

Fondata da Carlo Petrini nel 1986, Slow Food è diventata nel 1989 una associazione internazionale. Nata a Bra, oggi conta 100 000 iscritti, con sedi in Italia, Germania, Svizzera, Stati Uniti, Francia, Giappone, Regno Unito (in ordine di costituzione) e aderenti in 130 Paesi. Da un'idea di Slow Food è nata

[Terra Madre](#)

, il meeting mondiale tra le Comunità del Cibo, che giungerà nell'ottobre 2008 alla sua terza edizione.

Slow Food significa dare la giusta importanza al piacere legato al cibo, imparando a godere della diversità delle ricette e dei sapori, a riconoscere la varietà dei luoghi di produzione e degli artefici, a rispettare i ritmi delle stagioni e del convivio.

Slow Food afferma la necessità dell' [educazione del gusto](#) come migliore difesa contro la cattiva qualità e le frodi e come strada maestra contro l' omologazione

dei nostri pasti; opera per la salvaguardia delle cucine locali, delle produzioni tradizionali, delle specie vegetali e animali a rischio di estinzione; sostiene un nuovo modello di agricoltura

, meno intensivo e più pulito.

Slow Food, attraverso progetti ([Presìdi](#)), pubblicazioni ([Slow Food Editore](#)), eventi ([Terra Madre](#)) e manifestazioni ([Salone del Gusto](#)

, [Cheese](#)

, [Slow Fish](#)

) difende la biodiversità e i diritti dei popoli alla sovranità alimentare.

La rete dei 100 000 associati di Slow Food è suddivisa in sedi locali - dette Condotte in Italia e Convivium

nel mondo, coordinate da un Convivium leader - che si occupano di organizzare corsi, degustazioni, cene, viaggi, di promuovere a livello locale le campagne lanciate dall'associazione, di attivare progetti diffusi come i Master of Food, i Mercati di Terra Madre, gli Orti in Condotta, e di partecipare ai grandi eventi organizzati da Slow Food a livello internazionale. Sono attivi più di 1000 Convivium Slow Food in 130 Paesi, comprese le 360 Condotte in Italia.