Año V, núm 2082 - Viernes, 12 de Enero de 2007 - Última Actualización: 10:21h

Granada Digital

Páginas Amarillas Páginas Blancas Callejero

Titulares del día

Mínima: -4º
Máxima: 15º
Previsión

Secciones

- Local
- Provincia
- Andalucía
- Nacional
- Internacional
- Deportes
- Universidad
- Cultura
- Economía
- Sucesos
- Sociedad
- Reportajes GD
- Entrevistas GD

Canales

Canal Deporte
Canal Cine
Canal Arte
Canal Cofrade

Especiales

ETA destroza el alto el fuego
Francisco Ayala
Desplome A-7

VALORACIÓN

Su opinión sobre este artículo :

* ** * * *

Imprimir Enviar

Enviar noticia a...

Menéame Digg
Del.icio.us Fresqui
Yahoo

Nota: para poder enviar el contenido a estos servicios puede ser necesario registrarse en ellos.

La Asociación tiene un foro con más de 200 universidades internacionales

El movimiento slow food recluta a profesores, restauradores y enólogos granadinos

11/01/2007 - 10:58

Redacción GD

Mañana, viernes, 12 de enero, a las 12.30 tendrá lugar en la sede central de la Caja Rural de Granada, la presentación en rueda de prensa de la sección granadina (Convivia) del Movimiento Internacional Slow Food (traducido literalmente como "comida lenta").

En el acto de presentación participarán José Luis Rosúa, titular de la Cátedra UNESCO de Desarrollo Sostenible de la UGR y presidente de la sección granadina de Slow Food; y el vicepresidente, Emilio Martínez de Victoria, director del Instituto de Nutrición de la UGR.

Servicios

- Clasificados
- Farmacias de guardia
- Museos
- Transportes
- Televisión
- Loterías
- Teléfonos
- El Tiempo
- Ocio
- Cartelera
- RSS

Slow Food es una asociación internacional sin ánimo de lucro nacida en 1986 como respuesta a la invasión homogeneizadora de la fast food y al frenesí de la fast life. Hoy agrupa a más de 80.000 personas en 104 países de los cinco continentes. Existen unos mil Convivia –mil en total– son el punto de referencia del movimiento sobre el terreno, y organizan iniciativas para los asociados. Slow Food se compromete en la salvaguardia de los alimentos, de las materias primas, de las técnicas de cultivo y de transformación heredadas por los usos locales consolidados en el tiempo; en la defensa de la biodiversidad de las especies cultivadas y salvajes; en la protección de locales gastronómicos y de convivencia que, por su valor histórico, artístico o social, forman parte del patrimonio de la cultura material.

La Asociación tiene un foro de Universidades, en el que se integran más de 200 a nivel internacional, donde participa mediante Convenio la Universidad de Granada. Además se cuenta con la colaboración de la Federación Granadina de Productos con Denominación de Calidad Certificada (FEDECAL), que realizará una degustación de sus productos al final del acto.

GRANADA DIGITAL, el diario ONLINE de Granada - e-mail: redaccion@granadadigital.com, publicidad@granadadigital.com

Granada Digital no secunda ni corrobora los artículos de opinión ni las manifestaciones expresadas en los foros de debate de este diario, y en consecuencia, no se hace responsable del contenido de los mismos.