

[INICIO](#)[SLOW FOOD](#)[CÓMO ASOCIARSE](#)[PROYECTOS](#)[PF](#)

# Carlo Petrini en Biocultura

[Inicio](#) / [España](#) / [Carlo Petrini en Biocultura](#)

Carlo Petrini acude a la feria [BioCultura](#) con la intención de atraer la atención sobre la cuestión agroalimentaria, en particular sobre los riesgos que comportan los OGMs y la pérdida de biodiversidad, e incrementar la red asociativa en España. Éstos son los objetivos de la participación de Carlo Petrini, presidente de Slow Food, en [BioCultura](#), la feria española más importante en tema biológico, que tendrá lugar en Barcelona del 8 al 11 de mayo (Palau Sant Jordi).



El programa de eventos en los que intervendrá Carlo Petrini el domingo 11 de mayo es rico, empezando por aquél en el que describirá la filosofía asociativa (13 horas, Sala 1). Desde los primeros pasos, con la propuesta de una alternativa a la sociedad del fast food a finales de los años '80, hasta hoy, en que se perfila como una asociación eco-gastronómica que cuenta con 86.000 socios en 130 países y que propone el alimento bueno, limpio y justo como instrumento para favorecer la biodiversidad y una agricultura justa y sostenible.

Inmediatamente después, Petrini participará en el encuentro La stevia, la planta que las multinacionales de los edulcorantes pretenden ocultar (14 horas, Sala 1), junto a Josep Pàmies, productor y líder del Convivium Slow Food de Balaguer. En esta ocasión, la asociación española presentará el manifiesto en apoyo de la stevia. Los extractos de esta planta, originaria de Paraguay, tienen un poder endulzante

[INICIO](#)[SLOW FOOD](#)[CÓMO ASOCIARSE](#)[PROYECTOS](#)[PF](#)

sudamericanos y muy extendidos en japon, pueden adquirirse solo en mercados de Estados Unidos, mientras que en Europa, excepto en algunos países, no se admite su venta. La comercialización de la planta determinaría un contragolpe significativo a la industria de los endulzantes, dominada por los productores de azúcar y de otros edulcorantes sintéticos.

La historia, las características y los usos de la stevia en la cocina ocuparán el lugar central de un Laboratorio del gusto durante el próximo Salone Internazionale del Gusto, en Turín del 23 al 27 de octubre. Durante esos mismos días, en la tercera edición de Terra Madre, cocineros y productores de stevia de Paraguay podrán debatir sobre las posibilidades de comercialización de este edulcorante.

Durante la tarde, el propio Pàmies presentará la [campana Som lo que sembrem](#) (18 horas, Sala 2), en favor de la propuesta de ley de iniciativa popular para una Catalunya libre de OGMs.

Están próximas a alcanzarse las 50.000 firmas necesarias para presentar la propuesta, si bien la plataforma que la sostiene, y a la que pertenece Slow Food en España, pretende reunir muchas más, a fin de representar un frente más amplio de oposición a los OGMs.

Hasta el ingreso de Rumanía en la UE, España ha sido el único país en el que los OGMs podían cultivarse a gran escala. Desde 1998 los cultivos transgénicos han aumentado de forma exponencial, sobre todo en Catalunya y Aragón, las comunidades con más amplias extensiones de campos experimentales.

La asociación Slow Food en España ha aumentado en aproximadamente un tercio durante el último año. Actualmente cuenta con 20 Convivia. En [Terra Madre 2008](#) estarán presentes más de 170 participantes procedentes de España, entre representantes de las Comunidades del alimento, cocineros y jóvenes.

Presentando carné de socio de Slow Food, descuento del 50% en la entrada a Biocultura.

Debeis saber también que el hotel Casa Camper ofrece 10% de descuento a los socios de Slow Food (presentando carné).

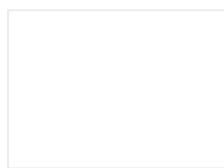
Categoría: España Por Slow Food Araba 7 de mayo de 2008 Deja un comentario

Etiquetas: [Biocultura](#) [Carlo Petrini](#)


[INICIO](#)
[SLOW FOOD](#)
[CÓMO ASOCIARSE](#)
[PROYECTOS](#)
[PF](#)

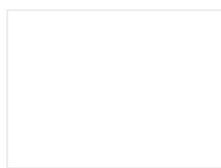
## Barcelona

### Noticias relacionadas



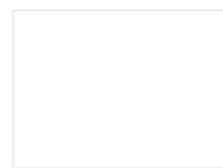
Slow Food Araba la Escuela Superior de Hostelería de Bilbao para el grado de la promoción de la Escuela Artxa

1 de julio de 2018



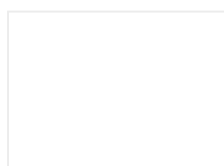
Encuesta de producción de Europa

27 de diciembre de 2018



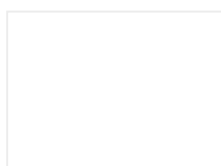
Presencia de Viticultura Gasteiz produccion alave Poller (Mallorca)

19 de mayo de 2016



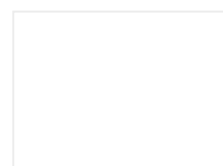
Slow Food Araba en el Congreso Internacional de Turismo Rural Reyno Navar

25 de febrero de 2018



Slow Food Araba participacion proyeccion TRAN (Transacciones Sociales Innovacion Theor

20 de marzo de 2018



Presencia de Produccion Alave Bueu (Pontor

7 de agosto de 2015

[INICIO](#)[SLOW FOOD](#)[CÓMO ASOCIARSE](#)[PROYECTOS](#)[PF](#)

☐ Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

**Publicar comentario**

## SLOW FOOD ARABA-ÁLAVA

"Casa de Asociaciones" Simone de Beauvoir

C/San Ignacio de Loyola,8

01001 Vitoria-Gasteiz (Araba)

[info@slowfoodaraba.com](mailto:info@slowfoodaraba.com)



[Aviso legal](#) [Política de Privacidad](#) [Política de cookies](#) (UE)