen achtertuin kan groeien, en om ze te leren proeven.

## Landquart, Zwitserland

In 2003 is het Convivium van de Bündner Herrschaft begonnen met het Plantati project, om kinderen de kans te geven alle fasen van de biologische aardappelteelt mee te maken, van het planten van de pootaardappels eind april tot de oogst in augustus. Na de oogst hebben de kinderen ook nog gerechten leren klaarmaken met de aardappels die ze zelf hadden geteeld.

## Kaapstad, Zuid-Afrika

Het Convivium Kaapstad sponsort het keuzevak Koken op de Grassdale High School. Conviviumleden hebben gezorgd dat er via donaties een nieuwe keukenuitrusting en nieuwe uniformen kwamen, ze hebben professionele koks uitgenodigd om een aantal lessen te geven, en betaalde stages geregeld in een plaatselijk restaurant om kinderen die kok willen worden concrete ervaring te laten opdoen.





### Saint Louis, VS

Slow Food Missouri is in 2004 samen met het Centrum voor Moderne Kunst begonnen met een project om leerlingen van een lagere school in de binnenstad plaatselijk geteeld voedsel te laten zien, voelen en proeven en om ze te leren hoe je dat klaarmaakt. Het programma duurt acht weken, er zijn koks en boeren voor opgetrommeld, en het voedsel dat door de leerlingen wordt bereid, komt binnenkort misschien wel in hun schoolkantine te liggen.

### Hong Kong, China

Slow Food Hong Kong werkt samen met de Onderwijsfaculteit van de Universiteit van Hong Kong aan een zomercursus Voedsel en Koken voor Kids. De eerste cursus ging in 2004 van start. Hij duurt een week. Kinderen krijgen er de basis van de Aziatische keuken mee: van sushi tot loempia. Daarnaast zijn er excursies naar boerenbedrijven en krijgen ze een kijkje in de keuken van bekende restaurants.

### Edinburgh, Verenigd Koninkrijk

In samenwerking met koks en Convivia uit heel Schotland biedt Slow Food Edinburgh kinderen van 10 en 11 jaar de kans om te leren wat er zo lekker is aan goed eten. De kinderen kunnen in kleine groepjes meewerken, ze zien de rauwe ingrediënten en helpen bij het bereiden van een simpele maaltijd. Die wordt daarna aan een grote tafel gezellig samen opgegeten en besproken, in gezelschap van volwassenen. Voor de meeste kinderen die in een Fast Food cultuur zijn opgegroeid, is dit een heel bijzondere ervaring.

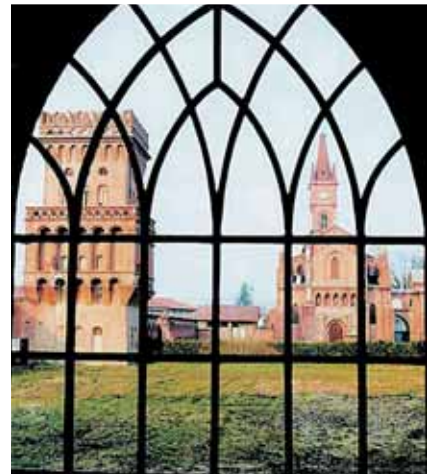
# De Universiteit voor Gastronomische Wetenschappen



De Universiteit voor Gastronomische Wetenschappen is een serieuze academische instelling, die helemaal gewijd is aan studie en onderzoek van de gastronomie. Het is geen kookschool. De studenten houden zich bezig met alle mogelijke aspecten van voedsel en voedingsmiddelen, in een interdisciplinair opgezet studieprogramma waarin geschiedenis, literatuur, natuurwetenschappen en economie de invalshoeken zijn. Ook is er plaats voor uitgebreid praktijkonderzoek.

In 2004 zijn de eerste 70 studenten aangekomen, uit 13 verschillende landen. De opleiding heeft een volwaardige universitaire status en biedt een driejarige Bachelor's opleiding, een éénjarige Master's cursus, en een tweejarige postdoctorale opleiding. De staf is samengesteld uit docenten en gastronomische experts uit de hele wereld. De universiteit heeft twee campussen, waarvan de een is gehuisvest in het Hertogelijk Paleis van Colorno, net buiten Parma, en de ander in een gerestaureerd Savoyardisch landhuis in Pollenzo in Piëmonte, in het noorden van Italië.

Meer informatie over de Universiteit voor Gastronomische Wetenschappen is te vinden op de website: [www.unisg.it](http://www.unisg.it).





# Publicaties

*“De tafel is de plaats waar we  
elkaar vinden, eten is een  
universele ervaring.”*

*James Beard,  
Amerikaans gastronom*

Om zijn ideeën uit te dragen heeft Slow Food zijn eigen uitgeverij opgericht, Slow Food Editore, een internationale website, [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com), en in veel landen een landelijke nieuwsbrief.

## Slow Food Editore

Slow Food is in 1986 betrokken geraakt in de uitgeverij toen het meewerkte aan de totstandkoming van *Gambero Rosso*, het voedsel- en wijnsupplement van een Romeinse krant. In 1987 werd de eerste uitgave van *Vini d'Italia* gepubliceerd, tot op heden de belangrijkste wijngids voor Italiaanse wijnen. De gids is ook in het Duits en het Engels verkrijgbaar. Andere boeken over voedsel en wijn volgden, en in 1990 is Slow Food Editore opgericht. Het fonds telt momenteel meer dan 100 titels, waaronder culinaire gidsen, wijngidsen, toeristengidsen, kookboeken, handboeken en essays. Slow Food Editore geeft ook het kwartaalblad *Slow* uit, het veelgeprezen driemaandelijks compendium vol belangwekkende artikelen over voedsel, eten, consumentenzaken, wijn en cultuur, biodiversiteit en duurzaamheid.



## *Slow*

Het blad *Slow* wordt vier keer per jaar toegestuurd aan alle leden. Het staat vol met artikelen over voedsel, eten en genieten: historische achtergronden, culturele aspecten, de sociologische rol van eten, eten en rituelen, de technische kanten van voedselproductie en -verwerking, journalistieke bijdragen over actuele thema's, en nog veel meer. De artikelen zijn geïllustreerd met prachtige foto's. En natuurlijk is er ook een sectie over de vereniging, met informatie, bestuursnieuws, verslagen van de evenementen die Slow Food heeft georganiseerd en aankondigingen van nieuwe activiteiten. De inhoud van *Slow* geeft goed weer wat Slow Food is en waar het voor staat: een internationale, multiculturele gemeenschap van mensen die het recht op genieten nastreven.

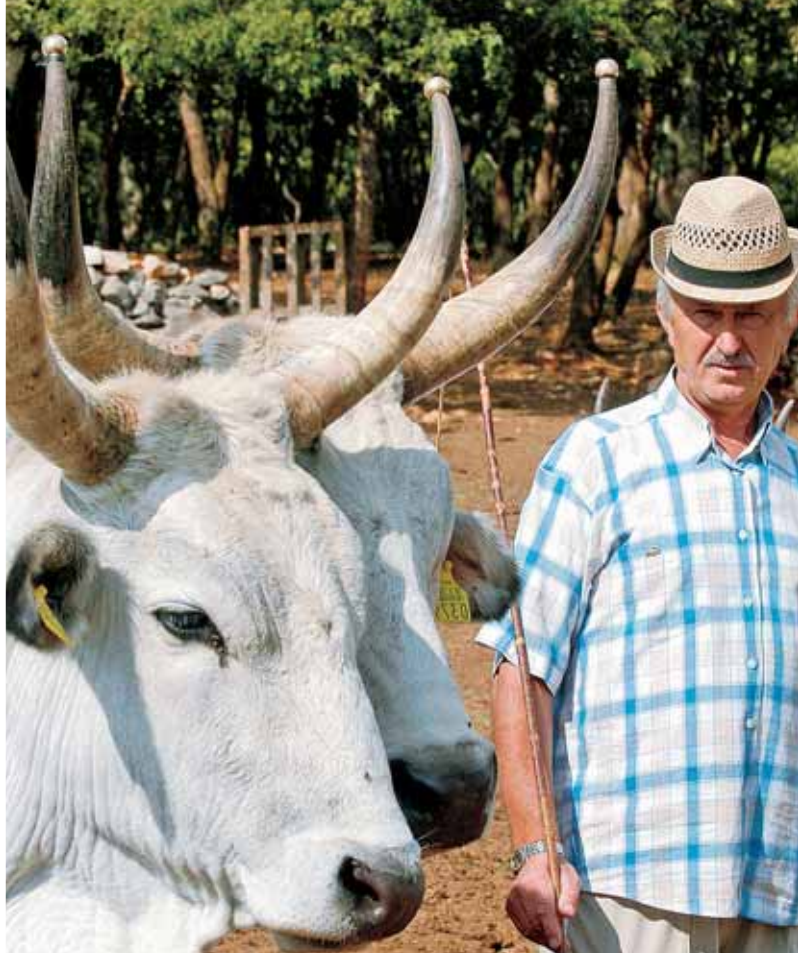
## Landelijke nieuwsbrieven

In landen waar Slow Food een uitgebreid netwerk van Convivia heeft, zijn de landelijke nieuwsbrieven de meest directe manier van communicatie tussen de leden. Ze zijn daarmee het beste symbool van de identiteit van de landelijke afdeling. Alle leden worden uitgenodigd om bijdragen te leveren in de vorm van artikelen over regionale gerechten, Presidia-projecten, onderwijsinitiatieven, Convivium-activiteiten en andere 'slow' evenementen. Momenteel hebben tien landen een eigen nieuwsbrief, die ook gedownload kan worden vanaf de internationale website. Die van Slow Food Nederland heet Slakkengang en verschijnt vier keer per jaar.

## De Website

Sinds 2001 is de Engelstalige website [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com) de virtuele stem van de internationale Slow Food beweging. De site geeft een beeld van de lopende activiteiten van de beweging en is dus nooit 'af'. Het hart van de site is Sloweb, een dynamische on-line krant met nieuws en bijdragen van een groot aantal beroemde culinaire specialisten, zoals Matthew Fort, *food editor* van de Britse krant *The Guardian*, en andere deskundigen zoals de Indiase Vandana Shiva, milieu-activiste en expert op het gebied van zaadpatentering. De website is een handige manier om op de hoogte te blijven van de grote manifestaties die Slow Food organiseert. Ook toegangskaarten kun je via de website bestellen. Convivia zetten hun nieuws op de site, die links heeft met tientallen landelijke en plaatselijke Slow Food websites.

De Stichting  
voor  
Biodiversiteit





## Slow Food Foundation for Biodiversity

*"Afwisseling is de  
essentie van  
genieten."*

*Aphra Behn  
(The Rover, 1677)*

Vandaag de dag zijn we voor onze voedselvoorziening aangewezen op maar heel weinig voedselgewassen: minder dan dertig plantensoorten leveren 95% van al het voedsel op de wereld. In de afgelopen honderd jaar zijn 250.000 plantensoorten verloren gegaan. Sinds het begin van de 20ste eeuw heeft Amerika 93% van zijn landbouwproducten zien verdwijnen, in Europa is dat bijna 85%.

De Slow Food Stichting voor Biodiversiteit is de non-profit instelling achter Slow Food-projecten op het gebied van de ecogastonomie, het snijvlak van milieu en gastronomie. De Stichting is in 2003 opgericht door Slow Food in samenwerking met de Regio Toscane. Doel is projecten te organiseren en te financieren die gericht zijn op het behoud van de mondiale biodiversiteit, zowel wat betreft akkerbouw en veeteelt als gastronomische tradities. Van elk Slow Food lidmaatschap gaat 5 Euro naar de Stichting voor Biodiversiteit.

Directe financiële steun van de Stichting is vooral bestemd voor de minst ontwikkelde landen, waar het behoud van biodiversiteit niet alleen van belang is vanwege de positieve bijdrage aan de kwaliteit van het leven en de voedselzekerheid, maar ook concreet meehelpt aan de instandhouding van ecosystemen, gemeenschappen en cultuur. Naast de biodiversiteitsprojecten van Slow Food kan het geld ook gebruikt worden voor de Ark van de Smaak en het werk van de diverse Presidia. Wilt u een schenking doen of meer weten over de Stichting voor Biodiversiteit, de Ark van de Smaak en de Presidia? Het webadres is: [www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)



# De Ark van de Smaak

De Ark van de Smaak heeft als doel om vergeten smaken te redden. Dit gebeurt door de aandacht te vestigen op uitzonderlijke gastronomische producten die dreigen te verdwijnen. De Ark van de Smaak wil zulke producten opnieuw laten ontdekken, ze inventariseren, teelt- en verwerkingsmethoden vastleggen, zodat ze niet verloren gaan. Sinds het begin van dit initiatief in 1996 zijn meer dan 750 producten uit tientallen landen in de hele wereld aan de Ark toegevoegd, van Argentijnse Capia-mais tot tijmhoning van het Siciliaanse Iblei-plateau en Fins Kalakukko-brood. Nederlandse bijdragen aan de Ark zijn bijvoorbeeld Texelse Schapenkaas, Naegelholt en Amsterdamse Osseworst.

Dankzij de Ark worden deze voedingsmiddelen gedocumenteerd en erkend. De Ark is ook een bron van informatie voor iedereen die bijzondere rassen tot nieuw leven wil wekken of wil weten wat voor weelde aan voedsel de aarde voortbrengt. Elk land heeft een Ark-commissie die tot taak heeft producten voor de Ark te selecteren. In die commissie zitten onderzoekers, wetenschappers en voedingsdeskundigen. De Internationale Ark-commissie, bestaande uit vertegenwoordigers van de nationale commissies, stelt richtlijnen op voor de nationale commissies en beoordeelt voorgedragen producten uit landen waar nog geen commissie is.





# De Presidia

Presidia zijn kleine projecten, opgezet om producenten te helpen. Het idee van Presidia is opgekomen in 1999. De Ark van de Smaak had een werkorganisatie nodig om ervoor te zorgen dat traditionele voedingsmiddelen toegang tot de markt behielden of kregen. Presidia van Slow Food zijn nu overal actief. Ze promoten goed voedsel, ontwikkelen markten, beschermen culinair erfgoed en lichten consumenten voor. Voorbeelden zijn de Canadese Red Fife tarwe, Argan-olie uit Marokko en de Nederlandse Oosterscheldekreeft.

Hoe een Presidium precies te werk gaat, hangt af van het project en het product. Het kan gaan om het bij elkaar brengen van producenten, maar ook om afzetbevordering van een bepaald product, het verkrijgen van een certificering, of het vaststellen van richtlijnen voor authenticiteit. Direct investeren in faciliteiten die boeren gebruiken behoort ook tot de mogelijkheden.

Slow Food Presidia werken op verschillende manieren, maar hun doel blijft hetzelfde: het stimuleren van ambachtelijke producten, samen met producenten kwaliteitsnormen vaststellen waardoor de kwaliteit gewaarborgd wordt, en vooral: zorgen dat er een toekomst is voor voedsel met een traditie.





## De Slow Food Prijs

De Slow Food Prijs voor Behoud van Biodiversiteit is in het leven geroepen als erkenning en waardering voor initiatieven die de biodiversiteit van voedsel en voedingsmiddelen ten goede komen. Het kon gaan om onderzoek, onderwijs, productie, stimulering, promotie. Een internationale jury van meer dan 500 journalisten en deskundigen op het gebied van landbouw, voedsel en communicatie droeg genomineerden aan.

De prijswinnaars zijn heel verschillende mensen die heel uiteenlopende dingen hebben gedaan. Neem bv. Nancy Jones, die in Mauretanië een melkfabriekje opzette voor het verwerken van kamelenmelk. Daardoor hebben de mensen in de stad een alternatief voor geïmporteerd melkpoeder, terwijl de nomaden hun melk kunnen verkopen en geld verdienen zonder hun nomadenleven te hoeven opgeven. Een andere winnaar is Donald Bixby, voormalig directeur van de American Livestock Breeds Conservancy (Vereniging tot Behoud van Amerikaanse Huisdierenrassen), een non-profit instelling die zaadbanken heeft ontwikkeld voor zeldzame dierenrassen.

Uit het netwerk van bijzondere producenten en activisten dat door de Prijs ontstond, kwam uiteindelijk Terra Madre voort, Slow Food's wereldwijde ontmoetingsforum voor voedselgemeenschappen.

# Wereldwijde bijeenkomst van voedsel- gemeenschappen



*"Dat er hier vandaag meer dan 5000 boeren en voedselproducenten bij elkaar zijn onder de vlag van 'Slow Food' is een klein maar veelzeggend weerwoord aan het verzamelde geweld van de mondialisering, de geïndustrialiseerde landbouw en de vervlakking van ons voedsel - ontwikkelingen die zich ongemerkt van alle aspecten van ons leven lijken te hebben meester gemaakt."*

*De Prins van Wales  
23 oktober 2004*

Terra Madre, voor het eerst gehouden in oktober 2004 in Turijn, is een nieuw en revolutionair initiatief van Slow Food: een internationale conferentie van 'voedselgemeenschappen'. Vijfduizend boeren, vissers en kleine producenten uit meer dan 120 landen waren er bij elkaar; een ontmoeting op zo'n schaal was nog nooit eerder georganiseerd. Allemaal mensen met maar één doel: goed voedsel te telen, te fokken, te vangen, te maken, te distribueren en te promoten, op een manier die het milieu, de menselijke waardigheid en de gezondheid van de consument respecteert.





Vier dagen lang hebben de deelnemers mee kunnen doen aan workshops en discussies over centrale thema's zoals duurzaamheid en biodiversiteit en hoe je krachten kunt bundelen om er wat aan te doen. Producenten van verschillende achtergronden keken samen naar belangrijke problemen en praatten over oplossingen. Op duurzame wijze voedsel produceren, dat is waar het iedereen om gaat.



Op Terra Madre praat een Californische abrikozenteler met een Peruaanse tuinder, krijgen Italiaanse en Spaanse kust vissers de kans elkaar te ontmoeten, en zitten Canadese en Ethiopische tarweboeren bij elkaar aan tafel. Er wordt samen gegeten, er worden ideeën uitgewisseld, vriendschappen gesmeed. De kleine boer staat in het voetlicht, en van alle kanten komt steun: van Frei (Broeder) Betto, speciaal adviseur van president Lula van Brazilië, tot de Prins van Wales.



Terra Madre heeft geleid tot het opzetten van nieuwe internationale netwerken voor ambachtelijke voedselproductie en -distributie, een niche in een wereld die wordt gedomineerd door de groot-schalige industriële landbouw en de internationale supermarkketens. Gestimuleerd door de ervaring van Terra Madre zijn boeren, producenten en distributeurs op kleinere schaal activiteiten gaan organiseren, zoals bijeenkomsten, websites, en samenwerkingsverbanden voor marketing en promotie.

De volgende Terra Madre is gepland voor 2006 en heeft als thema de samenwerking tussen koks en producenten. Boeren en koks van over de hele wereld zullen er vertegenwoordigd zijn om te praten over belangrijke problemen die hun allebei aangaan.

Meer informatie over Terra Madre is te vinden op [www.terramadre2004.org](http://www.terramadre2004.org)

Ontmoetingen  
tussen  
producenten  
en consumenten





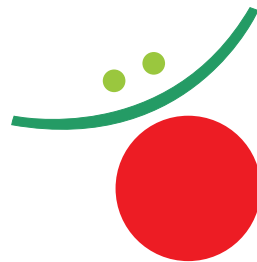
*"Voor producenten is Slow Food een referentiepunt en een paraplu waaronder ze bescherming vinden tegen het toenemende aantal regels. Slow Food steekt ons kleine producenten een hart onder de riem en zorgt dat we ons niet mee laten slepen op de commerciële weg."*

*Peter Gott,  
Sillfield Farm, Engeland*

Slow Food organiseert manifestaties en evenementen om mensen die op ecologisch verantwoorde wijze goed en lekker voedsel produceren in de schijnwerpers te zetten. Dat is voor hen een grote stimulans. En het versterkt bovendien de relatie tussen producent en consument - een essentiële stap als we ook in de toekomst nog willen genieten van lekker eten.



# Salone del Gusto



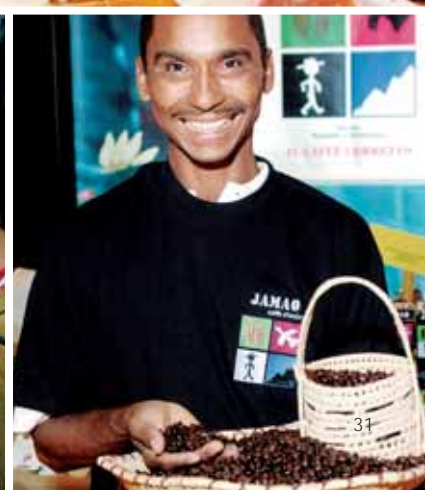
SALONE DEL GUSTO®

Elk even jaar komen er in oktober tienduizenden mensen naar Turijn voor de Salone del Gusto. Vijf dagen lang kunnen ze rondlopen op een enorme markt met rijen en rijen kraampjes met zoetigheden, granen, gedroogd en gerookt vlees, ingemaakte groente, kaas, jam, bier, champagne en alle mogelijke andere specialiteiten uit tientallen landen. Er is ook een wijnproeflokaal, waar duizenden flessen staan te wachten om geproefd te worden. De bezoekers hebben de keus uit honderden Smaak Workshops, ze kunnen meedoen aan 'Slow Tour', culinaire excursies in het omringende Piëmonte, en het Smaak Theater bezoeken waar beroemde koks staan te koken voor een enthousiast publiek.

De Salone del Gusto is een markt waar gewetensvol werkende producenten in contact komen met een publiek dat steeds meer belangstelling krijgt voor kwaliteitsvoedsel. Het is ook de ideale omgeving om te beginnen over smaakeducatie, en om mensen te vertellen over biodiversiteit en hoe die bedreigd wordt. Maar in de allereerste plaats is de Salone del Gusto een plaats waar je heerlijke dingen kunt proeven en smaken kunt ondergaan die nog nooit eerder je tong zijn gepasseerd.



Meer informatie op [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com).



# Cheese, vormen van melk

Van het intens scherpe van *toma* uit de bergen tot de draderige zachtheid van buffelmozzarella... De vormen van melk zijn zo talrijk en gevarieerd dat Slow Food besloten heeft groots en feestelijk de aandacht op kaas te vestigen. Cheese, vormen van melk, is een beurs die om het jaar wordt gehouden in Bra (Italië), een plek waar al sinds jaar en dag kaas rijpt en verkocht wordt.

Cheese werd voor het eerst georganiseerd in 1997. Het is inmiddels zo populair dat het driedaagse evenement, dat steeds in september gehouden wordt, meer dan 100.000 bezoekers trekt - bijna drie keer zoveel als de stad inwoners heeft. Honderden kazen van over de hele wereld worden er gepresenteerd, maar het is ook dé gelegenheid om de publieke aandacht te vestigen op belangrijke problemen zoals de juridische strijd van producenten van rauwmelkse kaas tegen de regelgeving, en het verdwijnen van de traditionele transhumance, de extensieve seizoenmatige veeteelt waarbij het vee beurtelings naar zomer- en winterweiden wordt gebracht.



## Slow Food en rauwmelkse kaas

Pasteuriseren doodt de mogelijk schadelijke micro-organismen die een kans krijgen als melk op de verkeerde temperatuur bewaard wordt of afkomstig is van ongezonde koeien. Maar als kaas kleinschalig en met zorg gemaakt wordt, is pasteuriseren een overbodig proces, waarmee ook de goede microflora, die juist zorgt voor de unieke smaak van de kaas, gedood wordt. Het is geen toeval dat veel van 's werelds grootste kazen, zoals Parmigiano Reggiano, Roquefort en Emmentaler, van ongepasteuriseerde melk worden gemaakt.

In 2000 heeft Slow Food 20.000 handtekeningen ingezameld voor zijn Manifest tot Behoud van de Rauwmelkse Kaas (te downloaden van [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)) om de kaasmakers te beschermen tegen de overdreven strenge hygiënevoorschriften van sommige landen, waardoor het maken van rauwmelkse kaas steeds moeilijker wordt. De Slow Food Presidia die iets met kaas doen, staan stuk voor stuk op de bres voor rauwmelkse kaas. Vooral in de VS, Ierland, Groot-Brittannië, Australië, en ook in Nederland vecht Slow Food voor het recht van producenten om deze kaas te mogen blijven maken.



## Slow Fish



De hoeveelheid grote oceaansvis is wereldwijd sinds de Tweede Wereldoorlog met 90% teruggelopen, maar de visconsumptie daalt vooralsnog niet. Intensieve industriële visserij maakt een traditionele bron van inkomsten van hele bevolkingsgroepen kapot, en zorgt er bovendien voor dat vis minder veilig is om te eten.

Als reactie hierop heeft Slow Food in 2004 de eerste Slow Fish georganiseerd, een beurs over duurzame visserij. De bedoeling is antwoorden te vinden op de crisis in onze oceanen, die toch nog steeds zoveel vis herbergen dat we ervan kunnen blijven genieten - mits we er verantwoord mee omgaan. Slow Fish zal om het jaar worden gehouden in de Italiaanse havenstad Genua; onderdeelen zijn een markt voor vis en zeeproducten, smaaklessen voor kinderen, Smaak Workshops, Dinner Dates en een Smaak Theater waar beroemde koks kookdemonstraties geven.

## Slow Food en vis

Een gezonde visstand is afhankelijk van een complexe reeks factoren, waar onder meer de vervuiling van de oceaan en de klimaatsveranderingen op aarde een rol bij spelen. We beginnen ons net pas te realiseren hoe ingewikkeld het is. Als je daarbij bedenkt dat vis in de ontwikkelde wereld de enige primaire eiwitbron is die nog rechtstreeks uit de natuur komt, zit je midden in de problematiek.

We zouden dus eigenlijk minder vis moeten gaan eten - hoe kan het dan dat Slow Food de consumptie van vis wil promoten? Slow Fish heeft manieren aangedragen om met dit dilemma om te gaan. Een manifest, opgesteld tijdens de eerste Slow Fish, geeft drie mogelijke oplossingen aan om culinair genoeg te paren aan verantwoord eetgedrag.

Wilde visvoorraden kunnen beschermd worden door het steunen van traditionele vormen van visvangst die geen negatieve impact hebben op het milieu, zoals het kweken van oesters, of van zoetwatervis met een lage visdichtheid (weinig vissen per m<sup>3</sup>). Dit levert vaak ook nog een smakelijker product op dan de industriële visteelt.

Slow Food bevordert ook het gebruik van vis die lager in de voedselketen staat. Dat zijn de kleine, soms stekelige visjes die altijd al gebruikt werden in de keukens langs de Middellandse Zee. Als er meer van deze minder bekende, maar lekkere vis wordt gegeten, verlicht dat de druk op populairdere vissoorten. Ten slotte steunen de Slow Food Presidia de kleinschalige kustvisserij en de vaak eeuwenoude methoden van vangen, verwerken en conserveren van vis. Die methoden zijn duurzaam en leveren bijzondere producten op, die deel uitmaken van een specifieke culturele identiteit.

# Een wereld van evenementen



Naast de internationale manifestaties organiseren de Convivia honderden nationale en regionale evenementen, zoals:

## Aux Origines du Goût, Montpellier, Frankrijk

Deze tweejaarlijkse manifestatie, gewijd aan terroir, is een uitstalling van voedsel en wijn uit de hele wereld en van internationale Presidia-projecten die plaatselijke smaken en cultuur vertegenwoordigen. Er is een grote Smakenmarkt, tientallen Smaak Workshops, kookdemonstraties van etnische gerechten, en een Wijnbeurs waar honderden wijnen geproefd kunnen worden.

## Deutscher Käsemarkt, Nieheim, Duitsland

Het is maar een dorp van 7000 inwoners, maar elk jaar in september herbergt Nieheim in Nordrhein-Westfalen drie dagen lang rond de honderd Duitse kaasmakers en 50.000 bezoekers voor de Deutscher Käsemarkt, (Duitse Kaasmarkt). Bezoekers kunnen meedoen aan Smaak Workshops en natuurlijk kaas eten in de plaatselijke restaurants.

## Barossa Slow, Barossa Valley, Australië

Barossa Valley, wereldberoemd vanwege zijn wijnen, eert om de twee jaar zijn culinaire erfgoed tijdens een driedaags Slow Food festijn. De keuken van de Barossa Valley leunt zwaar op die van de eerste immigranten, die uit Oost-Europa kwamen. Er worden boerderijbezoeken en excursies naar wijngaarden georganiseerd, en men kan komen eten bij de mensen thuis.



### Urban Harvest, New York City, VS

Slow Food USA en het Frans Culinaire Instituut werken samen om de tradities van het oogstseizoen naar Manhattan te brengen. Urban Harvest laat metropool en platteland elkaar ontmoeten. De oogsttijd wordt gevierd met appelproeverijen of een bezoek aan grotten waar kazen liggen af te rijpen en waar je rauwmelkse kaas kan proeven van boerderijen uit het noordoosten van de VS. Urban Harvest laat de stadsbewoner de smaak van het platteland proeven. Een leukere manier om in de stad van de herfst te genieten bestaat bijna niet!

### Slow Food Ireland Weekend, Ierland

Tijdens dit jaarlijkse weekend, gewijd aan Ierse eten, drinken en cultuur, kunnen bezoekers zich tegoed doen aan wilde gerookte zalm en rundvlees uit Kerry en een bezoek brengen aan ambachtelijke producenten van black pudding (bloedworst) en rauwmelkse kaas. Er is begeleiding van kenners van de Ierse culinaire tradities, journalisten en koks. Een boerenmarkt en Smaak Workshops maken het weekend compleet.

### Slow Food on Film, Bra, Italië

Dit internationale filmfestival is opgezet om een nieuwe kritische kijk op onze eetcultuur te geven. Het wil de productie en distributie stimuleren van korte speelfilms en originele documentaires over eten en gastronomie, omdat het culinaire erfgoed de moeite van het bewaren waard is. Het festival vindt plaats in het voorjaar van elk even jaar.

*Slow-aan*



Slow Food beweegt zich op het snijvlak van ethiek en genieten, van ecologie en gastronomie. Slow Food strijdt tegen smaakvervalking, tegen de ongeremde macht van multinationals, tegen de geïndustrialiseerde landbouw en de idiotie van het snelle leven. Slow Food geeft voedsel zijn culturele waardigheid terug en wil dat we weer ontspannen samen aan tafel zitten.

*"De geneugten van de tafel zijn er voor alle mensen, van alle leeftijden, van alle rangen en standen, van alle landen, van elk moment in de geschiedenis. Lekker eten verhoogt elk ander genot, en blijft ons het langste bij. En zelfs als aan het eind al het andere is weggevallen kunnen we nog steeds troost vinden bij lekker eten."*

*Anthelme Brillat-Savarin,  
Frans gastronom*



Iedereen die dat idee een warm hart toedraagt is welkom bij Slow Food: Japanse chef-koks of Siberische melkmeisjes, Afrikaanse rijsttelers of Hollandse kaasboerinnen. Slow Food is een wereld van mensen die graag kennis en ervaring uitwisselen en de geneugten van de tafel hebben omgezet in politieke actie. Voor Slow Food is elk gerecht het resultaat van keuzes die gemaakt worden: op akkers, op schepen, in wijngaarden, op school en in het parlement.

# Vaak Gestelde Vragen

Waarom heet Slow Food zo?

Slow Food wil zich nadrukkelijk onderscheiden van alles wat inherent is aan de term 'Fast Food'. Slow Food staat voor een ongehaaste manier van leven, te beginnen met eten en drinken.

Waarom heeft Slow Food de slak als symbool gekozen?

Omdat de slak geen haast heeft en zich kalmpjes een weg eet door het leven.

Waarom is Slow Food ontstaan in Bra in Italië?

Carlo Petrini, de oprichter van Slow Food, woont daar. De streek is befaamd om zijn wijnen, witte truffels, kaas en rundvlees. In Italië speelt eten altijd een belangrijke rol bij de sociale contacten. Bra is daarom de perfecte uitvalsbasis voor de Slow Food-beweging.

Wat zijn Città Slow (Slowe Steden)?

*Cittaslow* is een autonome beweging van een aantal steden, in Italië maar ook bv. in Noorwegen en Brazilië, die de kwaliteit van het leefklimaat willen verbeteren, en daarbij ook aandacht geven aan voedsel. Slow Food ondersteunt dit van harte.

Città Slow hanteert bepaalde richtlijnen voor een leefbaarder omgeving. Dat kan bv. inhouden dat het centrum van een stad een dag per week voor het verkeer wordt afgesloten, of dat het infrastructuurbeleid rekening houdt met karakteristieke elementen van de stad en die in stand houdt. Ook wil Città Slow een



steentje bijdragen aan het behoud van traditionele streekgerechten, door ruimte ter beschikking te stellen aan manifestaties waar producenten van kwaliteitsvoedsel en consumenten elkaar kunnen vinden. Voor meer informatie over Città Slow kunt u kijken op [www.cittaslow.net](http://www.cittaslow.net).

### Is Slow Food hetzelfde als biologisch?

Slow Food staat achter de principes van de biologische landbouw, zoals het milieu zo min mogelijk schade berokkenen, het terugbrengen van het gebruik van pesticiden en handhaving van de bodemvruchtbaarheid. Maar Slow Food onderkent ook dat biologische landbouw, als die op grotere schaal wordt toegepast, erg kan gaan lijken op de gangbare landbouw met zijn monocultures. Het enkele feit dat een product gecertificeerd is als biologisch geldt dus niet als garantie dat het ook een duurzaam product betreft.

Bij de meeste Presidia wordt biologisch gewerkt, maar er zijn er nog niet veel gecertificeerd omdat dat een kostbare procedure is. Willen producten worden toegelaten tot de Presidia, dan moet de productiewijze duurzaam zijn. Verder wil Slow Food waarborgen dat ze traditioneel zijn, natuurlijk, veilig en bovenal voortreffelijk van smaak. De eerstkomende jaren zullen Slow Food en de Stichting voor Biodiversiteit zich er sterk voor maken (en er waar mogelijk ook financieel aan bijdragen) dat Presidia-producten een certificering krijgen. Dit kan hun afzetmarkt vergroten waardoor de producenten een beter inkomen krijgen.

### Wat is het standpunt van Slow Food over genetisch gemanipuleerde gewassen?

Slow Food is niet tegen research door universiteiten en overheidsinstanties, maar wel tegen de commerciële teelt van genetisch gemanipuleerde gewassen. We kunnen een gen van een soort inbrengen in een andere soort, maar we kunnen nog niet voorspellen wat de gevolgen daarvan zijn. De natuurlijke biodiversiteit van onze landbouw loopt gevaar. Een tweede probleem met genetisch gemodificeerde gewassen is dat boeren niet langer zelf kunnen bepalen welk gewas ze verbouwen. Stufmeel van genetisch gemodificeerde gewassen komt kilometers verder neer en bevrucht daar gangbaar of biologisch verbouwde gewassen. Daardoor oogst een boer onbedoeld en onbewust gewassen die hij niet geplant heeft. Slow Food is van mening dat genetisch gemanipuleerde gewassen van een duidelijke etikettering moeten worden voorzien, zodat de consument zelf kan beslissen wat hij eet.

## Waar haalt Slow Food zijn geld vandaan?

De Internationale Vereniging wordt voornamelijk gefinancierd uit lidmaatschapsgelden. Verder komen er bijdragen van de Salone del Gusto en andere internationale evenementen, en ook de verkoop van artikelen en boeken levert geld op.

De zeven Slow Food Nationale Verenigingen krijgen een deel van de lidmaatschapsgelden. Daarnaast hebben ze andere inkomstenbronnen, zoals begunstigers, institutionele financiers en subsidies. Slow Food Italië is de oudste Nationale Vereniging. De fondsenwerving is hier ook het beste georganiseerd, mede door de winstgevende activiteiten van de uitgeverij Slow Food Editore. Een ander onderdeel van Slow Food Italië is Slow Food Promozione. Dit zorgt voor extra inkomsten door het organiseren van grote Slow Food-evenementen, verkoopt advertentieruimte in Slow Food-publicaties en zoekt sponsors die zich kunnen vinden in de Slow Food-filosofie. De winst die Slow Food Editore en Slow Food Promozione maken wordt gedeeltelijk weer geïnvesteerd in de vereniging.

## Hanteert Slow Food richtlijnen bij fondsenwerving?

Ja. Uitgangsprincipe is dat Slow Food een langdurige samenwerking wil aangaan met sponsors. Sleutelwoorden daarbij zijn wederzijds begrip en gedeelde principes. Sponsors mogen geen dingen doen die haaks staan op onze filosofie, en Slow Food blijft te allen tijde volledig zijn eigen koers varen: sponsors hebben geen invloed op waar we voor kiezen of wat we organiseren. De volledige richtlijnen zijn in te zien op [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

## Verdeling van de lidmaatschapsgelden



### Waarom wordt mijn lidmaatschapsgeld besteed?

Dat geld wordt verdeeld tussen het Convivium en de verschillende afdelingen van het internationale hoofdkantoor van Slow Food. Dat zorgt dat leden krijgen waar ze recht op hebben. Op plaatselijk niveau worden er activiteiten van de Convivia mee gefinancierd. Het internationale hoofdkantoor betaalt er de uitgave mee van het blad *Slow* en steunt ook Slow Food-projecten voor biodiversiteit.

Als er in een land een Nationale Vereniging met eigen kantoor wordt opgezet, gaat dat deel van de lidmaatschapsgelden dat voorheen naar het Slow Food Service Centre ging naar de landelijke organisatie.

### Mag ik het Slow Food logo gebruiken voor mijn producten of mijn restaurant?

Nee, het Slow Food logo is een wettelijk beschermd handelsmerk. Het mag alleen worden gebruikt bij nationale en internationale activiteiten van Slow Food en door de Convivia. De volledige bepalingen ten aanzien van het gebruik van het logo zijn in te zien op [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com).

### Waar kan ik Slow Food boeken in mijn eigen taal vinden?

Engels: op [www.slowfoodusa.org](http://www.slowfoodusa.org), [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com), [www.slowfoodireland.com](http://www.slowfoodireland.com) en via de Londense uitgever Grub Street

Italiaans: op [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

Duits: op [www.hallwag-verlag.de](http://www.hallwag-verlag.de) en [www.rotpunktverlag.ch](http://www.rotpunktverlag.ch)

Nederlands: op [www.metsenschilt.com](http://www.metsenschilt.com) (NL) en [www.roulartabooks.be](http://www.roulartabooks.be) (B)

Frans: op [www.souffledor.fr](http://www.souffledor.fr)

# De geschiedenis van Slow Food



- 1986 **Bra, Serralunga d'Alba en Barolo, Italië** 62 Mensen besluiten Arcigola op te richten, de voorloper van Slow Food.
- 1989 **Parijs, Frankrijk** Slow Food wordt een internationale beweging. Het oprichtingsmanifest wordt door delegaties uit vijftien landen ondertekend.
- 1990 **Bra, Italië** Uitgeverij Slow Food Editore opgezet.  
**Venetië, Italië** Eerste Internationaal Congres van Slow Food.
- 1992 **Königstein, Duitsland** Slow Food Duitsland opgericht.
- 1993 **Zürich, Zwitserland** Slow Food Zwitserland opgericht.
- 1994 **Palermo, Italië** Het Nationaal Congres van Slow Food Italië besluit te investeren in de internationale ontwikkeling van Slow Food.
- 1996 **Bra, Italië** Slow Food International wordt rechtspersoon, en het Internationale Bureau van Slow Food wordt opgericht. Het eerste nummer van *Slow* verschijnt in het Italiaans, Engels en Duits.  
**Turijn, Italië** Eerste Salone del Gusto.  
**Turijn, Italië** Ark van de Smaak opgericht.
- 1997 **Bra, Italië** Cheese, vormen van melk, voor de eerste keer gehouden.  
**Orvieto, Italië** Tweede Internationaal Congres van Slow Food.
- 1998 **Turijn, Italië** Derde Internationaal Congres van Slow Food.
- 2000 **New York, VS** Slow Food VS opgericht, hoofdkantoor in New York.  
**Bra, Italië** Het Presidia-project wordt opgezet.  
**Bologna, Italië** Eerste Slow Food Prijs voor het Behoud van Biodiversiteit toegekend.



- 2001 **Bra, Italië** De internationale website, [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com), gaat de lucht in.
- 2002 **Brussel, België** Romano Prodi, voorzitter van de Europese Commissie, kent Carlo Petrini de Siccio Mansholtprijs 2002 toe vanwege de bijdrage van Slow Food aan duurzame landbouw.
- 2003 **Lastours, Frankrijk** Slow Food Frankrijk opgericht, hoofdkwartier in Montpellier.  
**Napels, Italië** Vierde Internationaal Congres van Slow Food, met meer dan 600 deelnemers. Slow Food besluit zich te richten op landen in ontwikkeling.  
**Taormina, Italië** Slow Food biedt 28 Europese ministers van Landbouw die informeel bijeen zijn een buffet met karakteristieke producten aan.  
**Montpellier, Frankrijk** Aux Origines du Goût voor het eerst gehouden.
- 2004 **Sendai, Japan** Slow Food Japan opgericht, hoofdkantoor in Sendai.  
**Rome, Italië** De FAO (de voedsel- en landbouworganisatie van de VN) besluit met Slow Food samen te gaan werken.  
**Genua, Italië** Eerste Slow Fish.  
**Pollenzo, Italië** De Universiteit voor Gastronomische Wetenschap gaat van start.  
**Turijn, Italië** Vijfduizend boeren en voedselproducenten uit de hele wereld doen mee aan Terra Madre, de mondiale bijeenkomst van voedselgemeenschappen.  
**Londen, Verenigd Koninkrijk** De Europese editie van *Time Magazine* neemt Carlo Petrini op in de lijst van 29 'Helden van Europa'.
- 2005 **Verenigd Koninkrijk** Slow Food Verenigd Koninkrijk wordt opgericht.  
**Porto Alegre, Brazilië** Slow Food werkt samen met het Braziliaanse Ministerie van Agrarische Ontwikkeling aan een seminar voor het World Social Forum 2005.

# Wie is Wie

## Internationale Adviseurs

### Italië

Silvio Barbero  
Gino Bortoletto  
Roberto Burdese  
Alberto Capatti  
Carlo Casti  
Antonio Cherchi  
Gianfranco Mancini  
Giacomo Mojoli  
Mavi Negro  
Gaetano Pascale  
Nanni Ricci  
Piero Sardo  
Renato Sardo  
Cinzia Scaffidi

### Verenigde Staten

Portia Belloc Lowndes  
Barbara Bowman  
Michael Dimock  
Garrett Oliver  
Nancy Piianaia  
Hans Jakob Werlen  
vacature

### Duitsland

Christopher Bodirsky  
Hans Werner Bunz  
Friederike Klatt  
Hans Georg Pestka

### Zwitserland

Luca Cavadini  
Philippe Guillemin  
Rafael Pérez

### Australië

James Broadway  
Leonie Furber

### Frankrijk

Didier Chabrol  
Jean Lhéritier

### Nederland

Andrea Van Gemst  
vacature



### Japan

Kazumi Oguro  
Hirotohi Wako

### Verenigd Koninkrijk

Wendy Fogarty  
John Fletcher

### Oostenrijk

Manfred Flieser

### Canada

Sinclair Philip

### Ierland

Darina Allen

### India

Vandana Shiva

## Voorzitter

Carlo Petrini (Italië)

## Vice-voorzitters

Giulio Colomba (Italië)  
Alice Waters (VS)

## Bestuursleden

Michael Dimock (VS)  
Friederike Klatt (Duitsland)  
Jean Lhéritier (Frankrijk)  
Giacomo Mojoli (Italië)  
Rafael Pérez (Zwitserland)  
Renato Sardo (Italië)

Deze mensen vormen het Bestuur van Slow Food; ze zijn gekozen tijdens het Internationaal Congres in Napels (2003) en blijven vier jaar in functie. Tussentijds kunnen eventueel aanvullende leden worden benoemd, afhankelijk van de ontwikkeling van het ledental in een land. De meest recente lijst is in te zien op [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)



## Contact

Slow Food

+39 0172 419 611

[www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

Via della MendicITÀ Istruita 8  
12042 Bra (Cuneo)  
Italië

Slow Food VS

+1 718 260 8000

[www.slowfoodusa.org](http://www.slowfoodusa.org)

Slow Food Italië

+39 0172 419 611

[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

Slow Food Duitsland

+49 (0)4271 951165

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

Slow Food Zwitserland

0800 562898

[www.slowfood.ch](http://www.slowfood.ch)

Slow Food Frankrijk

+33 (0)1 455 19044

[www.slowfood.fr](http://www.slowfood.fr)

Slow Food Japan

+81 (0)22 727 2347

[slowfood@tfu-ac.net](mailto:slowfood@tfu-ac.net)

Slow Food Nederland

[www.slowfood.nl](http://www.slowfood.nl)

### Gratis informatienummers:

Verenigd Koninkrijk	0800 91 71 232
Ierland	1800 55 39 30
Australië	1800 00 96 84
Canada	1 8662 66 66 61
Nederland	0800 022 77 94
België	0800 79 329
Oostenrijk	0800 28 11 41
Spanje	9009 86 946

# Het Lidmaatschap

Wat krijgt u voor uw lidmaatschapsgeld?

Een persoonlijke lidmaatschapskaart

*De Slow Food Gids* (bij aanmelding)

Vier keer per jaar het blad *Slow*, dat verschijnt in het Engels, Italiaans, Duits, Frans, Spaans en Japans

Vier nummers van de nationale nieuwsbrief (indien van toepassing)

Kortingen op alle publicaties en producten van Slow Food

Het recht om alle activiteiten van Slow Food bij te wonen, plaatselijk of internationaal, en korting op toegangsprijzen van door Slow Food georganiseerde evenementen

Soorten lidmaatschap:

Persoonlijk: zie boven

Duolidmaatschap: alle rechten van een persoonlijk lidmaatschap, plus een extra lidmaatschapskaart

Jeuglidmaatschap: tot 26 jaar (in Zwitserland tot 18 jaar).

Alle rechten van het volledige lidmaatschap, behalve het abonnement op *Slow* (In Frankrijk en Zwitserland krijgen jeugdleden het blad wel)

Basis: lidmaatschap tegen gereduceerd tarief, beschikbaar in landen in ontwikkeling. Geen abonnement op *Slow*





**Redactie**

Sarah Weiner

**Redactiecoördinator**

Renato Sardo

Simona Malatesta

**Nederlandse vertaling**

Marie-Louise Beerling

Pon Ruiter

Andrea Van Gemst

**Ontwerp**

Mauro Olocco, Francesco Perona

**Drukwerk**

Centro Stampa srl, Bra

**Omslagfoto**

Ted Spiegel, Corbis/Contrasto

**Foto's**

Fabio Artusi, Czerj Bacowie, Giovanni Bellingeri, Marco Bruzzo, Giuseppe Cucco, Paolo Di Croce, Carlo Fanti, Andre Federov, Anya Fernald, Giuseppe Fassino, Tino Gerbaldo, Jean-Claude Leberre, Marco Sasia, Marcello Marengo, Moyra Mauger, Maurizio Milanese, Serena Milano, Cristina Molinari, Alberto Peroli, Manfredo Pinzauti, Carmen Tedesco, Trace Foundation/Slow Food Archieven

**Copyright © 2005**

Slow Food Internationaal

Alle rechten voorbehouden

Tweede editie, Juni 2005

*De Slow Food Gids is gedrukt op recycled papier.*



**Slow Food<sup>®</sup>**

Slow Food, Via della MendicITÀ Istruita 8, Bra (Cuneo), ItaliÈ  
Tel. +39 0172 419611 - [international@slowfood.com](mailto:international@slowfood.com) - [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)