



Sustainable Networks for Agro-food Leading in the Mediterranean

Campaña MedSNAIL sobre alimentación BUENA: descubre el Arca del Gusto

La organización Slow Food concibe un mundo en el que todas las personas puedan acceder y disfrutar de alimentos buenos para su salud, para quienes los cultivan y para el planeta.

Este enfoque se basa en un concepto de alimentación que se define por tres principios interconectados: bueno, limpio y justo.

¿Qué significa BUENO? En la filosofía de Slow Food, *bueno* es sinónimo de alimentos de calidad, sabrosos y saludables.

El sistema mundial de producción alimentaria se basa en la agricultura intensiva, que recurre a pesticidas y fertilizantes sintéticos para producir alimentos altamente procesados y densos en calorías, repletos de aditivos, conservantes, azúcares y grasas saturadas. Esto está creando desequilibrios en las dinámicas ambientales, económicas y sociales, especialmente en los países más vulnerables, generando muchos problemas de salud pública como la obesidad y la malnutrición.

Slow Food trabaja para promover modelos de producción, transformación y consumo lo más sostenibles y saludables posibles, tanto para los individuos como para el planeta.

En el imaginario colectivo, una dieta saludable se asocia a menudo con la privación, la restricción calórica y la monotonía. En realidad, comer puede ser fácilmente saludable y placentero al mismo tiempo.

La comida que es buena para nosotros también es buena para el medio ambiente y la comunidad.



*Sustainable Networks for Agro-food Leading in the
Mediterranean*

¿Pero cómo podemos comer bien diariamente? No tenemos que inventar nada nuevo; basta con fijarnos en nuestras ricas tradiciones gastronómicas.

¡Comer no es solo una necesidad, sino una fuente de placer!

Para descubrir alimentos buenos ligados a la tradición, contamos con la ayuda de un proyecto de Slow Food, el [Arca del Gusto](#). Este programa recorre el mundo recogiendo productos de calidad a pequeña escala que pertenecen a las culturas, la historia y las tradiciones de todo el planeta: un extraordinario legado de frutas, verduras, razas animales, quesos, panes, dulces, embutidos...

El Arca se creó para señalar la existencia de estos productos y llamar la atención sobre el riesgo de que desaparezcan en unas pocas generaciones.

El Arca del Gusto nos llama a todos a actuar: en algunos casos, **es necesario redescubrir los productos y volver a ponerlos sobre la mesa, y hay que apoyar a los productores para que puedan contar sus historias; en otros, cuando se traten de especies silvestres o amenazadas, a través de la reducción o supresión de su consumo para favorecer su conservación y reproducción.**

Encuentra la definición completa en la [Llamada Urgente a la Acción Colectiva de Slow Food](#)

MedSNAIL, Redes para la innovación agroalimentaria sostenible en el Mediterráneo, es un proyecto financiado por la UE en el marco del programa ENI CBC Med con un partenariado compuesto por la Federación Andaluza de Municipios y Provincias - FAMP (España), la Fundación Slow Food para la Biodiversidad (Italia), la Universidad Americana de Beirut (Líbano), la Sociedad para el Desarrollo de la Mujer Rural Empoderamiento económico, social y político de la mujer rural - RWDS (Palestina), la Universidad de Sfax (Túnez), la Fundación para el Desarrollo Regional de Gozo (Malta) y Mujeres para el Desarrollo Cultural (Namaa) (Jordania).