



## Los productos de Alava estarán presentes en el Salón del Gusto-Terra Madre de Slow Food en Turín

Slow Food Araba acudirá al mayor encuentro mundial de pequeñas y pequeños productores del 26 al 30 de septiembre en la capital del Piamonte

**Slow Food Araba** estará presente del 26 al 30 de septiembre, en la Salón del Gusto-Terra Madre de Turín, el mayor encuentro internacional dedicado al alimento bueno, limpio y justo, así como a las políticas alimentarias. *“Participamos de forma activa en Terra Madre con un stand donde promocionamos una buena parte de los productos agroganaderos de Alava”*, ha recordado **Eduardo Urarte** desde Slow Food Araba. Por su parte, la diputada foral de Agricultura, **Noemí Aguirre**, ha subrayado *“el magnífico escaparate que representa para nuestro territorio un evento internacional como el Salón del Gusto de Slow Food. Allí se podrán degustar nuestras verduras, hortalizas, lácteos... y acompañarlos de bebidas como nuestro Arabako Txakolina, vinos de Rioja Alavesa, cervezas artesanales y Euskal Sagardoa”*.

Junto a ello, Slow Food Araba participará en diferentes foros como pueda ser un encuentro de **“Proyectos de Horticultura Regenerativa Biointensiva”**. *“Pondremos el foco en un método de trabajo que consolida proyectos profesionales de producción de alimentos regenerativos en todo el planeta, reforzando la soberanía alimentaria de muchas comunidades y construyendo economías rentables, eficientes y generadoras de biodiversidad. Es una oportunidad para **“restaurar nuestra relación con la naturaleza”** tal y como afirma el lema de este año. Demostramos que es posible vivir dignamente de la agricultura y motivar a que más personas y colectivos puedan plantearse su “regreso a la tierra”, recuerda Urarte.*

Esta acción deviene de la presentada en la anterior edición de Terra Madre 2022 con el proyecto **HortiREG** donde se explicó el trabajo de capacitación y experimentación con el método de horticultura biointensiva mediante el asesoramiento de **Sylvain Couderc** de la finca “Les Jardins de la Valette”. Este trabajo tuvo como consecuencia la puesta en marcha de una cooperativa de trabajo como **Soilik Koop**, que está consolidando un proyecto de horticultura rentable y respetuoso con la naturaleza con sello alavés.



Desde la creación del Convivium de **Slow Food Araba**, uno de sus objetivos principales ha consistido en el fomento de los productos agroganaderos, autóctonos y de calidad típicos del Territorio Histórico de Álava, así como del medio rural alavés a través de diferentes actividades como pueden ser ferias y certámenes, buscando a su vez otros cauces de conexión con el medio rural mediante la formación de una nueva tendencia y educación alimentaria a favor de la biodiversidad, el respeto al medio ambiente y el desarrollo del medio rural,

En esta línea, **Terra Madre y el Salón del Gusto**, son el mayor evento internacional dedicado al alimento bueno, limpio y justo, así como a las políticas alimentarias. Nació en el 1996 gracias a una iniciativa de Slow Food, asociación internacional sin ánimo de lucro creada en Bra (Piamonte) y presente a día de hoy en 160 países del mundo. Ha sido la red de Slow Food, presente en los 5 continentes, la que ha hecho que el evento vaya creciendo progresivamente, llenando cada nueva edición de ideas y contenidos a través del papel protagonista de los líderes del movimiento del caracol y sus extraordinarios proyectos. **Terra Madre y el Salón del Gusto** es un evento de Slow Food, la Ciudad de Turín y la Región de Piamonte.

### **En el nombre del Alimento**

En esta línea, la reunión de **Terra Madre y el Salón el Gusto** que se celebra en Turín (Italia) desde el día 26 al 30 de septiembre se convierte en el mayor encuentro de la red de Slow Food, siendo un ejemplo vivo de cómo la alimentación puede convertirse en un puente hacia la paz. A través de la inclusión y el intercambio, nos muestra cómo podemos cultivar un futuro mejor juntos. Es el único lugar del mundo donde personas campesinas y artesanas, mundo académico y cocineras, grandes cultivadoras de la enogastronomía y “simples” neófitas, pueden encontrarse, dando vida a intercambios y soluciones para nuestras trabajadoras y trabajadores del mundo rural.

Es el lugar donde se teje una tupida red de relaciones en el nombre del alimento sostenible, que siga sabiendo transmitir alegría y el que se restituya su pleno valor. **Terra Madre y el Salón del Gusto** es, pues, un evento educativo, porque permite aprender, conocer, comparar e informarse, y todo ello esgrimiendo un derecho al placer muy responsable y plenamente compartido. Es, sobre todo, una fiesta hecha para conocer lo que comemos y celebrar el factor humano implicado en su producción, donde la relación entre alimentos y territorios se expresa de forma inmediata y tangible.

### **Info+/Entrevistas**

Aitor Buendía [comunicacion@slowfoodaraba.com](mailto:comunicacion@slowfoodaraba.com)

Tfno: 659 16 88 78