L’Africa di Slow Food protagonista a Expo 2015

slofood-petrini-ba9c7fbb

Due gli appuntamenti importanti di lunedì 18 maggio allo Slow Food Theater, con incontri e approfondimenti all’interno dello spazio Slow Food a Expo. Sulla scia di Slow Fish, conclusosi ormai a Genova, anche a Milano parla di pesce e pesca sostenibile, e lo si fa dando voce ai protagonisti indiscussi: i pescatori. Il percorso inizia in Africa, con La pesca, la bottarga e il sale in Mauritania. La pesca industriale, spesso straniera, minaccia le risorse della Mauritania a scapito del lavoro dei pescatori artigianali e della consumazione di pesce per le popolazioni locali. Il Presidio Slow Food della bottarga è nato per difendere la piccola pesca artigianale e i saperi tradizionali. Per fare la bottarga, le donne Imraguen acquistano il pesce dai pescatori locali e trasformano le uova di muggine col sale marino di qualità di Nouadhibou, risultato dal progetto SAL.SO.NO, per creare alcune saline in loco e promuovere la produzione di sale marino di qualità nel Paese.

Altro tema sotto i riflettori è Costruire comunità di pescatori più forti. Le comunità di pescatori sono esposte al pericolo dell’ocean grabbing, rischiando di perdere molto velocemente i propri diritti di pesca, il proprio lavoro, le proprie conoscenze e la propria cultura. Alcuni pescatori algerini raccontano come sono organizzati a livello locale, regionale e internazionale, per poter resistere a questa minaccia. Al padiglione Slow Food dedicato alla biodiversità lo spazio Slow Cheese e Slow Wine con la selezione di vini e formaggi da tutto il mondo.

Slow Food è una associazione internazionale non profit impegnata a ridare valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali.