



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

## **Campaña de MedSNAIL sobre alimentación LIMPIA: descubre el Arca del Gusto**

Los sistemas de producción y consumo de alimentos más extendidos hoy en día son perjudiciales para el planeta, sus ecosistemas y los pueblos que lo habitan.

El sabor, la biodiversidad, la salud y el bienestar de los seres humanos y de los animales, el bienestar y la naturaleza son objeto de continuos ataques. Esto compromete el propio deseo de comer, de producir alimentos gastronómicos y de ejercer el derecho al placer sin perjudicar la existencia de los demás ni los equilibrios medioambientales del planeta en el que vivimos.

Si, como dice el poeta campesino Wendell Berry, "comer es un acto agrícola", se deduce que producir alimentos debe considerarse un "acto gastronómico".

El consumidor orienta el mercado y la producción con sus elecciones y, al tomar conciencia de estos procesos, asume un nuevo papel. El consumo pasa a formar parte del acto productivo y el consumidor se convierte así en coproductor.

El productor desempeña un papel clave en este proceso, trabajando por la calidad, poniendo a disposición su experiencia y acogiendo los conocimientos y el saber de los demás.

Por lo tanto, es fundamental que los alimentos que compremos y consumamos no solo sean buenos, sino también limpios y justos.

**¿Pero qué significa LIMPIO? Es sencillo: se refiere a una producción que no daña el medio ambiente y, al mismo tiempo, no pone en peligro las producciones tradicionales, arrasando con la biodiversidad y las producciones de pequeña escala.**



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

Slow Food trabaja para promover modelos de producción, transformación y consumo lo más sostenibles posible, tanto para las personas como para el planeta. El [Arca del Gusto](#) de Slow Food contribuye a descubrir alimentos buenos, limpios y justos ligados a la tradición. 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 y embutidos.

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).*