



## Октябрь 2009

### От редактора

Поиск, использование и продвижение вкусных и устойчивых продуктов питания, которые лежат в основе крупных и мелких механизмов общественной справедливости, не может обойти вниманием существование сообществ, для которых эти продукты составляют смысл всей их жизни. В сообществе наиболее полно реализуется понятие конвивиальности и воплощается его дух. Только так может родиться плодотворный союз между со-производителем и производителем. Для того, чтобы реализовать и придать устойчивости этому союзу, нужно обратить свое внимание на местные особенности, исследовать территории, выбирать сезонные продукты, узнать лучше своих соседей, сохранить и передать последующим поколениям память и историю нашей «привязанности к местности». Отсюда начинаются и вновь возрождаются наши территории.

День Терра Мадре станет одной из многих искр, которые зажгут новый гуманизм в мире: выбор, который уже стал необходимостью. Эта задумка, возможно, кажется тщеславной и требующей титанических усилий, но в действительности она послужит всем: потому что возвращение к простым вещам не требует никаких жертв, оно начинается с удовольствия и приносит радость людям.

Продовольственные сообщества Терра Мадре напоминают мне о роли церкви во время падения Римской империи. В последние три столетия своего существования сенаторы в Риме продолжали издавать законы, в то время как в районах вокруг церквей развивались независимые автономии, население избирало свое руководство, т.е. форма правления изменялась снизу.

Это образ мне приходит в голову, когда я думаю о Дне Терра Мадре: современные продовольственные сообщества выполняют роль римских церквей. В то время как империя потребления падает под своими же собственными ударами, страдая от чрезмерного роста за счет людей и земляных ресурсов, продовольственные сообщества не подчиняются ее диктатуре, а живут по строгим законам Матери Земли – Терра Мадре.

Законы земли подкрепляются удовольствием от возможности сделать продукты питания главным в жизни - удовольствием от жизни, полной стимулов, вкусов, истории, веселья.

Я уверен, что любое мероприятие в рамках Дня Терра Мадре сможет поведать миру об этом удовольствии, оно станет новым способом выхода из кризиса, новым путем к построению вкусного, чистого и честного будущего.

**Карло Петрини**

# Слоу Фуд в двух словах

## Продовольственное сообщество

Понятие продовольственное сообщество было придумано Слоу Фуд в 2004 году на первой встрече Терра Мадре для определения группы людей, занятых в продовольственной цепочке, которая исторически, социально и культурно связана с конкретной географической областью: повара, фермеры, производители семян, рыболовы, собирателей диких растений, животноводы, исследователи и так далее. Это понятие тесно связано с местом проживания этих производителей-хранителей знаний, оно отражает новое видение локальной экономики, основанной на продовольствии, сельском хозяйстве, традициях и культуре. Члены продовольственного сообщества работают в мелких масштабах для обеспечения устойчивого производства качественных продуктов. Они страдают от интенсивного сельского хозяйства и внедренной пищевой промышленностью стандартизации, направленной на массовый рынок. Сегодня сеть Терра Мадре включает в себя более 2000 продовольственных сообществ в 150 странах мира.

## Проект месяца

### Истина познается при еде

*Поддержите проект по улучшению повседневного питания школьников и продвижению местного производства в Беларуси*

**Беларусь** - на юго-западе страны, в Брестской области, Конвивиум Береза изменил понятие уроков труда в средней школе № 3, превратив их в простые и эффективные лаборатории вкуса с целью распространения традиционной культуры питания, улучшения ежедневного рациона детей и их семей, и, прежде всего, воспитания из школьников людей, которые смогут активно влиять на будущие местной системы производства.

Уроки основаны на инновационном подходе сенсорного образования, который предусматривает использование анализа продуктов питания с точки зрения органов чувств. Это дает возможность, например, понять, как выбор сырья (органическое или интенсивное сельское хозяйство) и методы производства (мелкомасштабное или промышленное) влияют на качество конечного продукта. В проекте принимает участие около 120 школьников в возрасте от 9 до 15 лет, их родители и учителя отмечают значительные изменения в сторону выбора «здоровых» продуктов питания и повышения сознательности.

Слоу Фуд финансировал проведение лабораторий по сенсорному образованию в средней школе № 3 в 2008 и 2009 годах, и сейчас ищет средства для продолжения этого проекта в следующем году. В 2010 году проект расширился: еще три новые школы в Брестской области включили в свою программу уроки по образованию вкуса. В общей сложности охвачено 400 учеников, которые, помимо занятий в классе, работают на пришкольном участке и знакомятся с местными производителями.

**Вы можете получить дополнительную информацию и внести свой вклад в дальнейшее осуществление данного проекта в 2010 году здесь:**  
<http://www.slowfood.com/donate/pagine/eng/projects/belarus.lasso>

# Кампании

## День Терра Мадре

### ***Давайте готовиться к празднованию***

Принять участие в международном праздновании двадцатой годовщины Слоу Фуд может каждый. Для этого нужно 10 декабря провести в вашем сообществе мероприятие в честь Дня Терра Мадре. На сайте Дня Терра Мадре находится секция Руководство для организаторов ([http://www.slowfood.com/terramadreday/pagine/eng/pagina1.lasso?-id\\_pg=108](http://www.slowfood.com/terramadreday/pagine/eng/pagina1.lasso?-id_pg=108)), которая поможет в планировании и продвижении вашего мероприятия. Скачав документ «Руководство для организаторов», вы найдете в нем широкий спектр идей для мероприятия, советы по его продвижению, ответы на часто задаваемые вопросы и многое другое. На сайте также находятся различные материалы, включая графические макеты логотипа Дня Терра Мадре, плакат со стилизованным изображением карты мира, баннеры, открытки, значки и т.д.

Плакаты и открытки доступны как в формате PDF, так и Word, благодаря чему вы свободно сможете добавить в них свой текст. Сайт Дня Терра Мадре и все перечисленные материалы доступны на итальянском, английском, французском, немецком, испанском, португальском, японском и русском языках.

После того, как вы определитесь с датой и форматом проведения мероприятия в рамках Дня Терра Мадре, его необходимо зарегистрировать на сайте ([http://www.slowfood.com/terramadreday/pagine/eng/registrazione\\_eventi.lasso](http://www.slowfood.com/terramadreday/pagine/eng/registrazione_eventi.lasso)), заполнив специальную форму, в которой нужно указать имя организатора, название, дату, место и дать краткое описание планируемого мероприятия. Каждое зарегистрированное событие будет добавлено на общей **карте Терра Мадре** (<http://www.slowfood.com/terramadreday/pagine/eng/mappa.lasso>).

**[www.slowfood.com/terramadreday](http://www.slowfood.com/terramadreday)**

**Электронный адрес: [tmday@slowfood.com](mailto:tmday@slowfood.com)**

### ***День Терра Мадре шагает по планете***

До Дня Терра Мадре остается всего лишь полтора месяца: вот несколько примеров мероприятий в разных уголках мира.

В **Бангладеше** продовольственное сообщество Пабны пригласило всех членов сообщества на фольклорный концерт, где будут подавать традиционные продукты питания, среди которых местное типичное блюдо Пита, торт домашнего приготовления. В Африке центральный Конвивиум Масаки в **Кении** организует ряд мероприятий с целью объяснения детям значения местных продуктов питания: презентации, посещение ферм, создание новых пришкольных участков. В **Уганде** в программе Слоу Фуд Муконо запланирована встреча членов организации, учащихся школ, производителей, потребителей, преподавателей,

родителей, политиков, культурных и религиозных лидеров на гигантской «Едячей забастовке» - коллективном обеде, где будут предложены блюда с использованием местных продуктов, которые представят разнообразные гастрономические традиции страны.

На **Кубе** в программе продовольственного сообщества Лас Террасас имеется день, который наполнен различными мероприятиями: посадка фруктовых деревьев вместе с детьми из детского сада, обед для местных земледельцев, приготовленный студентами из ассоциации «Экологическая кухня», дегустация местных соков и продуктов питания, а также показ фильма. А тем временем, в **Австралии**, Слоу Фуд Саншайн Коуст приглашает всех желающих проехать на поезде «Улитка», маршрут которого пройдет через весь регион. Во время путешествия можно будет не только попробовать местные блюда и продукты питания, познакомиться с производителями, но и принять участие в многочисленных «Едячих забастовках», организованных в парках. Конвивиум также предложил участникам прислать их лучшие фото и рассказ о том, как они провели День Терра Мадре с тем, чтобы разместить их в качестве доказательств на своем сайте.

### ***Нет нефти, нет денег***

**Италия.** Для Марио Гала, животновод сети Терра Мадре и производителя Президиа овечьего сыра Тума делле Ланге, тематика Дня Терра Мадре является частью его будничной жизни. Марио изготавливает овечий и козий сыр ремесленным способом, он превратил свою ферму в сельскохозяйственный туристический комплекс «Иль Финоккьо Верде» (Зеленый Фенхель). Здесь, среди холмов Альта Ланга, Марио Гала принимает своих гостей, предлагая им овощи со своего огорода, дары соседнего леса, и непременно мед и хлеб, приготовленные в домашних условиях. Кроме всего прочего, Марио обучает своему ремеслу молодежь, выступая в школах, либо принимая в своем хозяйстве молодых людей со всего мира. Предлагая тематическое проживание туристам и тем, кто хочет окунуться в деревенскую жизнь, Марио старается разнообразить предложения своего хозяйства и расширить свои источники дохода. Этот дополнительный заработок вскоре позволит ему обеспечить проживание и подготовку в своем хозяйстве, на штатной основе, 2-3 молодых будущих животноводов.

По случаю Дня Терра Мадре Марио решил организовать ужин под названием «Нет нефти, нет денег». Приглашаются люди, разделяющие его идеалы и представления и готовые добраться до его агротуризма не используя загрязняющие средства передвижения: пешком, верхом на лошади, на велосипеде и даже на санях!!! Желющие внести свой вклад в ужин, могут принести с собой приготовленные дома. Ну и конечно же музыка будет фоном этому вечеру под знаком даров природы и конвивиальности.

## **От земли к столу...**

### **Семейные сокровища**

*Слоу Фуд Франция и Конвивиум Париж-Бастилия объявляют о начале*

## *конкурса «Бабушкин рецепт» в рамках выставки Eurogusto '09.*

**Франция** - Большинство из нас ревностно хранят старые семейные рецепты, которые используют в особых случаях, продолжая традицию, начатую нашими родителями, бабушками и дедушками и которая передается из поколения в поколение. Сохранившиеся в семье рецепты являются важной частью нашей истории: они рассказывают о людях, сообществах, культурах и эпохах. Эти зачастую простые рецепты, возникшие во времена экономических трудностей рецепты, как правило, не записаны, а передаются в устной форме, на практике.

Чтобы собрать коллекцию этих рецептов со всего мира Слоу Фуд Франция и Конвивиум Париж-Бастилия организовали конкурс «Бабушкин Рецепт». в конкурсе приглашаются принять участие все желающие, для этого достаточно прислать рецепт, ингредиенты для которого должны быть доступными для всех, а само блюдо должно быть достаточно простыми для приготовления непрофессиональными поварами.

Все рецепты будут опубликованы на сайте <http://sites.google.com/site/familytreasuresproject/> и оценены жюри из избранных поваров гида Michelin, диетолога, историка гастрономии и членов Слоу Фуд. Члены жюри особо заинтересованы в истории рецепта: как это блюдо появилось в семейной традиции и как рецепт дошел до нашего времени. Дайте точное описание процесса приготовления, чтобы его могли использовать другие. Рецепты-победители будут объявлены на выставке Eurogusto и три лучших будут приготовлены на обеде с участием делегатов *Терра Мадре Европейской молодежи* - сети Слоу Фуд для молодых людей.

Eurogusto '09 - это встреча поваров, виноделов, фермеров и молодых людей со всей Европы, которая состоится в Туре, Франция, с 27 по 30 ноября этого года.

**Для получения более подробной информации о конкурсе «Бабушкин рецепт» в рамках выставки Eurogusto '09:**

<http://sites.google.com/site/familytreasuresproject/>

**Для получения более подробной информации о Eurogusto 09:**

[www.eurogusto.org](http://www.eurogusto.org)

## **Редкие встречи**

*Кандидат биологических наук и член Слоу Фуд из России встречается с производителями традиционных итальянских пород*

**Россия** – Предложив для каталога продуктов Ковчег Вкуса десять продуктов, производимых с использованием традиционных русских пород животных, среди которых лосиное молоко, говядина серой степной породы и костромской сыр, Юрий Столповский решил приехать в Италию для ознакомления с работой, проводимой Слоу Фуд по сохранению редких пород. В России только недавно небольшая группа экспертов мобилизовалась для сохранения традиционных пород. К настоящему времени выявлено 200 местных пород домашних животных, что недостаточно, учитывая размеры страны. Лаборатория сравнительной генетики животных оказывает помощь фермерам по выявлению местных пород и получению статуса генофондного хозяйства, что дает им право на

государственную поддержку.

Вначале Юрий принял участие в работе выставки сыров Cheese, где он познакомился с сыроделами из разных стран Европы, попробовал их сыры из козьего, овечьего и коровьего молока. Затем он посетил четыре проекта Президиа в северных регионах Пьемонт и Трентино-Альто-Адидже. Во время путешествия его особенно очаровали животные Президиа серой альпийской породы, родственники серого степного скота, который почти исчез на территории России. На сегодняшний день осталось всего 127 животных в хозяйстве института, где сам Юрий проработал в течение пяти лет. Это небольшое стадо находится в Алтайском крае, на границе с Монголией.

«Для меня стало источником вдохновения то, что я смог стать свидетелем того, какие усилия прилагают сообщества и руководство регионов для сохранения местных видов от вымирания... Я осознал, какое значение имеет конечный продукт, и увидел то счастье, которое может приносить работа с животными», говорит Юрий. «Очень важно то, что на выставке за спинами производителей (в прямом и переносном смысле) можно увидеть животных прекрасных пород, из молока которых делают сыр. Для меня это очень важно, потому что я хочу знать, что я ем. Здесь мы видим не только сыр, но и животных, поля, земли».

В ближайшем будущем десять продуктов, производимых с использованием традиционных русских пород животных, войдут в каталог исчезающих продуктов Ковчег Вкуса, один из которых на выставке Салон Вкуса в 2010 году будет представлен как продукт Президиа.

**Юрий Столповский**  
**stolpovsky@hotbox.ru**

*Старший научный сотрудник Лаборатории сравнительной генетики животных  
Института Общей Генетики им. Н.И. Вавилова РАН  
Член Конвивиума Слоу Фуд Ковчег*

## **Столовая мечты**

*Слоу Фуд запускает новый европейский школьный проект с целью улучшения обслуживания в школьных столовых*

Одновременно с началом академического 2009/2010 года Слоу Фуд запустил новую инициативу: «Слоу Фуд в столовой: европейская школьная сеть». Мотивацией в реализации проекта послужило желание Слоу Фуд включить в ежедневный рацион каждого ученика вкусные, чистые и честные продукты питания. Большое внимание уделяется проблеме низких стандартов качества школьных столовых, предлагаются обеды, которые сочетали бы удовольствие, питательные свойства и заботу о планете. Проект уже реализуется в девяти школах восьми стран: Бельгии, Болгарии, Франции, Ирландии, Италии, Латвии, Северной Ирландии и Румынии – при этом планируется дальнейшее его расширение с тем, чтобы к марту 2010 года такая программа присутствовала хотя бы в одной школе каждой европейской страны.

Каждая из школ-участниц работает в тесном контакте с местным Конвивиумом. Все школы получают набор Слоу Фуд для обучения сенсорному восприятию «К истокам вкуса» чтобы иметь возможность расширить учебную деятельность, которая побудила бы к познанию и лучшему пониманию продуктов питания, их

вкусовых качеств, происхождения, методов их производства. Школы также побуждаются к улучшению качества и устойчивости обслуживания во время обедов, путем оценки работы по управлению столовой, а также питания по различным аспектам: снабжению, хранению, приготовлению, обслуживанию, расходам и утилизации отходов.

Сайт «Столовая мечты» <<http://dreamcanteen.ning.com/>> был создан для того, чтобы дать возможность школам связываться между собой, иметь страничку для размещения фото и видео и делиться информацией об успехах в обучении. Если вы директор школы, преподаватель, учащийся или родитель из Европы и считаете, что ваша школа может быть достойной участницей, просим связаться с нами для предоставления дальнейшей информации.

**Для получения более подробной информации пишите**  
[education@slowfood.com](mailto:education@slowfood.com)

## **Земля огня и льдов**

*Между местными членами Слоу Фуд в Исландии завязалась дружба*

**Исландия.** «В сентябре этого года участники Конвивиума Рейкьявик и некоторые представители Слоу Фуд путешествовали по всей стране с тем, чтобы лучше представить цели и проекты ассоциации. Мы наладили контакт с различными частными и общественными организациями, которые могут стать важными партнерами в будущем и едины в мнении о распространении идеи о важности вкусной, чистой и честной еды в нашей маленькой стране; в их числе – Министерство рыбной ловли и сельского хозяйства, а также Национальная ассоциация животноводов. Финансовый кризис прошлого года способствовал возвращению нашего общества к ценностям, менее связанным с рыночной экономикой. Наблюдается постоянный рост интереса к местным продуктам питания и внимание к важности великодушия в сообществах. В таких условиях люди готовы услышать о Слоу Фуд, нам действительно был оказан очень теплый прием разными людьми людьми.

Мы стали свидетелями необычайного энтузиазма молодых поваров, гениальных идей Института питания о том, как помочь мелким производителям реализовывать свою продукцию, глубокого осознания важности вопросов питания и продовольствия со стороны Ассоциации фермеров. Визит Слоу Фуд способствовал укреплению ощущения значимости той работы, которую проделывают эти люди и организации, помогая им расширить свою деятельность.

Одним из ключевых моментов программы стал открытый показ фильма Терра Мадре. Фильм Эрманно Ольми, который благодаря своей трогательной поэтике и идеям Карло Петрини и Ванданы Шива, для многих из нас стал самым настоящим озарением и еще сильнее укрепил убеждение, что наши идеалы могут стать реальностью. Паоло Ди Кроче, секретарь Международной Ассоциации Слоу Фуд, дал интервью в одной из самых важных национальных информационных телепередач, и, наконец, поездка завершилась стимулирующим интерес визитом в заснеженные поля к нескольким мелким производителям – животноводам, выращивающим коз исландской породы, и к производителям сыра Скир, которые оба включены в каталог Ковчег Вкуса.

**Доминик Пледел Джонссон**  
Лидер Конвивиума Рейкьявик  
[dominique@simnet.is](mailto:dominique@simnet.is)

## Слоу Фуд в парках

*Подписано соглашение о намерениях между Международной Ассоциацией Слоу Фуд и Федерацией ЕВРОПАРК*

**Италия** - В ходе конференции Федерации ЕВРОПАРК, проходившей с 9 по 13 сентября в Швеции, Европейская ассоциация парков и Международная Ассоциация Слоу Фуд договорились о сотрудничестве в развитии и проведении мероприятий в парках, направленных на поддержание гармоничного сосуществования человека и его сельскохозяйственной деятельности, а также охрану биоразнообразия.

Подписав соглашение о намерениях, Слоу Фуд и ЕВРОПАРК обязуются поддерживать традиционное сельское хозяйство и деревенские сообщества, проживающие на охраняемых территориях, продвигая строительство внутренней сети в рамках Терра Мадре.

Различные методы, прошедшие испытание в Слоу Фуд, сейчас предоставлены в распоряжение ЕВРОПАРКа. Направленные на развитие культуры питания в парках Европы, они имеют своей целью защиту местного сельскохозяйственного производства, которое еще способно поддерживать локальную экономику и деревенскую социальную сеть, все больше подвергающихся риску исчезновения. Близость и сотрудничество по разным направлениям, которое уже много лет ведет Слоу Фуд с парками Италии, было подтверждено наличием на празднике сыра **Cheese** также сыров и меда Национального парка Гран Сассо е Монти делла Лага и приграничных районов парка Меркантур, который простирается вдоль франко-итальянской границы.

## Новости от итальянских Президиа

*Есть чтобы думать*

**Италия** - с октября 2009 по июль 2010 года раз в месяц в Турине в зале Двухста в супермаркете качественной итальянской кухни Eataly будут проходить дегустации продуктов Президиа Слоу Фуд, что даст возможность узнать больше о некоторых связанных с продуктами вопросах: экономика сельского хозяйства в горных регионах, сельское хозяйство в Африке, вырубка лесов, состояния морей, важность сохранения пчел, воздействие промышленного хозяйства на экологию. Каждое событие включает в себя дегустацию блюд, приготовленных представителями Союза поваров и проектов Президиа, конференцию, показ короткометражного фильма и выставку (фотографии, устойчивая мода и т.п.). Цикл мероприятий организован Фондом Слоу Фуд для защиты биоразнообразия и Слоу Фуд г. Турина в сотрудничестве с супермаркетом Eataly.

**Для дополнительной информации: [g.talpo@slowfood.it](mailto:g.talpo@slowfood.it)**

# Гастрономические традиции

## Утка с рисом

**Вьетнам.** Производители Терра Мадре биологического риса продовольственного

сообщества Тан Лак являются выходцами из региона, где традиционно выращивают рис. В результате «Зеленой революции» земледельцы стали зависимы от пестицидов и химических удобрений, при этом все больше понимая, насколько негативны последствия их использования. В связи с этим многие стали искать альтернативные пути, найдя ответ в модели, которая сочетает рисоводство с выращиванием уток.

Следуя этой традиционной системе, уток держат на рисовых полях для улучшения качества почвы и водных условий, что, кроме всего прочего, позволяет улучшить финансовое положение фермеров, которые таким образом могут рассчитывать не только на производство риса, но и утиного мяса и яиц. Применяя на практике этот метод, фермеры стали вновь использовать местные разновидности риса для сохранения биоразнообразия и продовольственной безопасности в будущем. Рисоводство в сочетании с выращиванием уток является традиционным, биологическим методом, который вновь начинает обретать популярность во многих азиатских странах-производителях риса. Благодаря этой системе и рис, и утки выращиваются одновременно на одном и том же участке земли. Утки занимаются сорняками и насекомыми, отменяя, таким образом, использование пестицидов и гербицидов и сокращая наличие сорных трав на 92-96%. Утки поедают сорные растения и их семена, в то время как утаптывание ими почвы поможет и в дальнейшем держать семена под контролем, насыщать кислородом воду и содействовать быстрому росту корневой системы побегов риса. И, наконец, их помет является источником многих питательных элементов, необходимых для роста риса. Маленьких утят впускают на рисовые поля, когда им приблизительно семь дней отроду, и оставляют их там до тех пор, пока рис не начнет цвести. Утки не едят рисовые листья, а вот наедине с созревающими рисовыми зернами их лучше не оставлять.

**Для получения более подробной информации о производстве биологического риса продовольственным сообществом Тан Лак:**

<http://www.terramadre2008.org/pagine/rete/leggi2.lasso?id=917&ln=&tp=3>

**Видео Greenpeace о связи производства риса с разведением уток в Китае:**

<http://www.greenpeace.org.uk/blog/climate/duck-rice-farming-china-20081024>

## Плодотворные слова

### Локальные экономики

Идея «локальных экономик», базирующихся на продуктах питания, сельском хозяйстве, традициях и культуре, с каждым днем становится все более привлекательной в современном мире, в котором глобальная рыночная экономика проявляет свою ограниченность, особенно если учитывать ее расточительность и вред окружающей среде.

Микроэкономики местных сообществ имеют потенциал для выгодной с финансовой точки зрения работы, не причиняющей вред окружающим экосистемам, здоровью человека и различным культурам. Более того, они благоприятствуют укреплению солидарности между людьми.

Уэнделл Берри вводит это понятие в своем очерке «Идея локальной экономики»:

*«Если у правительств отсутствует намерение защищать жизнь, средства пропитания и свободу граждан, тогда сами граждане должны об этом позаботиться. А как это сделать? Кажется, что существует только один способ – развивать и применять на практике идею локальной экономики, что, собственно, уже делают некоторые граждане, и число их постоянно растет. Эти люди выбирают локальные продовольственные экономики из-за их преимуществ. Они пытаются научиться применять знание экономики потребления городов и поселков своего региона для сохранения средств пропитания семей и местных сельскохозяйственных сообществ.*

*Они хотят использовать локальную экономику для оказания влияния на потребителей, знакомя их с типологией и показателями качества продуктов питания, что поможет сохранить землю и местные пейзажи. Эти люди хотят вызвать у всех членов сообщества устойчивый интерес к процветанию, здоровью и красоте их края. Без процветающих локальных экономик люди лишены власти, а земля – голоса.»*

**Здесь можно прочитать полную версию статьи:**

<http://www.orionmagazine.org/index.php/articles/article/299/>

## Кино и Книги

### Роль даров леса

В новой книге, *Продовольственные системы коренных народов*, опубликованной ФАО в сотрудничестве с Университетом МакГилла, рассказывается об общинах коренных народов мира, от тропиков до полярного полюса, которые являются хранителями гастрономического богатства и знаний о здоровой пище и питательных веществах. Беда в том, что как только традиционные места обитания приносятся в жертву прогрессу и наши жизни становятся более стандартизированы, эти местные народы исчезают, а вместе в ними исчезают и знания, которые когда-то помогали коренным жителям оставаться сильными и здоровыми.

12 историй, рассказанных на 350 страницах этой книги, иллюстрируют богатство знаний коренных общин о различных экосистемах, обилие их продовольственных ресурсов, характерную для них силу традиционных местных продовольственных систем, а также рассматривают, как эти народы воспринимают и каким образом используют продукты питания. Внимание уделяется также вопросам переходного питания в общинах и влиянию промышленно произведенных и покупных продуктов на их жизнь. Каждая глава сопровождается иллюстрациями и таблицами.

*Продовольственные системы коренных народов: роль культуры, разнообразия и окружающей среды в питании и для здоровья человека, 2009, ФАО.*  
ISBN: 9789251060711

**Более подробно:**

<http://www.fao.org/news/story/en/item/29629/icode/>

# Календарь

## Терра Мадре Австрия

**Австрия.** Первая национальная встреча сети Терра Мадре пройдет 27 и 28 октября в Вене. На ней соберутся фермеры и производители, эксперты и потребители для того, чтобы поделиться информацией, познакомиться и принять участие в интересной программе, изобилующей семинарами и дискуссиями.

На **конференции, посвященной биоразнообразию**, главными ораторами будут эксперты международного уровня, различные семинары в рамках конференции будут посвящены сельскохозяйственному биоразнообразию, качественным продуктам питания и устойчивым методам производства. На **рынке биоразнообразия**, расположенном около здания муниципалитета, публике будут представлены продукты Президиа и Ковчег Вкуса Австрии, Среди тех, кто ожидает официального подтверждения включения в Ковчег Вкуса, будет производиться отбор. Программа Лабораторий Вкуса предоставит посетителям возможность попробовать качественные продукты, прошедшие серьезный отбор, и сравнить их с промышленными аналогами. На утренние сессии приглашаются группы школьников. Во время проведения курса «**К истокам вкуса**» пройдет презентация программы Слоу Фуд по сенсорному образованию, где и взрослые, и дети смогут совершить увлекательное путешествие в мир сенсорного восприятия. Ответственным за проведение главных гастрономических мероприятий будет повар Гельмут Остеррайхер. Во внутреннем дворе муниципалитета Вены он предложит посетителям особое меню на базе тщательно отобранных ингредиентов.

Проведение Терра Мадре Австрия организовано Слоу Фуд совместно с городской администрацией г.Вены, при поддержке австрийской комиссии по Президиа и проекту Ковчег Вкуса.

Более подробная информация на немецком и английском [www.terramadre.at](http://www.terramadre.at)

## Терра Мадре Норвегия

В норвежской деревне Аурланд, расположенной в одноименном графстве, с 23 по 25 октября пройдет первая встреча Терра Мадре Норвегия. Несмотря на то, что в Норвегии Слоу Фуд существует уже практически десять лет, в нем около 300 членов и 14 Конвивиумов, он постоянно растет и расширяется. На национальной встрече Терра Мадре, организованной Конвивиумами Норвегии и делегатами Терра Мадре, примут участие 150 человек из числа членов конвивиумов Слоу Фуд, представители 14 продовольственных сообществ Терра Мадре, а также производители 5 норвежских Президиа.

Кроме того, запланировано участие небольшой шведской делегации, в составе которой будут Бодил Корнелл, президент Элдриммер (центра подготовки мелких производителей шведского графства Ямтланд), и Герт Андерссон, руководитель Президиа козьего сыра, выдерживаемого в пещерах провинции Ямтланд. Сотрудничество с движением Слоу Фуд Швеции станет первым шагом на пути к строительству мощной скандинавской сети.

Программу Терра Мадре Норвегия откроет приветственный ужин 23 октября. На общем собрании 24 октября выступят, среди прочих, Паоло ди Кроче, международный секретарь Слоу Фуд, и Ове Фосса, председатель национальной норвежской комиссии Ковчега Вкуса и Президиа. Участники затем разделятся на тематические рабочие группы, чтобы в дальнейшем на пленарном заседании поделить результаты различных сессий. На 25 октября для участников встречи запланировано несколько ознакомительных поездок по территории Аурланд- фьорда.

Для получения более подробной информации: <http://www.terramadrenorway.no/>

## **Терра Мадре Норвегия**

23-25 октября

Аурланд, Норвегия

# Голоса Терра Мадре

## Среди альпийских лугов

*Адриан Лагите, молодой пастух 22-х лет из сообщества животноводов Беарна сети Терра Мадре, недавно ставшего Президиа сыра альпийских лугов Беарна, приехал на выставку Cheese 2009 чтобы представить свою продукцию. Он рассказал нам о своей жизни.*

*«В настоящее время я посещаю курс «Повышение значимости продуктов региона» в сельскохозяйственном институте Пау. Я выбрал это направление, т.к. с детских лет я имею дело с сельским хозяйством: мои родители животноводы, моя мать руководит хозяйством. Вначале я хотел отойти от сельского хозяйства, потому что занимался животными 365 дней в году и рисковал, что твоя семейная жизнь не сложится, это действительно был трудный выбор. Потом, глубоко поразмыслив и поняв, что в других местах ничуть не легче, я решил вернуться и делать то, что умею.*

*Мне нравится быть независимым, руководить всем самому, начиная от выращивания животных, и заканчивая переработкой молока и продажей сыра.*

*Один из положительных аспектов этой профессии – отсутствие рутины. Ты должен быть целенаправленным, тогда скучать не придется: нужно быть немного ветеринаром, чтобы принимать*

роды у животных, немного торговцем, чтобы продавать продукцию, немного поваром, чтобы приготовить сыр, немного механиком, чтобы отремонтировать оборудование, а в сезон выпаса – немного строителем, чтобы подправить домик в горах.

Всегда есть чем заняться, дни и поры года всегда проходят по-разному.

В хозяйстве моих родителей 120 коз, мы недавно начали заниматься разведением с шести голов беарнской местной породы, чтобы самим внести вклад в ее сохранение. В первую очередь, мы постараемся расширить наше поголовье; беарнская корова особенная, она производит больше молока, чем требуется теленку, следовательно, мы должны будем постараться его использовать.

В данный момент мы производим два вида сыра: козий сыр Тома и совсем свежий сыр разной формы в небольших количествах, идеально подходящий для рецептов, в которых нужен плавленый козий сыр. Мы реализуем всю нашу продукцию, которая очень ограничена (42 головки сыра Тома и около сотни маленьких свежих сыров в неделю), ресторанам региона, на рынке и нескольким местным клиентам.

Жизнь нашего хозяйства разделена на два периода: зиму мы проводим на ферме, а лето - на альпийских пастбищах.

Зимой пищевой рацион животных составляет в основном сено, а также сено, полученное в результате второго укоса трав, которые мы растим летом на территории хозяйства, пока козы пасутся в горах.

Наше хозяйство, расположенное недалеко от Олорон Сент-Мари (Беарн), занимает площадь в 14 га. Если бы не было пастбищ, размеры хозяйства не позволили бы обеспечить кормом животных на протяжении всего года.

Летом, с середины июня до середины сентября, животные пасутся в горах, и мы всегда стараемся максимально отодвинуть дату их возвращения в хлев, чтобы сэкономить как можно больше кормов. В этом году в горах и в низине было слишком сухо, нам не удалось заготовить много корма, и мы были вынуждены намного раньше перегнать животных с гор в низину, т.к. выпал снег.

Летние высокогорные пастбища находятся на высоте 1700 метров, в Магнабат в долине Д'Оссо, над деревушками Ларунс и Габас, недалеко от границы с Испанией, рядом с Пиком дю

Миди д'Оссо (Пиренеи). Там в распоряжении коз находятся около 400 га, где они полностью на свободе.

Вот там-то и находится наше альпийское летнее пастбище. В нашем домике в горах достаточно многолюдно, т.к. нас 2 семьи: моя мать, моя тетя и их семьи. Нас всегда около 6-7 человек, но в этом домике вполне могут поместиться 10, и даже 15 человек. Жилая часть в 30 м<sup>2</sup> разделена на два этажа. Комнаты достаточно маленькие, но места хватает, тем более что весь день мы проводим на улице.

Площадь помещения для производства и хранения сыра так же 30 м<sup>2</sup>.

В горах наш день начинается около 7 утра с дойки коз. В начале сезона она может длиться до 3 часов, т.к. животные дают много молока. Период лактации начинается, когда животные производят потомство (обычно до перегона в горы) и длится около семи месяцев. После дойки мы моем всю посуду, которую использовали. В 11.00 начинаем переработку молока, этот процес длится примерно полтора часа, и, как только мы закончили делать сыр, садимся обедать.

После обеда мы отдыхаем или совершаем небольшую прогулку в горы, чтобы проверить все ли в порядке со стадом, найти заблудившихся животных. Вечером животные сами приходят на вторую дойку. После ужина, около 19.00, начинается вторая дойка. В начале сезона, по причине обильной лактации коз, дойка занимает больше времени, и поэтому спать мы ложимся не раньше полуночи. В конце сезона, когда период лактации заканчивается, наш рабочий день завершен уже в 21-22.00.

Мы знаем Слоу Фуд около 5 лет, все началось с приглашения на участие в Терра Мадре в 2004 г. Затем постепенно мы познакомились с разными людьми, которые открыли для себя нашу продукцию. В прошлом году мы стали проектом Президиа, который был представлен на Терра Мадре. Все прошло очень хорошо, люди высоко оценили наши продукты, что послужило мотивацией для нас самих к тому, чтобы ценить их еще больше. Затем мы попали на выставку сыра Cheese, где приобрели очень ценный опыт, т.к. смогли увидеть продукцию, схожую с нашей, но из других уголков планеты.

Мы открыли множество новых продуктов и познакомились с интересными людьми: молочниками, владельцами ресторанов, людьми, которые хотели бы экспортировать нашу продукцию в другие страны. Была очень теплая, дружественная атмосфера.

*В этой профессии нужно любить животных и землю, относиться к ним с уважением, т.к. они дают нам возможность к существованию. Я думаю, что промышленность, производящая много, но в ущерб качеству, не сможет существовать, потому что люди все лучше понимают, насколько важна чистая окружающая среда. Мелкие предприятия, выпускающие продукцию высокого качества, лучше использующие ресурсы и избегающие расточительности, имеют сегодня все шансы на успех. На данный момент во Франции у животноводов существует большая проблема - они не производят молочных продуктов, только молоко. Загоревшись идеей производить большое количество молока, они инвестировали очень много средств в это направление, и сегодня, когда цена на молоко падает, они теряют деньги и вынуждены выбрасывать молоко. Они являются заложниками этой ситуации. Я считаю, что нужно производить немного, но высокого качества, руководить всем процессом от «А» до «Я» и быть независимыми, т.к. за этим будущее, это является главной причиной, которая и помогает мне следовать по этому пути.»*