



Slow Food® France

SISQA 2008 du 11 au 14 décembre à Toulouse Participez aux Ateliers du Goût organisés par Slow Food

Communiqué de presse
04.12.08

Pour la 4^{ème} année consécutive, Slow Food sera partenaire du Salon de la qualité alimentaire dans le cadre de la SISQA – Semaine Internationale de la Sécurité et de la Qualité Alimentaire - organisée par la Région Midi-Pyrénées du 11 au 14 décembre prochain au Parc des Expositions de Toulouse et proposera cinq Ateliers du Goût ouverts gratuitement aux visiteurs.

Inscription sur place auprès des bénévoles du stand Slow Food, dans le Hall Découverte. Entrée libre.

Séances ouvertes à la presse également sur inscription par téléphone au 04 99 61 30 47.

Les Ateliers du Goût de Slow Food

Animés par des producteurs et des animateurs de Slow Food et par des chefs de renommée nationale, ces ateliers permettront au public de découvrir, au travers de dégustations, les qualités et l'histoire de terroirs et de familles de produits. Les cinq ateliers du goût mariant les sentinelles et les produits locaux avec des sentinelles italiennes et françaises d'autres régions seront les suivants :

*** « Rencontre goûteuse entre trois massifs »**

Trois sentinelles françaises représentent leur massif d'origine, le mouton de Barèges-Gavarnie (les Pyrénées), la lentille blonde de St-Flour (le Massif Central) et le petit épeautre de Haute-Provence (les Alpes).

*** « Le bœuf gascon aréolé et le bœuf piémontais : saveurs d'excellence »**

Les deux sentinelles à l'honneur en préparation froide, puis chaude en sauce.

*** « Les plus belles poules se mettent sur leur 31 à Toulouse »**

La nouvelle Sentinelle de la poule gasconne invite son homologue italienne « pollo du Val d'Arno » pour un service consacré à des recettes traditionnelles.

*** « Autour du porc Noir de Bigorre, les grands jambons de porcs noirs d'Europe »**

Dans le cadre de la préparation de l'ouverture de la FESERPAAE (Fédération sud-européenne des races porcines autochtones extensives – organisme de représentation des filières) la Sentinelle du porc Noir de Bigorre, accompagnée du porc ibérique, invite la « Cinta senese », communauté de la nourriture italienne, productrice de jambon du porc noir toscane.

*** « L'Aveyron, scène ouverte pour les fromages »**

Atelier dédié aux fromages régionaux parmi lesquels le fameux Laguiole.

Le partenariat entre Slow Food et la région Midi-Pyrénées

Slow Food est un mouvement né en Italie il y a vingt ans qui compte aujourd'hui 90 000 adhérents dans 132 pays du monde entier. Slow Food s'attache à redonner une légitimité au plaisir de manger, en apprenant à redécouvrir la richesse des recettes et des saveurs, à reconnaître la diversité des lieux de production et de ses producteurs, à respecter le rythme des saisons et des plaisirs de la table.

SISQA 2008 du 11 au 14 décembre à Toulouse - Communiqué de presse 01.12.08



Slow Food® France

Slow Food France - Montpellier SupAgro - 2 place Viala (Bât. 12) - 34060 Montpellier Cedex 1
Tel. +33 (0)4 99 61 30 45/47 www.slowfood.com - www.slowfood.fr - france@slowfood.fr

Depuis 2003, l'association a implanté son siège national en France aussi, à Montpellier, et compte aujourd'hui plus d'une quarantaine d'antennes locales.

Proche de ses valeurs, la Région Midi-Pyrénées a confirmé en juillet 2008 son partenariat avec Slow Food par la signature d'une convention pour la période 2008-2009, une initiative unique, au-delà des aides ponctuelles apportées par des collectivités à l'association.

Ce partenariat porte sur trois axes : la participation de la Région et de quelques entreprises significatives des productions en SIQO aux salons emblématiques du mouvement international Slow Food (Salon du Goût à Turin en octobre dernier, salon Cheese à Bra en septembre 2009), l'appui aux produits « Sentinelles » de Midi-Pyrénées (le porc noir de Bigorre, le mouton de Barèges-Gavarnie (AOC), la poule gasconne et le bœuf gascon aréolé) et le renforcement de « l'Arche du goût » qui a pour vocation de recenser tous les produits remarquables menacés par l'économie marchande dominante.

Informations pratiques

La SISQA 2008 est une manifestation organisée par la Région Midi-Pyrénées en partenariat avec la Chambre Régionale d'Agriculture de Midi-Pyrénées, l'Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire (IRQUALIM) et l'ACRAT (Association du Concours Régional Agricole de Toulouse).

SISQA 2008 – Salon de la qualité alimentaire – Parc des expositions de Toulouse

Jeudi 11, vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 décembre 2008

Ouvert de 10h00 à 19h00, nocturne le vendredi 12 jusqu'à 22h00

Pour plus d'informations : www.sisqa.org

Contacts presse:

Slow Food France – Lucia Penazzi - 04 99 61 30 47- lucia@slowfood.fr

Région Midi-Pyrénées – Laurianne Périé - 05 61 33 53 39 – service.presse@midipyrenees.fr

SISQA 2008 du 11 au 14 décembre à Toulouse - Communiqué de presse 01.12.08