



Editorial

Un gran éxito

Mensaje de Carlo Petrini a los socios, productores, cocineros y escuelas, y a todos aquellos que, en el ancho mundo, han celebrado el Terra Madre Day y la comida local.

El pasado 10 de diciembre Slow Food celebraba por segunda vez el Terra Madre Day, y quiero dar las gracias a todos los participantes y felicitar a los centenares de millares de personas que se reunieron en 1.150 eventos para celebrar la comida local y reforzar nuestra red mundial. Esta jornada de acción global ha devenido en breve tiempo una de las citas más importantes del calendario de Slow Food, y nos ayuda a renovar un pacto de respeto no sólo respecto del ambiente, sino de nuestra propia comunidad y, más en general, de todas las comunidades.

Con este espíritu de fraternidad, en un mismo día hemos dado vida a una innumerable serie de actividades en todos los rincones del mundo. Hemos hablado de soberanía alimentaria, defensa de la biodiversidad y tutela de nuestro mundo campesino y de la calidad de nuestra comida. El 10 de diciembre hemos otorgado asimismo nuestro reconocimiento a todos quienes trabajan para reforzar estos principios.

Este año, además, hemos dotado al Terra Madre Day de un objetivo que puede traer resultados sencillos, pero sumamente efectivos: la realización de mil huertos en África. Agradecemos a todos quienes tomaron la oportunidad de apoyar a las comunidades africanas para la creación de estos huertos. El objetivo de los mil huertos puede parecer pequeño, pero si lograr hacerlo en un año representa una gran perspectiva de cambio y un avance significativo de nuestro trabajo como una red unida. Esto significa que hemos de sentirnos comprometidos con nuestras hermanas y hermanos africanos para conseguir que ellos, con sus propias manos, con su inteligencia y con sus conocimientos, puedan poner esos mil huertos en pie.

Para conocer cómo han celebrado el Terra Madre Day sus vecinos más próximos o aquellos de las comunidades más lejanas, les invitamos a leer Historias de Terra Madre, la página del sitio web en la que se han publicado artículos y fotografías en ocho idiomas.

<http://www.slowfood.com/terramadreday/pagine/eng/esperienze.lasso>

Es hermoso concluir 2010 con esta jornada en que las distancias entre nosotros se acortan y nuestra solidaridad se fortalece. Finalmente, deseo enviarles mis más calurosos sentimientos de amistad, así como mis deseos de prosperidad y serenidad para el nuevo año.

Carlo Petrini
Presidente de Slow Food

Historias Slow

Pescado local

Las comunidades promueven la pesca artesanal sostenible durante las celebraciones del Terra Madre Day

El pescado bueno, limpio y justo es una de las opciones más complejas de la canasta de la compra. Las pocas especies que dominan el mercado global, con frecuencia se pescan o se crían de manera poco sostenible y la mayor parte de los consumidores desconoce en estos momentos qué peces proceden de aguas locales. A fin de destacar algunas de las especies ícticas más insólitas y desconocidas y a su vez homenajear a los pequeños pescadores de la red de Slow Food, numerosos eventos del Terra Madre Day este año enfocaron las celebraciones en la pesca.

Entre ellas, Slow Food Sharplaninska (Macedonia) organizó una visita para estudiantes de enseñanza secundaria a fin de darlos a conocer la [Fishing with Cormorants](#) (**Pescando con los cormoranes**), un método todavía practicado localmente pero en vía de extinción en el resto del mundo. A su vez, en Estonia, país donde la pesca es uno de los recursos locales más importantes y, sin embargo, los pescadores apenas pueden sobrevivir, el Convivium de Tallin celebró el [Putting the Fishermen First!](#) (**iAnte todo los pescadores!**). Socios y pescadores locales fueron invitados a un reencuentro para ahumar la platija y preparar platos tradicionales a base de pescado fresco y desecado.

En Londres, el restaurante Moshi Moshi invitó a los amantes de la cocina del pescado al evento [Discovering Dogfish](#) (**Descubriendo la musola**). En un tiempo tan devaluada como para ser utilizada prevalentemente como cebo, la musola con sus carnes duras y un sabor particularmente fresco, ha sido descubierta recientemente como óptima alternativa a la anguila, hoy en la lista de especies en peligro de extinción.

Los socios de Slow Food USA se juntaron en diferentes ciudades para participar en los laboratorios [Preserve Fish for the Future](#) (**Preservar el pescado para el futuro**), durante los cuales aprendieron el arte de conservar el pescado en tarros según una antigua receta bretona. En Nigeria, por su parte, el Convivium de Ogun State se encontró con los pescadores locales para aprender los métodos tradicionales de ahumado del pez gato.

Para una mayor información sobre la actividades organizadas en todo el mundo por el **Terra Madre Day** el 10 de diciembre visita el sitio web:

www.slowfood.com/terramadreday

Para una mayor información sobre la campaña **Slow Fish** de Slow Food:
www.slowfood.com/slowfish

¡El Child Nutrition Bill pasó!

Slow Food USA se complace en anunciar que el proyecto de ley Healthy, Hungry-Free Kids Act ha sido aprobado con algunas mejoras.

Después de más de un año de campaña, Slow Food USA se complace en anunciar que el Healthy, Hungry-Free Kids Act ha sido aprobado a finales de noviembre con algunas enmiendas que lo mejoran. No obstante algunos compromisos significativos y frustrantes, esta ley supone una válida contribución a fin de garantizar que los jóvenes estadounidenses consuman alimentos mejores y más sanos en los comedores escolares.

Slow Food USA puso en marcha la campaña Time for Lunch en el verano de 2009, momento en que se organizaron 300 "Eat-In" en los 50 Estados para reclamar una mejor alimentación para los más de 31 millones de jóvenes que comen en las escuelas a diario. El objetivo era ejercer presión sobre el Congreso a fin de que este emprendiera medidas serias y concretas para prevenir la obesidad infantil y otros problemas de salud en la revisión del Child Nutrition Act. En el tiempo, a la campaña se unieron más de 160.000 personas, firmando la petición online, enviando e-mail o telefoneando a los respectivos legisladores locales.

Finalmente, 1.350 organizaciones - desde Feeding America hasta la National Sustainable Agriculture Coalition y Slow Food USA - suscribieron una carta colectiva dirigida a la House of Representatives para reclamar la aprobación del proyecto de ley antes de finales de año.

Este proyecto de ley no satisface todas las esperanzas del grupo, pero Slow Food USA evidencia seis importantes pasos adelante: un aumento del 6% de gasto para cada comida –el **aumento** no es muy grande, pero es el primero (aparte del ajuste a la inflación) desde hace 60 años; **mejores niveles nutricionales** para todos los alimentos servidos en los campus escolares, y no sólo en los comedores; 50 millones de dólares para financiar los programas **Farm to School** (De la granja a la escuela); finalmente, se han introducido cambios para ayudar a los **estudiantes de familias de bajos recursos económicos a acceder** a los programas de comidas escolares. Para una mayor información: www.slowfoodusa.org

Buena comida para todos

El Terra Madre Day promueve la solidaridad entre los pueblos y el derecho a una alimentación de calidad

En Burkina Faso, las muchachas del orfanato que gestiona la Ampo (Association Managré Nooma pour la Protection des Orphelins), participaron en una serie de actividades dirigidas a promover el interés por la salud de la comida tradicional y local. En más de una jornada de actividad, las muchachas conocieron las propiedades

de una comida orgánica y fresca, y probaron productos que desaparecen de forma rápida en la región; entre ellos algunas plantas locales como la moringa (planta de reconocidas virtudes nutricionales) y el fonio (que se considera el más antiguo cereal del África Occidental). En gran parte de los más de 1.000 eventos organizados este año para celebrar el Terra Madre Day se han recordado los derechos de la población a una dieta cotidiana sana, con una particular atención a las poblaciones más pobres del mundo.

Una sensibilidad que ha sido advertida en muchas otras partes del mundo: en Argentina, el Convivium de Buenos Aires preparó comida local de calidad para las personas más desfavorecidas de la ciudad; los socios prepararon en algunos restaurantes platos de la tradición local que más tarde distribuyeron a personas sin techo y a familias indigentes. Slow Food Riga (Letonia) puso en marcha la iniciativa "Family Sensation", con la colaboración de alumnos de las escuelas elementales: los campesinos locales proporcionaron los ingredientes necesarios para elaborar la tradicional torta de manzanas que los niños prepararon después con la ayuda de algunos cocineros; tortas que fueron entregadas a los internos del orfanato local. En el sur de Alemania, el mercado de campesinos de Hohenheim festejó el "The Right to Food Day" en concomitancia con el Terra Madre Day, con la colaboración de cultivadores biológicos y biodinámicos en un evento que se clausuró con un "Eat-In" comunal.

Para leer los relatos de los numerosos eventos organizados para el Terra Madre Day visita:

www.slowfood.com/terramadreday

¡Feliz Cumpleaños Bolonia!

El Mercado de la Tierra de Bolonia festeja dos años de alimentos buenos, limpios y justos en el centro de la ciudad.

Al alba de un sábado de hace dos años un pequeño grupo de campesinos y productores de Bolonia descargaba camiones repletos de productos estacionales y artesanales de gran calidad en una plaza que no veía ni cestas de pan ni formas de queso desde hacía décadas. Los productores, todos ellos provenientes de un radio de 40 km en torno a la ciudad, habían sido seleccionados por Slow Food Bologna para devolver vida a una antigua área comercial con el Nuevo Mercado de la Tierra: el "farmers' market" de Slow Food.

Este mercado ha devenido una cita semanal muy amada por la ciudad y una oportunidad para acceder de forma fácil a una comida local y de calidad, enraizada en la rica cultura y en el patrimonio alimentario del lugar. Fruta y verdura, quesos y charcutería, huevos, carne, leche y yogur, mermeladas y mieles, vinos, cervezas y muchas otras cosas. La oferta de los 30-40 productores que participan en el mercado, según sea la estación, supone una alternativa completa a la compra en el supermercado.

Casi todas las semanas alguno de los anfitriones nos regala una sorpresa: con frecuencia se trata de un productor de los Baluartes Slow Food que acude con sus productos especiales; otras veces es un grupo de productores provenientes del Mercado de la Tierra de otra región. El objetivo fundamental es siempre el apoyo a los

agricultores, ganaderos, panaderos, queseros y otros productores locales que atraen a miles de clientes semana tras semana, y que han contribuido a hacer de este mercado un punto de encuentro cultural y social con una amplia gama de actividades colaterales.

El Mercado de la Tierra imparte lecciones de cocina en un edificio de la plaza; con excursiones programadas ofrece a los consumidores la oportunidad de visitar las granjas y comer junto a sus productores preferidos; y fomenta actividades de educación del gusto para niños y adultos.

El mercado festejó su segundo aniversario durante el último fin de semana de noviembre con un festival de música tradicional y exquisiteces locales. La mejor comida local ha alcanzado el centro de la ciudad en estos dos años, colmando la distancia entre consumidores y productores, y allí se ha originado un amplia cantidad de actividades a fin de promover una mejor comprensión del alimento bueno, limpio y justo y enseñar a disfrutar de los productos de estación y locales. ¡Feliz Cumpleaños Bolonia!

También el Mercado de la Tierra de San Daniele celebró en noviembre su segundo año de actividad.

Para más información sobre los Mercados de la Tierra, visiten el sitio web www.earthmarkets.net

1.000 eventos, 1.000 huertos

Las celebraciones del Terra Madre Day reclaman la atención sobre el nuevo proyecto de Slow Food: mil huertos en África.

Entre los muchos temas y cuestiones evidenciados durante el Terra Madre Day 2010, ha recibido una atención especial el nuevo proyecto de Slow Food: "Mil huertos en África". En todo el mundo se han multiplicado los eventos destinados a sensibilizar y reclamar apoyo para la creación de mil huertos, comunitarios o escolares, sostenibles.

En África, la red de Slow Food se congratula por los progresos realizados hasta ahora y por esta oportunidad de obtener un apoyo ulterior para proyectos de soberanía alimentaria en las comunidades. Slow Food Uganda reunió con gozo a niños, padres, productores y líderes locales implicados en la red de huertos de las escuelas rurales desde el principio de un proyecto que comenzó en 2006. Entre estas actividades, la Lake Victoria School demostró de qué modo sostiene a los jóvenes con el evento **Children's Gardens: Grow, Cook, Eat**, durante el cual los muchachos mostraron a la comunidad cómo cultivar, cosechar, preparar y cocinar las verduras locales y estacionales.

En aquellos países africanos donde la red de Slow Food ha comenzado a difundirse recientemente, los eventos hicieron hincapié en nuevos proyectos: en Sierra Leona se puso en marcha un nuevo huerto escolar durante el **School Garden On Air**, evento organizado por la comunidad con una transmisión de radio en directo y una comida compartida a base de platos locales. En Túnez, [Jardin Solidaire](#) permitió presentar Slow Food a estudiantes y profesores de la universidad, y concluyó con la puesta en marcha de un nuevo huerto en el campus.

Con la solidaridad y el intercambio como divisa habitual en el seno de la red de Slow Food, las actividades del Terra Madre Day en todo el mundo han contribuido a financiar o promover este proyecto de los mil huertos: en Berlín, la vicepresidenta de Slow Food Alemania, Ursula Hudson, lo presentó en la conferencia **Es ist genug für alle da** (Hay bastante para todos), mientras que en Estocolmo se celebró una cena de recogida de fondos: **Los Baluartes suecos en apoyo a los mil huertos en África**, en el centro cultural más grande del país.

En Italia, donde el programa nacional de huertos escolares de Slow Food goza de un gran éxito desde su nacimiento (2006), la conferencia **Huerto, Agua y Comercio Justo**, en Bracciano, informó acerca del proyecto con un debate sobre cómo estos tres elementos esenciales contribuyen a la salvaguardia de los derechos humanos fundamentales. En los **EE.UU.**, Slow Food Chicago invitó a la comunidad al evento **preSERVE/African Gardens Tour**, donde los participantes visitaron el proyecto de huerto urbano de comunidad del convivium en North Lawndale, y se informaron del proyecto "Mil huertos en África".

Para más información sobre el proyecto "Mil huertos en África":
www.slowfood.com/donate

Fiesta de los Huertos

Campesinos, niños, educación del gusto: se celebra el tercer festival anual nacional de los huertos escolares de los convivium italianos.

El pasado mes, la tercera edición de la "Fiesta de los Huertos" celebraba la labor desarrollada durante el último año en los más de 300 huertos escolares creados en toda Italia por los convivium Slow Food en colaboración con diferentes comunidades. Los estudiantes, maestros, padres y abuelos que dan vida a estos proyectos, se reunieron durante una jornada de actividad centrada sobre la educación del gusto.

En esta ocasión el tema nacional era la miel: cada una de las escuelas organizó el mismo juego de degustación para comprender mejor en qué modo inciden sobre el sabor paisajes y estaciones.

Pero no sólo se habló de miel. En una escuela elemental de Dogliani, Piamonte, un grupo de agricultores del mercado campesino (promovido por el convivium local) enseñó a los niños algunas habilidades nuevas, tales como el insólito cultivo del famoso cardo *gobbo* (cardo jorobado), que asume su típica coloración blanca y su consistencia tierna permaneciendo a resguardo de la luz del sol.

Los campesinos explicaron asimismo la diferencia entre las diversas variedades de calabazas y calabacines, y cómo extraer, conservar y sembrar las semillas; y los niños inundaron a los productores con sus preguntas, algunas de las cuales causaron un cierto titubeo y el intercambio de consultas entre expertos antes de ofrecer una respuesta: "¿Se puede sembrar cuando llueve?" ¿Se pueden sembrar en cualquier parte una semilla cualquiera? ¿Cuenta más la fortuna que la habilidad?".

La Fiesta de los Huertos refuerza la red de las escuelas italianas y es una jornada para sentirse unidos, divertirse y rendir homenaje a la labor desarrollada durante todo el año para sensibilizar a los jóvenes sobre temas como el ambiente, la comida y el

gusto, suministrando instrumentos que les permitan devenir consumidores más responsables y conscientes. Tarcisio Priolo, director de una escuela elemental participante en Milán, resumió a la perfección el sentido de la iniciativa: "Es fundamental enseñar a los niños los ritmos y los ciclos de la naturaleza, el principio y el fin de cada cosa y las responsabilidades que tal conocimiento implica".

PALABRAS FERTILES

Las granjas abandonan la ciudad

¿Conseguirán París y Milán nutrirse en el futuro? Aun en los países amantes de la comida es cada vez más difícil hallar granjas en las inmediaciones de las grandes ciudades

Extracto de un artículo publicado en "Atlantic".

Los Berrurier son los únicos campesinos que aún hoy cultivan en Francia la "chou de Pontoise", el "asperge d'Argenteuil" y el "pissenlit de Montmagny", una variedad de col, espárrago y diente de león respectivamente, típicos del territorio parisino, difusamente cultivados en la ciudad y en sus alrededores hasta finales de los años ochenta. Pero, no obstante la labor constante de tres generaciones, los Berrurier están destinados a desaparecer: Laurent, el nieto, no tiene descendencia.

París era una ciudad de artesanos de la alimentación, y su periferia un mosaico de huertos exuberantes gracias a los sedimentos clásticos del Sena. La globalización del sistema alimentario, simbolizada, entre otras cosas, por el mercado al por mayor internacional de Rungis, construido en torno a París a finales de los años sesenta, ha traído consigo productos homologados a precios mucho más bajos. Si a esto se añade el agravante de la especulación urbanística y la ausencia de una gestión adecuada de los terrenos agrícolas, no resulta extraño que los campesinos se vieran muy pronto obligados a alejarse de la ciudad cada vez más y a producir cultivos más rentables.

Además de la pérdida de patrimonio, la desconexión de la producción alimentaria ha dejado a la capital francesa en una situación precaria desde el punto de vista de la seguridad alimentaria. Con un sistema alimentario basado en transportes insostenibles, dependientes de carburantes fósiles, no sólo París, sino la mayor parte de las ciudades del mundo se hallan en peligro: las estanterías de los supermercados se vaciarían en muy pocos días en caso de colapso del sistema de transportes.

Slow Food dedicó a este tema tres encuentros en octubre pasado, durante el Salone del Gusto, evidenciando el papel de agricultores, productores y cocineros, e ilustrando sobre las iniciativas de huertos urbanos y seguridad alimentaria en curso actualmente en París, Milán y Berlín. Estos encuentros significan un primer avance para comprender la complejidad de las cuestiones en juego y la necesidad de colaboración entre diversos entes a fin de afrontar tal desafío.

Las ciudades no pueden ser desvinculadas de la producción alimentaria, intrapoladas en un sistema alimentario global que depende de los carburantes, genera residuos y no produce nada. Si queremos afrontar con seriedad el tema de la autosuficiencia de los centros urbanos, las soluciones deben ser fruto de la labor concertada entre

productores, cocineros, activistas, académicos y políticos, con el interés común de satisfacer las exigencias de los consumidores.

El artículo entero (en inglés) está disponible en el sitio web de Slow Food.

RECETAS DEL MES

Nueces de cerveza

Redescubrimiento de un antiguo bizcocho de Navidad, transmitido de generación en generación, durante el Terra Madre Day en un pequeño pueblo danés.

Traducido literalmente como "nuez de cerveza", el Ølnødder es un pequeño bizcocho preparado tradicionalmente en la zona de Odden. Existen numerosas recetas, que se transmiten desde hace siglos entre las familias de la región, y en el Terra Madre Day, excelente ocasión para festejar esta antigua preparación, el convivium local ha conseguido recuperar ¡16 variantes!

Históricamente, el Ølnødder era un dulce de los pobres: la masa se conservaba en una bolsa de algodón colgada del techo de una habitación húmeda para mantenerla suave y apartada de los ratones, y lo usual era preparar grandes cantidades por su larga capacidad de conservación.

Ingredientes:

7,5 kg de harina de trigo y de centeno

2 kg de sirope (mitad claro y mitad oscuro)

1,5 kg de azúcar de caña

4 botellas de cerveza de malta

3 botellas de cerveza porter o stout

cardamomo

jengibre

Mezclar bien todos los ingredientes, comenzando por los secos, para incorporar sucesivamente los líquidos. Una vez obtenida la masa, formar "chorizos" de 2 cm de espesor. Cortarlos en porciones (nueces) de 1,5/2 cm y hornear a 200°C durante 10-15 minutos.

LIBROS Y FILMES

Slow Wine 2011

Para la nueva guía de Slow Food Editore antes que las puntuaciones son las descripciones, de los vinos, de sus autores, de su filosofía, de sus viñedos.

Slow Wine: Uomini, vigne e vini in Italia 2011 es la nueva guía de vinos de Slow Food. Una forma nueva de hablar de vino en Italia mediante una semántica que desplaza la atención de la copa hacia la viña y los terruños. Se han visitado 2.000 bodegas y degustado cerca de 20.000 vinos. Pero, ante todo, se ha escuchado a los productores para traducir en palabras su personal interpretación del terruño.

Slow Wine ha abandonado las puntuaciones, un método demasiado limitante a la hora de hablar de las bodegas presentes en la guía. Tres son las secciones que las describen en su conjunto: *Vida*, las historias de los hombres y las mujeres protagonistas de cada realidad; *Viñas*, los viñedos, visitados y descritos en sus características y modalidad de conducción; *Vinos*, descritos de forma sencilla y acompañados de una buena serie de datos.

Simplicissimus Book Farm nos propone además la versión para e-book, disponible en la web (<http://store.simplicissimus.it/slow-wine-2011>) y en las principales librerías online, para poder consultar Slow Wine en PC o ordenador portátil, iPhone o iPad, en cualquier "ebook reader" y en todos los "smartphone".

Para una mayor información:
www.slowfood.com/editore

Focaccia Blues

La "focaccia" que devoró al "hamburger". Con la ayuda de una delicia tradicional, una pequeña panadería de Italia hace al McDonald's local cerrar sus puertas.

Focaccia Blues es el relato de cómo una "focaccia" (hogaza) consigue devorar a un hamburger. La protagonista es una pequeña panadería apuliese que, con la sola fuerza de su especialidad, consigue hacer cerrar a un McDonald's abierto desde apenas hacía un año. ¿Y el arma utilizada?: la deliciosa y genuina focaccia apuliese, tierna y espesa, típica de esa zona de Italia. En parte documental, surtido de entrevistas a los horneros y a los habitantes de la pequeña ciudad de Altamira, y en parte ficción, este film fue proyectado con ocasión de los numerosos eventos del Terra Madre Day, celebrado el pasado 10 de diciembre, entre ellos el del convivium de la Universidad de Catanzaro y otro de los celebrados por Slow Food Francia.

Haz clic aquí para una mayor información.
<http://www.focacciablues.it/>

Voces de Terra Madre

Tiempos de convivialidad

Más que solo comer y beber - La fiduciaria de Slow Food Liverpool (UK), Trine Hughes, nos habla de su convivium

El día en que Trine Hughes decidió enseñar a su hijo qué cosa era una comida buena, seguro que no albergaba la idea de que terminaría trabajando con el príncipe Carlos. Y sin embargo, la abogada, experta en derecho de familia y profesora universitaria de Princes Park, en compañía de otros representantes de Slow Food UK se presentó directamente en Highgrove, la empresa agrícola del Príncipe de Gales, donde se encontró con él para hablar de Slow Food Liverpool.

"Puse en marcha el convivium de Slow Food en Liverpool después del nacimiento de mi hijo. Deseaba enseñarle desde el principio la importancia de la comida buena y de una alimentación sana. Slow Food Liverpool existe ahora ya desde hace más de dos años y estoy orgullosa de decir que es muy activo.

Los grupos locales de Slow Food en todo el mundo, los convivium, se afanan para elevar el perfil de la cocina y de la agricultura respecto del fast food y la producción alimentaria masiva. Convivium es un término raro, pero no somos sino un grupo de personas con historias y procedencias muy diversas, unidas por el amor por la buena comida. Nos encontramos y discutimos sobre cómo promover nuestras actividades, tratamos de conocer mejor a los productores y a los cocineros locales y, naturalmente, gozamos juntos de la buena mesa.

Buscamos mantener un buen equilibrio. Proponemos actividades formales, como las cenas, pero también picnics en los que cada uno de nosotros aporta algo para comer y compartir. En una ocasión, organizamos uno muy bello en una iglesia, donde los sin techo vinieron a comer junto a nosotros. No somos un club culinario burgués. Nos movemos por amor a la comida y nos proponemos cambiar el modo en que ésta es percibida.

Una parte importante de nuestra labor es la colaboración con grupos locales. Trabajamos con algunos proyectos en Anfield para ayudar a la comunidad a cultivar fruta y verdura en las calles del municipio.

Una de las actividades más recientes ha sido la visita a una granja local y observar la hermosa labor oculta tras el cultivo de los productos: recogimos espárragos, y después todos juntos consumimos una comida preparada con productos recién recogidos. Después de esto organizamos un seminario sobre cómo cultivar cerca de casa, usando un área local para realizar un huerto comunitario. Queremos animar a nuestros socios no sólo a sostener a los productores locales, sino a que comiencen también ellos a producir algunas cosas.

Trine Hughes
slowfoodliverpool@yahoo.com.

FUENTE:

Jade Wright

<http://www.liverpoolecho.co.uk/liverpool-life/liverpool-lifestyle/2010/05/12/slow-food-liverpool-meet-with-royal-approval-at-highgrove-100252-26425406/>