



Sustainable Networks for Agro-food Leading in the Mediterranean

Campaña de MedSNAIL sobre alimentación JUSTA: descubre el Arca del Gusto

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.

Un aspecto importante de este objetivo es la **justicia social**. Esta debe perseguirse mediante la creación de condiciones de trabajo respetuosas con las personas y sus derechos y ser capaces de generar remuneraciones adecuadas, mediante la búsqueda de economías globales equilibradas, mediante la práctica de la empatía y la solidaridad y también a través del respeto a las diversidades culturales y las tradiciones.

Yara Dowani, cofundadora y portavoz de la granja Om Sleiman en Palestina, explica para la organización Slow Food que "comer alimentos justos implica que sean necesariamente limpios, locales y sanos, así como accesibles y asequibles para todos por igual, y que los agricultores reciban por ellos lo que merecen por su trabajo: reconocimiento, respeto y pago justo. Supone que los consumidores sepan de dónde proceden sus alimentos y tengan libertad de elección sobre lo que comen y consumen. Cualquier otra opción diferente es injusta". [Enlace a la entrevista](#).

Clic [aquí](#) para acceder al vídeo de Slow Food sobre alimentación justa.

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. El esfuerzo debe ser común y realizarse con el mismo espíritu consciente, compartido e interdisciplinario que la ciencia de la gastronomía.

De este modo, comer y producir alimentos se convierten en auténticos actos políticos.



*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.

Entre estos tipos de productos se encuentran también todos los que componen el Arca del Gusto de Slow Food, que no solo son buenos, limpios y justos, sino que, además, se encuentran en peligro de extinción. El Arca del Gusto recorre el mundo recogiendo producciones 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).