



Slow Food

Een netwerk van 100.000 leden in 153 landen – verenigd in 1.300 convivia (lokale afdelingen) – ontwikkelt activiteiten, projecten en evenementen; lokaal, regionaal en op wereldschaal. Deze omvatten op dit moment:

- Meer dan 5.000 Slow Food activiteiten per jaar;
- 10.000 kleine producenten, betrokken bij Presidia-projecten;
- 1.000 met verdwijning bedreigde producten en rassen, door Slow Food gepromoot via de Ark van de Smaak;
- 1.300 educatieve projecten en 350 schooltuinen in 100 landen;
- Activiteiten van het Terra Madre-netwerk, waarbij 2.000 voedselgemeenschappen, 1.000 koks, 500 academici en 1.000 jonge activisten zijn betrokken.



TIJD VOOR SLOW FOOD

Help mee aan een duurzaam voedselsysteem en word lid! U steunt daarmee internationale, nationale en lokale activiteiten. En kunt daar zelf actief aan deelnemen. U blijft op de hoogte via Slow Food Magazine en nieuwsbrieven en krijgt korting op evenementen. Geef U op via www.slowfood.nl.

De 'Goede Visser', lid van Slow Food, vissen op harder en zeebaars in de Waddenzee. Hun vangstwijze is ambachtelijk en duurzaam.

De Nederlandse Terra Madre, een evenement dat aansluit op de internationale Terra Madre, wil een impuls geven aan de groei van het netwerk van boeren, vissers, ambachtslieden, voedselgemeenschappen, koks en universiteiten.

Wiljo Kuenen, lid van Slow Food en eigenaar van slagerij Kuenen, bij zijn Blonde d' Aquitaine-koeien. Kuenen produceert Naegelholt, een authentiek streekproduct dat in de Ark van de Smaak is opgenomen.

Het Kempische Heideschaap is, net als het Drents Heideschaap, een Slow Food Presidium. Het zijn bijzondere rassen, die worden ingezet voor land-schapsbeheer en lamsvlees leveren. Zo draagt Slow Food bij aan biodiversiteit.

Convivium Achterhoek organiseert jaarlijks een verkiezing van de beste asperge uit de Achterhoek. Bij de verkiezing horen een kookdemo en een smaakles.

Smaaklessen op een basisschool tijdens de landelijke Week van de Smaak.

Maaltijd in de open lucht, georganiseerd door convivium Rijnzoet. Veel convivia organiseren gezamenlijke maaltijden, proeverijen en excursies.

Boeren Goudse Oplegkaas is een Slow Food Presidium dat ook deelneemt aan de internationale evenementen Salone del Gusto en Cheese.



Uitgave: Slow Food Nederland, oktober 2011
 ©2011 Slow Food Nederland (www.slowfood.nl)
 Vormgeving: MWFY beeld&taal, Deventer (www.mwfy.nl)
 Druk: Drukkerij de Kroon, Olst
 Foto's: Marc van Heel, Piet van de Wiel, Daria Mnych, Slow Food Archives e.a.

OVER SLOW FOOD

Slow Food is een internationale beweging voor **ecogastronomie**.

We vinden dat voedsel **lekker, puur en eerlijk** moet zijn. Daarmee bedoelen we dat ons eten goed moet smaken; dat het zonder schade voor de leefomgeving, het dierenwelzijn en de gezondheid moet worden geproduceerd en dat producenten een eerlijke vergoeding moeten krijgen voor hun werk.

– Slow Food werd opgericht in 1989 als reactie op fast food, op smaakvervlakking en de toenemende eenvormigheid van voeding. *Slow foodies* houden van smakelijke, ambachtelijke producten van goede kwaliteit, die duurzaam zijn geproduceerd. Ze zijn geïnteresseerd in de productiewijze en in de bredere maatschappelijke, economische en politieke context van voedselproductie, -distributie en -consumptie.

– Slow Food streeft naar behoud van authentieke soorten en rassen en biodiversiteit, waardoor veelzijdigheid in soorten en rassen in stand blijft. Slow Food is verder voorstander van de oprichting van voedselgemeenschappen, een economisch model dat rechtvaardige, duurzame productie voorstaat en de onderlinge banden binnen een gemeenschap versterkt.

– Kleinschalige producenten en kritische consumenten vinden elkaar in Slow Food. De beweging telt inmiddels ruim 100.000 leden in 153 landen en is uitgegroeid tot een wereldwijd actief netwerk.

SLOW FOOD WERKT AAN:

- 1 waardering voor de maaltijd;
- 2 kwaliteitsvoedsel dat van nature rijk is aan aroma's en smaakstoffen;
- 3 duurzame productie met respect voor mens, dier en milieu;
- 4 bescherming van authentieke productiewijzen, uitzonderlijke producten en gastronomisch erfgoed;
- 5 stimulering van lokale economieën en voedselgemeenschappen.

SLOW FOOD

✿BRENGT CONSUMENTEN EN PRODUCENTEN BIJ ELKAAR

– Convivia (lokale afdelingen) organiseren onder andere kookworkshops, diners, proeverijen en excursies. Zo leren consumenten en producenten in de regio elkaar kennen. Zij leggen met hun activiteiten de basis voor het creëren en ondersteunen van voedselgemeenschappen. Leden van Slow Food ontmoeten elkaar verder op grote (internationale) evenementen. Dat geldt bijvoorbeeld voor de Salone del Gusto, Slow Cheese en Slow Fish in Italië, voor Aux Origines du Goût in Frankrijk en Slow Bier in Duitsland.

✿BESCHERMT BIODIVERSITEIT

– Slow Food inventariseert producten die dreigen uit te sterven. Dat gebeurt in de Slow Foodprojecten **Ark van de Smaak** en in **Presidia**, waarin de mooiste producten ter wereld zijn opgenomen. Nederland telt inmiddels acht Presidia: *Boeren-Goudse Oplegkaas*, de *Chaamse Pel*, het *Drents Heideschaap*, het *Kempisch Heideschaap*, het *Lakenvelder Rund*, de *Oosterscheldekreef*, *Texelse Schapenkaas* en de *Traditionele Ambachtelijke Limburgse Stroop*. Afgezien van de acht Presidia zijn dat: *Amsterdamse Osseworst*, *Friese Droge worst*, *Boeren-Leidse Boter en Karnemelk*, *Mestrechtse Kalfspastei*, *Schiedamse Moutwijnjenever*, *Traditionele Boeren-Leidse Kaas*, *Sint-jansrogge* en *Traditionele Naegelholt*. Zo beschermen we biodiversiteit, ondersteunen de producenten en brengen we hun producten onder de aandacht van consumenten. Datzelfde gebeurt door middel van het Terra Madre netwerk. Begonnen als een bijeenkomst van voedselgemeenschappen die werken aan een toekomst voor hun kwaliteitsproducten, is Terra Madre inmiddels uitgegroeid tot een wereldwijd netwerk van producenten, koks, wetenschappers en anderen.

LIEVER LOKAAL

– Overproductie in de rijke landen en ontwrichting van agrarische systemen in de ontwikkelingslanden is niet duurzaam en sociaal onhoudbaar. De uitdaging voor Slow Food is om een model te ontwikkelen dat wel rechtvaardig is, duurzaam en gericht op producten met veel smaak. Dat gebeurt via het wereldwijde netwerk van producenten in Terra Madre, het project 'Ark van de Smaak' en de Presidia: initiatieven waarin het kleinschaligheidsmodel verder ontwikkeld wordt. Door lid te worden van Slow Food ondersteun je kleinschalige, duurzame, lokale economieën, hier en elders in de wereld.

SLOW FOOD

✿ONTWIKKELT EDUCATIEVE PROGRAMMA'S

– Slow Food ontwikkelt educatieve programma's voor jeugd, jongeren en volwassenen. Dat gebeurt op lokaal, landelijk en internationaal niveau. Zo leren deelnemers in smaakworkshops producten te proeven, te vergelijken en hun smaak te ontwikkelen. Ook de schooltuinen die convivia over de gehele wereld hebben opgezet om kinderen te leren hun eigen voedsel te verbouwen en te bereiden, zijn een voorbeeld. Een uniek initiatief is de oprichting van de Slow Food Universiteit voor Gastronomische Wetenschappen te Polenzo, Italië. Dit is het eerste academische instituut ter wereld dat zich richt op de studie van ecogastronomie.

✿IS GEORGANISEERD IN LOKALE OF REGIONALE CONVIVIA

– De convivia zijn in een groeiend aantal landen gebundeld in een nationale vereniging. In Nederland bestaat een nationale vereniging sinds 2008. Verder kent Slow Food een overkoepelende organisatie: Slow Food International.

Start campagne Youth Food Movement voor een duurzamer Europees landbouwbeleid – de *Common Agricultural Policy (CAP)* die in 2013 grondig hervormd wordt. Amsterdam, 14 mei 2011.



LEKKER, PUUR EN EERLIJK

– Lekker, Puur en Eerlijk: dat moet ons voedsel volgens Slow Food zijn. Geproduceerd met respect voor de mens en de aarde. Geconsumeerd met aandacht voor smaak en kwaliteit.

– Kijk verder op www.slowfood.nl en www.slowfood.com.



✿STEUN SLOW FOOD

– Slow Food is een vrijwilligersorganisatie en afhankelijk van lidmaatschapsgelden, donaties en sponsorgelden. Op de website www.slowfood.nl vind je meer over de mogelijkheden om ons werk te ondersteunen.

✿WORD LID

– Slow Food kent een individueel lidmaatschap (€ 60 per jaar), een duolidmaatschap (€ 90 per jaar) en een jeugdlidmaatschap tot 26 jaar (€ 30 per jaar). Ga naar onze website www.slowfood.nl om je bij ons aan te sluiten.

– Je kunt dan direct aangeven bij welk convivium je wilt horen. Een convivium is een lokale of regionale afdeling en wordt gevormd door Slow Food-leden die in een bepaalde regio wonen. Elk convivium organiseert zijn eigen activiteiten in de regio. Verder bestaat de mogelijkheid om je aan te sluiten bij de Youth Food Movement wanneer je onder de 30 jaar bent (www.youthfoodmovement.nl).

– Er zijn convivia actief in Amsterdam (2x), Rotterdam, Utrecht, Den Haag (De Perelaar), Haarlem, Leiden (La Tulipa), het Groene Hart, West-Friesland, Texel, Noord-Nederland, Meppel (Rietlanden), Zwolle, IJsselvallei, Achterhoek, Arnhem/Wageningen (Rijnzoet), de Betuwe, Zeeland, De Kempen-Meierij en Limburg. Dit aantal breidt zich nog altijd uit. Op de website www.slowfood.nl vind je de actuele lijst. Woon je in een regio waar nog geen convivium actief is? Dan kun je er zelf een oprichten, als consument of als producent.



Terra Madre

Salone del Gusto



✿LID ZIJN LOONT

– Je ontvangt als welkomstgeschenk de Slow Food gids en daarna ongeveer tien keer per jaar de Nederlandse digitale nieuwsbrief en vier keer per jaar het Nederlandse tijdschrift Slow Food Magazine.

– Voor gereduceerd tarief doe je mee aan activiteiten die door convivia, Slow Food Nederland en Slow Food International worden georganiseerd.

– Je draagt bij aan de versterking van voedselgemeenschappen, en daarmee kleinschalige landbouw, biodiversiteit en duurzame voedselproductie, in Nederland en daarbuiten.

– Je steunt het werk van de Slow Food Stichting voor Biodiversiteit en de Slow Food Universiteit voor Gastronomische Wetenschappen in Polenzo (Italië) (www.slowfoodfoundation.com en www.unisg.it).

– Als producent neem je deel aan de tweejaarlijkse Terra Madre in Nederland. Producenten van wie producten in de Ark van de Smaak zijn opgenomen of tot Presidia behoren, kunnen bovendien deelnemen aan de internationale Terra Madre in Italië. Zij kunnen rekenen op ondersteuning in de verdere opbouw van hun netwerk en op publiciteit via Slow Food media.

✿DONEER AAN PROJECTEN

– Voor donaties en legaten kun je terecht bij de Stichting Vrienden van Slow Food. Op onze website www.slowfood.nl vind je meer over de doelstellingen en financieringsmogelijkheden.