



Ноябрь 2009

От редактора: День Терра Мадре

С большим удовольствием пишу эту редакционную статью для Электронного вестника, посвященного Дню Терра Мадре. Передо мной открыта страница сайта с картой мероприятий и я с замиранием сердца читаю названия зарегистрированных вами первых, многих!, инициатив во всем мире. Я счастлив, и уверен, что это только начало. Если мы сможем ежегодно проводить подобные мероприятия, День Терра Мадре будет становиться все более и более масштабным и станет, оно уже есть, достоверным свидетельством того, что сеть Терра Мадре и Слоу Фуд как никогда ранее активна и продолжает свою деятельность во всех уголках мира.

Почувствуйте всю прелесть этого дня, сделайте из него праздник и начинайте уже готовиться к следующему: планируйте, организовывайте; я уверяю вас, что именно в этих мероприятиях, пусть и небольших, вся наша сила и понимание того, что мы можем дать другим .

Это великий день не только потому, что приурочен к двадцатой годовщине появления Международной ассоциации Слоу Фуд, которая является действующей силой Терра Мадре, катализатором, который смог запустить механизмы, обмены, новые контакты: День Терра Мадре – это свидетельство проявления сети и за пределами встреч в Турине, которое рассказывает людям, живущим рядом с сообществами и самим сообществам, что значит Терра Мадре.

Помимо пожеланий успеха в ваших инициативах и получения удовольствия от конвивиальности и от радости собраться вместе, хочу также сказать вам, что здесь, в Италии, недавно вышла моя новая книга, которая называется, что не удивительно, «Терра Мадре, как не дать еде себя съесть». Это книга посвящена вашей сети, она служит подтверждением чрезвычайно важной роли сообщества как глобального политического игрока, который может влиять на сельскохозяйственный, продовольственный и экологический выбор планеты.

В самом начале следующего года она будет доступна на английском языке, и постепенно - на других языках. Эта книга является важным инструментом продвижения, в котором рассматриваются все разделяемые нами культурные и политические вопросы. Призываю вас использовать и распространять ее как только она станет доступна в ваших странах. Часть денег, полученных за каждую проданную копию книги, пойдет в фонд Терра Мадре, что поможет сделать этот

проект независимым, как организационной, так и финансовой точки зрения. Я повторяю: мы только начинаем, но нас ждут великие дела. Хорошего Дня Терра Мадре для всех вас.

Карло Петрини

Президент Международной ассоциации Слоу Фуд

Проект месяца

Дерево для Дня Терра Мадре

Внесите свой вклад в покупку семян для посадки новых деревьев в День Терра Мадре в Кении

Празднования Дня Терра Мадре в Кении будут объединены общей символической идеей, которая имеет большое практическое значение: каждый из 10 Конвивиумов, помимо запланированного мероприятия, организует посадку новых деревьев местных сортов фруктов. Ожидается участие 3800 волонтеров, в том числе студентов, и каждый из них должен будет посадить по крайней мере одно дерево.

Конвивиум Западной Кении, к примеру, организует обед для различных сообществ, представляющих этнические группы Кении. Сначала участники праздника вместе приготовят несколько традиционных блюд, а затем каждый из них посадит дерево на берегу реки Чемума. Она быстро высыхает из-за ухудшения состояния окружающей среды, что наносит огромный ущерб местному сельскому хозяйству, и высаженные деревья помогут остановить этот процесс.

В районе Моло Конвивиум Центрального Рифта организует выставку традиционных продуктов питания, после которой участники выставки вместе с учениками начальной школы Тури Суругуита посадят сад из молодых деревьев. Это мероприятие должно привлечь около 1000 участников, которые после посадки деревьев смогут подкрепиться блюдами традиционной кухни местных этнических групп.

Поддерживая сообщества Кении в их стремлении высадить деревья, Слоу Фуд надеется улучшить состояние местных продовольственных ресурсов и сохранить плодородие почвы, уменьшить воздействие климатических изменений на сельские сообщества. Сельское хозяйство в этой стране прямо или косвенно поддерживает около 80% населения и является основой экономики страны.

Слоу Фуд необходимо найти 1330 евро для покупки семян для 3800 плодовых деревьев, которые будут высажены в ходе празднования Дня Терра Мадре в Кении.

Помогите нам достичь этой цели! Нажмите здесь, чтобы внести свой вклад.

www.slowfood.com/donate

donate@slowfood.com

День Терра Мадре

Три международных встречи продовольственных сообществ Терра Мадре, организованные Слоу Фуд с 2004 года, объединили между собой тысячи мелких фермеров, производителей, поваров, ученых, молодежь и общественных активистов из 150 стран мира, и сейчас они работают вместе по улучшению продовольственной системы нашей планеты. В этом году, по случаю двадцатой годовщины Слоу Фуд, было объявлено о проведении Дня Терра Мадре для привлечения внимания к положению вещей на местном уровне. Сообщества Терра Мадре, Конвивиумы Слоу Фуд и другие организации организуют сотни мероприятий по всему миру для повышения осведомленности людей о важности местного питания в каждом регионе. В основе Дня Терра Мадре лежат **семь положений**, которые отражают ценности и надежды на будущее и определяют права каждого сообщества. Вот несколько примеров планируемых мероприятий, которые иллюстрируют каждое направление:

Доступ к вкусным, чистым и честным продуктам питания

Слоу Фуд в столовой

Франция - Слоу Фуд Байонне уже в течение нескольких лет работает с местной начальной школой по улучшению системы питания в ее столовой. В День Терра Мадре они поделятся своим опытом и обсудят полученные результаты. С ноября 2008 года 4000 детей посетило столовую, принадлежащую местной социальной организации, где работают безработные и инвалиды, и которая использует сырье, произведенное в радиусе 30 км от города. Раз в неделю все блюда меню полностью готовятся из органических продуктов. Дети очень положительно отреагировали на новые изменения. День Терра Мадре даст всем организаторам проекта замечательную возможность подвести итоги первого года существования проекта.

Родителей, учащихся, мэра города и другие представители местной администрации соберутся вместе, чтобы подтвердить свои намерения и в следующем году продолжать проект, который воплощает в себе ценности и цели Слоу Фуд: вкусная, чистая и честная еда, используемая для воспитания вкуса потребителей.

Проект Конвивиума Байонне является частью европейской сети столовых Слоу Фуд.

Для дополнительной информации:

http://www.slowfood.com/terramadreday/pagine/eng/dettaglio_mappa.lasso?-id_evento=278

Сельскохозяйственное и продовольственное биоразнообразие

Местные блюда и продукты на грани риска

Уганда - Конвивиум Маконо планирует внести свой вклад в защиту биоразнообразия, организовав в честь празднования Дня Терра Мадре

мероприятие под названием «Местные блюда и продукты на грани риска». В Уганде сложилась ситуация, когда многие виды фруктов и овощей, ранее широко используемые в еде, сейчас почти исчезли из ежедневного рациона местных жителей. Члены Конвивиума решили собрать некоторые из этих продуктов и познакомить с ними гостей Дня Терра Мадре. Также будет создан банк семян разных сортов фруктов и овощей, что позволит избежать их полного исчезновения. Мероприятие завершится праздничным ужином с дегустацией соков из различных плодов, традиционно используемых для получения напитков.

Для получения дополнительной информации:

http://www.slowfood.com/terramadreday/pagine/eng/dettaglio_mappa.las.so?-id_evento=249

Мелкомасштабное производство продуктов питания

Взгляд на Терра Мадре

Индия – Для прославления мелкомасштабного производства продуктов питания со всего мира жители города Варанаси решили вновь пережить опыт встречи продовольственных сообществ Терра Мадре 2008, организовав фотовыставку о пяти днях из жизни международной встречи продовольственных сообществ в Турине. Впервые появившись в 2004 году, Терра Мадре объединила фермеров и производителей, поваров, ученых и молодых людей из 150 стран мира, благодаря появившейся сети они могут сейчас обсуждать пути улучшения мировой продовольственной системы, налаживать контакты и сотрудничество друг с другом. Посетители выставки «Взгляд на Терра Мадре» через фотографии смогут узнать о культуре, образе жизни и территории мелких фермеров, рыбаков и ремесленных производителей со всего мира, которые объединились для лучшего будущего. Выставка также будет включать фотографии, которые расскажут о состоянии культуры питания в сельских и городских районах Индии.

Для дополнительной информации:

http://www.slowfood.com/terramadreday/pagine/eng/dettaglio_mappa.las.so?-id_evento=191

Продовольственный суверенитет

Слоу - да, фаст - нет!

Бангладеш - Защита права на знание и возможность самостоятельно выбирать, что выращивать, какими способами перерабатывать и что включать в ежедневный рацион – такие темы станут основными для обсуждения в Бангладеш, где более 500 человек соберутся для сбора подписей против фаст-фуда и еды быстрого приготовления. Эта кампания в защиту традиционных продуктов возникла как реакция против распространения сетей ресторанов быстрого питания в Азии, которые ставят под угрозу сохранение традиционной кухни, выживание мелких производители и поддержание биоразнообразия. Выступая за свои права на здоровую и традиционную пищу, группа выйдет к Национальному музею Бангладеш для сбора подписей и повышения осведомленности людей о том, насколько вредна для здоровья продукция глобализированной пищевой промышленности.

Для дополнительной информации:

http://www.slowfood.com/terramadreday/pagine/eng/dettaglio_mappa.lasso?id_evento=216

Знание языков, культур и традиций

День Матери-Земли, источнику жизни

Мексика - В селе Серро Армадилло торжества по случаю Дня Терра Мадре будут посвящены традиционным и религиозным обрядам, а именно обряду благодарения и молитве за хороший урожай (кукурузы, кофе, ванили, бобов и других местных культур). Утром 10 декабря производители придут со своими семьями в церковь Серро Армадилло, принесут с собой продукты. От Терра Мадре они получают четыре небольших пакетика – по числу сторон алтаря. Семена будут благословлены, а затем предложены в дар девушке в традиционной одежде чинантек ручной работы. После церемонии освещения местный старец пригласит всех присутствующих попробовать блюда, приготовленные из более чем 40 местных ингредиентов. Более четырех блюд будут приготовлены из кукурузы (кукурузная лепешка из белой, черной и желтой кукурузы, и темалес и слабоалкогольные напитки). В гости к организаторам мероприятия приедут также производители из Тустепек и других городов, проявившие желание принять участие в этом необычном празднике из жизни коренных народов. На празднике будет и ваниль проекта Президиа Чинантла, которую можно будет взять на память. День Терра Мадре закончится ритуальным захоронением небольшого количества каждого продукта в знак благодарности земле за жизнь, которую она нам дает.

Для дополнительной информации:

http://www.slowfood.com/terramadreday/pagine/eng/dettaglio_mappa.lasso?id_evento=230

Экологически ответственное производство продуктов питания

«Длинный» стол против ГМО

Германия - Производители и со-производители из района Ульм, объединенные общей битвой против генетически модифицированных организмов (ГМО), отпразднуют День Терра Мадре большим совместным застольем. Ужин организован Союзом региона Ульм за превращение его в зону, свободную от генетически модифицированных продуктов. Их инициатива призвана подчеркнуть важность осознания того, как наш продовольственный выбор тесно связан с экологическим здоровьем. Организаторы мероприятия также хотят рассказать широкой общественности о вреде, наносимом трансгенными посевами и продуктами питания.

Вдохновленные словами вице-президента Слоу Фуд Ванданы Шивы, которая рекомендует «есть чечевицу, рис и овощи», повара составили меню, которое большей частью опирается на эти продукты, произведенные местными фермерами. Набор блюд, входящих в меню ужина Терра Мадре, будет примером идеально сбалансированного и здорового питания, а также примером того, как важно и необходимо потреблять как можно меньше мяса для достижения

истинной устойчивости производства.

Для дополнительной информации:

http://www.slowfood.com/terramadreday/pagine/eng/dettaglio_mappa.lasso?-id_evento=227

Справедливая и устойчивая торговля

По дороге фермеров

Чили – Справедливая и устойчивая торговля не только продает, но и повышает значимость работы местных производителей региона, давая им понять, что их знают и поддерживают. Конвивиум Фронтера-дель-Сур решил пойти по этому пути и решил организовать экскурсию по местным фермам. Принять участие в путешествии приглашаются все те, кому небезразлично будущее производства здоровых, вкусных, местных продуктов питания. В программе: посещение ферм и знакомство с работой мужчин и женщин, производящих продукты питания ремесленными способами. С ними можно будет поговорить о методах и способах производства, а также приобрести непосредственно у них понравившийся продукт. Помимо других производителей, будет организован визит к проекту Президиа голубых куриных яиц. Этот День Терра Мадре даст местным сообществам возможность еще раз убедиться, что короткие продовольственные цепочки являются одним из ключевых элементов устойчивого развития сельского хозяйства. Сокращения числа посредников несомненно поможем достичь экономической справедливой как для производителей, так и для потребителей.

Для дополнительной информации:

http://www.slowfood.com/terramadreday/pagine/eng/dettaglio_mappa.lasso?-id_evento=119

День Терра Мадре: образование, встречи, удовольствие!

Люди со всех уголков земного шара готовятся к празднованию Дня Терра Мадре, организовывая различные мероприятия, которые также разнообразны и уникальны, как и сами сообщества. Некоторые из них будут посвящены силе знаний: среди них **Семинар по вопросам глобального продовольствия** и статуса земель, организованный Конвивиумом Согнефьордаре в Норвегии, или, к примеру, **День информирования Слоу Фуд** для местных производителей, ученых и студентов Индии, на котором будет рассказано о всех аспектах хорошей, чистой и честной еды. Есть мероприятия, организованные специально для детей, где они смогут попробовать свои силы и узнать много нового: в Румынии на празднике **«Возвращение к традициям»** школьники небольшой сельской деревни смогут научиться делать традиционный хлеб; в Беларуси на **Уроке о дарах леса** ученики узнают о травах и диких лесных ягодах, научатся их правильно сушить, хранить и использовать для приготовления ароматных травяных чаев.

Между тем, в школах двух горных сел Азербайджана пройдут специальные **Уроки Терра Мадре**, на которые приглашены и родители учеников. По окончании занятия всех его участников ждет дегустация продуктов местных сообществ пчеловодов и производителей мазони. Другие мероприятия посвящены

прославлению идеи конвивиальности, для чего организуются дружеские, семейные и торжественные застолья дома, в ресторанах и на фермах. В Калгари, Канада, кампания «**Локальный**» **вызов провинции Альберта**» призывает каждого приготовить ужин, используя только местные продукты, в то время как организаторы прогрессивной **Вечеринки квартала** в Сиэтле, США, организовали ужин так, что каждое отдельное блюдо подается в новом доме. Объединяет их то, что все они подготовлены с использованием только местных органических продуктов, которые отражают все этническое разнообразие квартала.

Преломление каравая хлеба на Балканах

В ходе первого заседания сети Слоу Фуд в странах Балканского полуострова, которое состоялось в октябре в Болгарии, делегаты решили объединить все свои мероприятия в честь Дня Терра Мадре общим символическим жестом, который подтвердил бы их готовность сотрудничать друг с другом для укрепления сети Слоу Фуд на Балканах.

Во всем регионе существует широко распространенная традиция изготовления и приветствия гостей большим караваем хлеба, который должны попробовать все гости мероприятия. Каждый приглашенный отламывает кусочек хлеба, солит его и съедает перед входом в место, где проходит торжество. На всех мероприятиях по случаю Дня Терра Мадре все Конвивиумы и продовольственные сообщества этого региона приготовят каравай и поприветствуют своих гостей хлебом-солью: для открытия необычного Рынка земли в Музее сельского хозяйства (Бухарест, Румыния), в школах-участницах проекта по сенсорному образованию в Софии (Болгария), для приглашенных на праздничный обед Конвивиума Горажде (Босния) и многие другие.

Движение Слоу Фуд в этом регионе находится в постоянном развитии и число членов и Конвивиумов в этом регионе постоянно растет (в настоящее время открыто 42 Конвивиума). Лидеры Конвивиумов Балканского региона решили объединить свои усилия и разработать общую стратегию развития движения. Эти страны имеют общую историю и сталкиваются со сходными проблемами. Они хотят работать вместе, чтобы возродить, защитить и сохранить для будущего сокровища мелкомасштабного производства своих многочисленных сообществ.

От земли к столу ...

Выставка *Augusto* (с исп. – вкус)

Сокровища Атлантического побережья

Созданная по образу и подобию Салона вкуса в Турине, выставка *Augusto* охватывает значительно меньшую географическую территорию: страны Пиренейского полуострова (Испания и Португалия), атлантическое побережье Европы (Франция, Голландия и т.д.), Британские острова, Ирландия и страны Латинской Америки. На выставке посетители смогут попробовать и купить самые разнообразные местные продукты домашнего и ремесленного производства из разных стран мира: масло, вино, ликер, вода, сидр, чай, кофе, пресервы, мясо, колбасы, молочные продукты, рыба, морепродукты, копчености и консервы,

замороженные продукты, мороженое, овощи, фрукты, деликатесы, торты, пирожные и другие сопутствующие товары.

В программе также дегустации вина, лаборатории вкуса, семинары для детей, демонстрации шеф-поваров, тематические ужины в ресторанах, конференции и т.д.

Мероприятие проводится при поддержке баскского правительства, администрации провинции Бискайя и города Бильбао.

www.algusto.eu

ЕвроГусто и встреча Терра Мадре европейской молодежи

Возможность переосмыслить будущее продовольствия в Европе

От Скандинавии до островов Средиземного моря, от берегов Черного моря до Бретона, Европа полна кулинарных сокровищ. Это живое наследие, состоящие из знаний и традиций, сортов растений и пород животных, природных и искусственных ландшафтов раз в два года объединяется под одной крышей на европейской выставке вкуса и питания ЕвроГусто.

В первый раз это новое международное мероприятие Слоу Фуд пройдет с 27 по 30 ноября в г.Тур, в самом сердце долины Луары, внесенной в список памятников всемирного наследия ЮНЕСКО.

На выставке ЕвроГусто вы найдете...

- Рынок качественных французских и европейских продуктов, на котором будут выставлены сотни производителей, отобранных в соответствии с принципами Слоу Фуд о том, что еда должна быть вкусной, чистой и честной.
- Лаборатории вкуса, организованные в лучших традициях Слоу Фуд, где посетители смогут узнать и насладиться отличными продуктами в сочетании с великолепными винами.
- Рынок Президиа Слоу Фуд, на котором представлены исчезающие продукты и традиции, и которые в настоящее время поддерживаются Фондом Слоу Фуд для защиты биоразнообразия.
- Энотека, где представлены сотни европейских вин.
- Образовательная программа для детей, где они смогут изучить вкус, внешний вид и аромат вкусной, чистой и честной еды.

В период, когда все больше и больше решений о будущем сельского хозяйства и продовольствия принимаются на общеевропейском уровне, выставка ЕвроГусто предлагает возможность обменяться мнениями и опытом тем, кто задействован в сферах питания, окружающей среды, здоровья и сельском хозяйстве (специалистам из государственного и частного секторов, руководителям и представителям ассоциаций и общественных организаций, политикам), а также всем тем, кто заинтересован в обсуждении этих вопросов. Кроме того, одновременно с ЕвроГусто пройдет встреча Терра Мадре европейской молодежи, где молодежь сети Слоу Фуд и Терра Мадре расскажет о своем видении новой модели производства продуктов питания. Совместными усилиями европейская молодежь сети Терра Мадре защищает право каждого на здоровые, местные и

вкусные продукты питания. Они хотят того, чтобы было больше сознательных фермеров, больше добросовестных ремесленных производителей, больше разнообразия на наши полях и в наших тарелках.

www.eurogusto.org

Венская декларация

Декларация лучшей еды, принятая на Терра Мадре Австрия

30000 фермеров, поваров, студентов, исследователей и активистов, которые посетили Терра Мадре Австрия за три дня, поставили свои подписи под Венской декларацией. Программа мероприятия состояла из однодневной конференции о разнообразии и двух дней выставки, которая привлекла тысячи посетителей, среди которых - много школьных и студенческих групп. Терра Мадре Австрия проходила в городской ратуше, где, помимо встречи с производителями и фермерами со всех уголков страны и посещения Рынка Биоразнообразия, можно было принять участие в работе Лаборатории вкуса и других образовательных мероприятиях.

Декларация была разработана в ходе подготовки к Терра Мадре Австрия, и это лишь первое политическое заявление Слоу Фуд в этой стране. «Декларация играет важную роль, поскольку она разрабатывалась на протяжении нескольких месяцев при активном участии всех членов Слоу Фуд, производителей сообществ и представителей других организаций сектора», говорит Петер Запсер, член комиссии Слоу Фуд Ковчега вкуса и один из четырех авторов Декларации. «Она станет полезным инструментом для всех Конвивиумов Австрии, сблизив нас друг с другом благодаря созданию общей платформы на национальном уровне».

Для ознакомления с текстом Венской декларации, принятой на Терра Мадре Австрия 2009 на английском, немецком или итальянском языках, нажмите здесь.

Терра Мадре Австрия организована совместными усилиями администрации города Вены и Слоу Фуд, при поддержке Австрийской комиссии Ковчега вкуса и продуктов Президиа.

www.terramadre.at

Голоса Терра Мадре

Красочные помидоры для более яркого мира!

Маргит Ламм занимается органическим сельским хозяйством в северной Австрии. Вместе с другими 300 делегатами она принимала участие в первой встрече Терра Мадре Австрия, которая прошла 28-29 октября этого года в Вене. Придерживаясь основной темы этой встречи: распространять, культивировать, использовать и пропагандировать разнообразие, - Маргит рассказывает нам о своей работе: выращивание различных овощей, находящихся на грани исчезновения...

Австрия - Еще до того, как я начала интересоваться разнообразием сортов растений, меня сильно привлекало разнообразие жизни и работы на ферме: свобода предпринимательского творчества, независимый рабочий график, возможность социального сотрудничества, вклад в защиту экологической ситуации и моя личная любовь к сельскому хозяйству.

Я унаследовала любовь к жизни и работе в деревне от моих родителей. Во время моей учебы я смогла познакомиться с миром промышленного сельскохозяйственного производства и привычками потребителей таких мегаполисов, как Париж и Лондон. Мне с каждым днем становилась яснее мое будущее: поиск системы, которая, с одной стороны, позволит обеспечить мелких фермеров справедливой прибылью за полный рабочий день их нелегкой работы, а с другой - даст потребителям возможность получить экологически чистые продукты по разумной цене.

Руководствуясь этой идеей, я пришла к выводу, что выращивание редких разновидностей овощей и фруктов может стать ключом к успеху. Широкий выбор редких овощей не только привлекает людей, но и помогает показать важность и значение как социального, так и экологического разнообразия, привлечь внимание к роли мелкомасштабного производства.

Экспериментируя с выращиванием разнообразных сортов овощей, а также избегая посредников и продавая напрямую покупателям, мы смогли увеличить их интерес к нашей работе и получить большее количество клиентов. Наши сорта помидоров теперь известны во всей северной Австрии. На фермерских рынках Стейр и Рынке Южной станции в Линце нас любят не только за вкус нашей продукции, но и за ее уникальные кулинарные характеристики, которые укрепляют интерес и веру потребителей.

Многоцветие нашего прилавка на рынке привлекает много любопытных с вопросами о происхождении и значении редких сортов овощей. К сожалению, когда мы обслуживаем клиентов, у нас часто не хватает времени, чтобы адекватно ответить на все вопросы о сортах. Поэтому с мая 2010 года мы решили

организовать на нашей маленькой ферме Альхаминг ряд встреч, где, основываясь на собственном опыте, сможем в спокойной обстановке рассказать об огромном значении редких видов и сортов растений (экологическое разнообразие) и о необходимости сохранения мелкомасштабного сельского хозяйства (социальное разнообразие).

В ходе этих семинаров мы будем обсуждать такие темы, как продовольственный суверенитет, независимость, которую дает использование плодородных сортов и самостоятельное их производство, проблемы генной инженерии, социальная и экологическая роль органического сельского хозяйства и т.д. Мы также планируем разработать и внедрить модели, где потребитель приобретет активную роль и будет нести ответственность за самообеспечение продовольствием; хотим также представить модели экологических инвестиций.

Красочное разнообразие сортов помогает нам укрепить в людях осознание ценности местного сельского хозяйства и мелкомасштабного органического земледелия. Выращиваемые нами овощи несут в себе кулинарное, политическое, социальное и экологическое послание потребителям. Каждое растение рассказывает свою историю! Я считаю своим долгом передать это послание своим клиентам, и делаю это с удовольствием и самоотверженностью».

Маргит Ламм | органический фермер
margit.lamm@fairleben.at | <http://www.fairleben.at>

Нажмите здесь, чтобы прочитать историю Маргит полностью на сайте Терра Мадре.

Книги и фильмы

Настоящая цена мяса по хорошей цене

Фильм «Убийство полей: битва за корм для промышленных животноводческих ферм» (*Killing Fields: the battle to feed factory farms*) рассказывает о ситуации в Парагвае, где бескрайние плантации кормовой сои, предназначенной для промышленных животноводческих ферм, наносят непоправимый вред окружающей среде: включая вырубку леса, чрезмерное использование пестицидов, отравление ресурсов, снижение продовольственной безопасности, насильственное переселение целых сельских общин, нехватка земель и, как результат, нищета.

Фильм произведен компаниями Друзья Земли (Friends of the Earth), Служба слежения еды и воды (Food and Water Watch) и Улица Кампезина (Via Campesina) в сотрудничестве с Объединением экологических фильмов (Ecologist Film Unit). Создатели фильма хотят привлечь внимание общественности к тому, насколько неустойчивой является современная система производства продуктов питания и показать реальную стоимость промышленного земледелия, которое обеспечивает Европу мясомолочной продукцией по низким ценам.

Вы можете скачать фильм здесь: www.feedingfactoryfarms.org

Местная революция

Этот фильм является кратким введением в проект, который послужил началом новой революции в обеспечении устойчивости городского сектора. В самом густонаселенном районе в центре г. Пасадена, Калифорния, семья Дерваес превратила свой дом в городскую ферму, применив модель устойчивого развития сельского хозяйства к городской жизни. Семья Дерваес на собственном примере показывает, что, если подходить к изменениям последовательно, перемены возможны.

Для получения дополнительной информации или для приобретения фильма: <http://homegrownrevolution.com>

Более подробную информацию о проекте семьи Дерваес:
<http://www.littlehomesteadinthecity.org>