

Presenten l'Slow Food La Selva, una nova forma d'entendre la gastronomia

L'entitat, que tindrà la seva seu al Museu de la Cuina de la Costa Catalana, s'ha presentat a Tossa de Mar

Un grup de professionals i amants de la gastronomia de la comarca de la Selva que representen la producció i l'elaboració de productes agroalimentaris locals i la cuina tradicional i creativa han impulsat la creació del convivium Slow Food La Selva-Costa Brava Sud, que es va presentar ahir oficialment a Tossa de Mar en el marc de la Fira Tossa Flor de Mar. Aquesta entitat té la seu en aquesta localitat de la Costa Brava, al Museu de la Cuina de la Costa Catalana, que està ubicat a la masia de marina de Can Ganga, a l'antic barri de pescadors de Sa Roqueta.

El col·lectiu recull els fonaments de Slow Food Internacional, organització creada per Carlo Petrini l'any 1989 a Itàlia, basada en el fet que tothom té dret a un aliment bo, net i just. Per bo s'entenen els aliments frescos, saborosos i de temporada que satisfan els sentits i que pertanyen a la nostra cultura local; per net, produïts amb tècniques que no malmetin el medi ambient, la salut de les persones ni el benestar animal; i just, ja que cal que tinguin preus accessibles així com remuneracions dignes per als petits productors.

Segons diuen, la Selva compta amb una gran biodiversitat que es reflecteix en els seus paisatges i en la diversitat cultural present al territori que es configura en quatre zones diferenciades: la Costa Brava Sud, amb el massís d'Ardenya-Cadiretes i el delta de la Tordera; la plana de la Selva; el Ter Brugent; i el Montseny-Guilleries.

Des de Slow Food La Selva, a més del mapa gastronòmic de la comarca, s'impulsen quatre projectes per protegir i impulsar la biodiversitat alimentària i el patrimoni gastronòmic: Arca del Gust, Baluarts, Mercat de la Terra i Cuina amb identitat.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2017/05/01/presenten-lslow-food-selva-nova/843633.html?utm_source=rss