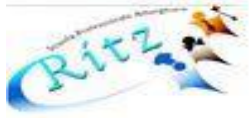


Co-funded by the  
Erasmus+ programme of  
the European Union

## Slow Food in the World product sheet

<b>Product name</b> Produktname	
<b>Place of the crop</b> Anbaugebiet	
<b>History of the product</b> Geschichte des Produkts	
<b>Product use</b> Verwendung	
<b>Export countries</b> Exportländer	
<b>Curiosities</b> Besonderheiten	





Co-funded by the  
Erasmus+ programme of  
the European Union

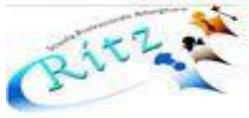
## Slow Food in the World

### product sheet

#### India

<b>Product name</b>	Dehradun Basmati rice
<b>Place of the crop</b>	Is cultivated in Himalaya o in south of the Ganges river and north of the Yamuna river
<b>History of the product</b>	Since eighteen century the farmers have developed hundreds of types of this fragrant variety
<b>Product use</b>	This product is used especially for risotti or also for particularly dishes: "Kheer", "Khichdi"
<b>Export countries</b>	All around the world
<b>Curiosities</b>	Basmati rice has a fragrance of jasmine and sandalwood Basmati can range in colour from pale white to clear yellow or even deep dark brown





Co-funded by the  
Erasmus+ programme of  
the European Union

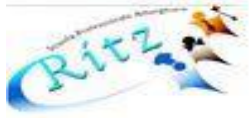
## Slow Food in the World

### product sheet

### Philippines

<b>Product name</b>	Kalinga Ulikan Red Rice
<b>Place of the crop</b>	Kalinga Province in December or January with harvesting in May or June
<b>History of the product</b>	The importance of this rice variety is documented in oral stories of the area. In the Pasil area of Kalinga, one legend states that when the great leader Likan of the Taguibong tribes was lost after a hunt, this rice variety grew from his remains. The tribe brought the seeds home, and planted them in remembrance of their leader. It was said that the red color was a sign from Likan that he was happy that his descendants honored him. The name "ulikan" means that Likan will live on, as long as the rice does.
<b>Product use</b>	Red rice from Kalinga and Ifugao is a staple as a plain cooked rice served with dried legumes, mungo beans and wild-gathered river greens.

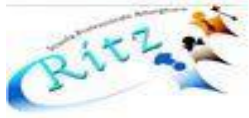




Co-funded by the  
Erasmus+ programme of  
the European Union

<b>Export countries</b>	Red rice is not exported because the Philippines self-consume it to protect the cultivation
<b>Curiosities</b>	This red rice variety is planted mixed with other traditional varieties over about 200 hectares, though it is not known exactly how much land is dedicated specifically to this variety. It is grown both for personal consumption and sale on the market, and represents an important source of income for growers in these remote villages. However, younger generations are leaving the area in search of work in other areas, abandoning the high elevation rice terraces, and this unique native variety.





Co-funded by the  
Erasmus+ programme of  
the European Union

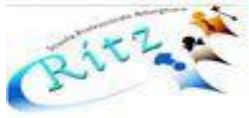
## Slow Food in the World

### product sheet

#### Mali

<b>Product name</b>	Watermelon Kankani
<b>Place of the crop</b>	Cultivated in West Africa
<b>History of the product</b>	The watermelon is an annual species that grows on the ground. The main local mode of cultivation uses homemade compost, and sorghum , especially in arizona.
<b>Product use</b>	It is eaten as a dessert because it is sweet or it is cooked in water or in oil and becomes a healthy snack.
<b>Export countries</b>	This product is consumed only in Mali
<b>Curiosities</b>	It has a hard, orange and/or white pulp. It arises spontaneously.





Co-funded by the  
Erasmus+ programme of  
the European Union

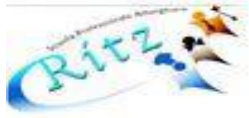
## Slow Food in the World

### product sheet

### ECUADOR

<b>Product name</b>	Ecuador's Nacional cocoa was mainly used by the Spaniards to give a particular aroma to bitter chocolate blends.
<b>Place of the crop</b>	The production area is located on the south bank of the Ecuadorian upper Napo river, 450 meters above sea level.
<b>History of the product</b>	In Sao Tomé e Príncipe, in 1822, cocoa entered Africa for the first time, initially as an ornamental plant from the Brazilian Amazon. It took the settlers thirty years to understand the economic potential of this plant.
<b>Product use</b>	Cacao Monkò: The Nacional cocoa bean is a Trinitario variety, a hybrid of the criollo and Forastero subspecies that dates back to the late eighteenth century.
	The Export countries are cooperative Kallari (Quito, Ecuador), Jatun Sacha foundation. Foundation that manages the

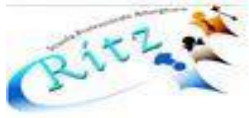




Co-funded by the  
Erasmus+ programme of  
the European Union

<b>Export countries</b>	ecological reserve where most of the producers live Scharffen Bergen Chocolate (Berkeley, California).
<b>Curiosities</b>	The Nacional exists today in the oldest cocoa plantations in Ecuador, thanks to the 950 families of the Kitchwa tribe who produce it (each producer, on average, owns 6.7 hectares, of which 10 – 15 % is planted with Nacional cocoa plants). Ecuador Nacional offers chocolate with a persistent, strong, aromatic taste, with notes of green herbs; it is more astringent than other cocoa beans and has no acidity.





Co-funded by the  
Erasmus+ programme of  
the European Union

## Slow Food in the World

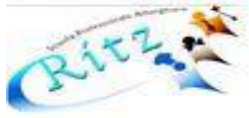
### product sheet

### Argentina

<p><b>Product name</b></p> <p>Andean Potatoes.</p>	<p>The great wealth of ecosystems in this region has favored the development of hundreds of edible plant species, which have been conserved and refined through the patient work of local farmers.</p>
<p><b>Place of the crop</b></p> <p>Quebradaa de Humahuaca.</p>	<p>The Quebrada de Humahuaca is located at the centre of Jujuy province, near to the northern border of Argentina.</p>
<p><b>History of the product</b></p> <p>The product goes back you 4.000 years.</p>	<p>The first signs of the selection and cultivation of potatoes in the Quebrada de Humahuaca date back 4,000 years, to a time when every generation maintained the tradition of cultivating a particular type of potato and often families gave their own name to the varieties they had developed and farmed.</p>
<p><b>Product use</b></p> <p>Food use</p>	<p>These plants were often banned after the Europeans arrived because they were considered sacred and therefore seen as dangerous sources of superstition and idolatry. Today, the</p>



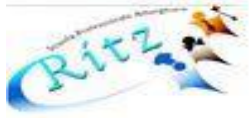




Co-funded by the  
Erasmus+ programme of  
the European Union

	<p>Andean food culture is an incredible resource, both for its genetic heritage and for its economic potential.</p>
<p><b>Export countries</b></p> <p>Over the World</p>	<p>The Andean Potatoes are being exported all over in the world.</p>
<p><b>Curiosities</b></p>	<p>The presidium has identified five varieties that are farmed at an altitude ranging from 2,100 to 3,800 meters: the Papa Azul is the sweetest potato in the group, cylindrical in shape with dark blue skin with white flecks and yellow flesh; the Papa Señorita, which is irregular in shape, has white skin streaked with pink and yellowish flesh; the Cuarentilla, pink skin and white flesh; the Tuni Morada is round and flat, dark skinned with white flesh perfect for mashing and the Chacarera, with blunted ends, white skin and white flesh, is perfect for frying. This latter variety has the added curiosity that it develops violet streaks if cultivated above 3,000 meters.</p>





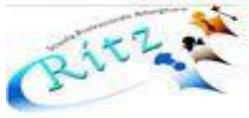
Co-funded by the  
Erasmus+ programme of  
the European Union

## Slow Food in the World

### Indien

<b>Produktname</b>	Dehradun Basmati rice
<b>anbauebiet</b>	Himalaya Im südlichen Gange-Delta Nördliches Yamuna Delata
<b>History of the product</b>	Seit dem achtzehnten Jahrhundert haben die Bauern Hunderte von Sorten dieser duftenden Sorte entwickelt.
<b>Product use</b>	Dieses Produkt wird speziell für Risotti oder auch für besondere Gerichte verwendet: "Kheer", "Khichdi"
<b>Export countries</b>	weltweit
<b>Curiosities</b>	Basmati-Reis hat einen Duft von Jasmin und Sandelholz Die Farbe von Basmati kann von blassem Weiß über helles Gelb bis hin zu tiefem Dunkelbraun reichen





Co-funded by the  
Erasmus+ programme of  
the European Union

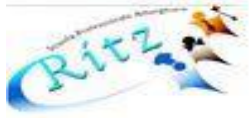
## Slow Food in the World

### product sheet

### Philippines

<b>Product name</b>	Kalinga Ulikan Roter Reis
<b>Anbauggebiet</b>	Kalinga Province im Dezember or Januar Ernte im Maiy oder Juni
<b>Geschichte</b>	Die Bedeutung dieser Reissorte ist in mündlichen Erzählungen aus der Region dokumentiert. Eine Legende aus dem Pasil-Gebiet in Kalinga besagt, dass diese Reissorte aus den Überresten des großen Anführers Likan vom Stamm der Taguibong wuchs, als dieser nach einer Jagd verschollen war. Der Stamm brachte die Samen mit nach Hause und pflanzte sie zum Gedenken an seinen Anführer an. Es hieß, dass die rote Farbe ein Zeichen von Likan war, dass er sich darüber freute, dass seine Nachkommen ihn ehrten. Der Name "ulikan" bedeutet, dass Likan weiterleben wird, solange der Reis weiterlebt.
<b>Verwendung</b>	Roter Reis aus Kalinga und Ifugao ist ein Grundnahrungsmittel, das als einfach gekochter Reis mit getrockneten Hülsenfrüchten, Mungobohnen und wild gesammeltem Flussgemüse serviert wird.

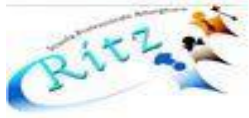




Co-funded by the  
Erasmus+ programme of  
the European Union

<b>Exportländer</b>	Wird nicht exportiert, nur im eigenen Land konsumiert, um den Anbau zu schützen
<b>Curiosities</b>	Diese rote Reissorte wird zusammen mit anderen traditionellen Reissorten auf rund 200 Hektar angebaut, wobei nicht genau bekannt ist, wie viel Land speziell für diese Sorte reserviert ist. Sie wird sowohl für den Eigenbedarf als auch für den Verkauf auf dem Markt angebaut und stellt eine wichtige Einkommensquelle für die Erzeuger in diesen abgelegenen Dörfern dar. Die jüngeren Generationen verlassen jedoch das Gebiet auf der Suche nach Arbeit in anderen Gegenden und geben die hochgelegenen Reisterrassen und diese einzigartige einheimische Sorte auf.





Co-funded by the  
Erasmus+ programme of  
the European Union

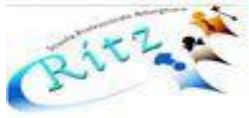
## Slow Food in the World

### product sheet

#### Mali

<b>Produktname</b>	Wassermelone Kankani
<b>Anbaugebiet</b>	West Africa
<b>Geschichte</b>	Die Wassermelone ist eine einjährige Art, die auf dem Boden wächst. Die wichtigste lokale Anbaumethode verwendet hausgemachten Kompost und Sorghum, vor allem in Arizona.
<b>Verwendung</b>	Er wird als Dessert gegessen, weil er süß ist, oder er wird in Wasser oder Öl gekocht und ist dann ein gesunder Snack.
<b>Exportländer</b>	Keine Konsum nur in Mali
<b>Besonderheiten</b>	Sie hat ein hartes, orangefarbenes und/oder weißes Fruchtfleisch. Sie wird nicht angeboten sondern säht sich selbst aus.





Co-funded by the  
Erasmus+ programme of  
the European Union

## Slow Food in the World

### product sheet

### ECUADOR

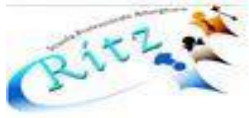
<b>Produktname</b>	Der ecuadorianische Nacional-Kakao wurde von den Spaniern hauptsächlich verwendet, um Bitterschokoladenmischungen ein besonderes Aroma zu verleihen.
<b>Anbaugebiet</b>	Das Anbaugebiet liegt am Südufer des oberen ecuadorianischen Flusses Napo, 450 Meter über dem Meeresspiegel
<b>Geschichte</b>	Auf São Tomé und Príncipe kam der Kakao 1822 zum ersten Mal nach Afrika, zunächst als Zierpflanze aus dem brasilianischen Amazonasgebiet. Es dauerte dreißig Jahre, bis die Siedler das wirtschaftliche Potenzial dieser Pflanze erkannten.
<b>Verwendung</b>	Kakao Monkò: Die Nacional-Kakaobohne ist eine Trinitario-Sorte, eine Kreuzung aus den Unterarten Criollo und Forastero, die auf das späte achtzehnte Jahrhundert zurückgeht.
<b>Exportländer</b>	Die Exportländer sind die Genossenschaft Kallari (Quito, Ecuador), die Stiftung Jatun Sacha. Stiftung, die das ökologische Reservat verwaltet, in dem die meisten Erzeuger leben Scharffen Bergen Chocolate (Berkeley, Kalifornien).
<b>Besonderheiten</b>	Der Nacional wird heute in den ältesten Kakaoplantagen Ecuadors angebaut, dank der 950 Familien des Kitchwa-Stammes, die ihn produzieren (jeder Produzent besitzt durchschnittlich 6,7 Hektar, von denen 10 bis 15 % mit Nacional-Kakaopflanzen bepflanzt sind). Ecuador Nacional bietet Schokolade mit einem anhaltenden, starken, aromatischen Geschmack mit Noten von grünen Kräutern; sie ist herber als andere Kakaobohnen und hat keinen Säuregehalt.



## Slow Food in the World

### Argentina

<b>Produktname</b> Andean Potatoes.	Der große Reichtum an Ökosystemen in dieser Region hat die Entwicklung von Hunderten von essbaren Pflanzenarten begünstigt, die durch die geduldige Arbeit der örtlichen Landwirte erhalten und veredelt werden konnten.
<b>Anbaugebiet</b> Quebrada de Humahuaca.	Die Quebrada de Humahuaca befindet sich im Zentrum der Provinz Jujuy, nahe der Nordgrenze Argentiniens.
<b>Geschichte</b> Das Produkt ist bereits über 4000 Jahre bekannt	Die ersten Anzeichen für die Auslese und den Anbau von Kartoffeln in der Quebrada de Humahuaca reichen 4.000 Jahre zurück, in eine Zeit, in der jede Generation die Tradition des Anbaus einer bestimmten Kartoffelsorte aufrechterhielt, und oft gaben die Familien den Sorten, die sie entwickelt und angebaut hatten, ihren eigenen Namen.
<b>Verwendung</b>	Nach der Ankunft der Europäer wurden diese Pflanzen oft verboten, weil sie als heilig galten und daher als gefährliche Quellen des Aberglaubens und der Abgötterei angesehen wurden. Heute ist die andine Esskultur eine unglaubliche Ressource, sowohl für ihr genetisches Erbe als auch für ihr wirtschaftliches Potenzial.
<b>Exportländer</b>	weltweit
<b>Besonderheiten</b>	Das Präsidium hat fünf Sorten identifiziert, die in einer Höhe von 2.100 bis 3.800 Metern angebaut werden: Die Papa Azul ist die süßeste Kartoffel der Gruppe, sie hat eine zylindrische Form, eine dunkelblaue Schale mit weißen Flecken und gelbem Fleisch; die Papa Señorita hat eine unregelmäßige Form, eine weiße Schale mit rosa Flecken und gelblichem Fleisch; die Cuarentilla hat eine rosa Schale und weißes Fleisch; die Tuni Morada ist rund und flach, hat eine dunkle Schale und weißes Fleisch und eignet sich perfekt zum Pürieren; die Chacarera hat

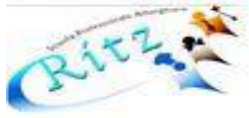


Co-funded by the  
Erasmus+ programme of  
the European Union

	<p>abgestumpfte Enden, eine weiße Schale und weißes Fleisch und eignet sich perfekt zum Braten. Die letztgenannte Sorte hat die Besonderheit, dass sie violette Streifen entwickelt, wenn sie oberhalb von 3.000 Metern angebaut wird.</p>
--	--







Co-funded by the  
Erasmus+ programme of  
the European Union

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

