

## Slow Food representará a Álava con 18 productos locales en el Congreso Terra Madre y el Salone del Gusto 2018

La cita se celebra entre los días 20 y 24 de septiembre en Lingotto Fiere y en el Oval de Turín

**Vitoria-Gasteiz, 19 de septiembre 2018.** 18 productos de contrastada calidad representarán al Territorio Histórico de Álava en el prestigioso Congreso Terra Madre y el Salón del Gusto de Turín que se celebrará entre los días 20 y 24 de este mes. Se trata de un encuentro bianual en el que los protagonistas son los productores que apuestan por sistemas de producción sostenibles, respetuosos con el medio ambiente y con las formas de cultivo tradicionales. Slow Food Araba la responsable de, a través de un stand, dar a conocer la excelencia de los productos, una misión para la que contará con el apoyo del departamento de Agricultura de la Diputación Foral de Álava.

*“El Salone del Gusto de Turín es el único lugar del mundo donde campesinos y artesanos, mundo académico y cocineros, grandes cultivadores de la enogastronomía y neófitos pueden encontrarse, dando vida a intercambios y soluciones a nuestros trabajadoas/es del mundo rural alavés”,* ha explicado el presidente de Slow Food Araba, Alberto López de Ipiña, durante la presentación.

Es el lugar donde se teje una tupida red de relaciones en el nombre del alimento sostenible, que siga sabiendo transmitir alegría y al que se restituya su pleno valor. El Salone del Gusto es, pues, un evento educativo, porque permite aprender, conocer, comparar e informarse, y todo ello esgrimiendo un derecho al placer muy responsable y plenamente compartido. Es, sobre todo, una fiesta, hecha para conocer lo que comemos y celebrar el factor humano implicado en su producción, donde la relación entre alimentos y territorios se expresa de forma inmediata y tangible.

*“No podemos desaprovechar la ocasión para los productos alaveses se exhiban en el mayor escaparate de alimentos de calidad de mundo”,* ha añadido el diputado de Agricultura, Eduardo Aguinaco. Está previsto que a esta cita acudan

más de 500.000 visitantes, 8.000 agricultores, 1.000 cocineros, 5.000 delegados de Slow Food, más de 500 comunidades del alimento, representantes de 320 universidades que girarán alrededor de más de 900 expositores.

El stand de Slow Food contará con miel del Gorbea, vino y aceite de oliva de Rioja Alavesa, además de alubia pinta, alubia arrocera, garbanzo, lenteja, la morcilla de la montaña, trufa, el txakolí, carne de ternera alavesa, Sal de Salinas, queso Pastor, carne de potro, cerveza alavesa, sidra alavesa, patata Gorbea y pates artesanales del Elciego, entre otros. Así hasta 18 productos de excelente calidad que *“son un referente de lo que es Álava y de lo bien que trabajan nuestros agricultores y ganaderos, que ven en la producción sostenible una alternativa real y rentable”*. Además del stand se realizarán catas y presentaciones de estos productos en los diferentes espacios que se han dispuesto.

En esta ocasión se celebra la doceava edición del Salón del Gusto y la séptima del encuentro mundial de la red de Terra Madre que para los productores es una nueva ocasión de prestigiar su trabajo, de motivar su profesión y de sentirse los protagonistas de la más importante Feria Internacional de producto artesanal de calidad. Una excepcional carga de autoestima para continuar en el trabajo de una agricultura responsable y sostenible.

El encuentro acogerá durante cinco días a comunidades del alimento, cocineros, docentes, jóvenes y músicos provenientes de todo el mundo, comprometidos en promover una producción alimentaria local, sostenible, en equilibrio con el planeta y respetuosa con los saberes transmitidos de generación en generación.

*“En esta edición nos acompañará la Coral de Amurrio que dará un concierto en San Pietro y amenizará el stand de Araba. Además, a propuesta de la organización, participaremos en talleres y conferencias sobre el Valle Salado, el Queso Artzai-Gazta, la Carne de Potro de la Montaña Alavesa, el cambio climático y la migración como factores que afectan a la producción alimentaria mundial”*, ha concluido López de Ipiña.