



Май 2009

От редактора

Подготовив манифесты о будущем продуктов питания, семян и изменении климата, **международная комиссия** по проблемам будущего развития производства продовольствия и сельского хозяйства, на создании которой настояли в 2003 г. президент области Тоскана Клаудио Мартини и Вандана Шива, и членом которой я являюсь, в апреле месяце выпустила новый манифест о еще одной очень важной проблеме – будущем традиционных знаний.

Нам хорошо известно, что традиционные знания, полученные продовольственными сообществами от предков, находятся под угрозой исчезновения, так же как и биоразнообразие, экосистемы и культуры, с которыми они образовали одно целое на протяжении многих веков.

Их значимость является фундаментальной, так как их слишком рано отнесли к ненаучной, вторичной сфере, в то время как они сообщают нам о гармоничной связи с природой, об устойчивом производстве продуктов питания, о нещадном использовании природных ресурсов, которые ограничены, а также об использовании альтернативных, возобновляемых видов энергии, или о повторной переработке сырья, что является крайне актуальным в наше время, время кризиса.

Вот почему я убежден, что продовольственные сообщества станут главными героями третьей промышленной революции, той, которая выступит за экологически чистое производство, и что нам у них стоит еще многому поучиться. Нужно сделать так, чтобы между ними и официальной наукой установились равные и уважительные отношения, чтобы они вновь ощутили свою значимость и чтобы была обеспечена их сохранность. Иметь память значит также брать на себя заботу, этому нас учат продовольственные сообщества: в манифесте о будущей судьбе этих знаний вновь предлагается ввести новое понятие суверенитета знаний, аналогичное понятию продовольственного суверенитета, в связи с этим сообщества имеют неотъемлемое право пользоваться, передавать будущим поколениям и развивать свои традиционные знания, уважая их идентичность и культуру, так чтобы никто им в этом не препятствовал.

Это тоже важнейшее завоевание цивилизации, которое продовольственные сообщества Терра Мадре и сеть Слоу Фуд смогут с гордостью продемонстрировать миру.

Карло Петрини

Президент Международной Ассоциации Слоу Фуд

Слоу Фуд

в двух словах

Терра Мадре

Терра Мадре представляет собой сеть, состоящую из людей, которые хотят сохранить и продвигать экологически чистые методы производства продуктов питания: в гармонии с природой, ландшафтом и традициями. Особое внимание в своей деятельности они уделяют территориям, растительному разнообразию и животным, которые в течение длительного времени приспосабливались к различным условиям окружающей среды. День за днем растет и крепнет семья Терра Мадре, и все более четкой и слаженной становится ее работа по охране местных продуктов питания и гастрономических традиций. Продовольственные сообщества Терра Мадре конкретизируют понятие качества по Слоу Фуд, основанное на трех принципах: вкусно, чисто, честно.

Терра Мадре – проект Слоу Фуд, результат роста этой организации, призванный охранять, поддерживать и знакомить население с мелкими производителями, а также изменить систему, которая наносит им вред, объединив усилия всех тех, кто, благодаря своим ежедневным привычкам, может повлиять на будущую политику: потребителей, поваров и шеф-поваров, школ, исследовательских организаций, неправительственных организаций, различных ассоциаций, молодежи... Так как расширяя деятельность местных организаций с видением проблем в глобальном масштабе, можно оказать значительное влияние на результат.

Более подробно:

www.terramadre.org

С огорода на стол...

День бабушки

Слоу Фуд Ирландия подает пример

Ирландия – Все празднуют День матери, а День бабушки? День дедушки? Для них не был предусмотрен праздник, - ранее не был... Таким образом, следуя моему и Алис Уотерс совету на последней встрече Терра Мадре в Турине, 25 апреля был впервые отпразднован День бабушки Слоу Фуд, в который дети вместе со своими бабушками проводили время на кухне.

Десять ирландских Конвивиумов поддержали эту инициативу. Например, Слоу Фуд Восточного Корка, совместно с «Айриш Икзэминэ» - национальной ежедневной газетой, которая выдвинула и с энтузиазмом поддержала инициативу, - организовал конкурс, на котором дети представили рецепты своих любимых блюд, которые им нравится готовить со своими бабушками и дедушками.

Победители присоединились к кулинарной школе Беллимэлоу, где бабушки и дедушки учили внуков готовить. Кроме того, был организован художественный конкурс среди шести местных школ, где нужно было нарисовать рисунки на тему «Я готовлю с бабушкой». Это мероприятие имело огромный успех, а рисунки показали особую и важную связь между детьми и их бабушками и дедушками.

В Вотерфорде довольно большая группа бабушек с внуками приняла участие во встрече, организованной Конвивиумом Фо Ривез, на которой бабушки делились воспоминаниями о своем детстве, а также своими рецептами – было очень весело. Национальное телевидение дало нам возможность пригласить бабушек и дедушек со всего городка на встречу с их внуками, чтобы передать им унаследованные знания, испечь торт, выудить рыбу, посадить семечко, связать что-нибудь крючком и спицами, спеть песню, сыграть на дудочке, но, прежде всего, научиться готовить.

Я тоже бабушка, у меня шестеро очаровательных внуков. Вместе мы собрали несколько молодых картофелин, пару небольших морковок и свеклу размером с теннисный мячик. Все эти овощи мы очистили и отварили, затем мы приготовили жаркое из утки и очистили от кожуры несколько яблок для яблочного соуса. После этого мы все уселись за стол на кухне и наслаждались восхитительным ужином. Дети не оставили даже крошек, так все было вкусно. Затем они изобразили на бумаге, как они собирают картошку с бабушкой. И, напоследок, мы записали рецепты этого простого ужина и надеемся устраивать такие встречи каждый месяц.

Мы сделали первые шаги в этом направлении в Ирландии, но мы убеждены, что у этой идеи появятся новые сторонники, и что День бабушки в следующем году будет еще ярче и интереснее и станет международным праздником.

Дарина Аллен

Член совета Слоу Фуд Ирландия

Info@slowfoodireland.com

Из Университета Гастрономических Наук на Кубу

Сообщество Терра Мадре принимает 15 студентов

Куба - Кубинское сообщество «Проекто Комуниарио Консервасьен де Алиментос» и аграрный факультет Гаванского университета (который также является частью сети Терра Мадре) в марте месяце организовали прием и поездку на Кубу пятнадцати студентов из Университета гастрономических наук (Полленцо, Италия).

Сообщество «Проекто Комуниарио» возникло в 1996 г. в одном из западных кварталов Гаваны. Его цель – вводить и распространять экологически безопасные, натуральные методы, подходящие к местным условиям и не наносящие вред окружающей среде. Методы, которые бы содействовали здоровому образу жизни и демократическому участию местных сообществ.

Волонтеры, участвующие в проекте, занимаются производством, переработкой, хранением и потреблением продуктов питания, возделывая семейные и общественные огороды малых и средних размеров, используя сушильные устройства, работающие на солнечной энергии, консервируя пищевые продукты.

В этих «биологических» огородах выращивают более 120 видов растений: овощи, корнеплоды, фрукты, травы, используемые в медицине. Кроме того, проект призван улучшить уровень местной культуры питания.

Деятельность этого сообщества Терра Мадре стала ориентиром для всего движения городского сельского хозяйства Кубы.

Студенты Университета гастрономических наук – из Германии, Кении, Швейцарии и Италии – смогли обменяться опытом с производителями, профессорами и специалистами по местной гастрономии в пяти провинциях страны: от Пинар дель Рио, до Сантьяго де Куба. Практическое знакомство с гастрономией острова сопровождалось знакомством с местами, представляющими историческую, культурную и социальную ценность.

Рынки земли

В Бейруте подписано соглашение между Ливаном и итальянским регионом Тоскана

Ливан - В самом сердце Бейрута, в Гамре, среди современных зданий из стекла и бетона, торговых центров, западных фирменных магазинов (от Nike до Radio Shack) и интенсивного уличного движения есть небольшой островок – улочка длиной не более нескольких сот метров, куда каждый четверг, утром, съезжаются крестьяне из окрестных деревень и выкладывают свой товар: арабский хлеб, кечек (зерна, приправленные травами и помещенные в оливковое масло), сумак (вид специй темно-красного цвета, отдающий лимоном), мварака (очень тонкое слоеное тесто с начинкой из грецких орехов, миндаля и меда), кедровый мед, ароматические травы...

Это Рынок Земли в Гамра, гордость Слоу Фуд Бейрут. Во вторник 28 апреля Гамра встретила производителей трех тосканских сельскохозяйственных рынков, приехавших в Ливан чтобы представить свои продукты (оливковое масло, вина, овечий сыр, икру тунца Орбетелло...) и заключить международный договор.

Этот договор (между тосканскими и ливанскими сельскохозяйственными рынками и между Слоу Фуд Тоскана и Слоу Фуд Бейрут) был официально подписан 29 апреля в Хореке – самом важном мероприятии Среднего Востока, посвященном продуктам питания. Важность этого события доказывает присутствие там посла Италии в Бейруте, директора Института внешней торговли Италии, министра сельского хозяйства Ливана, региональных представителей Тосканы и коммуны г. Монтеварки (местонахождение первого сельскохозяйственного рынка), представителей итальянской неправительственной организации UCODEP, итальянских кооперативов и Фонда Слоу Фуд для защиты биоразнообразия.

Цель данного соглашения – взаимная помощь и поддержка, постоянное сотрудничество между тосканскими и ливанскими сельскохозяйственными рынками через обмен опытом и совместные инициативы по продвижению продукции в подтверждение того, что проекты Слоу Фуд имеют крепкие местные корни, но глобальное видение.

Более подробная информация о Рынках Земли на сайте:
www.mercatidellaterra.it

Улица арабских сладостей

Конвивиум Сарагосы исследует происхождение традиционных сладостей своей области

Испания - В мае месяце 30 человек посещали восемь курсов, организованных Конвивиумом Сарагосы и посвященных изучению происхождения традиционных кондитерских изделий своей области, то есть арабских сладостей. В Средние века, когда Сарагоса называлась Медина Альбаида, мед, мука и сухофрукты были основными ингредиентами сладостей этого древнего города. Сегодня в городе находится один из трех самых важных примеров испано-мусульманской архитектуры, сохранившихся в стране: замок Альджаферия. Неудивительно, что сладости Магриба более всего схожи со сладостями средневековой Сарагосы. По этой причине Конвивиум попросил Фатиму Зераргуи, владелицу арабской кондитерской «Три звезды» (расположенной на *avenida Conde de Aranda* – самой многокультурной улице города) продемонстрировать азы традиционного кондитерского искусства Сарагосы, используя некоторые классические арабские рецепты, такие как ореховое и миндальное печенье, «рога антилопы», восточные брикетки. На курсах был также цикл арабской музыки.

За дополнительной информацией обращайтесь к Хорхе Хернандес, лидеру Конвивиума Сарагосы: jhernandez@aragon.es

Крестьянская еда начала XIX века

Конвивиум Мальты открывает своим членам вкус прошлого

Мальта – Кармел Кассар является одним из академиков, принимавших участие во встрече Терра Мадре в Турине. Приняв решение передать знания о традициях новым поколениям, совместно с лектором Института туризма и тремя студентами из Мальты он приехал в Турин. Возвращаясь на остров, Кармел решил воплотить в жизнь свои идеи. Таким образом, вместе с небольшой группой таких же энтузиастов он создал новый Конвивиум Слоу Фуд на Мальте. Сегодня их переполняет гордость за свою первую инициативу – «Крестьянский обед 30-х гг. XIX века. Опыт». Меню, выбранное по этому случаю, дает возможность познакомиться с кулинарными традициями мальтийских крестьян первой половины XIX века. Одно из блюд, специально приготовленных для этого мероприятия, хлеб *маслин* – вид крестьянского хлеба, приготавливаемый из смеси муки различных злаковых культур, который мальтийские крестьяне потребляли регулярно. В этой инициативе особенно подчеркивается тот факт, что продукты большей частью производили сами крестьяне на местном уровне. Обед организован совместно с Центром культурного наследия (Институт туризма). Информацию о подлинных ингредиентах и способе их приготовления изучали и подготавливали Кармел Кассар и Ноэль Буттигьег, а также члены Слоу Фуд Мальта и лекторы Института туризма. Обед приготовили повара из Института под руководством своих преподавателей. Некоторые преподаватели являются членами Слоу Фуд.

За дополнительной информацией обращайтесь к Кармел Кассар, лидеру Конвивиума Мальты: carmel.cassar@um.edu.mt

Путеводители Lonely Planet и Терра Мадре

Вместе для продвижения охраны биоразнообразия

В 2009 началось необычайное сотрудничество между Lonely Planet и Терра Мадре, которое позволяет нам, в первый раз, рассказать о проекте Терра Мадре и его главных героев (продовольственных сообществах, проектах Президиа, поварах) целому миру внимательных, любопытных, заинтересованных путешественников (какими являются читатели гидов Lonely Planet), предлагая им ключ к познанию различных территорий.

С этого месяца в книжном магазине итальянские путешественники смогут уже найти первые гиды с главами, посвященными продуктам земли, вдохновленными философией Слоу Фуд.

В гиды включены также описательные карты и контактные данные производителей Президиа и продовольственных сообществ, а также указаны повара сети Терра Мадре.

В гиде по Марокко, например, рассказывается о Президиа Слоу Фуд агранского масла, описаны его характеристики, указаны территории произрастания и приемы преобразования и, наконец, приведены контакты для встречи с производителями. Можно познакомиться и со многими другими продуктами: таллуинским шафраном (Президиа Слоу Фуд), мятой, финиками, солью, римским тмином и так далее.

Первыми гидами, созданными при участии Терра Мадре, стали путеводители по **Марокко, Хорватии и Португалии**. Затем выйдут по **Чили и Острову Пасхи, Франции, Испании** и многим другим странам.

За дополнительной информацией обращайтесь:

Пресс-офис EDT - Lonely Planet Италия, Карла Примо

c.primo@edt.it

Голоса Терра Мадре

Путевые заметки

Джузеппе Гаярин, руководитель двух итальянских Президиа, рассказывает о своей встрече с Президиа Кабо-Верде

Кабо-Верде - Во время проведения праздника сыра Cheese в 2006 г. я познакомился с Джузеппе Куаранта, профессором Туринского университета, который следит за работой Президиума по козьему сыру Планальто ди Болона (Кабо-Верде). Он спросил, могу ли я поделиться своими практическими знаниями, в особенности по использованию

закваски. Кабо-Верде будоражил мое воображение и мне уже не сиделось на месте. Я пролистал рекламный проспект, просмотрел фотографии, прослушал рассказы друзей. Но ничто не могло передать того, что мне посчастливилось увидеть. С 3 по 10 марта 2008 г. у меня была возможность «потрогать рукой» этот самый Президиум. Этот архипелаг, жителей...

Джузеппе Гаярин
gaiarin.giampaolo@trentingrana.it

Нажмите здесь

<http://www.terramadre.info/pagine/leggi.lasso?id=3E6E345B0c8d12D5DDykP224B435&ln=it> для прочтения всей статьи **Джузеппе Гаярин** на сайте **Терра Мадре**

Гастрономические традиции:

Тростниковая соль реки Нзоя

Кения – В некоторых районах западной части Кении, исторически исключенных из основных соляных маршрутов, местные сообщества разработали особый метод извлечения соли из водяного растения.

Речь идет о тонком тростнике, который растет в воде с сентября по март, и который срезают у основания серпом, когда он достаточно созревший. Собранный тростник раскладывают на камнях вдоль реки для просушки на три-четыре дня. Затем его сносят в одну кучу и сжигают на медленном огне все на тех же камнях. Полученный пепел смешивают с теплой водой и затем процеживают чтобы удалить песок и другие примеси. Процеженную жидкость выливают в широкую кастрюлю и кипятят на сильном огне. Когда вода полностью испарится, на дне остается сероватая соленая масса, которую затем заворачивают в банановые листья. Эти пакетики из листьев помещают в теплую золу на всю ночь для высушивания «соли».

С приходом англичан и строительством дорог, соединивших этот район с озером Виктория, начали использовать морскую соль, а традиционную, из-за длительного и сложного процесса добычи, потихоньку забыли. Эту соль используют до сих пор в некоторых деревнях, особенно люди, страдающие диабетом и те, у кого проблемы с давлением.

Нажмите здесь

<http://www.terramadre.info/pagine/leggi.lasso?id=3E6E345B0ca612CDC5mJT14C3621&ln=it> для прочтения всей статьи на сайте **Терра Мадре**

Книги и фильмы

Фестиваль фильмов Слоу Фуд

Фильм «Food, INC» выиграл золотую улитку в номинации «Лучший документальный фильм»

Шокирующий фильм об американской пищевой промышленности торжествует победу на фестивале фильмов Слоу Фуд. Фильм **«Food, INC»** завоевал золотую улитку и премию в размере 5000 евро, которую вручили режиссеру Роберту Кеннеру, в номинации «Лучший полнометражный документальный фильм» на втором Фестивале фильмов Слоу Фуд. По мнению жюри «фильм вносит значительный вклад в освещение катастрофической ситуации в области питания на планете. В фильме рассказывается об истории создания сложной международной системы производства продуктов питания простым, доступным языком, и в то же время очень информативно и захватывающе».

Премию за лучший короткометражный документальный фильм (2000 евро) получил венгр Сандор Мохи за фильм **«Imádság»** («Молитва»), в котором рассказывается о пяти годах жизни одной пожилой крестьянской пары. Вот заключение жюри: « За умение режиссера показать всю глубину человеческой души через простые и благородные поступки своих героев, заставляя нас самих быть частью их жизни, но особенно их связь со своей землей, которая нам так необходима».

В конкурсе на лучший короткометражный игровой фильм (5000 евро) победил фильм **«Thé Noir»** французского режиссера Сержа Эллисальда. «За элегантность стиля, оригинальность и способность передать неповторимое авторское видение, имеющее огромную символическую ценность. Здесь присутствует ирония и мастерски показана реальность», - так об этом фильме отозвалось жюри.

Food & Film Academy, или международное жюри, члены которого должны выбрать лучший полнометражный игровой фильм, затем наградило Джанни ди Грегорио за **«Обед по случаю Феррагосто»**, а премия за «лучшую программу» досталась программе **«Report»** Милены Габанелли; премия была вручена журналистке Сабрине Джаннини.

С программой фестиваля можно ознакомиться на сайте:

www.slowfoodonfilm.it

Слова, приносящие плоды

Лосось, похожий на курицу

Питание морскими тиграми и разведение океанических волков

Представьте себе, что вы зашли в ваш продуктовый магазин, чтобы купить что-нибудь на ужин. В вашем меню нет предпочтений и вы приготовите ужин из чего-нибудь свежего и аппетитного. Приняв решение начать с протеинов, вы направляетесь в мясной отдел, где лежат аппетитно нарезанные куски мяса

разных размеров: здесь есть даже филе льва из Серенгети, но мясо волка канадских северных лесов выглядит по-особенному. Неплохо бы приготовить жаркое из какого-нибудь ночного хищника, но остались только жирные совы, а для двоих этого слишком много. В конце концов, вы выбираете комфорт и уходите домой с парой гамбургеров из мяса полярного медведя.

Все это вам кажется нереальным или преувеличенным? Возможно, а теперь представьте, что вы направляетесь не в мясной, а в рыбный отдел...

Отрывок из статьи Джона Вольпе, напечатанной в журнале Слоу Фуд № 39

Нажмите здесь

http://editore.slowfood.it/editore/Riviste/SLOWFOOD/IT/39/articoli/060_salmoni_polli.pdf

для прочтения всей статьи

Кампании

Слоу Фиш

Не забывайте о Вызове Слоу Фиш и отправляйте нам ваши рецепты, в которых используется местная рыба!

Подробную информацию о Вызове Слоу Фиш вы найдете здесь

http://newsletter.slowfood.com/slow_fish/challenge.html

Кое-что об устойчивом рыболовстве

За чертой

Документальный фильм, победитель международного фестиваля Sundance Festival

Тревога охватила всю планету. Ученые подсчитали, что если мы будем продолжать ловить рыбу в том же количестве, что и сегодня, то на планете к 2048 г. совсем ее не останется, что приведет к катастрофическим последствиям. Фильм «За чертой», снятый по книге Чарльза Кловера, анализирует разрушительное воздействие, которое оказывает чрезмерная рыбная ловля на стаи рыб и на здоровье наших океанов. Опираясь на идеи Кловера, ветеран фестиваля Sundance Festival Рупер Мюррей (*Unknown White Male*) («Незнакомый белый человек») путешествует по всей планете, изучая причины этой проблемы и пути ее решения. История промышленного лова рыбы началась в 50-х гг. Сегодня высокотехнологичные рыболовные суда бороздят океаны, забрасывая в них сети размером с футбольные поля. Обитатели морей не могут выжить, так как их вылавливают в огромных количествах. Добавим сюда десятилетия недочетов научного характера, алчность предприятий и компаний, близорукость правительств и растущий спрос потребителей – вот вам и кризис невиданных размеров. 90 процентов крупных океанических рыб уже исчезло. Мюррей чередует прекрасные сюжеты, снятые на поверхности моря и под водой, подтверждая все это научными фактами, и бьет тревогу, показывая в своем

фильме реальное состояние морей. По сути, ценность и мощь фильма «За чертой» заключается в том, что он не только громко рассказывает о глобальных проблемах, но и предлагает конкретные пути их решения. Главная идея этого абсолютно реалистического фильма – время летит неумолимо, нужно срочно действовать.

Сайт фильма:

<http://endoftheline.com/>

Будущее семян Европы

Открытое письмо по проблемам сельскохозяйственного биоразнообразия и коллективных прав фермеров

Заседание Управляющего органа Международного договора ФАО о генетических ресурсах растений для производства продовольствия и ведения сельского хозяйства пройдет в Тунисе с 1 по 5 июня. Будут рассмотрены проблемы сохранения и устойчивого использования сельскохозяйственного биоразнообразия и права фермеров: права на сохранение, использование, обмен и продажу семенного материала крестьян, на сохранение традиционных знаний, возможность принимать решения на национальном и международном уровне, касающиеся биоразнообразия, и многие другие. Права, которые не уважают в большинстве европейских стран.

Мы обращаемся к ассоциациям фермеров и потребителей, экологическим организациям, ассоциациям по защите прав граждан и политическим организациям с призывом подписать Открытое письмо, которое до 20 мая будет отправлено правительствам европейских стран, в Еврокомиссию и Секретариат Международного договора.

Инициативу продвигают различные организации по охране европейских семян. (Heritage Seed Library - Великобритания, Interessengemeinschaft für gentechnikfreie Saatgutarbeit – Германия и Австрия, Protect the Future - Венгрия ; Red de Semillas - Испания, Réseau Semences Paysannes - Франция, Rete Semi Rurali – Италия).

Скачать полный текст Открытого письма

http://content.slowfood.it/upload/3E6E345B0c5b12A38CxLh3C1E4C3/files/lettera_aperta_tirfaa.pdf

Подписать Открытое письмо можно [здесь](#)

<http://www.semonslabiodiversite.org/spip.php?article7>

Подробная информация о Международном договоре ФАО

http://www.planttreaty.org/meetings/gb3_en.htm

Смешать – не значит получить розовое вино!

Призыв защитить розовое вино

До настоящего момента в Европе действовали правила в области виноделия, запрещающие купировать красные и белые вина. Сейчас, после пересмотра этих

документов, это постановление отменили, разрешив смешивать красные и белые вина для получения вина розового цвета.

Напоминаем, что «розе» получают используя специальный метод выжимки, быстро и со знанием дела. Кожура винограда – вот что придает вину розовый цвет: чем меньше времени она пролежит в соку, тем светлее будет вино на выходе. Чтобы получить розовое вино высшего качества, в него можно добавить "savoir-faire" и "terroir". Разрешение на «производство» вин, напоминающих розе, которые делают на основе белого вина, имеющегося в изобилии, стоимость которого значительно ниже и производить его можно в любое время года, очень напоминает оппортунистический жест – смешивание этих двух вин, белого и красного, что, собственно, не отражается положительно на экономической ситуации, позволяет посягать на растущий рынок розовых вин.

Продажа этих купированных вин, которые можно легко перепутать с настоящим розе, может дестабилизировать экономику тех областей, которые производят традиционное розовое вино.

Сегодня ставки очень высоки, и области-производители розового вина объединяют усилия по созданию **единого фронта в защиту розового вина через петицию** <http://www.coupertuelerose.com/petitionE.php> (английский), которую вы тоже можете подписать.

что для меня значат Слоу Фуд и Терра Мадре

«Я всегда был страстным приверженцем социально-экономической динамики в области сельского хозяйства.

Но самым главным аргументом, почему я начал разделять идеи Терра Мадре, стало изменение основной задачи самого крестьянина в последние несколько десятилетий: в конце производственного цикла земля должна неизменно сохранять свое плодородие.

У этой концепции, которая лежала в основе севооборота, была благородная и привлекательная цель (по крайней мере, для меня) – сохранить Землю для следующих поколений в лучшем ее виде.

Когда об этом стали забывать в угоду монокультурному и / или «рациональному возделыванию» мы только и сделали, что перешли от одной крайности к другой:

- возникла проблема концентрации атрацина и симацина в почвах (специфические гербициды для выращивания кукурузы, доза применения которых увеличивается каждый год из-за приобретаемого сопротивления);

- нитраты;

- желудочные заболевания у животных (прежде всего свиней)

Какую Землю мы оставим нашим детям и внукам?

Мы вернулись к принципам подсечного земледелия и сельскому хозяйству кочевого периода развития человечества, когда новые территории захватывались ради земель и воды.

В действительности, некоторые договорные отношения, которые вступили в силу в последние годы, такие как безвозмездное предоставление земель, общества по интенсивному откорму рогатого скота, интенсивное плодовоовощное возделывание, были популярны и в Средневековье, за исключением средства завоевания: тогда это было оружие, сегодня - деньги ...»

Очильдо Стивал, агротехник, Италия
ecomuseo@cm.valletrompia.it

Календарь

«Терра Мадре Танзания» 29 - 30 мая 2009 Дар Эс Салам, Танзания

Традиции и ароматы гор 13 - 14 июня 2009 Гап, Франция

Cheese 18 - 21 сентября 2009 Бра, Италия

Слоу Фуд Ниппон 23 - 25 октября 2009 Йокохима, Япония

Терра Мадре Австрия 28 - 29 октября 2009 Вена, Австрия

Слоу Фиш 6 - 8 ноября 2009 Брема, Германия

EURO GUSTO и Терра Мадре Европейской Молодежи 27 - 30 ноября 2009 Тур, Франция

Vignerons d'Europe 5 - 8 декабря 2009 Флоренция, Италия

ALGUSTO – Вкус и Знания 11 - 14 декабря 2009 Бильбао, Испания

12 способов питаться в стиле «слоу» от Слоу Фуд Франция

1. Доставьте себе удовольствие!

Уделите время для того, чтобы распробовать и прислушайтесь к своим ощущениям: это лучший способ поесть хорошо!

2. Пригласите к столу сезонные продукты!

В каждом сезоне вы найдете вкус, которым вы не сможете насладиться ни в

один другой сезон года.

3. Думайте глобально, питайтесь локально!

Покупайте продукты у крестьян и животноводов, расположенных близко к вашему дому: так вы сделаете более сильной локальную экономику и будете способствовать установлению и усилению связи между жителями вашего региона.

4. Ешьте то, что вы сами вырастили ...

... и выращивайте то, что вы обычно едите.

Это лучший способ наладить контакт с природой.

5. Лично встречайтесь с фермерами, животноводами, ремесленниками и специализирующимися коммерсантами.

Покупайте продукты исходя из принципов короткой продовольственной цепи (фермерские рынки, потребительские группы) и у мелких производителей (пекари, колбасники, сыроделы) или же в у сведущих специализирующихся коммерсантов.

6. Будьте любопытными!

В магазине, ресторане, баре, супермаркете не стесняйтесь задавать вопросы о
качестве продуктов!

7. Тщательно выбираете продукты питания животного происхождения.

Когда вы покупаете мясо, выбирайте всегда то, которое произведено из свободно кормящихся животных(куры, свиньи) или которых кормят натуральными кормами (телятина, ягненок).

8. Разнообразьте ваше питание для защиты сельскохозяйственного биоразнообразия.

Пробуйте редкие и необычные сорта картофеля, зерновых, фруктов и зелени.

9. Употребляйте натуральные и цельные продукты питания, старайтесь избегать переработанные продукты.

Переработанные продукты, готовые к употреблению содержат много модифицированных элементов и жиров низкого питательного качества.

10. Готовьте!

Это лучший способ сэкономить и знать точно о том, что вы едите, это ежедневное удовольствие, которое вы доставляете себе и тем, кого вы любите.

11. Тратьте разумно, тратьте меньше!

Есть лучше не значит тратить больше, не экономьте на качестве!

12. Станьте исследователями вкуса!

Расскажите своим детям и друзьям об истинном удовольствии от приема пищи

Слоу Фуд и Терра Мадре в цифрах

Члены: 100.000

Конвивиумы: 1.000

страны: 150

Проекты Президиа: 306

Продукты Ковчега вкуса: 813

Рынки Земли: 9

Пришкольные участки: 300

