



Terra Madre je celosvětová síť spojující v řetězci výroby potravin ty organizace a subjekty, kteří společně podporují udržitelné zemědělství, rybářství a chov hospodářských zvířat s cílem zachovat biodiverzitu, přirozenou kvalitu a chuť potravin. Terra Madre si klade za cíl podporovat lokální produkci a producenty potravin a snaže postavit protipól globálnímu agropodnikání a jeho negativním vlivům na životní prostředí, potravinářské tradice i chuť a kvalitu potravin.



Každé dva roky přivádí tato unikátní potravinářská a kulinární exhibice, pořádaná sdružením Slow Food International, do italského Turína více než 150 000 návštěvníků. Malí producenti potravin z celého světa na ní vystavují své produkty a celá akce je zaměřena na prezentaci tradičních potravin, potravinářských výrobků i lidí, kteří je pěstují a vyrábějí. Návštěvníci mohou objevovat a ochutnávat produkty potravinářských presidií a poznávat tradiční kuchyně z celého světa na stovkách „workshopů chuti“.



Vinaři z celé Evropy se setkávají každé dva roky v Toskánsku aby si vyměnili názory a diskutovali o environmentální, sociální i ekonomické udržitelnosti a kvalitě evropského vinařství a produkce vína. Během setkání *Vignerons d'Europe* je výměna názorů a zkušeností obohacena o příspěvky a názory uznávaných a významných osobností z oblasti výzkumu, kultury a zemědělství. *Vignerons d'Europe* oživuje evropskou síť vinařů a vytváří „Evropský manifest udržitelného vinařství“. Sdružování, udržitelnost a síťování jsou klíčová slova pro evropskou síť vinařů *Vignerons d'Europe*.



Každý druhý rok se v italském Bra, sídle hnutí Slow Food, koná nejvýznamnější mezinárodní festival tradičních producentů sýrů. Nejvýznamnější a nejuznávanější světoví výrobci, prodejci, hodnotitelé a chovatelé dobytka přijíždějí aby prezentovali své sýry desítkám tisíc návštěvníků, kteří tak mají unikátní možnost naučit se během mnoha degustačních workshopů a seminářů o sýru vše, co je možné.



Slow Fish je další z mezinárodních tematických akcí pořádaných hnutím Slow Food. Koná se v italském Janově a je zaměřena na udržitelné rybářství a využívání potravinového bohatství oceánů. Spojuje rybáře, zpracovatele ryb, vládní orgány a spotřebitele ve snaze najít cestu jak zabránit vyčerpávání zásob ryb a provozovat rybolov udržitelným a zodpovědným způsobem.. Návštěvníci mohou navštívit rybí trh, semináře, workshopy a kongerence zaměřené na problematiku rybářství.



Slow Food Foundation  
for Biodiversity

Cílem nadace je udržovat biodiverzitu potravin, chránit prostředí venkovské krajiny, podporovat udržitelnost zemědělství, chránit malé producenty a zemědělce a propagovat gastronomické tradice celého světa.



Università gastronomických věd v italském Bra, založená v roce 2004, funguje jako výzkumný a vzdělávací ústav pro odborníky pracující v oblasti udržitelného zemědělství, ochrany potravinové biodiverzity a gastronomie a klade si za cíl vytvořit organické spojení mezi tradičním zemědělstvím a zemědělskou produkcí a moderní gastronomií.