

Conferència sobre "Slow Food"

Dimecres dia 12 a les 20 hores, a la sala de plens de l'Ajuntament de Maó es celebrarà una xerrada pública per parlar sobre *Slow Food* ("menjar lent").

Aquest moviment internacional proposa donar importància al plaer vinculat a l'aliment, aprenent a gaudir de la diversitat de les receptes i dels sabors, a reconèixer la varietat dels llocs de producció i dels artificis, a respectar el ritme de les estacions... tot conjugat amb un nou sentit de responsabilitat: una actitud que *Slow Food* ha anomenat eco-gastronomia, capaç d'unir el respecte i l'estudi de la cultura enogastronòmica amb el suport a tothom qui al món s'ocupa de defensar la biodiversitat agroalimentària.

Guillem Ferrer és impulsor del projecte *Slow Food* a les Illes Balears, una associació local que connecta i uneix pagesos, pescadors i artesans de petita producció, gent que fa feina en l'agricultura o l'alimentació, cuiners, professors d'escola i d'universitat... baix el lema: "Bo per a la gent. Sostenible per a la Terra. Just per a tothom".

Slow Food defensa la necessitat de mantenir, en la producció agrícola, un equilibri de respecte i d'intercanvi amb l'ecosistema circumdant.

Des del GOB, i amb la col·laboració de l'Ajuntament de Maó, et volem convidar a assistir a la conferència on es parlarà d'actuar en favor de la salvaguarda de la cuina local, de les produccions tradicionals, de les espècies vegetals i animals en perill d'extinció; d'un nou model d'agricultura, menys intensiu i més net, fonamentat en els coneixements i el saber fer de les comunitats locals, l'únic capaç d'oferir perspectives de desenvolupament fins i tot a les regions més pobres del planeta.