



BENVENUTI A



CASA Slow Food

Appuntamenti Slow



10.000 Orti in Africa

Mille orti in Africa. Realizzare 10.000 orti buoni, puliti e sani, in Africa e nei paesi in via di sviluppo, per garantire il cibo fresco e sano, ma anche formare una rete di leader comunitari.

#iomangiojusto

Italia. Svezia. L'alleanza tra National Geographic e Slow Food Italia. La prima azione di una lezione per chiedere al Governo una nuova restaurazione alimentare.



Pensa che mensa

Slow Food sta lavorando sulla ristorazione collettiva, da per migliorare la qualità del cibo che si mangia per trasformare le mense in luoghi di scambio e di incontro.

Slow Food Editore

Una casa editrice di servizio, dell'informazione e dell'editoria. Slow Food è un editore di qualità, di mercato, di saggi, manuali, riviste, reportage, in italiano e in inglese. Per il Gusto e il Consumo.



Tutto in etichetta!

Slow Food promuove etichette chiare, con informazioni su prodotti, metodi di coltivazione, modo di consumo, nonché di certificazione, allevamento e lavorazione.

Terra Madre

Terra Madre è il progetto di Slow Food che riunisce tutti coloro che lavorano nella filiera alimentare, dalla coltivazione all'elaborazione e al consumo.



Accorcia la filiera

Con i Mercati della Terra Slow Food ha attivato una rete internazionale di mercati, di produttori e di consumatori che restituisce il valore aggiunto in tutto il mondo.



Cucina in famiglia

Tempo slow, condivisione di sapere e di saper fare. Educazione di milioni di persone a una dieta di vita slow, quella che promuoviamo nelle nostre attività per famiglie.



Resistenza casearia

Ogni anno scompaiono formaggi, varietà animali, piante, varietà, insediamenti e saperi antichi. Sono a rischio le varietà di colture e di allevamento, le varietà di colture e di allevamento.



Cheese

Da 1987 al 2015 il mondo dei formaggi è cambiato profondamente e il formaggio Slow Food che ha fatto conoscere il grande pubblico.

Il nostro spreco quotidiano

Slow Food vuole invertire la corsa a combattere lo spreco alimentare e il cibo che viene gettato via. Slow Food vuole invertire la corsa a combattere lo spreco alimentare e il cibo che viene gettato via.



Eventi a ridotto impatto ambientale

Dal 2009 Slow Food lavora per ridurre l'impatto ambientale dei propri eventi, valorizzando le risorse locali e promuovendo un modello replicabile nel mondo.



L'extravergine del Presidio

Slow Food ha creato un Presidio nazionale che promuove l'olio extravergine d'oliva, salvando il patrimonio culturale e ambientale italiano.

Osterie d'Italia

Il successo di un'osteria di qualità si deve a un chef che ha scelto di lavorare con i prodotti Slow Food che rispettano i ritmi stagionali e i gusti locali.

Alleanza Slow Food dei cuochi

Slow Food ha messo in rete i cuochi di osterie, ristoranti, bistrot, pasticcerie e trattorie che rispettano i prodotti Slow Food, dell'Arca del Gusto e i migliori prodotti locali.

Cambiamento climatico

Slow Food crede che adottare pratiche agricole sostenibili sia un modo concreto per combattere e prevenire il cambiamento climatico.

Salviamo il paesaggio

Slow Food ha contribuito alla nascita del Forum Nazionale SalvaPaesaggio - Difendiamo i Terroiri, che fa da punto di incontro per operatori e cittadini impegnati a difendere i paesaggi.

Orto in condotta

Orto in Condotta è la rete nazionale di Slow Food per la tutela, la promozione e la valorizzazione delle orticoltura nelle scuole.

Fare la spesa con Slow Food

La spesa con cui promuoviamo un cibo quotidiano eccellente è alla portata di tutti, perché non è solo una qualità a essere premiata, ma anche la qualità a essere premiata.

Guida al consumo

Prodotto con molte informazioni su spesa, semi, sementi, oli, sale, cacao, latte, opposti gratuiti per il consumo.

Slow Meat

Slow Food promuove il valore della produzione di carne, di pesce e di uova, che ha fatto conoscere il grande pubblico.

Scuola di cucina di Polpenza

La scuola Slow apprende la gastronomia, la storia e la cultura del nostro Paese con gli occhi di Slow Food.

Slow Fish - l'evento

La manifestazione che unisce il piacere del cibo alle tecniche della tutela del mare e della specie ittiche, promossa a supporto di tutti i protagonisti.

Slow Fish - la campagna

La campagna promozionale che valorizza e promuove la pesca artigianale e sostenibile, e il ruolo di Slow Food nella gestione della pesca ittica.

Master of Food

Il punto di incontro per gli esperti di Slow Food per il cibo che si mangia.

Presidi Slow Food

I Presidi Slow Food sono i prodotti Slow Food che rispettano i ritmi stagionali e i gusti locali, e che sono stati riconosciuti da Slow Food.

Vino	Birra	Educazione sensoriale	Formaggio
Olio	Salumi	Tecniche di cucina	Carne
Cereali e pane	Miele	Orticoltura	Ortofrutta
Pasta e riso	Pesce	Spesa quotidiana	Aceti
Caffè	Cioccolato	Cucine etniche	Distillati
Dolci	Erbe	Spezie	Tè

Arca del Gusto

L'Arca del Gusto cataloga i prodotti che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di ogni territorio. Un patrimonio prezioso di tutti, venduto, non solo nei formaggi, pane, olio, aceto...

Slow Wine Magazine

Una rivista sul vino realizzata con il gusto di Slow Food e Slow Food. Una rivista sul vino realizzata con il gusto di Slow Food e Slow Food.



ECCO COME SLOW FOOD DIFENDE IL CIBO VERO TUTTI I GIORNI

www.slowfood.it