

laboratorio slow food

Sabato 15 febbraio siamo andati a Monterosso per partecipare ad un laboratorio del gusto organizzato da slow food.

Il signor Enrico Radicchi presidente dello Slow Food Lombardia ci ha spiegato la differenza tra Slow Food e Fast Food.

FAST FOOD	SLOW FOOD
CIBO UGUALE	CIBO DIVERSO
GUSTO UGUALE	GUSTO DIVERSO
QUANTITA' TANTA	QUANTITA' POCA
TIPI POCCHI	TIPI TANTI
AGRICOLTURA MASSIVA E INTENSIVA	AGRICOLTURA NON MASSIVA E NON INTENSIVA
FERTILIZZANTI	AGRICOLTURA BIOLOGICA
OGM	BIODIVERSITA'

Tra lo Slow food e il Fast food ci sono numerose differenze che riguardano il cibo, il gusto, le quantità, i tipi di cibo e l'agricoltura utilizzata.

Se andiamo in un Fast food troviamo sempre gli stessi cibi quindi lo stesso gusto le stesse grosse quantità di pochi cibi e i pochi tipi degli stessi: per produrre queste grosse quantità di prodotti si utilizza agricoltura massiva e intensiva quindi l'uso di fertilizzanti la creazione di OGM cioè organismi geneticamente modificati.

Se invece mangiamo cibi di uno Slow food possiamo mangiare più tranquillamente tanti tipi diversi che hanno ognuno un gusto differente.

Per lo Slow food viene utilizzata un'agricoltura non massiva e non intensiva quindi agricoltura biologica e viene protetta la biodiversità delle specie viventi.

Realizzato da: MARTA, CEDELLA, DANIELE E MATTEO.