

Slow Food International

Charity | Slow Ride zum Salone

Wie kommt man am besten von England nach Turin, ohne die Umwelt zu belasten? Mit dem Fahrrad! Umge-



setzt hat diese Idee eine 30 Mann starke Gruppe aus Axminster in Devon, die zehn Tage und 1237 Kilometer gen Italien radelte, um den Salone del Gusto und Terra Madre zu besuchen. Doch dies war nicht der einzige Grund. Die Reise war vor allem der Erinnerung an Philippa Corbin gewidmet, einer aktiven Slow Food Anhängerin, die sich aufgrund von Depressionen in 2011 das Leben genommen hat. Mit der Radreise wollten die Engländer auf diese Krankheit und zwei Stiftungen, die bei Depressionen weiterhelfen, aufmerksam machen. Auch eine Verabredung zum Essen im Rahmen des Salone war von den Angehörigen organisiert worden. Ein Teil der Eintrittsgelder für das Menü im Restaurant „Pista del Lingotta“ am 26.10. ging als Spende an diese Stiftungen. www.slowridetoturin.co.uk

Argentinien | Gemüsegarten für Kinder

„Futuro Si“ bedeutet „Zukunft ja“ und ist eine Initiative aus Deutschland für Kinder in Lateinamerika, die ohne Eltern auf der Straße leben oder in anderer Weise benachteiligt sind. Weil eines der Vorstandsmitglieder des Vereins, Tom Plange, auch Mitglied von Slow Food ist, kam die gute Idee auf, einen Kontakt zwischen Slow Food Buenos Aires und „Futuro Si“ herzustellen. Diese Kontaktherstellung hat schon viele Früchte getragen: So besuchte zunächst Hugo Cetrángolo, Präsident des Conviviums Buenos Aires und selbst Agronom, das Hilfsprojekt „Personitas“ von „Futuro Si“ in der Nähe von Pilar (Provinz von Buenos Aires), in dem rund 50 Kinder aus armen und zerrütteten Familien ernährt und psycho-



logisch betreut werden. Weiter halfen Studenten der Landwirtschaftlichen Fakultät der Universität von Buenos Aires ehrenamtlich nicht nur bei der Anlage eines Gemüsegartens, sondern überzeugten die Kinder von „Personitas“ in theoretischen und praktischen Unterrichtsstunden auch davon, ihre Essgewohnheiten zu ändern und sich auf den Verzehr von gesunden Produkten des eigenen Gartens umzustellen. Mit Hilfe von Slow Food und der Universität Buenos Aires konnte zudem noch ein Treibhaus gebaut werden, in dem Samen für den Gemüsegarten vorgezogen werden können. Und auch Mitglieder von Slow Food Italien waren schon zu Besuch, um das Projekt anzuschauen: Andrea Amato war im Jahr 2010 dort, Valentina Bianco in diesem Jahr. In all diesen Jahren wurde von „Personitas“ auch der Terra Madre Tag mit Verkostungen und Gesprächen über gute und gesunde Ernährung gefeiert. „Futuro Si“ – Initiative für Kinder in Lateinamerika, Brend'amourstr. 5, 40545 Düsseldorf, Tel 0211. 77 92 74 50, www.futuro-si.de

Gastro | Österreich, Südtirol und Slowenien

Komplett aktualisiert ist der österreichische Slow Food Gasthausführer diesen Oktober zum zweiten Mal erschienen. Neu ist die Ergänzung von Adressen in Südtirol und Slowenien. Georges Desrues und Severin Corti sind dafür wieder unterwegs gewesen, um – gemeinsam mit den Slow Food Convivien

– die beste Auswahl an authentischen Gasthäusern zu präsentieren. Aus allen Regionen werden sorgfältig geprüfte Adressen vorgestellt: Gasthäuser, die regionale Traditionen hochhalten, die ihre Produkte lokal beziehen und ausgezeichnet verarbeiten, Betriebe, in denen Gastfreundlichkeit und Behaglichkeit im Mittelpunkt stehen. Und mit maximal 35 Euro für ein typisches Menü ist der Besuch in den empfohlenen Lokalen auch bezahlbar. Übersichtskarten helfen, den Weg dorthin problemlos zu finden. Severin Corti, Georges Desrues: *Slow Food Gasthäuser in Österreich, Slowenien und Südtirol 2013*, Brandstätter 2012, 320 Seiten, broschiert, 22,50 Euro.

