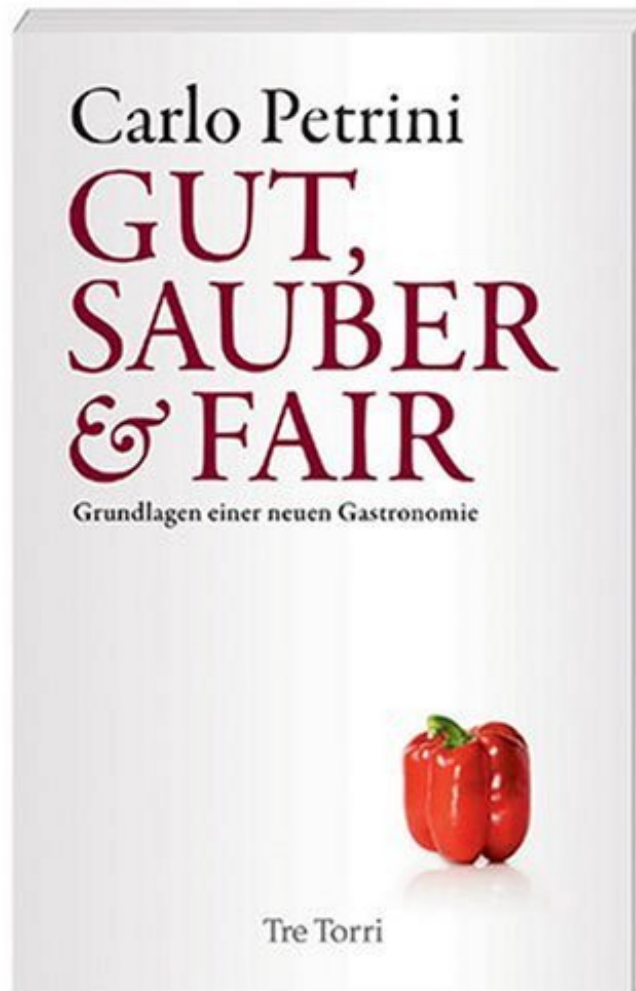


[DOWNLOAD] Gut, sauber fair: Grundlagen einer neuen Gastronomie

Gut, sauber fair: Grundlagen einer neuen Gastronomie

Von Carlo Petrini

**Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks*



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #553767 in BcherVerffentlicht am: 2007-09Abmessungen: 8.31 x 1.06b x 5.39l, Einband: Broschiert240 Seiten | File size: 25.Mb

Von Carlo Petrini : Gut, sauber fair: Grundlagen einer neuen Gastronomie before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Gut, sauber fair: Grundlagen einer neuen Gastronomie:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Genuss mit Verantwortung fr LebensqualittVon KasimirSage mir, was du isst, dann sage ich dir, wer du bist!oder: Der Mensch ist, was er isst!und: Essen, was man retten will!

KurzbeschreibungFr Carlo Petrini, Grnder der bekannten Slow Food-Bewegung, ist die Nahrungsaufnahme ein

"Gastronomischer Akt". Essen soll Spa machen und unbeschwert zur persönlichen Entspannung beitragen. Doch vor der eigentlichen Nahrungsaufnahme steht der "Landwirtschaftliche Akt". Slow Food beginnt bereits bei der Nahrungserstellung und nicht erst bei der Nahrungszubereitung. Als Konsequenz beschreibt Carlo Petrini die qualitative Selektion von Produkten und deren Verarbeitung, Kriterien zur gesunden Landwirtschaft und der lokalen Tradition sowie die Förderung biologischer Vielfalt und eine erfolgreiche, unabhängige Landwirtschaft. Er plädiert für drei essentielle Kriterien für Nahrung - gut, sauber, fair. Ein Buch für alle leidenschaftlichen Esser, die weg von schnellen Massenprodukten hin zum wahren Genuss von Nahrung zurückfinden wollen. Und ein Buch für alle die Menschen, die genauer wissen wollen, was auf den Teller kommt. Der Verlag über das Buch Der Begründer der Slow-Food-Initiative spricht die Themen an, die auch deutschen Verbrauchern immer mehr am Herzen liegen: gute Produkte und ihre richtige Verarbeitung, nachhaltige Landwirtschaft und regionale Vielfalt. Provokative Gedanken, konkrete Zahlen und konstruktive Vorschläge machen das Werk zu einem spannenden Lesebuch für alle Genießer. über den Autor und weitere Mitwirkende Carlo Petrini wurde 1949 in Bra (Cn) geboren ist seit ihrer Gründung Präsident der internationalen Slow Food Bewegung. Aufgrund seiner Ideen und seines unermüdlichen Engagements entstanden die großen Veranstaltungen Cheese, der Salone del Gusto, Terra Madre und viele weitere Initiativen von Slow Food. Für die Tageszeitung "La Stampa" und deren Beilage "Lo Specchio" schrieb er dreimal wöchentlich eine Kolumne. Im Jahr 2000 wurde ihm der Preis Communicator of the Year von der IWSC (International Wine and Spirit Competition) zugesprochen und im Jahr 2004 vom "Time Magazine" in der Rubrik "Innovator" zum Helden unserer Zeit erklärt. 1990 publizierte er den Atlante delle Vigne di Langa für Slow Food Editore und 2001 Le Ragioni del gusto für Laterza.