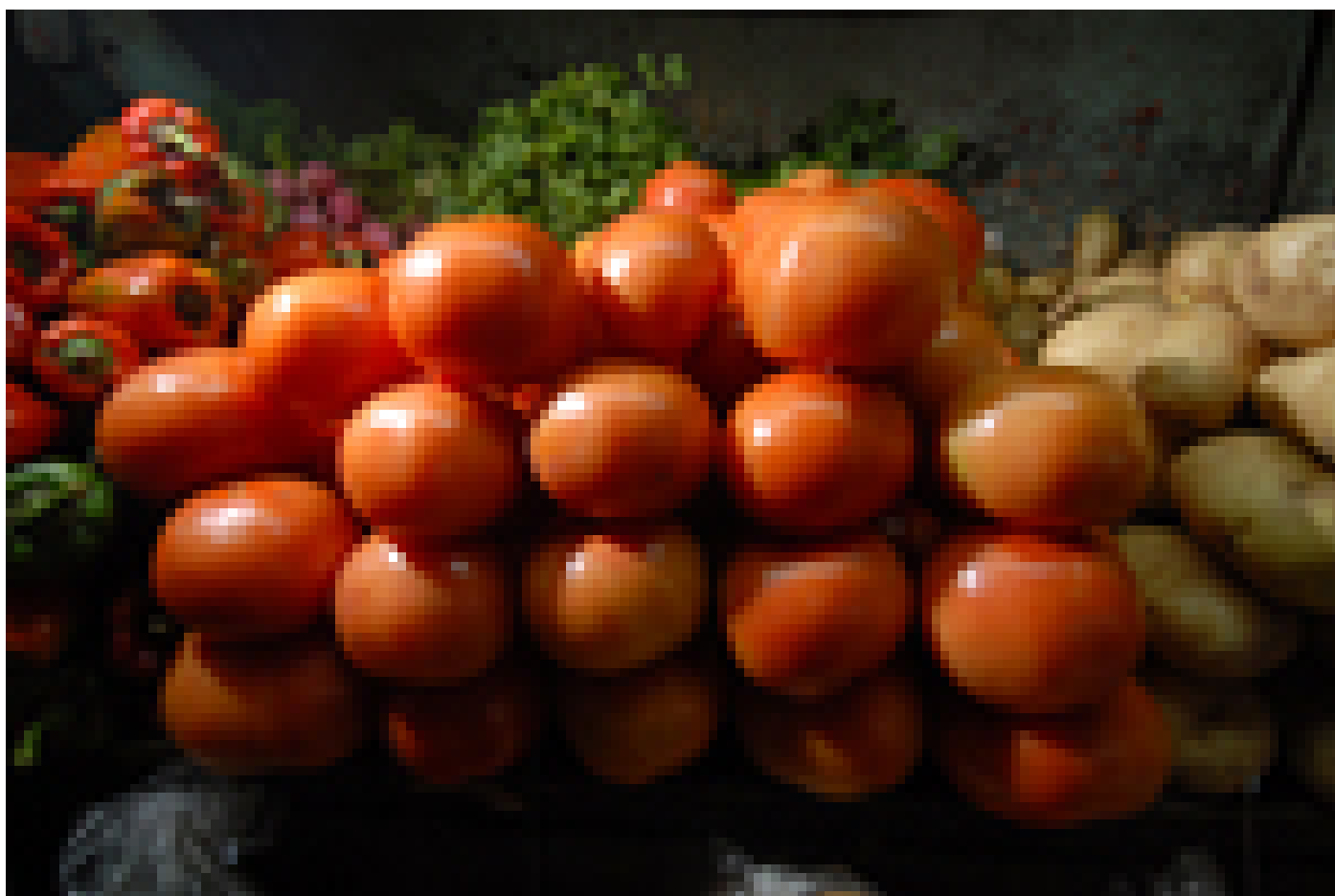


Escuela de Agronomía promueve el “slow food”

13 NOV 2008



La actividad pretende propiciar un intercambio de experiencias y conocimientos sobre el “slow food” entre profesionales de distintas áreas como la nutrición, la agronomía, y la gastronomía.

Este sábado 15 de noviembre en el Miniauditorio de la Facultad de Ciencias Agroalimentarias se realizará un intercambio de experiencias del encuentro *Terra Madre* que se llevó a cabo en Turín, Italia del 23 al 27 de octubre de 2008.

Terra Madre es un encuentro mundial dirigido a comunidades del alimento, cocineros, docentes y jóvenes comprometidos con la labor de promover una producción alimentaria local, sostenible y respetuosa con los métodos heredados y consolidados.

Este encuentro permite que los profesionales del sector agroalimentario mundial discutan sobre las grandes temáticas de la producción alimentaria.

La actividad contará con charlas informativas sobre el estilo de vida del “slow food”, el cual tiene una filosofía que se resume en “alimento bueno, limpio y justo”. Se tocarán los temas de la conservación de semillas, las medidas necesarias que se deben tomar para contrarrestar los impactos de los cambios climáticos, el uso adecuado de los agroquímicos, entre otros.

Estudiantes hablarán sobre los conocimientos aprendidos durante su participación en el Encuentro *Terra Madre* y darán a conocer propuestas de proyectos nacionales relacionados con el “slow food”. Además participarán productores, investigadores y chefs.



El estilo de vida del “slow food”, tiene una filosofía que se resume en “alimento bueno, limpio y justo”.

Gracias a una alianza estratégica con el Instituto Nacional del Aprendizaje (INA), se ofrecerá una degustación de productos, así como ventas de comidas acordes con el estilo de vida del “slow food”.

La actividad pretende crear una red que involucre a los productores, chefs y consumidores, con el fin de que exista una cadena agroalimentaria completa que promueva este tipo de consumo sano, contrario a la globalización.

“Slow food” es una asociación ecogastronómica con los objetivos de contrarrestar la “fast food”, impedir la desaparición de las tradiciones gastronómicas locales, combatir la falta de interés general por la nutrición y rescatar los orígenes de los alimentos.

La actividad de este sábado es organizada por la Facultad de Ciencias Agroalimentarias y la Escuela de Agronomía, con el apoyo del Instituto de Investigaciones Agronómicas y la participación del Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), la Red de Consumidores Responsables, PYMES, ONGs, entre otros.

El encuentro se llevará a cabo de 9.00 a. m a 12 md y está abierto para todo público. Para obtener más información pueden comunicarse al 2207-3479.

[Mariana Morera González.](#)

Periodista Oficina de Divulgación e Información

odi.prensa@ucr.ac.cr