Slow Food: hoe dichterbij, hoe duurzamer

Na onze Franse wijnexpeditie zeilen we oostwaarts met een lichte bries. De kust trekt langzaam aan ons voorbij, waardoor we haar goed in ons kunnen opnemen. De bergen kleuren felrood in het avondlicht en niet veel later verlichten sterren de hemel boven de Italiaanse Rivièra.

Ambacht uit de laars
De volgende ochtend komen we aan in het pittoreske Portofino, waar we om de hoek kunnen ankeren. Te voet verkennen we de groene omgeving, terwijl we smullen van een *gelato artiginale,* een ambachtelijk Italiaans ijsje. Hoe komt het toch dat het ijs hier zo lekker smaakt?

De Italiaanse keuken
Al snel merken we dat dit niet alleen geldt voor het ijs, maar ook voor veel ander plaatselijk eten; het smaakt puur en heerlijk. Niet zo verwonderlijk als je bedenkt wat de Italiaanse keuken traditiegetrouw zo kenmerkt: regionale gerechten die ambachtelijk en met verse ingrediënten worden bereid. Toch rukt fastfood ook in dit land steeds verder op, en daarmee de grootschaligheid, industrialisatie en standaardisatie van de hele voedselketen. Een ontwikkeling die haaks staat op de Italiaanse culinaire cultuur.

Tijd voor een tegenbeweging, dacht de Italiaan Carlo Petrini. In 1989 richtte hij de organisatie Slow Food op met als doel om lokaal, ambachtelijk en divers eten te stimuleren. Het tegenovergestelde van fastfood dus. Nu is de organisatie actief in zo'n

160 landen en zijn wereldwijd meer dan 100.000 producenten en restaurants aangesloten.

Proef het verschil
In Barcelona maken we voor het eerst kennis met slowfood. Op de gevel van restaurant Somorrostro pronkt een rode slak, het logo van de Slow Food-beweging. Hier ontmoeten we eigenaar Andrés Gaspar. 'Wat maakt je restaurant slowfood', vragen we hem. 'Al het eten en drinken komt uit de regio, minder dan 100 kilometer ver om precies te zijn.'

'Op de vismarkt kopen we verse vis van vissers die dichtbij de kust blijven. Het vlees komt van een paar boeren uit de buurt die we persoonlijk kennen. De groente halen we uit onze eigen biologische groentetuin, niet ver buiten de stad. Zo serveren we altijd verse groenten uit het seizoen. Ten slotte schenken we ook wijn uit de regio. Liefst biologisch-dynamisch, zonder toegevoegde sulfieten.'

Iets duurder, maar zóveel beter
Niet veel later smullen we van een vis die we niet kennen. Andrés legt uit dat hij de bijvangst koopt en wil laten zien dat ook die vis goed smaakt. En bovendien scheelt in prijs, omdat die minder populair is. Toch is slowfood eten vaak wat duurder dan fastfood: je krijgt namelijk een beter product op je bord. De producenten houden rekening met de natuur, wat meer werk kost. Bovendien ontvangen de meestal kleinschalige producenten een eerlijke prijs. De kok in het restaurant bereidt alles zelf en werkt met pure ingrediënten. Daartegenover staat dat er minder transport nodig is, omdat alles uit de regio komt. Daarmee is slowfood in zowel milieu- als sociaal opzicht duurzamer.

Internationaal netwerk
Terug naar Italië. In het Piëmontese Bra bezoeken we het hoofdkwartier van de internationale Slow Food-beweging. Wat ze daar precies doen? Ester Clementino legt het uit: 'Slow Food werkt aan een wereld waarin iedereen kan genieten van voedsel dat goed is voor hem, de mensen die het maken én de planeet. Hiervoor werken we met kleinschalige producenten die voedsel maken dat onder druk staat en beschermd moet worden: denk aan groenten, fruit, kazen, zaden of rassen. Zo bevorderen we ook de biodiversiteit.'

De organisatie verbindt deze kleine, duurzame producenten aan afnemers als restaurants en winkels. Ook stimuleert ze kennisuitwisseling onder haar leden. Om consumenten te enthousiasmeren, organiseert ze evenementen als markten, workshops en meerdaagse festivals over lokaal en ambachtelijk eten. 'Veel consumenten weten niet meer waar hun eten vandaan komt. De afstand tussen het boerenbedrijf en de eettafel is steeds groter geworden met de industrialisering van ons voedsel. Wij proberen die afstand weer te verkleinen.'

'Ook werken we nauw samen met bekende chefs van restaurants. Zij hebben afspraken met lokale, ambachtelijke producenten en verzinnen recepten met de bijzondere ingrediënten die ze leveren. Zo hebben ze niet alleen verse producten, maar maken ze ook reclame voor de lokale producenten.' Anders gezegd promoot de Slow Food-beweging dus *ecogastronomie*.

Hoger culinair onderwijs
De Slow Food-beweging werkt nauw samen met de Universiteit voor Gastronomische Wetenschappen in Pollenza. Uit het lesprogramma blijkt dat ze eten hier benaderen vanuit verschillende invalshoeken. Studenten krijgen les in de geschiedenis, culturele achtergronden en economie van voedsel, maar ook in de duurzaamheidsaspecten ervan. Er is zelfs een kookopleiding die volledig is gericht op slowfoodcuisine.

Hier ontmoeten we Alessandra Abbona, verantwoordelijk voor de communicatie. 'Wij leiden voedselfanaten uit de hele wereld op. De master in slowfoodcuisine legt nadruk op lokale, traditionele manieren van voedselbereiding. We organiseren ontmoetingen met ambachtelijke producenten, zoals bakkers, salamimakers en slagers.'

'Drie maanden lang lopen onze studenten stage bij een slowfood-familierestaurant en drie maanden bij een sterrenrestaurant. Studiereizen zijn erop gericht om de hele voedselketen in kaart te brengen. Zo leiden we koks op tot chefs met kennis van duurzame voedselproductie.' Met duizenden afgestudeerden heeft de universiteit inmiddels al veel kennis over een duurzamer voedselsysteem verspreid.

Lokaal is duurzamer
De nadruk op gezond en natuurvriendelijk eten waarvoor de producent een eerlijke prijs krijgt, spreekt ons aan. De kleinschalige, ambachtelijke manier van voedselbereiding belast natuurlijke hulpbronnen minder en behoudt biodiversiteit. Voor ons is het bovendien gunstig dat we overal heerlijke gerechten kunnen proeven die met kennis en aandacht zijn gemaakt. Wat is er nou mooier dan genieten van een lokale specialiteit in een prachtige natuuromgeving? Dit maakt reizen extra bijzonder.

In Nederland is de Slow Food-beweging ook actief. Talrijke restaurants en producenten zijn erbij aangesloten; ze zijn te herkennen aan het logo met de rode slak. Zo kun je ook in eigen land nog allerlei verrassende lekkernijen ontdekken.