



# Апрель

## От редактора

### *Кто крадет землю в Африке*

В августе 2009 года король Саудовской Аравии Абдулла торжественно отметил первый сбор урожая риса в Эфиопии. За рисом также последуют ячмень и пшеница. Саудовская Аравия, расположенная посреди пустыни, предпочла решить проблему нехватки еды таким же образом, как и страны Персидского залива: скупая пахотные земли вдоль берегов Красного моря, на полуострове Сомали - в таких странах, как Эфиопия, где десять миллионов человек страдают от голода, или Судан, который до сих пор не может оправиться от страшной трагедии в Дарфуре.

Речь идет о новом и еще малоизвестном явлении: о воровстве земли и еды у самого голодного и бедного континента в мире. Миллионы гектаров в Эфиопии, Гане, Мали, Судане и Мадагаскаре предоставляются во временное пользование на двадцать, тридцать, девяносто лет Китаю, Индии, Корею в обмен на туманные обещания инвестиций. Сеул уже является обладателем около 2,3 миллионов гектаров, Пекин выкупил 2,1 гектара, Саудовская Аравия - 1,6, Объединенные Арабские Эмираты - 1,3 гектара.

Главными действующими лицами этой истории являются правительства: с одной стороны мы видим страны, у которых есть средства, но нет земли. С другой стороны - обнищавшие и подверженные коррупции правительства, которые в обмен на развитие технологий, инфраструктуры и небольшую сумму денег предоставляют в аренду то, что составляет основную и неоспоримую ценность для пока еще преимущественно аграрного континента - землю. Впрочем, для абсолютного большинства африканских крестьян возможность обладания землей остается недостижимой. Формальное право собственности (или аренды) распространяется на 2-10% земель. В большинстве случаев во внимание принимаются не международные соглашения, а традиционные стандарты, признаваемые на местах. В результате земли, которые на протяжении нескольких поколений используются в качестве пастбищ, для жилья и возделывания сельскохозяйственных культур, признаются неиспользуемыми. Недалеко от правительств ушли и частные инвесторы: после финансового кризиса многие из

них начали вкладывать средства в наиболее прибыльные объекты: на первом месте находится земля (еда и биотопливо).

Что же происходит, когда появляются иностранные инвесторы? Совершается переход от традиционного сельского хозяйства, основанного на разнообразии, местных культурах и сообществах к агроиндустриальному комплексу, что означает направленность на монокультуру, производство на экспорт (речь, прежде всего, идет о рисе, сои, пальмовом масле для биотоплива) и массовое использование химикатов (удобрения и пестициды). Когда же земли полностью истощатся, иностранные инвесторы переместятся в другое место.

**Карло Петрини**

**Президент Международной ассоциации Слоу Фуд.**

## Проект месяца

### Семейные огороды на Кубе

*Повышение квалификации местных лидеров*

Проект «Образование местных лидеров» (англ. "Training Local Leaders") был запущен в июле 2009 года с целью развития местных огородов посредством образовательных семинаров о сельскохозяйственных техниках и распространении дидактического материала.

Семинары посвящены биологическому производству, его участники знакомятся с приемами и техниками получения качественных урожаев с наименьшими затратами.

Прошедшие курс участники принимают в свою очередь ответственность поделиться своими знаниями с другими членами сообщества, передавая им усвоенные приемы. Это позволяет проекту иметь широкий охват участников, несмотря на достаточно ограниченные экономические ресурсы.

На 2010 год была поставлена цель расширения радиуса действия проекта, вовлекая в сообщество Итабо новых участников и организуя образовательные мероприятия для детей, чтобы даже самые маленькие смогли поделиться полученными знаниями со своими семьями.

Помогите нам продолжить этот проект в 2010 году: внесите свой вклад на сайте Терра Мадре: [www.slowfood.it/donate](http://www.slowfood.it/donate)

<http://www.slowfood.com/donate/pagine/eng/progetti.lasso?-idp=012>

# Ключевые слова Слоу Фуд...

## Университет Гастрономических Наук (UNISG)

Университет Гастрономических Наук является частным некоммерческим учебным заведением, которое было открыто в 2004 году организацией Слоу Фуд при участии регионов Пьемонт и Эмилия-Романья. Студенты из самых разных стран приезжают в университет для того, чтобы познакомиться и изучить на практике ремесленное и промышленное производство питания. В этом им помогает многоплановая программа, которая включает в себя научные и гуманитарные предметы, сенсорное обучение и получение непосредственного опыта во время стажировок на всех пяти континентах. Университет ставит своей целью обновление методов сельскохозяйственного производства, защиту биоразнообразия и построение гармоничных отношений между гастрономией и сельским хозяйством. Трехлетний курс обучения и последипломные программы (магистратура) формируют уникальных, единственных в своем роде профессионалов в сфере энogaстрономии, экспертов в области производства, распределения и активной рекламы качественной еды.

**Более подобную информацию можно получить на сайте Университета Гастрономических Наук:**

[http://www.unisg.it/welcome\\_eng.lasso](http://www.unisg.it/welcome_eng.lasso)

## Кампании

### Слоу Фиш

*Сайт, помогающий лучше понять океаны*

В этом месяце в рамках международной кампании Слоу Фиш начнет работу сайт на четырех языках, который прежде всего направлен на информирование общественности и систематизацию данных, предлагаемых основными организациями и исследовательскими институтами со всего мира (речь идет об информации о состоянии океанов, мировых запасах рыбы и т.д.). Кроме того, из сайта можно почерпнуть информацию об истории Президиа и сообществ мелких рыбаков сети Терра Мадре, узнать о наиболее интересных инициативах, организуемых по всему миру под руководством Слоу Фуд и направленных на поддержку устойчивого рыболовства и ответственного потребления рыбы. На сайте каждый найдет интересную для себя информацию: торговцы рыбой, владельцы ресторанов и те, кто стоит перед выбором, какую рыбу следует употреблять в пищу.

Целью кампании Слоу Фиш является кропотливое и непрерывное распространение обращения, провозглашенного во время выставки Слоу Фиш (которая проходит каждые два года в г.Генуя, Италия). В рамках этой кампании всем Конвивиумам и сообществам Терра Мадре предлагается задуматься и воспользоваться практическими советами, способствующими правильному, сознательному и ответственному выбору.

Нам ничего не остается, кроме как пригласить всех вас посетить этот сайт и использовать предлагаемую на нем информацию, организовывать инициативы, рассказывать нам о том, что происходит на разных территориях: будь это всего лишь ужин, приготовленный из местного вида рыбы, традиционные рецепты, почти утраченная техника рыбной ловли или же мероприятие в участии детей. Каждое маленькое событие может стать большим и значительным, если оно попадет в круг сети Терра Мадре и движения Слоу Фуд.

Кампания Слоу Фиш была организована благодаря вкладу немецкой организации Lighthouse Foundation, которая занимается охраной морского биоразнообразия (для более получения более подробной информации пройдите по ссылке: [www.lighthouse-foundation.org](http://www.lighthouse-foundation.org)).

### **Скоро: Земли Воды (итал. - Terre d'Acqua)**

Регион Венето в сотрудничестве со Слоу Фуд с 28 по 30 мая 2010 года организует в Ровиго (Италия) первую встречу Земли Воды. Это мероприятие ставит перед собой задачу привлечения внимания к экосистемам зон солоноватых и внутренних вод, придавая особое значение экосистеме дельты. Помимо этого, предусмотрен сбор средств, которые будут направлены на помощь Президи острова рыболовов острова Робинзона в Чили, серьезно пострадавшему от последствий прошедшего в феврале мощного землетрясения, за которым последовала волна цунами.

**Для получения более подробной информации о Президи острова Робинзона Крузо пройдите по ссылке:**

[http://www.slowfood.com/slowfish/pagine/eng/pagina.lasso?-id\\_pg=117](http://www.slowfood.com/slowfish/pagine/eng/pagina.lasso?-id_pg=117)

**Нажмите здесь для того, чтобы внести вклад в развитие данного сообщества:**

<http://www.slowfood.com/donate/pagine/eng/progetti.lasso?-idp=018>

## **Продовольственная европейская декларация**

*Коалиция организаций призывает к изменению продовольственной системы*

Слоу Фуд стал частью коалиции европейских организаций, которая составила декларацию, являющуюся первым шагом на пути к формированию движения, направленного на изменение продовольственной системы и достижение продовольственного суверенитета. В *Продовольственной европейской Декларации* разъясняются цели, которые рабочая группа коалиции считает приоритетными для единой сельскохозяйственной политики ЕС (РАС) на ближайшие десятилетия. В декларации рассматривается также система субсидий и сельскохозяйственных программ ЕС, реформа которых предусмотрена в 2013 году. «После более чем пятидесяти лет индустриализации сельского хозяйства и производства продуктов питания, аграрное локальное производство и местные продовольственные культуры резко сократились», утверждает в декларации. «Сегодня наша продовольственная система направлена на производство дешевых горючих материалов, она не принимает во внимание ограниченность водных ресурсов и земли, эта система является причиной нездоровой диеты». Декларация призывает к

экологически рациональной, здоровой и честной единой сельскохозяйственной политики и выдвигает двенадцать ключевых принципов, среди которых: продвижение производства и потребления местной высококачественной еды в соответствии с сезоном, восстановление связи горожан с едой и с теми, кто ее производит. Еду следует считать не просто товаром, а универсальным правом каждого человека.

**Нажмите здесь для того, чтобы прочитать статью полностью.**

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=C2744B880a15e2CD45gkh2F026EB>

**Нажмите здесь для получения более подробной информации по теме или для того, чтобы подписать декларацию**

<http://www.europeanfooddeclaration.org/who-are-we>

Фонд Слоу Фуд для защиты биоразнообразия стал частью коалиции, которая протестует против воровства земель в развивающихся странах мира и обличает политику Всемирного банка, которых поддерживает эту практику.

**Нажмите здесь для того, чтобы прочитать статью полностью на английском языке на сайте Слоу Фуд**

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=C2744B880a2262C0CCUu pj5E799D>

**Нажмите здесь для получения более подробной информации или для того, чтобы поставить подпись**

<http://www.foodfirst.org/en/node/2861>

## От земли к столу...

### Вкусы Мыса надежды

*Молодое лидерское движение за биологическое сельское хозяйство и новый Конвивиум в ЮАР*

*Молодые «послы сельского хозяйства» активно способствуют распространению биологического сельского хозяйства и обеспечению земледельческого будущего своей страны*

**ЮАР** - Проект «Молодые послы сельского хозяйства» (англ. - Youth Agricultural Ambassadors (YAA) был запущен в 2008 году под руководством делегата Терра Мадре Тшедиско Йоханеса Фалана. Сегодня он включает восемь молодых людей, которые настроены на продвижение биологического сельского хозяйства среди своих сверстников, школьников, сирот и др. Группа учредила комитет для управления проектом и предоставила нескольким производителям возможность поделиться своими знаниями о биологических методах ведения сельского хозяйства, а также организовала семинары по более общим темам: проблемы СПИДа, равенство полов, способность управлять и организовывать проекты.

«Нашей целью является дать возможность работать молодежи, женщинам и инвалидам и снабдить их теми знаниями, которые жизненно необходимы и важны для настоящего и будущего», заявил Тшедиско Йоханес. На сегодняшний день в различных занятиях приняли участие более трехсот сирот и 806 детей в пяти школах. «Мы хотим, чтобы наши дети жили в чистой среде и получали здоровую пищу. Мы несем ответственность за то, чтобы эти мечты осуществились».

**Для дополнительной информации:**

**Тшедиско Йоханеса Фалана**

[tphahlane@gmail.com](mailto:tphahlane@gmail.com)

*Новый Конвивиум продвигает вкусную, чистую и честную еду во всех сферах жизни сообщества*

Тем временем, немного южнее второй Конвивиум Кейптауна подвел итоги работы с момента своего открытия в конце прошлого года. Конвивиум Родной Город (англ. - Mother City) организовал различные дегустации, ужин, посвященный сочетаниям ремесленного пива и закусок, визит на биодинамическую ферму, семинар по сохранению питания и сбору лесных грибов, а также осуществил широко поддерживаемую местными сообществами сельскохозяйственную программу по объединению мелких земледельцев и городских потребителей.

«Мы были настолько позитивно настроены по поводу мероприятий, которые мы могли бы организовать и мелких производителей, с которыми мы могли бы познакомиться, что подумали, что Кейптаун достаточно большой город для двух братских Конвивиумов, и предприняли решительный шаг», - говорит член комитета основателей Конвивиума Пия Тейлор. «Наша идея заключается в том, чтобы сделать Конвивиум как можно более доступным для студентов и семей, предлагая общедоступные экскурсии для всех, кто разделяет взгляды организации Слоу Фуд.»

**Для получения более подробной информации:**

[www.slowfoodmothercity.co.za](http://www.slowfoodmothercity.co.za)

## **Серебряный век**

*Совместный праздник г.Сребреница и Президиа Слоу Фуд*

До начала девяностых годов Сребреница была оживленным городком в Восточной Боснии. Благодаря наличию водолечебниц в нем пышно расцвел туризм, причем не только на местном уровне: с уверенностью можно было сказать, что этот город являлся культурным ориентиром для всех окружающих стран. Городской театр принимал артистов, которые прибывали со всей федерации для того, чтобы поставить на сцене свои спектакли. Потом гражданская война и геноцид 1995 года разрушили все то, что было достигнуто, и поставили на колени целые сообщества.

Однако постепенно Сребреница была восстановлена и сегодня демонстрирует все большее желание воссоздать собственную культурную традицию, подтверждением чему стали три дня культурных инициатив, которые прошли в

марте. В городе были организованы театральные спектакли, Лаборатории Вкуса и концерты, во время которых можно было увидеть как местных молодых артистов, так и артистов международного уровня.

По этому случаю Конвивиум Слоу Фуд Горазде организовал Лаборатории Вкуса и семинар с участием производителей Президиа сливового варенья *златко* и сыра в мешке, а также производителей фасоли *поляк* города Требинье. Для сближения детей и взрослых с местными гастрономическими традициями был организован семинар о роли сельского хозяйства и традиций в производстве продуктов питания. Молодой лидер Конвивиума Эрна Субазич, которая организовала эту инициативу, так объяснила свой выбор: «Мы хотим вернуть молодежь на их землю. Когда речь идет о земле в Боснии, мы готовы говорить только притяжательными местоимениями. Между тем, мы не можем больше отличить домашний яблочный сок от магазинного. Еда - основной ключ к тому, чтобы заставить нас заново построить здоровые конструктивные отношения с землей и нашей самобытностью».

Эта инициатива заручилась поддержкой Роберты Бьяджарелли (Итальянская Кооперация Развития) и является частью проекта, направленного на культурное и социальное восстановление районов Сребреницы и Братунач. Три дня потребовалось для завершающего этапа культурного возрождения, которое началось много лет назад и мы от всей души надеемся, что между этими волшебными долинами не возникнет вновь молчание.

**Нажмите здесь для получения более подробной информации**

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

## **Скорая продовольственная помощь**

*Проекты Конвивиума Слоу Фуд Центральный Рифт направлены на улучшение продовольственных условий и здоровья сообществ в Кении*

*Помощь семьям, столкнувшимся с ВИЧ, с целью улучшить условия жизни и гарантировать питание*

**Кения** - новая инициатива предлагает улучшить продовольственные условия людей, страдающих от ВИЧ, путем сбора средств и организации работы с семьями, чтобы они могли обеспечивать продуктами питания себя и зарабатывать на продаже продуктов. В рамках проекта «Продовольственная поддержка для 90 семей из Кении, столкнувшихся с ВИЧ» Конвивиум Слоу Фуд Центральный Рифт и местная неправительственная организация *NECOFA* планируют обеспечивать семьи округа Мола семенами и скотом, организовывать для них семинары по вопросам питания, биологического сельского хозяйства и животноводства в мелких масштабах, помогая таким семьям стать более самостоятельными в экономическом плане.

*Пришкольные участки Слоу Фуд и Несофа вышли в победители*

**Кения** — Благодаря активной деятельности Конвивиума Центральный Рифт и

NECOFA, их совместный проект пришкольного участка в начальной школе для мальчиков Микинда был признан лучшим в стране в рамках конкурса, организованного Министерством сельского хозяйства. «Жюри удивила сообразительность мальчиков, они также оценили их способность интегрировать различные аспекты работы на пришкольном участке. Они не только продемонстрировали различные методы выращивания, сбора и хранения урожая, но и показали жюри, как это сделать без применения химии с использованием органических методов», сказала Джейн Каранджа, секретарь Конвивиума Центральной Рифт. «Когда ребята поняли, что они победили, начали танцевать и петь по всей школе. Кто сможет винить их за этот шум? Они стали чемпионами органического сельского хозяйства и образцом фермера будущего.»

**Для получения дополнительной информации:**

Джейн Каранджа

[jane\\_karanja2001@yahoo.com](mailto:jane_karanja2001@yahoo.com)

# Голоса Терра Мадре

## Кубинские уроки

*Члены Слоу Фуд из Канады в гостях у поддерживаемого ими общественного огорода в Гаване...*

*По случаю дня Терра Мадре, который состоялся в прошлом декабре, члены Слоу Фуд Пелхэм (Канада) взяли на себя обязательство по поддержке кубинского проекта Слоу Фуд «Формирование местных лидеров». Как только были собраны пожертвования, члены Конвивиума Рене Джирард и Даниэль Боудин отправились на встречу с организаторами проекта. Рене делится с нами своей историей...*

**Куба** - Даниэль и я решили поехать в Гавану, поскольку считали, что это прекрасная возможность узнать как можно больше о поддерживаемом нами проекте и обменяться идеями с заинтересованными лицами. Вильда Фигуэроа и Хосе Лама, руководители программы, ведут также и другие проекты, один из которых направлен на сохранение традиций по консервации продуктов питания. Они приняли нас очень радушно и с гордостью продемонстрировали свои сады, огороды и погреба, ломившиеся от различных видов домашних консервов.

Общаясь на смеси испанского, английского и французского языков, мы обнаружили, что Вильда и Хосе являются авторами книг о консервации продуктов питания, приправах и лекарственных растениях. Путешествуя по всему острову, они проводят различные семинары в школах и в коммунальных центрах, обучая людей делать консервы, сушить зелень, используемую в приготовлении пищи, и сохранять еду при помощи процесса ферментации (квашения).

Изобретательность и творчество безо всяких колебаний можно отнести к истинно кубинским характеристикам. Сразу после приезда нам был продемонстрирован городской огород, вся площадь которого используется для

*выращивания трав и растений. Мы обнаружили, что жители Кубы - очень творческие люди, с богатыми ресурсами, хотя они и живут в системе, которая делает труднодоступными товары нашего индустриализированного мира.*

*Это явилось несомненным уроком для нас, приехавших из страны, где изобилие воспринимается как нечто само собой разумеющееся и где господствует промышленная еда. В Канаде считается пережитками прошлого или экстравагантным хобби изготавливать консервы из продуктов в период их максимальной свежести и наличия. На Кубе же, напротив, это играет важную роль в экономическом выживании семей, улучшает их здоровье и качество повседневной жизни.*

*Благодаря этому путешествию еще больше укрепилась тесная связь между Конвивиумами Пэлхэм и Гаваной. Теперь мы надеемся поделиться знаниями Вильды и Хосе, их энтузиазмом и преданностью с нашим сообществом.*

**Рене Джирард**

Слоу Фуд Пэлхэм

[dboudin@cogeco.ca](mailto:dboudin@cogeco.ca)

**Полную историю Рене можно прочитать на сайте Терра Мадре**

**Нажмите здесь для получения более подробной информации о проекте или для того, чтобы сделать пожертвование:**

<http://www.slowfood.com/donate/pagine/eng/progetti.lasso?-idp=012>

## Гастрономические традиции

### Кофейная церемония в Эфиопии

*Древнейший ритуал на родине кофе арабика*

В Эфиопии приготовление кофе является церемонией, которая продолжается больше часа и представляет собой важный момент в повседневной жизни сообществ. Этим занимаются женщины: они садятся на табуретку, готовят жаровню, размещают на ней металлическое блюдо и медленно обжаривают кофейные зерна, постоянно их перемешивая. Затем зерна помещают в ступку и превращают их в мелкий темный порошок. Тем временем на огонь ставится большой чайник, и доводится до кипения вода. Кипяток вместе с перемолотым кофе наливается в особую кофеварку: графин из обожженной глины, с широким круглым основанием и тонким горлышком, узким носиком и широкой ручкой, которая позволяет держать его, не обжигаясь. Кофеварка остается на жаровне до тех пор, пока кофе не готов.

В комплект для церемонии входит также столик, вышитая скатерть и ящик для чайных ложек и маленьких чашек без ручки, в которых подается кофе.

# Пища для ума

## Устойчивое питание

*Организации Великобритании помогают сознательным потребителям*

Потребители становятся более внимательными в своих повседневных покупках – они экосолидарны и все чаще выбирают органические продукты, но, тем не менее, они еще не в состоянии оставаться верными своим идеалам, когда питаются вне дома. Это мнение высказывают исследователи Ассоциации Устойчивых Рестораторов (CPA). Для изменения сложившейся ситуации в начале этого года была создана организация, оценивающая, насколько рестораны соответствуют критериям устойчивого питания, опираясь при этом на широкий спектр показателей, среди которых можно отметить локальность и сезонный характер продуктов, разумный расход энергетической, утилизация отходов, налаженные контакты с фермерами и местными производителями.

Ассоциацию поддерживает существующая в сети Интернет организация Fish2fork, которая классифицирует рыбные рестораны в США и Великобритании, принимая во внимание не только качество еды, но и то, как их выбор продуктов питания сказывается на морях и экосистемах. Многие рестораны делают большие шаги в процессе перехода к устойчивому питанию. Например, на кухне лондонского ресторана Констан 80 % продуктов, которые используются шеф-поваром Оливером Роу, были выращены на территории в пределах досягаемости лондонского метро.

**Более подробная информация:**

**Ассоциация Устойчивых Рестораторов**

<http://www.thesra.org/>

**Fish2Fork**

<http://fish2fork.com/apps/welcome/>

**Констам**

<http://www.konstam.co.uk/>

# На бумаге, на экране

## Испытывают ли рыбы боль?

В последние годы уделяется все более пристальное внимание к условиям, в которых содержатся животные в сфере животноводства, однако никто не задавался вопросом, что происходит в системе искусственного разведения рыбы. Возможно, из-за отсутствия явных форм выражения и средств коммуникации рыбы не принимаются во внимание, когда речь идет о благополучии животных. В книге «Чувствуют ли рыбы боль?» биолог Виктория Брайтвайт исследует вопрос о понятии боли у рыб, приводя результаты научных исследований их поведения и

рассматривая этические вопросы нашего обращения с этими животными.

**Испытывают ли рыбы боль?** Виктория Брайтвайт, Oxford University Press, 2010

**Нажмите здесь для получения более подробной информации или для того, чтобы приобрести книгу.**

<http://ukcatalogue.oup.com/product/9780199551200.do?keyword=do+fish+feel+pain&sortby=bestMatches>

## Город, спасенный едой

Фермер из Вермонта Бен Евит рассказывает правдивую историю сельского сообщества, которое изменило экономику и собственную жизнь, разработав и внедрив локальную экономически самодостаточную продовольственную систему, равных которой нет во всей Америке. Евит объясняет, каким образом группа молодых предпринимателей создала общественную сеть поддержки сообществ, знакомя читателей с яркими персонажами, которые дали импульс движению.

**Город, спасенный едой: как сообщество нашло себя в местных продуктах,** Бен Евит, Rodale Books, 2010

**Нажмите здесь для получения более подробной информации или для того, чтобы приобрести книгу.**

[http://www.rodalestore.com/webapp/wcs/stores/servlet/ProductDisplay?catalogId=10002&storeId=10051&productId=196782&langId=-1&nav\\_wt=search](http://www.rodalestore.com/webapp/wcs/stores/servlet/ProductDisplay?catalogId=10002&storeId=10051&productId=196782&langId=-1&nav_wt=search)

## На экологической кухне

Книга «*На экологической кухне*» рассказывает об основных кулинарных приемах и приводит более чем 50 рецептов местных, свежих и сезонных блюд, приготовленных Аллис Уотерс – шеф-поваром, лидером движения в поддержку местной кухни и вице-президентом Международной ассоциации Слоу Фуд. Автор начинает книгу, развенчивая некоторые кулинарные мифы и очень доступно описывая основные приемы готовки: как готовить зелень на пару, как заправлять салат, разделывать рыбу, поджаривать курицу, печь хлеб.

**На экологической кухне: приемы, которые следует выучить наизусть,** Аллис Уотерс, Clarkson Potter, 2010

**Нажмите здесь для получения более подробной информации или для того, чтобы приобрести книгу.**

<http://www.randomhouse.com/catalog/display.pperl?isbn=9780307336804>

## Местные решения глобального беспорядка

Вышедший во Франции 7 апреля новый документальный фильм Колина Серро

затрагивает проблемы современной агропродовольственной модели, не заостряя внимания на той катастрофической ситуации, в которой мы оказались. Режиссер предпочел предоставить ряд альтернатив существующей системе производства, предлагая самим поразмыслить о среде обитания, обществе и сельском хозяйстве. Коллин Серро провел три года с видеокамерой, выстраивая мозаику интервью: основные мировые лидеры в сфере агроэкологии - от Ванданы Шивы до Сержио Латука - высказывают свою точку зрения и предлагают конкретные решения, направленные на защиту нашего здоровья и здоровья нашей планеты. В фильме нет провокации, в основном он фокусируется на практических решениях, которые могут привести к немедленным положительным результатам.

**Фильм Колина Серро, 2010-CINEMAO**

**Нажмите здесь для получения более подробной информации**

[www.solutionslocales-lefilm.com](http://www.solutionslocales-lefilm.com)