

Slow Food en les Terrases de la Torre

¿Qué tiene el movimiento Slow Food que poco a poco se va haciendo cada vez más popular? ¿Tendrá algo que ver que los ideales que defiende de comidas para disfrutar con tiempo y en compañía elaboradas tradicionalmente con productos ecológicos? ¿O quizá lo que atraiga a la gente es la buena mesa y el buen vino con productos de calidad? ¿O será que gusta comer sano y disfrutar de la elaboración de los alimentos en la cocina? Parece ser que, al contrario de lo que se fomenta en una sociedad consumista acelerada, a la gente le gusta pasar su tiempo tranquilamente en compañía de amigos, comer alimentos sanos y sabrosos y aprender a degustar vinos con tranquilidad.



A finales de noviembre, la agrupación comarcal Slow Food Marina Alta organizó una comida, para dar a conocer sus proyectos y degustar productos ecológicos de la zona a través de recetas tradicionales, en Les Terrases de la Torre (Gata de Gorgos). Este restaurante se ha caracterizado por la utilización, como base de sus recetas, de productos autóctonos, cocinados y tratados como siempre.

Slow Food reivindica el disfrute consciente y responsable tanto del cultivo, como de la cría, así como de la preparación y degustación de los alimentos. Defiende la biodiversidad de nuestras reservas alimenticias, difunde la educación del gusto y promueve la relación entre productores y consumidores, así como el consumo de productos cercanos y de temporada.

Entre los productores presentes, que aportaron productos para la comida, se encontraban Vicente Dominguis, de Pego, que aportó arroz Bomba de producción ecológica; Alejandro de Sucimel de Ràfol d'Almunia con miel artesana y otros productos; Puri y Carles de La Seranda, de Gata de Gorgos, que aportaron pansa de moscatell como producto representativo; Carles de Pego que es productor y tiene un puesto de productos ecológicos y biológicos en el mercado central de Dénia -Hortasana-; y Óscar Dutto, de Xàbia, productor ecológico de fruta y verdura, que tiene un puesto de venta en el mismo lugar de producción.

Antes de entrar al salón para comer, los asistentes pudieron conocer más de cerca estos productos ecológicos. Uno de los objetivos de Slow Food es propiciar la relación entre productor y consumidor.

La convocatoria fue un éxito al que asistieron cerca de un centenar de personas, entre los que se encontraban el Secretario Autonómico de Agricultura i Medio Rural, Vicente Riera Balbastre, y otros representantes políticos de la comarca que esa misma mañana habían acudido a las IV Jornadas sobre el Moscatel en Gata de de Gorgos, así como Francisco Amorós -Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de los Vinos de Alicante. Los miembros de Slow Food Marina Alta expusieron las ideas y proyectos que están desarrollando y que esperan materializar en 2009.

Slow Food Marina Alta trata de definir y potenciar aquellos alimentos distintivos de nuestra cultura

común, como pueden ser la Pansa de Moscatell o la Gamba Roja, entre los más conocidos. Los productos locales no sólo contribuyen a proteger la biodiversidad, sino que resultan más sabrosos. Para ello, necesita contar con el apoyo de todos aquellos que quieran colaborar y compartir proyectos e inquietudes, potenciando así los alimentos y estilo de vida de nuestra comarca.

Ser "Slow" comporta además, una filosofía de vida que se aplica a todos sus aspectos: comida, trabajo, costumbres, tradiciones, familia, ocio, sociedad... Todo aquel que quiera asociarse a esta iniciativa y aportar ideas, puede hacerlo en:

convivium@marinaalta.slowfood.es