

## Palabra de honor

JOAQUÍN CARBONELL  
jcarbonell@aragon.elperiodico.com

### Sara Martín

Ingeniero agrícola

«El 'slow food' es mucho más que comer **despacio**. Es una filosofía, una **actitud**. Todo esto se difunde hasta el día 28 de abril en distintas fases en el **Joaquín Roncal**. ([slowfoodzgz.blogspot.com](http://slowfoodzgz.blogspot.com))

El 'slow food' es mucho más que comer **despacio**. Es una filosofía, una **actitud**. Todo esto se difunde hasta el día 28 de abril en distintas fases en el **Joaquín Roncal**. ([slowfoodzgz.blogspot.com](http://slowfoodzgz.blogspot.com))

NURIA SOLER



►► Sara participa en las jornadas sobre slow food.



►► Carme Chacón.

#### CURIOSO ESTUDIO

### Los aragoneses eligen como la política más atractiva a Chacón

EL PERIÓDICO  
ZARAGOZA

Dicen que sobre gustos no hay nada escrito, aunque la encuesta que acaba de hacer la web Guapasyfamosas.com contradice este refrán. Se trata de un estudio sobre las preferencias estéticas de los internautas españoles -y de los aragoneses-. En dicho sondeo han participado un total de 1562 usuarios, que han votado quién les parece la política, la actriz, la presentadora, la cantante, la modelo y la deportista más atractiva.

Para los aragoneses, **Carme Chacón**, actual ministra de Defensa, es la política más seductora, con un 34% de los votos. Entre las actrices, es **Elsa Pataky** la que se alza con el primer puesto, gracias al apoyo del 26,5% de los encuestados. Curioso es el octavo puesto en el que queda nuestra actriz más internacional, **Penélope Cruz**, que se queda por el 2% de los votos. Para el 32% de los aragoneses, **Patricia Conde** es la presentadora más atractiva, por delante de **Pilar Rubio**, y la extriunfita **Eduarne** se lleva la palma en cuanto a las cantantes. La modelo más seductora es **Helen Lindes** y la exgimnasta **Almudena Cid** se sitúa en la cúspide dentro del ranking de deportistas. ≡

-Existe una Universidad de Ciencias Gastronómicas en Bra (Italia). ¿Qué es eso?

-Es una universidad privada que ofrece una diplomatura sobre todo lo relacionado con la alimentación, el mundo rural, la artesanía, de una gran exigencia; que fomenta profesionales muy concienciados sobre una filosofía de vida más sensible.

-Y el **slow food** sería su profeta...

-Sería el resumen alimenticio de esta filosofía. El slow food se traduce como comer despacio, pero es mucho más: se trata de salvaguardar una actitud, ciertos valores que hablan de alimentos buenos, limpios y justos.

-A ver...

-Buenos sensorialmente; limpios medioambientalmente y justos en su faceta cultural y económica.

-¿Y esto como lo difunden?

-Ayer iniciamos una serie de jornadas que van a tratar todo esto. Solo para jóvenes aragoneses, y se imparten en Joaquín Roncal y en el aula de Medioambiente de la calle Indiscreta.

-¿Por qué solo para jóvenes?

-En esta ocasión es para jóvenes, pero durante todo el año hacemos más actividades. Cualquier lector puede dirigirse a nosotros y les invitaremos a colaborar o informarse.

-¿Cuánta gente se ha contagiado de esta filosofía en Aragón?

-En Aragón hemos detectado que la gente quiere un cambio. Si el ciudadano no utiliza su capacidad de exigencia a todos los que elaboran productos, y no nos preocupamos, el mercado produce de manera automática, no es sensible. Pero cuando hablas directamente con los pequeños vendedores agradecen que exista ese intercambio de información.

-Ustedes son defensores de los productos de temporada.

-Claro y también cercanos. ¿Por qué vamos a consumir tomates en diciembre o mangos que llegan de Costa Rica?

-Porque eso es la globalización.

-Ya, pero lo hacemos por norma y a menudo exigimos cosas que no pertenecen a su ciclo. Los tomates están buenos en verano y recién cogidos y ahora hay que consumir más escarola o col.

-¿Qué enseñan en esas jornadas?

-Que se sensibilicen en todos estos sentidos. Y se les va a enseñar también otras redes, de forma que vean que la unión hace la fuerza. Podríamos aprender un poco de Francia, donde abundan los mercados locales, las ferias rurales y el público siente una gran afinidad por esta forma de ser.

-A veces esto choca con la actitud de los padres.

-Claro, los padres a veces no pueden dedicar un tiempo a cocinar y conocer todos los sabores. Pero hay que esforzarse. ≡

COCINA  
ARAGONESA  
para todos

Consigue **GRATIS** con El Periódico de Aragón, el libro "Cocina Aragonesa para todos". Una obra en la que se mezclan nuestro recetario tradicional y la nueva cocina con el objetivo de hacer una elaboración sencilla y asequible en **158 RECETAS NUEVAS**. Los ingredientes del recetario de toda la vida, cocinados también en los fogones de nuestros hogares con un toque distinto. La cocina de nuestros tiempos, al alcance de tu mano.



Patrocina:  
**iberCaja**



Cada domingo **GRATIS** un nuevo fascículo

el Periódico