

[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 Japón, pueden adquirirse solo en minoristas 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 [campaña 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).

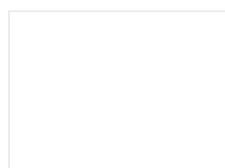
Categoría: [España](#) Por [Slow Food Araba](#) 7 de mayo de 2008 Deja un comentario

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

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

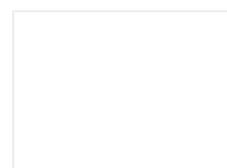
Barcelona

Noticias relacionadas



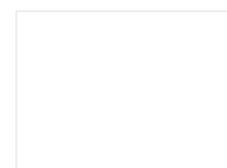
Slow
Arabía
la Esc
Super
de
Hoste
de Bil
para l
gradu
de la
promoci
de la
Escue
Artxa

1 de julio
2018



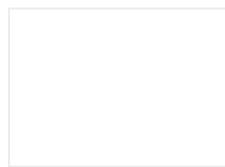
Encuentro
de produc
de Eu

27 de octubre
2018



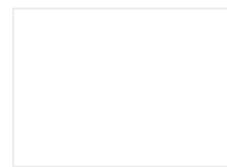
Presentación
de Vitis
Gasteró
producción
alaveña
Poller
(Mallorca)

19 de marzo
2016



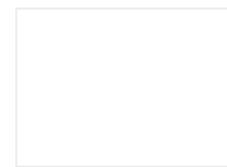
Slow
Arabía
en el
Congreso
Internacio
de Turismo
Rural
Reynoso
Navarro

25 de febrero
de 2011



Slow
Arabía
participa
proyecto
TRAN
(Transnac
Social
Innovación
Theoretical

20 de marzo
de 2011



Presentación
de
Producción
Alaveña
Buenos
(Pontevedra)
7 de diciembre
2015



INICIO

SLOW FOOD

CÓMO ASOCIARSE

PROYECTOS

PF

Nombre*

Correo electrónico*

Sitio web

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