

VareseNews

Le sfide di slow food

Pubblicato: Lunedì 29 Novembre 2004

Il settimanale inglese **Time** lo ha nominato "eroe europeo dell'anno". Lui, **Carlo Petrini**, presidente internazionale dell'associazione, ormai gira il mondo a spiegare la filosofia della "sua" **Slow food**. Il movimento nato a Parigi nel 1989 ha la sede principale a Bra, in Piemonte, 80.000 aderenti in 45 diversi paesi del mondo, organizzati in 800 convivia (delegazioni di territorio). In Italia i soci sono 35.000 circa e i convivia (che in Italia si chiamano condotte) sono 360. Nel resto del mondo sono 450 circa, e continuano ad aumentare.

Carlo Petrini sarà a Varese il 1° dicembre alle ore 18 presso l'aula magna dell'università dell'Insubria. L'ateneo varesino ha subito risposto all'invito dello Slow Food locale. Con lei anche la Provincia. Le due istituzioni avranno rispettivamente il professor **Gioacchino Garofoli** e l'assessore **Bruno Specchiarelli** sul tavolo dei relatori insieme al presidente di Slow Food.

Un incontro importante dal tema molto attuale. *Cibo, Cultura, Agricoltura: le sfide di Slow Food per il futuro dell'alimentazione.*

Il movimento sta attraversando un periodo di grande popolarità. Un esempio è **MicroMega** che dedica al cibo un suo quaderno speciale in edicola in questi giorni. Il **Salone del gusto** a Lingotto è ormai una delle manifestazioni più seguite in Italia. Slow Food ha una serie di programmi di educazione popolare e ha messo a punto anche la prima **università di Scienze gastronomiche**.

L'iniziativa di mercoledì è stata presentata presso il rettorato dell'Università dell'Insubria alla presenza, oltre che di Garofoli (a sinistra nella foto) e di Specchiarelli (a destra) di **Ivano Rovetta** (al centro), convivium leader di Slow Food per la Condotta di Varese. Nella nostra zona il movimento conta circa 350 iscritti, un numero in continuo aumento soprattutto tra i giovani. Rovetta ha evidenziato **l'importanza della cosiddetta "archeologia agricola"**, ovvero dell'recupero di prodotti alimentari e metodologie di lavorazione andate perdute nel corso degli anni.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it