



Май

От редактора

Традиция праздника супа «минестроне» в г. Терамо, который ежегодно проходит в первых числах мая в регионе Аbruццо, относится к одному из тех широко известных ритуалов прошлого, побуждающих нас задуматься как о настоящем, так и о будущем. Крестьянское общество, которое положило начало данной традиции, больше не существует, но оно не утратило своего веса и актуальности в наше расточительное и разобщенное время. Если в те времена, когда вы появились на свет, еще можно было сказать, что нужно «покоряться необходимости», то сегодня супы по рецепту г. Терамо, наоборот, стали необходимы для сохранения традиций.

Речь в данной статье пойдет о легендарном блюде, и главными героинями, как всегда в таких случаях, являются женщины. Их главным достоинством является умение сделать блюдо, подразумевающие необычайно сложное приготовление, где тонкость играет решающую роль. Основой блюда является все то, что осталось в кладовке от запаса на зиму: сушеные бобы, всевозможные виды макаронных изделий, свиное мясо. Женщина должна была быть очень умелой, чтобы правильно их сочетать. Все эти остатки соединяются со свежей весенней зеленью и овощами, затем добавляют макаронные изделия и мясо, в виде кусочков ветчины или жареных котлеток. Не существует единого рецепта приготовления «минестроне», искусство состоит в знании того, как сделать из бесконечного перечня ингредиентов нечто большее, чем просто суп: сбалансированное и очень вкусное блюдо.

Этот рецепт является показательным, поскольку учит нас беречь и использовать все продукты, его можно назвать гимном против бесполезных трат, символом совместной работы и принадлежности к сообществу. Женщины всегда угощают готовым блюдом своих соседей и родственников. Пренебрежение кем-либо часто является причиной ссор и вызывает трещины в отношениях.

Когда мне говорят, что хорошая еда стоит дорого, я всегда привожу в пример супы из Терамо, так как помимо связующей функции это блюдо имеет на редкость приятный вкус. Если на протяжении всего этого времени оно готовилось с минимальными затратами, то и сегодня мы не потратим много для его приготовления. Вместо того, чтобы давать советы по его приготовлению,

давайте посмотрим, что лежит в основе этой традиции: необходимо возвратиться к блюдам из остатков, с умом использовать еду из нашего холодильника, в которой заложена работа фермера. Этот пример учит нас тому, что еда является, прежде всего, ценностью, и мы можем приготовить гениальные блюда из того, что у нас остается и обычно выбрасывается. Он призывает нас также задуматься о социальной значимости пищи, о взаимоотдаче, которая в период кризиса становится революционным моментом в экономике. Мы должны постараться вернуть подобные блюда в наши дома, начиная уже с мая: этот месяц объявляется месяцем борьбы с бесполезными тратами в продовольственной сфере. Мы должны сделать это ради нас, ради нашей планеты и ради всех тех, кто испытывает острую нужду. Мы хотим, чтобы традиция использовать все остающиеся продукты возобновилась и показала свою актуальность. Я хотел бы предложить известным шеф-поварам начать работать над развитием кухни из остатков и изобрести новые рецепты, способные регенерировать и повторно использовать продукты. Но больше всего я хочу, чтобы сообщества Терра Мадре поделились с нами своими традиционными рецептами из остатков. Все присланные рецепты будут каталогизированы и предложены для ознакомления сети Терра Мадре: это могло бы стать началом гастрономии будущего, которая отталкивается от прошлого. Таким образом, мы перейдем от примирения с необходимостью к пониманию того, что сохранение подобных блюд необходимо для будущего.

Карло Петрини

Президент Международной ассоциации Слоу Фуд

Проект месяца

Питание на Берегу Слоновой Кости

Образовательный проект в сфере продовольствия в Кот-д'Ивуар

Конфликт, разразившийся в Кот-д'Ивуар в сентябре 2002 года, оказал огромное влияние на регион Корого на севере страны, подвергнув серьезной опасности сельскохозяйственное производство. Это привело к значительному снижению доходов женщин, которые являются основной рабочей силой в сфере сельского хозяйства, а многие дети не смогли посещать школу.

С самого момента своего появления в 2006 году, Конвивиум Слоу Фуд Кигата прилагал огромные усилия для создания в деревне Н`Ганон сельскохозяйственного кооператива женщин, целью которого является обеспечение качественными местными продуктами деревенской школьной столовой. Из-за нехватки финансирования еда для учеников готовилась из продуктов низкого качества, поэтому многие дети предпочитали возвращаться обедать домой, а не питаться в столовой. При этом пища в столовой выбрасывалась, а женщины деревни вынуждены были возвращаться домой покормить детей, уменьшая тем самым время, посвящаемое работе на полях и, следовательно, снижая свой доход.

Сегодня кооператив производительниц деревни Н`Ганон возделывает органический огород на 7 гектарах: часть урожая попадает в семьи производительниц кооператива, часть передается школьной столовой для

питания учеников, а часть продается на местном рынке, являясь дополнительным источником дохода для членов кооператива.

Целью на 2010 год является расширение проекта и вовлечение в него деревни Нангоункаха (2500 жителей) и ее начальной школы: здесь также будет заложен огород под управлением кооператива женщин. Он обеспечит продуктами столовую начальной школы; оставшиеся продукты будут переданы женщинам или проданы на рынке.

Пройдите по ссылке для того, чтобы поддержать проект

<http://www.slowfood.it/donate/pagine/eng/progetti.lasso?-idp=017>

Ключевые слова Слоу Фуд

Нео-гастрономия

Нео - или «новая» - гастрономия подразумевает собой мультидисциплинарный подход к пище, в котором заложена тесная связь между едой, планетой, людьми и культурой. Данный термин был создан для того, чтобы передать эволюцию движения Слоу Фуд, целью которого сначала была защита вкусной еды, гастрономического удовольствия и неспешного ритма жизни (эногастрономия). Шаг за шагом расширяя свои горизонты, движение стало поднимать такие темы, как качество жизни и здоровье планеты, на которой мы все живем (эко - гастрономия). Нео-гастрономия добавляет еще один элемент к этому подходу: ответственное отношение к еде, когда интерес к культуре питания и вину объединяется с желанием защитить биоразнообразие блюд и окружающей среды; акт потребления пищи рассматривается не только как биологическая необходимость, но и как удовольствие, которым следует поделиться с окружающими. Нео-гастроном осведомлен о том, что его выбор по отношению к еде имеет самое непосредственное влияние на рынок, а, следовательно, и на производство продуктов питания, он также понимает то, что даже ежедневная еда может быть вкусной, не приносить вреда окружающей среде и быть полезной для общества.

Кампании

Слоу Фиш

Сеть в действии

Рыба Лиссабона, Португалия

Португалия – В прошлом месяце прошел третий гастрономический фестиваль «Рыба Лиссабона» (португ. - *Peixe em Lisboa*), организатором которого явилась Ассоциация Туризма Лиссабона в сотрудничестве с муниципалитетом города.

Ассоциация Слоу Фуд приняла участие в фестивале, оформив усилиями четырех португальских Конвивиумов информационный стенд. Стенд стал местом, где все заинтересованные посетители могли получить информацию об устойчивом рыболовстве и сортах рыбы. Кроме того, данное событие стало поводом для объявления о начале международной кампании Слоу Фиш в Португалии, подталкивая всех посетителей выставки к ответственному выбору, ориентированному на свежую местную рыбу, которую выловили при помощи приемов, не нарушающих баланс окружающей среды.

Две пироги для Сенегала

Сенегал - Две пироги с улиткой Слоу Фуд, логотипами Фонда Слоу Фуд и региона Пьемонт, выкрашенные в соответствии с местной традицией, были подарены регионом Пьемонт и Фондом Слоу Фуд сообществам женщин трех островов дельты: Дионевар, Фаляя, Ниодиор.

Деятельность Фонда в данной местности направлена на снижение давления на рыболовство: его размеры значительно сократились, количество улова снижается из года в год. Для обеспечения постоянного дохода было принято решение освоить производство сиропов и варенья из диких фруктов, которыми богат Салум: каркаде, мякоть плода баобаба, имбирь, тамаринд, дитах и ню.

Но существовала одна проблема, которую следовало решить: сообщества женщин трех островов зависели от возможности взять у рыбаков займы пирогу, что влекло за собой трудности в перевозке фруктов, чрезмерные расходы при организации встреч. Подаренные лодки стали для сообщества символическим связующим звеном: сейчас женщины действуют сообща, собирая и перевозя фрукты на территории куда более обширной, чем обычно.

Битва за мальков

Италия - Хорошие новости приходят к нам из ЕС и касаются рыболовного сектора. Новое общеевропейское Положение о Средиземном море, обнародованное Европейской комиссией, с 1 июня 2010 предписывает использование сетей с более широкими ячейками и запрещает рыбалку волочильными сетями и граблями на расстоянии менее 300 метров от берега. Целью Европейского Союза является защита находящихся в опасности видов, в связи с чем законодательство стремится защитить основные звенья продовольственной цепочки, в частности мальков и некоторых моллюсков (морские черенки, теллины, рожки).

Эта позиция была достигнута при помощи Слоу Фуд; однако необходимо еще уточнить, как в этом случае будут учитываться некоторые традиционные ремесленные и устойчивые методы рыболовства, которых вышеупомянутое постановление не отделяет от других методов и которые рискуют быть запрещены. Следует поразмыслить над справедливостью общеевропейских предписаний, а не только определять новые границы эффективности для мелкомасштабного ремесленного рыболовства.

Хранители дикого лосося в России

Россия – регион Камчатка, расположенный в самой восточной части России, заслужил репутацию «земли огня и льда» благодаря своим 29 действующим вулканам. Именно здесь действует ительменская коренная община «Тарья», которая занимается устойчивым рыболовством и продажей дикого лосося. Ительмены используют традиционные методы рыболовства и получают специальные разрешения, которые позволяют им ловить определенное количество лосося, который, являясь традиционным продуктом, используется даже для производства детских игрушек.

Традиционными занятиями ительменов являются охота и рыболовство. 2010 год стал переломным для сообщества рыбаков: местные власти перераспределяли предназначенные для рыболовства территории и закрепляли их за сообществами на ближайшие двадцать лет. А это может означать только одно: более половины местных сообществ, которым не удалось выиграть тендер, остались без зон для рыболовства, а, следовательно, без возможности обеспечить себе экономическую независимость.

Рыболовы сообщества «Тарья» благодаря практике традиционной рыбалки и месту, где она проходит (озеро Большое Саранное), добились возможности продолжать собственное ремесло, с древних времен практикуемое местным сообществом и являющееся неотъемлемой частью их культуры.

Традиционная для местных жителей возможность ловить рыбу в озере означает проведение многих других мероприятий, связанных с защитой традиций ительменов. Чтобы вовлечь новые поколения в этот процесс, Конвивиум Камчатка в сотрудничестве с Тихоокеанским Центром окружающей среды и природных ресурсов организует летом 2010 года лагерь под названием «Хранители дикого лосося», который привлечет как местных школьников и студентов, так и гостей со всего полуострова.

Для получения более подробной информации:

Олег Посвольский, лидер Конвивиума Слоу Фуд Камчатка

tarya1@yandex.ru

От земли к столу

При сознательном сердце - сытый желудок

Слоу Фуд Кесальтенанго (Гватемала) на празднике вкуса

Гватемала – Местные продукты питания, культура, земля, труд и политика – вот темы второй ярмарки под названием «При сознательном сердце - сытый желудок», организованной в Кесальтенанго (Гватемала) местным Конвивиумом Слоу Фуд и организацией Перспективное Движение в начале мая. В программе мероприятия были подготовленные Конвивиумом Лаборатории вкуса с участием местных поваров, семинары, фермерский рынок, культурные мероприятия и круглые столы. Как говорят организаторы, «в рамках тысячелетней культуры Гватемалы потребление пищи и гастрономия приобрели очень весомое

значение. По этой причине грядущие изменения должны быть основаны на создании сообщества сознательных людей, которые производят качественные продукты питания и относятся к нашей Матери-Земле и работникам с должным уважением и заботой». В рамках выставки были также представлены результаты образовательного проекта «Поддерживая жизнь», который Конвивиум Кесальтенанго при поддержке Слоу Фуд реализовывал на протяжении года в школах региона.

Молодые вина, древние традиции

Фестиваль молодого вина в Тбилиси (Грузия)

Грузия – мелкие виноделы, представители местных властей, эксперты и ценители, движимые страстью к грузинскому вину, собрались в первых числах мая по случаю «Фестиваля молодого вина». Посетителей принимал этнографический музей Тбилиси, где была организована обширная дегустация вина урожая 2009 года, сопровождавшаяся традиционными блюдами грузинской кухни и музыкой.

Среди участников фестиваля были также производители грузинского вина в амфорах из регионов Какети и Имерети. Представители проекта Президиа Слоу Фуд предложили продегустировать вино, которое будет представлено на Международном Салоне Вкуса в Турине в октябре этого года. По словам Малхаза Харбедея, президента «Винного клуба» и организатора данного события, «целью фестиваля было объединение людей, которые любят грузинское вино, хотят его сохранить и улучшить».

Для получения более подробной информации:

Мака Самателли

Лидер Конвивиума Слоу Фуд Тбилиси

mszgc@access.sanet.ge

О какао бобах

Какао объединяет Эквадор и Мексику

Эквадор - Три представителя Президиа какао региона Чонталпа (Мексика) посетили эквадорский Президиа какао Националь. На протяжении недели у мексиканских производителей была возможность посетить плантации какао и местную фабрику по производству шоколада, увидеть устройства для брожения и высушивания бобов, познакомиться с правлением кооператива и детально изучить схему передачи какао кооперативу и возможности получения инвестиций.

Президиа Эквадора представляет собой очень интересный пример, поскольку речь идет об одном из немногих проектов коренного сообщества, которое выращивает какао и производит шоколад, управляя всей производственной цепочкой без посредников. Шоколад кооператива Каллари уже достаточно известен и экспортируется даже в США.

Для мексиканского Президиа этот обмен опытом стал отличной возможностью основательно изучить работу аналогичного проекта в Эквадоре, у которого они

научились приемам, чтобы впоследствии применить их в собственном проекте в Табаско.

«Мы чрезвычайно рады этой возможности познакомиться с опытом сообщества Каллари. Он является достойным восхищения и настоящим примером продуктивной, хорошо организованной и устойчивой работы», - говорит Альма Роза Гарсес Медина, директор АТСО, местной ассоциации органического сельского хозяйства, которая с 2000 года поддерживает производителей. «Этот визит поможет нам в дальнейшей работе, которую мы проводим с Президиа какао региона Чонталпа в Мексике».

Голоса Терра Мадре

Соппротивление длиной в 30 лет

Франция - В апреле состоялся ежегодный праздник французских проектов Президиа. В течение выходных, посвященных биоразнообразию, день Президиа стал поводом для встреч, обмена опытом и новыми идеями для производителей и всех тех, кто работает на благо продвижения вкусного, чистого и честного питания. Мари-Луиза Броель, производительница французского Президиа, рассказывает нам о своем опыте...

«Решение заняться разведением овец породы Барез-Гаварни, устойчивой к суровым геоклиматическим характеристикам наших долин, положило начало борьбы, которая длится на протяжении уже 30 лет. В семидесятых годах прошлого века, все большее количество производителей осознавало необходимость защитить эту коренную породу. У животных этой породы достаточно длительный период роста (около двух лет) на высокогорных пастбищах; поэтому более продуктивные породы угрожали его существованию. Для того, чтобы справиться с этой ситуацией, около десятка скотоводов решили разводить исключительно эту местную породу.

Восьмидесятые годы стали годами борьбы и общих споров по поводу невыгодных коммерческих условий, навязанных местным рынком; были открыты местные скотобойни и налажена прямая продажа. Чувство сотрудничества, которое удалось создать среди производителей, поддерживается с 2000 года Конвивиумом Слоу Фуд Бигорр, участвующим в его финансировании и изготовлении различных информационных и рекламных материалов. Такая помощь позволила нам преодолеть кризис, давая возможность выйти на внешний рынок и привлечь внимание к важности защиты биоразнообразия нашей территории. Благодаря поддержке Фонда Слоу Фуд мы можем продолжать разводить животных, соблюдая сезонный ритм и традиции высокогорных пастбищ, используя местные ресурсы и выходя на национальные рынки».

Мари-Луиза Броель, координатор Президиа овец породы Барез-Гаварни (Франция) moutonbg@free.fr

Гастрономические традиции

Съешь весь мир

Португальская пара путешествует по миру в поисках местных гастрономических традиций

Португальская пара, шеф-повар и писательница - друзья Слоу Фуд, - отправилась в путешествие по миру для того, чтобы познакомиться с различными культурами посредством застольных удовольствий и поделиться этим опытом со своей страной.

Со своим проектом «Съешь весь Мир» (англ. *Eat the World*) Мария и Франциско Мартинс да Сильва за 365 дней посетят 23 страны, останавливаясь в гостях у разных семей и знакомясь с рецептами той или иной местности, приготовленными как домохозяйками, так и известными шеф-поварами. Рассказы и фото о встречах будут размещены на их сайте, о них будут также регулярно рассказывать национальная ежедневная газета Португалии и кулинарный журнал. «Мы хотим познакомить португальское общество с тем, что происходит в различных странах мира: блюда, традиции, происхождение продуктов питания и т.д.», - пишут путешественники. «Мы верим, что через кулинарное искусство происходит расширение нашего культурного, исторического и религиозного кругозора... Мы хотим раскрыть местные гастрономические традиции, увидеть мир через кухню и описать все это на бумаге, давая возможность и другим людям ощутить то же самое».

С тех пор, как пара покинула Португалию в феврале, она уже успела посетить Мозамбик, Занзибар, Великобританию, Турцию, Сирию, Иорданию, Ливан, Израиль и Дубай, сейчас направляется в Азию, а затем - по странам Северной и Южной Америки. Рассказы, фотографии и видео рецептов опубликованы на сайте **Eat the World**. <http://www.eattheworld.com/>

Нажмите здесь для того, чтобы прочитать статью полностью (на английском языке)

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=C2744B8809fce2D57EYTU3C8BB14>

Пицца для ума

Креативные садовники

Жители городов предлагают свои решения по выращиванию зелени и овощей

Великобритания - Желание экономии, растущий интерес к происхождению еды и недоверие к пищевой промышленности толкает горожан на поиски пространства и альтернативных методов городского овощеводства, демонстрируя, что отсутствие пригодных для обработки территорий вовсе не означает обязательный отказ от самостоятельного разведения зелени и овощей. В английских городах с большой плотностью населения многие

начинают посвящать себя овощеводству на балконе, часто делясь своим опытом на блогах. «Не обязательно нужно иметь огород или сад для того, чтобы вырастить петрушку для салата, мы можем воспользоваться пространством наших подоконников, равным 344 футбольным полям», - говорит Фиона Рейнольдз из организации Национальный трест, которая запустила в начале этого года кампанию по авто-культивации.

Тем временем во **Франции**, группа дизайнеров городской мебели разработала линию портативных мини-огородов, состоящих из мешков из пористого материала. Идея была задумана как решение проблемы ограниченного пространства на балконах и состоит в использовании мешков, которые могут быть с легкостью передвинуты, давая тем самым бесконечные возможности использования небольших помещений для овощеводства в городских джунглях.

Нажмите здесь для того, чтобы полностью прочитать статью на английском языке.

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=C2744B8807c4225496XRK1E0ECA2>

С возрастающей силой

США - Конвивиум Слоу Фуд Сан-Франциско также внес свой вклад в создание первого учебного «вертикального» огорода в городе. Вертикальный огород «без почвы» в начальной школе Санчес установлен на металлической подвесной сетке, таким образом, он не отнимает у малышей места для игр. Огород использует технологию гидропонии и поддерживается за счет возобновляемой энергии. Конвивиум надеется на то, что огород школы Санчес станет моделью для других городских школ, открывая для них возможность использования вертикального пространства для оборудования дидактических огородов. Особенно это касается кампусов, где пространство всегда являлось проблемой.

Нажмите здесь для получения более подробной информации на блоге Слоу Фуд США

http://www.slowfoodusa.org/index.php/slow_food/blog_post/the_first_vertical_school_garden/

Вкус голода

Придерживаясь «голодной» диеты, писательница узнает о недоедании в мире

США - С целью исследовать и привлечь внимание к проблеме голода в мире писательница Наташа Бурже реализовала в этом месяце необычный проект, который заключался в том, чтобы на протяжении семи дней она следовала диете людей, которые страдают от голода. Бурже питалась едой регионов, наиболее жестоко столкнувшихся с проблемой острого недостатка продовольствия, следуя диете более миллиарда двухсот миллионов мужчин, женщин и хронически истощенных детей.

За неделю «голодовки» писательница исследовала причины и возможные решения разрушительного феномена хронического голода, каждый день своей диеты концентрируя внимание на новом аспекте данной проблемы. В течение

последующей недели Бурже размышляла о своем опыте. «Ярость и уныние, которым я подверглась в результате данного исследования, сопровождалась также надеждой и радостью, потому что во всем мире тысячи и тысячи людей посвящают свою жизнь борьбе с этой трагедией... Я искренне считаю, что если бы каждый человек на планете смог почувствовать себя так, по крайней мере, на протяжении недели в своей жизни, проблема нехватки продовольствия была бы определенно побеждена... Единственный раз испытал на себе это сжатие пустого желудка, эту слабость, которая заставляет дрожать ноги, никто не смог бы больше допустить, чтобы другие люди испытывали похожие страдания».

Нажмите здесь для того, чтобы прочитать статью полностью:

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=C2744B880c86e2F068pYU31DF75C>

На бумаге, на экране

Свиной бизнес

Документальный фильм «Свиной бизнес» (англ. - *Pig Business*) режиссера Трейси Ворчестера раскрывает истинную стоимость дешевой свинины и разоблачает методы, повсеместно используемые в животноводстве Великобритании для того, чтобы каждый год производить более миллиона тонн мяса. Страдание животных, вред для здоровья человека и окружающей среды, угроза выживанию мелких свиноводов – вот только некоторые из вопросов, поднимаемых в данном документальном фильме, который был показан в этом месяце Конвивиумом Слоу Фуд Северного Йоркшира.

DVD предоставляется бесплатно всем, кто пожелает организовать показ фильма.

Нажмите здесь, чтобы полностью прочитать статью на английском языке

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=BA2C504F0c80a2C37Bosj236CB4E>

Посетите сайт **Pig Business** для получения более подробной информации о фильме и о кампании, для просмотра фильма в режиме он-лайн или для того, чтобы заказать диск для организации его показа: <http://www.pigbusiness.c.uk>

Сладкий мед и терпкие лимоны: по Сицилии на мотоцикле «Веспа»

Совсем недавно ставший известным из-за своей открытой критики итальянского правительства, которое поддерживает гамбургеры МакИтали в Макдональдсе, журналист и италofil Мэтью Форт рассказывает в своей книге «**Сладкий мед и терпкие лимоны**» (англ. - *Sweet Honey, Bitter Lemons*) о Сицилии. Журналист смог узнать много нового об острове и его кухне, путешествуя на мотоцикле «Веспа». Исследуя самый большой остров Средиземного моря, Форт

останавливался для знакомства с местными блюдами: закуски в деревушках, лимонное мороженое на живописном побережье или анчоусы под открытым небом, усыпанным звездами. Плененный интенсивностью жизни на Сицилии, ее необыкновенными пейзажами и традициями, автор открывает для себя связь гастрономической культуры острова с его часто беспокойным прошлым.

«Сладкий мед и терпкие лимоны: путешествия по Сицилии на «Веспе», 2008, Ebury Press

<http://www.eburypublishing.co.uk/viewbook.asp?isbn=0091910811&searchtxt=sweet%20honey&searchopt=>

Продовольственная история человечества

В своей книге «Продовольственная история человечества» (англ. - *An Edible History of Humanity*) Том Сэндэдж направляет свой взгляд в прошлое, считая историю серией преобразований, вызванных или находящихся под влиянием еды. На протяжении многих лет она играла намного более важную роль, чем простое обеспечение пропитания. Еда являлась катализатором преобразований и общественных изменений, геополитических соревнований, промышленного развития, военных конфликтов и экономической экспансии. С доисторического периода и до нашего времени рассказы об этих преобразованиях уступают место повествованию, которое охватывает человеческую историю во всей ее полноте.

«Продовольственная история человечества», Том Сэндэдж, 2009, Walker & Company.

<http://tomstandage.wordpress.com/books/an-edible-history-of-humanity/>

КАЛЕНДАРЬ

Терра Мадре Балканы

София, Болгария, июль 2010

Терра Мадре Аргентина

Буэнос-Айрес, Аргентина, 08 - 11 июля 2010

Салон Вкуса

Турин, Италия 21 - 25 октября 2010

Терра Мадре

Турин, Италия 21 - 25 октября 2010

День Терра Мадре

10 декабря, 2010

<http://www.slowfood.com/terramadreday/>