

Un amigo inglés ha oído hablar del movimiento *Slow Food* pero no sabe muy bien qué es. Utiliza el artículo de www.muyinteresante.es para darle información.



En el mundo actual, en prácticamente todos los ámbitos de la vida cotidiana, se nos anima a hacer las cosas lo más rápido posible, aunque eso suponga una pérdida lógica de calidad y deleite. Para combatir este tipo de comportamientos que acaban por rozar la obsesión por ser lo más rápido posible, surge la *Slow Food*. Alimentarse siguiendo la teoría *Slow Food* significa comer con atención, valorando en especial la calidad y teniendo en cuenta la procedencia de las materias primas, los ingredientes y el modo de cocinarlos.

La primera idea de la que más tarde nacería este movimiento surgió en 1986, cuando se inauguró una filial de la cadena de comida rápida *McDonald's* junto a la escalinata de la Plaza España, en Roma. Esto generó una protesta espontánea que hizo que un grupo de periodistas de diarios locales organizaran una manifestación a través de la organización de un banquete, en el que se pretendía protestar contra la comida rápida e industrial y exaltar el disfrute de una comida fresca, casera y tranquila. Como réplica a la creciente tendencia *fast food*, decidieron crear una asociación que promoviera el placer de comer despacio, los productos naturales y las recetas locales.

Desde 2004, el fenómeno *Slow Food* ha crecido hasta superar los 100.000 asociados en más de 160 países y han crecido ampliando sus objetivos más allá del simple disfrute de la comida. Los dirigentes quisieron implicarse también en actividades de concienciación social. Por ello han centrado sus esfuerzos en promover el uso de alimentos ecológicos, defender la biodiversidad, un consumo sostenible y responsable con los productores, además de querer salvaguardar el patrimonio alimentario de la humanidad y la cultura gastronómica de cada país.