



El Arca del Gusto y los Baluartes

Para proteger la pequeña producción agroalimentaria artesanal de alta calidad de la creciente homologación industrial, para impedir que la rapidez arrastre y haga perder centenares de razas de animales, embutidos, quesos, hierbas comestibles silvestres o cultivadas, cereales, fruta; para que crezca la educación al gusto; para luchar en contra del exceso de higienismo, matador de la particularidad de muchas producciones; por todo esto y, sobre todo, para tutelar el derecho al placer de la comida, Slow Food ha lanzado el Arca del Gusto.

Los productos tienen que

1. ser excelentes desde el punto de vista organoléptico
2. tener una conexión con un territorio específico, en sentido ambiental, socio-económico e histórico
3. producirse en cantidades limitadas en un sector agrícola o de transformación de pequeñas dimensiones
4. estar amenazados por el riesgo de perderse

¡ATENCIÓN!

No están incluidos

1. productos industriales
2. productos sin una conexión con un zona geográfica precisa
3. productos que engloban OGM

La ficha que a continuación se muestra es el modelo empleado para presentar candidaturas al Arca del Gusto (Slow Food).

Ya que el objetivo de solicitaros que la rellenéis para este encuentro es conocer el producto que elaboráis os agradeceríamos que en la medida de lo posible sigáis esta ficha resaltando qué aspectos de vuestro producto o del proceso empleado en su elaboración constituyen la base de su calidad y de su diferencia en relación con otros productos del mercado; en definitiva: qué valores aportan vuestros productos y qué los hace diferentes al resto. Os agradeceríamos nos hicierais llegar una FOTOGRAFÍA del producto para futuras iniciativas.

Ficha del producto / proceso de elaboración

Denominación y eventuales variantes dialectales

Breve descripción del producto y del proceso de elaboración

Zona histórica de producción - Tradición del producto / proceso de elaboración / vuestra empresa

¿Actualmente el producto sigue realizándose totalmente en la misma zona? SI NO

¿ Actualmente se comercializa? SI NO

En caso de respuesta afirmativa

¿Cuáles son las cantidades?

Indicar nombre y dirección de eventuales productores

¿Existe una asociación, un consorcio u organismo que represente a los productores?

¿Existe una regla común de producción escrita (disciplinar, pliego de condiciones, etc.) y suscrita por todos los productores?

¿Qué necesita el productor/producto para funcionar de la manera mejor?

asistencia técnica cualificada

SI NO

promoción

SI NO

aumento de la venta directa local

SI NO

espacio de venta fuera del lugar de origen

SI NO

iniciativas de promoción turística

SI NO

otras cosas

Datos de la persona indicante del producto

Nombre y apellidos:

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

Secretaría del ENCUENTRO

Tel.. 963 877 007 ext. 74748 | 699 875 843 (Nacho Lánderer)

Correo electrónico.. encuentroalimentacion@yahoo.es

Dirección postal..

ETSIA - Dpto. Economía y Ciencias Sociales

I Encuentro Biodiversidad y Alimentación

Camino de Vera s/n | 46022 - Valencia