



Slow Food®

# **CONGRESO INTERNACIONAL TURISMO DE INTERIOR**

**EXTREMADURA. PLASENCIA  
25-27 OCTUBRE 2017**

*Susana Sancho González  
Slow Food Extremadura*

# Slow Food Travel

Nuevo modelo para el turismo, compuesto por encuentros e intercambios con **agricultores, queseros, pastores, carniceros, panaderos y viticultores** quienes, junto con los chefs que cocinan sus productos, serán los narradores de sus áreas locales y guías únicas a las tradiciones locales.

El turista se convierte en **viajero responsable**, que forma parte de un proceso que tiene como objetivo que la región pueda vivir de su propia riqueza cultural y agroecológica.



# Slow Food Travel

El objetivo es acercar a los viajeros a la conservación de la biodiversidad alimentaria y a la comprensión de las culturas, identidades y gastronomía locales.

- visitas a los **Baluartes**
- encuentros con productos del **Arca del Gusto**
- estancias con **Comunidades de alimentos de Terra Madre**.

La hospitalidad será ofrecida directamente por los productores o por hortelanos y cocineros que usan **ingredientes locales "buenos, limpios y justos"** en sus cocinas.



  
Slow Food®



Slow Food®  
Extremadura



Visita didáctica **Universidad de Ciencias Gastronómicas.**  
Marzo 2017





## Alianzas para la configuración de un Ecosistema Alimentario.

Marzo- Junio 2017

Entorno dinámico y colaborativo en el que interactúa una comunidad de personas interesadas por:

1. - impulsar y liderar un **nuevo modelo de alimentación** más soberana,
2. - conectada a nuestra realidad local y rural y a nuestra tradición
3. - acompañada con los ritmos y necesidades de la naturaleza y de las personas que lo desarrollan,
4. - y ayude a que **Extremadura pueda vivir de su propia cultura.**

# Proceso. marzo-junio 2017





Slow Food®

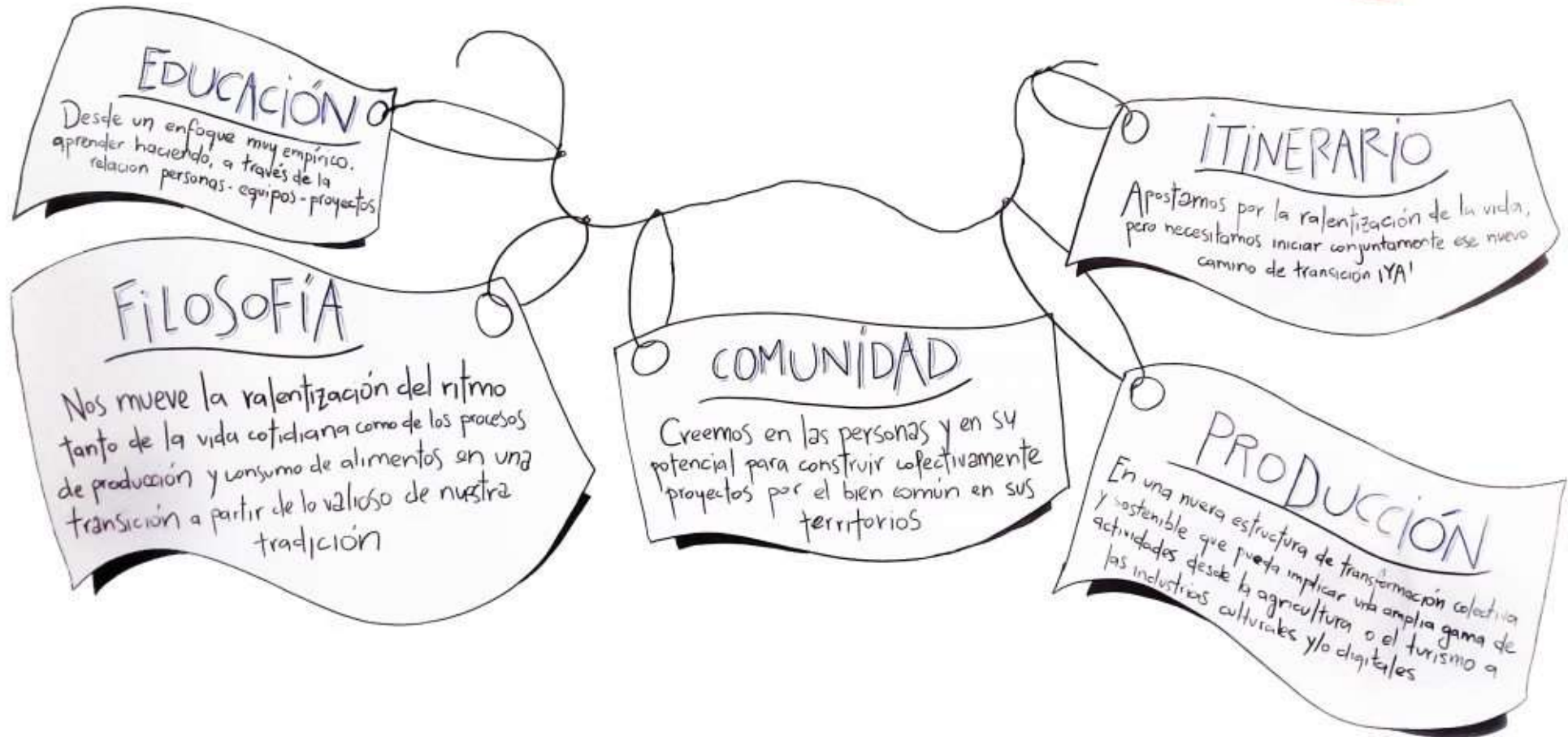


## Encuentro Abierto Trujillo 8 junio 2017





## Generación de proyectos basados en 5 elementos



# Propuesta Slow Food



Desarrollo de un paquete de Turismo Gastronómico Sostenible (Slow Food Travel) que abarque el territorio de Extremadura.

- 1) **Mapeo productores y productos** (Arca y Baluartes)
- 2) **Mapeo actores turísticos** interesados
- 3) Definición de **recursos y modalidades** relativas al paquete turístico
- 4) Identificación de posibles **áreas o regiones** interesadas en sumarse en el proyecto



Slow Food®



# mapéate en el EcosistemaSlow



Slow Food®  
Extremadura

#ARREJUNTÁNDONOS\_SlowFood  
[www.arrejuntandonos.red](http://www.arrejuntandonos.red)

[ecosistemaslowex.com](http://ecosistemaslowex.com)



Slow Food®



Slow Food®  
Extremadura



*“Mostrar estos productos como referencia de calidad y prestigio está significando que los productores acepten mejor las sugerencias para mejorar sus prácticas productivas”*. Dani Gelez, El Buen Avío (Trevejo)



Slow Food®



Slow Food®  
Extremadura



*“Uno no enseña lo que sabe, sino lo que es”*

**Mario Morales,  
El Rincón de los Cerezos (Berzocana)**



Slow Food®

Slow Food Extremadura  
Avenida Universidad, S/N  
Edificio Tajo de Gestión del Conocimiento  
10006 Cáceres. CIF:G06530513  
extremadura.slowfood@gmail.com  
@SlowFoodEx Tel: 626 678 425



Slow Food®  
Extremadura

© Slow Food 2017