

Presseinformation

Oktober 2007

Slow Food empfiehlt:

Gut Sauber & Fair Grundlagen einer neuen Gastronomie

Der italienische Bestseller des Slow-Food-Gründers Carlo Petrini kommt auf den deutschen Markt.

Der Begründer der Slow-Food-Initiative spricht die Themen an, die auch deutschen Verbrauchern immer mehr am Herzen liegen: gute Produkte und ihre richtige Verarbeitung, nachhaltige Landwirtschaft und regionale Vielfalt.

„Wir spüren Hunger nach Veränderung. Warum also kein gemeinsames Programm ausarbeiten? Ich schlage die Gründung eines globalen Netzwerkes der Neuen Gastronomen vor, das die unterschiedlichen Lebensmittelbündnisse vereint.“

Es gibt immer noch Menschen, die die Gastronomen für eine Gruppe egoistischer Feinschmecker halten, die sich nicht mit Ihrer Umwelt befassen und die darüber hinaus zu einer Elite wohlhabender Leute gehören. Natürlich kann und sollte das Essen auch Freude bereiten, aber Essen – darüber lässt uns der Autor Carlo Petrini nachdenken – ist auch „ein landwirtschaftlicher Akt“: denn durch die Wahl qualitativ hochwertiger Nahrungsmittel, die mit umweltfreundlichen und traditionellen Arbeitstechniken und nach Kriterien der Region hergestellt werden, unterstützen wir die biologische Vielfalt in der Landwirtschaft im Sinne ihrer umweltfreundlichen und nachhaltigen Entwicklung. Wenn also die Ernährung einen „landwirtschaftlichen Akt“ darstellt, so muss die Herstellung von Lebensmitteln ein angemessener „gastronomischer Akt“ sein, die – wie es im Titel des Buches heißt – mindestens drei wesentlichen Kriterien entsprechen muss: gut, sauber und fair.

Durch lebhaft autobiografische Erinnerungen (von der Geschichte der Paprika von Costigliole d’Asti bis zu den Begegnungen mit den Bauernkulturen von Mexiko, Skandinavien, Afrika, usw.), die sich mit Überlegungen, Zahlen und konkreten Vorschlägen abwechseln, bringt uns der Autor näher, wie vielschichtig in unserem Zeitalter das Universum der Wissensgebiete und der verschiedenen Fähigkeiten ist, die sich mit der Welt der Lebensmittel befassen.

Proaktive Gedanken, konkrete Zahlen und konstruktive Vorschläge machen das Werk zu einem spannenden Lesebuch für jeden.

Über den Autor

Carlo Petrini wurde 1949 in Bra (Cn) geboren ist seit ihrer Gründung Präsident der internationalen Slow Food Bewegung. Aufgrund seiner Ideen und seines unermüdlichen Engagements entstanden die großen Veranstaltungen *Cheese*, der *Salone del Gusto*, *Terra Madre* und viele weitere Initiativen von Slow Food. Für die Tageszeitung „La Stampa“ und deren Beilage „Lo Specchio“ schrieb er dreimal wöchentlich eine Kolumne. Im Jahr 2000 wurde ihm der Preis *Communicator of the Year* von der IWSC (International Wine and Spirit Competition) zugesprochen und im Jahr 2004 vom „Time Magazine“ in der Rubrik „Innovator“ zum Helden unserer Zeit erklärt. 1990 publizierte er den *Atlante delle Vigne di Langa* für Slow Food Editore und 2001 *Le Ragioni del gusto* für Laterza.