

## Etiqueta narrativa

“Según Slow Food la calidad de un producto alimentario es ante todo una narración que parte del origen del producto (el territorio), y comprende la técnica de cultivo, de transformación, los métodos de conservación y, naturalmente, las características organolépticas y nutricionales. Solo la narración puede restituir al producto su valor real”.

### Narrar los quesos y los lácteos

<b>Producto</b>	Características Historia
<b>Territorio</b>	Localidad Área geográfica Altitud, características de clima y suelo
<b>Animales</b>	Indicar el número de animales Raza Cómo se producen Como se alimentan
<b>Bienestar animal</b>	Prácticas de bienestar animal: <ul style="list-style-type: none"> <li>• espacio a su disposición</li> <li>• Ambientes de cobijo</li> <li>• Contacto de las crías con la madre</li> <li>• Tratamientos suministrados</li> </ul>
<b>Elaboración</b>	Tipo de leche Técnica de elaboración
<b>Curado</b>	Período de curación Describir brevemente el local en que se produce
<b>Consejos para el uso o la conservación</b>	Cómo y dónde conservar mejor el producto

## Narrar las hortalizas, la fruta y las legumbres

<b>La variedad</b>	Variedad cultivada Características Historia
<b>Territorio</b>	Localidad Área geográfica Altitud, características de clima y suelo
<b>El cultivo</b>	Indicar cuánto terreno se cultiva Dónde se consiguen las semilla El período y la técnica de siembra Manejo del cultivo: Suelo, riego, equipo usado, técnicas de producción
<b>Recolección y la conservación</b>	Período de recolección y con qué método Técnica de limpieza, conservación y envasado.
<b>Elaboración</b>	Describir el proceso de transformación Ingredientes utilizados y su procedencia
<b>Consejos para el uso o la conservación</b>	Cómo y dónde conservar el producto de la mejor forma y cómo cocinarlo o prepararlo para la cocción

### Narrar los panes y los dulces

<b>El producto</b>	<p>Describir las principales características del pan (o el dulce)</p> <p>Información sobre la historia</p> <p>Curiosidades vinculadas con su producción.</p>
<b>Territorio</b>	<p>Localidad</p> <p>Área geográfica</p> <p>Altitud, características de clima y suelo: Solo en el caso que le den algún atributo especial al producto</p>
<b>Materia prima</b>	<p>Indicar los ingredientes empleados, especificando su procedencia.</p>
<b>Elaboración</b>	<p>Describir el proceso de elaboración</p> <p>Indicar el tipo de horno (de leña con fuego directo, eléctrico)</p> <p>Tiempos de cocción</p>
<b>Periodo de producción</b>	<p>Indicar en qué período se elabora el producto ( cuando se trata de ingredientes de temporada)</p>

### Narrar los pescados

<b>El producto</b>	<p>Describir las principales características del pescado</p> <p>Información sobre la historia</p> <p>Curiosidades vinculadas con su producción.</p>
<b>Territorio</b>	<p>Localidad</p> <p>Área en que se capturan (y el lugar en que se produce la elaboración o la transformación).</p>
<b>Técnica de pesca</b>	<p>Indicar el período y la técnica de pesca.</p>
<b>Elaboración</b>	<p>Describir el proceso de elaboración y especificar cuando se produce.</p> <p>Indicar los ingredientes utilizados y su procedencia.</p>
<b>Periodo de producción</b>	<p>Indicar en qué período se elabora el producto ( cuando se trata de ingredientes de temporada)</p>
<b>Consejos para el uso o la conservación</b>	<p>Cómo y dónde conservar de la mejor forma el producto.</p>

Elaboración propia con base en:

Balderesch, Francesca, et al (2015). La etiqueta narrativa. Una revolución en la comunicación alimentaria. Slow Food y Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino. 18 pp. Disponible en:

<https://docplayer.es/53285466-La-etiqueta-narrativa-una-revolucion-en-la-comunicacion-alimentaria-pequena-guia-para-su-composicion.html>