



Grupos de Slow Food españoles y galos comparten experiencias

Alrededor de 90 defensores de este movimiento se reunieron en Ferma

D.A.

HUESCA.- Alrededor de 90 personas de grupos de slow food de España y Francia (defensores de los productos agroalimentarios de calidad y proximidad) se reunieron en la pasada edición de la Feria Regional de Barbastro, Ferma 2016, para hablar sobre los mercados, la gastronomía di-

ferencial de los Pirineos y la hostelería pirenaica.

Los cerca de cien defensores de los productos "buenos, limpios y justos", como ellos mismos los definen y pertenecientes a 'conviviums' del Bearn, Bigorre, Álava, Pamplona, Ribagorza y Huesca compartieron una jornada en la que visitaron a productores locales y debatieron

sobre mercados y normativa. También se preguntaron si existe una gastronomía diferencial de los Pirineos y si la hostelería pirenaica es un verdadero escaparate de los productos que potencian los 'conviviums'.

Los asistentes a la jornada también conocieron de primera mano productos locales como el Tomate Rosa de Barbastro

y el Arroz Somontano. Además, estuvieron en la bodega Enate y conocieron su fusión de vino y arte.

TuHuesca y Slow Food Huesca impulsaron este encuentro en el que también se habló de un Congreso de Gastronomía que tendría lugar de forma alterna en Francia y España (Huesca), cuya primera edición se desarrollaría el próximo año en la capital del Alto Aragón y que constituye una de las acciones fundamentales del Poctefa "Hecho en los Pirineos", en el que están implicadas la Diputación Provincial de Huesca, el Ayuntamiento de Huesca y el Departamento de Altos Pirineos.

A juicio de los organizadores del encuentro, el intercambio

entre los grupos franceses y españoles fue de "gran interés", ya que "la vertiente francesa lleva la delantera en las cuestiones de mercado y normativa, por una mayor flexibilidad y agilidad de sus administraciones, que ofrecen un mayor apoyo al artesano agroalimentario, mientras que la vertiente española aporta todo su saber hacer en el ámbito gastronómico y en todo lo relacionado con el producto".

El movimiento Slow Food tiene más de 100.000 seguidores en todo el mundo. El 'convivium' oscense defiende además los alimentos locales como parte del patrimonio cultural de un territorio, filosofía que comparte plenamente con 'Huesca La Magia de la Gastronomía'.