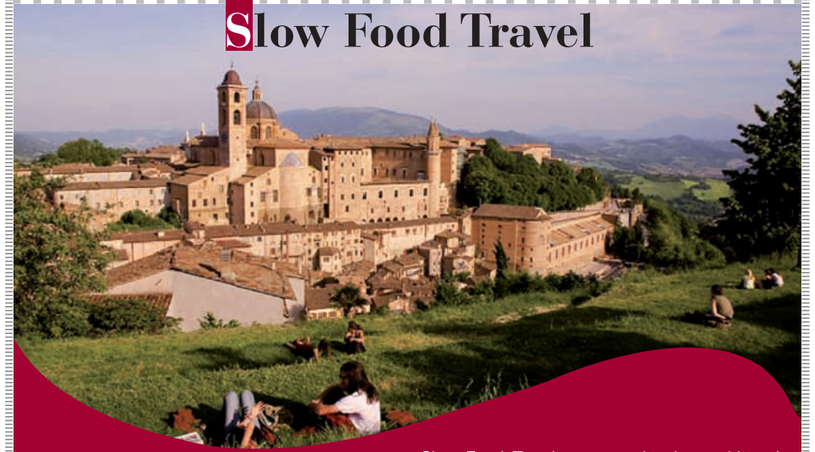
Slow Food Travel



Slow Food Travel è un progetto di turismo responsabile dell'Associazione Slow Food pensato per persone curiose, interessate a conoscere gli aspetti più significativi del luogo che visitano e a passarci del tempo. Perché ci piace il viaggiatore consapevole e non il turista "mordi e fuggi". Perché, anche in quest'epoca in cui predomina un turismo di massa, non tutto è stato visto, descritto e documentato. Anche nei luoghi più frequentati.

Slow Food Travel propone viaggi per chi vuole riscoprire il valore della conoscenza e del racconto. Slow Food Travel mette a disposizione dei viaggiatori la rete di persone, prodotti e territori che sono la base e l'essenza stessa di Slow Food, proponendo itinerari in Italia e, presto, anche all'estero.
Per poter garantire un servizio di qualità, Slow Food si avvale del supporto tecnico e organizzativo di RSI, una società di grande esperienza nel mondo del turismo.

Scopri le centinaia di proposte su www.slowfoodtravel.it e vivi l'esperienza più giusta per te.

Slow Food®
Travel

Da segnare in agenda

26 maggio

Slow Food Day

In 300 piazze Italiane, il secondo appuntamento con lo
Slow Food Day
per conoscere il cibo buono, pulito e giusto dei produttori locali e i progetti di Slow Food.

Cerca l'appuntamento più vicino a casa tua su ***www.slowfood.it***

25 - 29 ottobre



Salone Internazionale del Gusto Terra Madre

A Torino Lingotto Fiere
Salone del Gusto e Terra Madre
per la prima volta un unico appuntamento per proporre l'evento enogastronomico più bello del mondo.

Dal 29 maggio il programma, le novità e le news su
www.slowfood.it

Slow Food®
via Mendicità Istruita, 14 – 12042 Bra (Cn) Italy
tel. 0172 419611 – www.slowfood.it

Slow Food®Italia
al 46° Vinitaly
Padiglione 9 – Stand E4

Cibo è



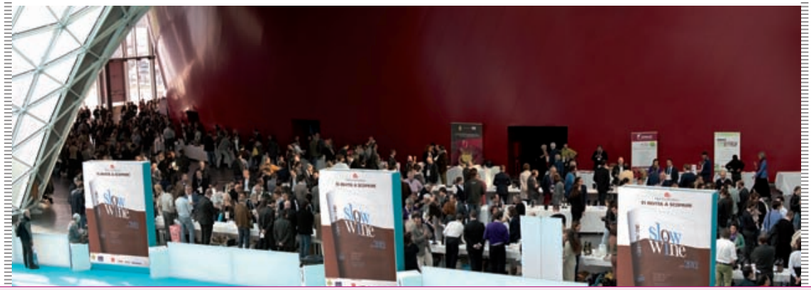




Slow Food promuove, tutela ed educa alla cultura del cibo buono, pulito e giusto:
che soddisfa il palato, non danneggia l'ambiente e rispetta il lavoro di chi lo produce

Associati!

Il vino secondo Slow Wine



Slow Wine ha cambiato il modo di raccontare il vino, ha abbandonato i tradizionali punteggi e voti per concentrarsi sulla ***narrazione del vino***. Slow Wine è l'unica guida che dedica ampio spazio ai protagonisti dell'enologia italiana, visti e considerati nel loro essere donne e uomini del vino. Quello che conta è la visione globale della viticoltura, lo stile, l'approccio, la filosofia. Conta l'***anima*** del vino. Parametri di giudizio nuovi che comprendono anche valori quali il rispetto dell'ambiente, del paesaggio e dell'identità territoriale (www.slowfood.it/slowine).



Vieni nello stand Slow Food per stare in compagnia e... (Pad. 9, stand E4)

Gli appuntamenti all'interno dello Stand sono dedicati ai Soci Slow Food e agli ospiti su invito.

Domenica 25 marzo

ore 9,30 - Colazione Slow
con caffè, tè e prodotti da forno dell'eccellenza gastronimica italiana e dei panificatori dell'Associazione Pan de Verona

ore 12,30 - Pranzo
con le Osterie dell'Alleanza del Piemonte

In degustazione i piatti preparati da:

Boccondivino – Bra (Cn)
Ristorante dell'Albergo dell'Agenzia di Pollenzo – Fraz. Pollenzo, Bra (Cn)
La Torre - Cherasco (Cn)

I piatti delle Osterie dell'Alleanza sono accompagnati dai vini di

DAMILANO
Barolo

Lunedì 26 marzo

ore 9,30 - Colazione Slow
con caffè, tè e prodotti da forno dell'eccellenza gastronimica italiana e dei panificatori dell'Associazione Pan de Verona

ore 12,30 - Pranzo
con le Osterie dell'Alleanza della Lombardia

In degustazione i piatti preparati da:

Dispensa Pani e Vini – Torbiato di Adro (Bs)
Trattoria la Madia – Brione (Bs)
Trattoria Guallina – Mortara (Pv)

I piatti delle Osterie dell'Alleanza sono accompagnati dai vini di

ARALDICA

Presidio Slow Food – Alleanza tra i cuochi italiani e i Presìdi Slow Food

OSTERIA DELL'ALLEANZA

L'alleanza è una grande rete solidale dove i cuochi italiani incontrano e stringono un patto con i produttori dei Presìdi Slow Food, impegnandosi a cucinare e valorizzare i loro prodotti. Fanno parte di questa rete oltre 300 ristoranti.
I cuochi dell'alleanza uniscono il piacere di realizzare grandi piatti alla responsabilità verso chi produce le materie prime.



Per un cibo buono, ma anche genuino, naturale, pulito. E non solo: giusto, rispettoso verso chi lo ha prodotto, coltivato, allevato. Per garantire la completa tracciabilità e per offrire massima visibilità ai protagonisti dei Presìdi Slow Food, sul menu è sempre indicato il nome del produttore da cui i cuochi si approvvigionano.

Franciacorta – THE GLENLIVET – Petra – PHILIPS – Saeco – RONER



www.presidislowfood.it/ita/alleanza_cuochi.lasso

Martedì 27 marzo

ore 9,30 - Colazione Slow
con caffè, tè e prodotti da forno dell'eccellenza gastronimica italiana e dei panificatori dell'Associazione Pan de Verona

ore 12,30 - Pranzo
con le Osterie dell'Alleanza del Veneto

In degustazione i piatti preparati da:

Ristorante da Riccardo al Maddarello – Asiago (Vi)
Trattoria da Paeto – Pianiga (Ve)
Osteria Madonnetta – Marostica (Vi)

I piatti delle Osterie dell'Alleanza sono accompagnati dai vini di

ZARDETTO

Mercoledì 28 marzo

ore 9,30 - Colazione Slow
con caffè, tè e prodotti da forno dell'eccellenza gastronimica italiana e dei panificatori dell'Associazione Pan de Verona

ore 12,30 - Pranzo
con le Osterie dell'Alleanza della Toscana

In degustazione i piatti preparati da:

Ristorante La Bussola da Gino – Quarrata (Pt)
La Tana del Brillo Parlante – Massa Marittima (Gr)
Osteria Il Canto del Maggio – Terranuova Bracciolini (Ar)

I piatti delle Osterie dell'Alleanza sono accompagnati dai vini di

Lamole Lamole

In collaborazione con – partner – sono presenti i prodotti di