



Arca del Gusto

Ficha de propuesta para el Arca del Gusto

Miles de frutos, verduras, razas animales, quesos, embutidos, panes y dulces están desapareciendo y con ellos desaparecen saberes y culturas.

Este patrimonio común de biodiversidad tiene que ser preservado.

Slow Food recoge en el gran catálogo mundial del Arca del Gusto los sabores tradicionales que están desapareciendo.

¡También tú nos puedes ayudar, descríbenos el producto que quieres salvar!

Designar un producto es fácil y todos podemos hacerlo siguiendo algunas sencillas indicaciones:

1. El producto indicado puede ser una **variedad** vegetal o una **raza animal autóctona de interés alimentario**, una **especie silvestre** (solo si está vinculada a una técnica de recolección o de transformación, o a un uso tradicional) o bien un producto **transformado** (p.ej. **un queso, alguna salazón, un pan, un dulce, etc...**)
2. Debe ser de **calidad particular**
3. Debe estar vinculado a un **territorio**, a la **memoria**, a la identidad de una comunidad y al saber hacer tradicional local
4. Debe estar producido en **cantidades limitadas**
5. Debe estar en **peligro de extinción o necesidades de mejora**, para evitar su desaparición en el futuro

Nombre del producto

Indique el nombre con el cual el producto es conocido en su territorio y su nombre en dialecto (si lo tiene)

Nombre científico

Categoría

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Aceites | <input type="checkbox"/> Legumbres |
| <input type="checkbox"/> Algas | <input type="checkbox"/> Mieles |
| <input type="checkbox"/> Cacao | <input type="checkbox"/> Panes y productos de horno |
| <input type="checkbox"/> Café | <input type="checkbox"/> Pastas |
| <input type="checkbox"/> Cereales y harinas | <input type="checkbox"/> Pescado, mariscos y conservas de pescado |
| <input type="checkbox"/> Destilados y bebidas fermentadas | <input type="checkbox"/> Quesos y productos lácteos |
| <input type="checkbox"/> Dulces | <input type="checkbox"/> Razas animales |
| <input type="checkbox"/> Embutidos y productos cárnicos | <input type="checkbox"/> Sal |
| <input type="checkbox"/> Fruta fresca, deshidratada y derivados | <input type="checkbox"/> Té e infusiones |
| <input type="checkbox"/> Hongos | <input type="checkbox"/> Vinagre |
| <input type="checkbox"/> Hortalizas y conservas vegetales | <input type="checkbox"/> Vino y cepas de uva |
| <input type="checkbox"/> Insectos | <input type="checkbox"/> Yervas aromáticas, especias y condimentos |
| | <input type="checkbox"/> Otra |

País _____

Área geográfica

Especificar en cuales localidades se lo produce

Localidades

Informaciones sobre el producto

Describe las características del producto, su historia y las razones por las cuales es importante preservarlo

Usos gastronómicos

Si las conoces, indica las recetas tradicionales ligadas a este producto.

El producto está vinculado a una comunidad indígena?

Sí No

Si es sí, indique su nombre _____

Nombre completo de quien señala el producto

Teléfono _____

E-mail _____

Informaciones sobre quien postula el producto

- Red de Slow Food
- Delegado de Terra Madre 2016
- Red de la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo
- Estudiante de la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo

Otro _____

Acuerdo de Privacidad

Sí No

En virtud del artículo 13 del Decreto Ley 196/2003 sobre la protección de las personas y otros temas circunscritos al tratamiento de datos personales, los datos facilitados por el interesado podrán ser tratados, directamente o mediante terceros responsables, a través de medios impresos, informáticos y/o telemáticos y en forma que garantice su seguridad y confidencialidad, exclusivamente para aquellos fines relacionados con la tramitación adecuada de las inscripciones al proyecto Arca del Gusto y para tratamientos estadísticos. Todos los datos son obligatorios y la nominación sólo podrá ser satisfecha mediante previa conformidad del tratamiento de los datos personales clicando (firmando) a continuación. Titular del tratamiento es la "Fondazione Slow Food per la biodiversità onlus", con sede legal en Firenze - P.le degli Uffizi c/o Accademia dei Georgofili, y sede operativa en Bra (Cn) – Piazza XX Settembre 5. Responsable del tratamiento es Serena Milano, localizable en, tel 0172-419625, e-mail s.milano@slowfood.it. El interesado podrá hacer valer sus derechos en virtud del artículo 7 del citado decreto, poniéndose en contacto con el responsable del tratamiento en las direcciones indicadas.

Si el producto señalado se convierte en un producto del Arca, doy mi consentimiento a que mi nombre y apellido sean publicados en la página.

Sí No

Esta es la ficha inicial, útil para postular un producto al Arca del Gusto. Tu indicación, será examinada, evaluada y si resulta positiva será incluida en el catalogo online del Arca del Gusto

www.slowfoodfoundation.com/ark

Puedes enviar esta ficha por e-mail:

ark@slowfood.com

Puede adjuntar otros documentos sobre el producto que nos está indicando: el contacto de los productores, de los Chefs, de quienes lo transforman y que usted conoce, textos, artículos, imágenes, enlaces a páginas web, videos, etc. (Tamaño máximo 2MB)

¡Gracias por tu ayuda!