



Slow Food et l'écogastronomie

Le mouvement Slow Food, fondé en 1986 à Bra, au Piémont, par Carlo Petrini, promeut l'idée d'une nourriture bonne, propre et juste. Il s'est engagé à défendre la biodiversité et les savoirs traditionnels en voie de disparition ainsi qu'à promouvoir les modèles de production alimentaire soutenables et par conséquent à sauvegarder la planète et le bien-être des gens.

La philosophie Slow Food est fondée sur deux principes fondamentaux: tout le monde a le droit de jouir des fruits de la terre et le travail de tout producteur doit être équitablement rémunéré.

En 1989 apparaît le guide *Osterie d'Italia*, regroupant de petits restaurants, reconnaissables à travers le symbole d'un escargot, dans lesquels il est possible de redécouvrir les cui-

sines régionales, les recettes de nos grand-mères, les produits typiques et les cultures du terroir.

Au XXI^e siècle, alors que la traçabilité des produits consommés et la sécurité des processus de transformation deviennent un souci commun, les restaurants Slow Food ont eu le vent en poupe et se sont diffusés dans le monde entier.



Slow Food®



EXERCICES

1 Vrai ou faux? Relis le texte et corrige les affirmations qui sont fausses.

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Slow Food promeut la biodiversité. | V | F |
| 2 | Slow Food a été fondé en France. | V | F |
| 3 | En général, un produit de qualité est également bon. | V | F |
| 4 | La philosophie Slow Food est démocratique. | V | F |
| 5 | Le symbole de l'escargot évoque la vitesse. | V | F |
| 6 | Le nombre de restaurants Slow Food a diminué au cours des dernières années. | V | F |