



Slow Food International, la autoridad ambiental Coralina y la fundación Acua, continúan con el proyecto 'Slow Fish' y para ello convocan a los cocineros de las islas a una reunión este 4 de septiembre de 3:00 a 5:00 p.m. en el restaurante Capitán Mandy. Una cita que busca promover una importante alianza en el Archipiélago.

'Slow Fish' promueve la conservación de la biodiversidad del ecosistema arrecifal y costero del Caribe, por medio del fortalecimiento de buenas prácticas de aprovechamiento sustentable de los recursos alimentarios; además de promover su consumo responsable y local en áreas protegidas denominadas reservas de biosfera. Una iniciativa financiada por la Unión Europea.

En esta oportunidad, Coralina y Slow Food convocaron a pescadores, agricultores y productores a una socialización del proyecto; lo mismo se pretende este martes con los cocineros de las islas.

La alianza que se pretende, sería –de acuerdo con el boletín de Coralina– una red que agruparía a cocineros comprometidos con la defensa de la biodiversidad, los saberes gastronómicos tradicionales, las culturas locales y los productos que lo preservan en todo el mundo.

Entre otros objetivos del programa están, el estimular la puesta en marcha y fortalecimiento de relaciones directas entre cocineros y productores del país, poner valor a los productos baluartes y la llamada 'arca del gusto'.

Hacia el uso sustentable de los recursos alimentarios

Escrito por Redacción

Lunes, 03 de Septiembre de 2018 15:46 -

Además, convertir a las pequeñas productoras locales en 'buenas, limpias y justas', por la salvaguardia de la biodiversidad agroalimentaria que está en peligro de extinción; recomendar, apoyar y difundir el conocimiento de los pequeños grupos agrícolas y artesanales.