

Cuenta una historia que a finales de los 80, un grupo de amigos –todos ellos amantes de la buena comida–, se encontraba reunido en una hostería en Italia. Mientras aguardaban los platos, conversaban, reían y bebían vino. Aún no comían, pero eran felices en la espera. Sin prisas y con el pensamiento libre de otros compromisos, dedicaban la hora de la comida a la comida y a la buena charla. Había demasiada armonía en esa mesa, algo tenía que ocurrir, y ocurrió.

“Ellos pidieron pepperoni, pero el mozo les sirvió algo parecido a un locote relleno que no tenía sabor”, relata el chef Ignacio Fontclara, portavoz de este cuentito.

Los comensales, media docena de italianos exigentes, reclamaron al instante, y desde luego, se negaron a terminar el plato. El mozo llamó al cocinero, este se excusó y explicó las razones del cambio. Contó que el campesino, que era chino y que antiguamente surtía de pepperonis a la hostería, había dejado de producir los antiguos y sabrosos embutidos con los que la hostería había malcriado a sus clientes. Dijo también que el campesino chino había decidido abandonar la producción de pepperonis definitivamente, porque debía sobrevivir. Y en la faena cotidiana, plantar tulipanes y exportarlos a Holanda resultaba más rentable.

Algo había que hacer al respecto, dijeron los indignados comensales, todos ellos gastrónomos y activistas. La solución no era cambiar de restaurante o buscar al pepperoni verdadero por toda Italia, pensaron. Debían hacer algo más, recomponer la cadena rota. Tiempo después, nació en Italia la asociación internacional Slow Food.

La historia suena bastante posible, aunque otra versión asegura que el mundialmente conocido movimiento nació tras la protesta a



Ignacio y Carlos Fontclara son activistas de un estilo de vida que promueve la buena comida.

la apertura de una casa de comidas rápidas en la *Piazza di Spagna*, en Roma.

El origen verdadero del grupo podría estar en el cuentito número uno, quizá en el dos, o tal vez en la conjunción de ambos. Pero lo comprobable es que el movimiento *Slow Food* existe. Nació y se

fortaleció con un par de claros objetivos de la mano de Carlo Patrini. Entre esas premisas, se encuentran contrarrestar el auge del *fast food* y el *fast life* global, además de impedir la desaparición de las tradiciones gastronómicas, combatir la falta de interés por la nutrición, por los orígenes y los

sabores; y lo más importante, fomentar una nueva lógica de producción alimentaria.

En la actualidad, la asociación cuenta con más de 100.000 miembros en todo el mundo. Y en Paraguay ha conquistado a gastrónomos como Carlos e Ignacio Fontclara, padre e hijo que desde ▶



Rodrigo Jacks concuerda con los principios slow y propone prendas con fibras naturales.