

TERRA MADRE – Salone del Gusto 2018 in Turin

Die größte internationale Veranstaltung rund um gute, saubere und faire Lebensmittel versammelte 2018 in Turin mehr als 7000 Delegierte von Slow Food aus 150 Ländern weltweit. Mit dem Netzwerk von Slow Food ist das Engagement für einen Wandel des globalen Lebensmittelsystems auf der Terra Madre Salone del Gusto ein globaler Treffpunkt für kleine bäuerliche Produzenten, für Lebensmittelhandwerker und für Menschen aus der ganzen Welt, die sich um die Zukunft der Ernährung und des Klimawandels Sorgen machen. Nach 2016 präsentierte sich die Slow Food Travel Destination Gailtal und Lesachtal unter dem Dach von Slow Food Kärnten und informierte Tausende von Messebesuchern über die köstlichen Kärntner Lebensmittel.

Viele internationale Delegationen besuchten den Stand und verkosteten die Schmankerl. Besonderer Höhepunkt war die Auszeichnung des "Lesachtaler Brotes", das als erstes Slow Food Presidio in Kärnten von Slow Food International als schützenswert anerkannt wurde.



Journalisten aus der ganzen Welt wurden von Hans Steinwender und Barbara Klaus über den besonderen Geschmack des Gailtaler Specks informiert.





Blogger Tridip K. Mandal aus Indien mit 7 Mio Followern interessierte sich für die Kochkünste von Sissy und Stefanie Sonnleitner und hielt die Eindrücke auf seiner Instagram-Kamera fest.

<https://www.instagram.com/explore/tags/terramadresalonedelgusto2018/>



Über den Weißen Gailtaler Landmais sprach Sepp Brandstätter in den Tasting Labs & Conferences „Seeds Cluster“. Dort traf ua. er Maisbauern aus Südamerika und Südafrika und tauschte seine Erfahrungen mit den Urmaisbauern aus Mexiko und Peru aus.

September 2018