



Июнь

От редактора

Третья промышленная революция

Я полагаю, что можно отыскать необыкновенные параллелизмы между новой продовольственной политикой, проводимой ассоциацией Слоу Фуд и сообществами Терра Мадре, и энергетической политикой будущего, основанной на возобновляемых источниках энергии, активному развитию которой способствует Джереми Рифкин. Мне довелось лично с ним познакомиться на встрече, результатом которой стала содержательная статья. Не случайно Рифкин говорит о третьей промышленной революции, я лично в своем обращении к участникам Терра Мадре на пленарном заседании в 2008 году использовал именно эти слова: "Вы будете главными действующими лицами третьей промышленной революции".

Еда по своей сути представляет собой энергию жизни, производство еды, как и производство энергии, представляют собой две наиболее неустойчивые системы, созданные человеком на планете. Часть вины за эту неустойчивость можно возложить на тот факт, что проводились многочисленные попытки централизовать все то, что по своей природе является распространенным. К примеру, такие используемые человеком источники энергии как нефть, уголь и уран находятся только в нескольких определенных точках на планете; для их добычи, защиты и распространения создаются огромные инфраструктуры: они загрязняют окружающую среду и стоят очень дорого, а сами источники могут быть исчерпаны. То же самое относится и к еде: система, основанная на вседозволенности нескольких крупных транснациональных корпораций, централизует производство семян, разведение животных, перерабатывающие предприятия, водит монокультуры, а затем распределяет продовольствие по всей планете с хорошо известными нам диетическими, экономическими, социальными и экологическими последствиями. Местная же еда, как и возобновляемые источники энергии (к ним относятся солнце, воздух и вода) потенциально распространены повсеместно на планете, и могут быть найдены на каждом гондом для обработки квадратном метре земли. Таким образом, видна главная параллель: нам следует перейти от систем с высокой степенью централизации к распространенным, местным, демократическим системам. Именно поэтому

сообщества Терра Мадре и Конвивиумы Слоу Фуд могут стать двигателями этой третьей революции, и именно поэтому мы представляем собой авангард, которому тот же самый Рифкин безо всяких колебаний дал следующее определение: "то, что поможет положить конец войне, которую человек предпринял против природы". Мы смотрим в прошлое, но устремляемся в будущее: немногие в нашем мире обладают такой силой.

Карло Петрини

Президент Международной ассоциации Слоу Фуд

Более подробно о беседе Карло Петрини с Джереми Рифкин:

<http://sloweb.slowfood.it/sloweb/ita/dettaglio.lasso?cod=C2744B880ee5224F3AuHM1663386>

Проект месяца

Фермерский Рынок Земли района Хамра

Место для мелких традиционных производителей в глобализованном Бейруте

Ливан - После продолжительной гражданской войны, длившейся в течение 15 лет (с 1975 по 1990 гг.) и повторяющихся внутренних кризисов, которые поставили на колени экономику и социальную сферу Бейрута, в настоящее время он восстановился и уже поднял голову; на практике это означает, что он превратился в город, который гонится за современностью и безудержным развитием, отказываясь при этом от шагов вперед по направлению к богатой традиции, связанной с его историей. Для того, чтобы оживить местную экономику и обеспечить торговый рынок сбыта для мелких производителей качественных продуктов питания в стране, ассоциация Слоу Фуд организовала в январе 2009 г. фермерский Рынок Земли района Хамра в Бейруте.

Сегодня 15 мелких производителей могут продавать собственную продукцию: фрукты и овощи, мунех (типичные ливанские консервы), манхуш (традиционная пшеничная лепешка, подаваемая с тимьяном), оливковое масло и натуральное мыло ручной работы. Все фермеры и скотоводы, вовлеченные в проект, до сих пор пользуются неожиданным финансовым успехом, который самым решающим образом оказывает огромное влияние на жизнь целых семей. Целью 2010 года является консолидация Рынка Земли в Бейруте, поддержка расходов на инфраструктуру и управление, вовлечение новых производителей и повышение информированности общественного мнения в Бейруте на тему короткой продовольственной цепочки, а также защита малых качественных производств с целью привлечения новых потребителей.

Чтобы поддержать проект:

<http://www.slowfood.com/donate/pagine/ita/progetti.lasso?-idp=013>

Ключевые слова

Президиа

На охранных проектах Президиа [ит. - *Presidia*, ед.ч. *Presidium*] сосредоточена большая часть экономических и организационных ресурсов Фонда Слоу Фуд для защиты биоразнообразия. Они создаются для того, чтобы поддержать качественные производства, находящиеся под угрозой исчезновения, защитить уникальные регионы и экосистемы, восстановить традиционные методы обработки и /или сохранить коренные виды растений и породы животных. При обнаружении вкусного, чистого и честного продукта, находящегося под угрозой исчезновения, в проект вовлекаются его производители: Фонд предоставляем им техническую помощь для улучшения качества продукции, организуя обмены между разными странами, продвигая продукты и формируя новые рынки сбыта (на местном и международном уровнях).

В большинстве случаев, Президиа возникает из необходимости защитить продукт, занесенный в каталог продуктов «Ковчег Вкуса», но зачастую масштабы операции выходят за рамки защиты отдельного продукта. Американские и ирландские Президиа сыров из непастеризованного молока, к примеру, ведут работу по оказанию помощи производителям, направленную на продолжение производства ремесленных сыров, несмотря на ограничения, налагаемые бюрократическими нормами.

На сегодняшний день во всем мире действуют 314 проектов, участниками которых являются более 10000 мелких устойчивых производителей. Особое внимание уделяется проектам в развивающихся странах.

Для получения более подробной информации посетите сайт Фонда Терра Мадре для защиты биоразнообразия и сайта итальянских Президиа

www.fondazione Slow Food.it

www.presidislowlowfood.it

Кампании

Slow Fish (с ит. - Неспешная рыба)

Сохраним рыбу-султана

Турция - Благодаря своему уникальному географическому расположению на границе между Черным и Мраморным морями, Стамбул имеет давние традиции рыболовства и рыбных ресторанов. Знаменитыми являются его бутерброды из рыбы, которые готовят на лодках вдоль побережья Босфора и которые являются на сегодняшний день одной из самых популярных закусок для 12 миллионов жителей. Тем не менее, в последнее время законы, регулирующие рыболовство, пошли в направлении уменьшения устойчивости, бросая тень неопределенности на будущее люфера - одного из самых популярных вида рыб в Стамбуле, "султана всей рыбы". Поэтому Слоу Фуд Стамбула запустил кампанию под девизом "Не позволим люферу исчезнуть", с целью повышения осведомленности

общественного мнения, продовольственной промышленности и правительства.

"Люффер - это очаровательная рыбка, - объясняет Дефне Корюрек, основательница Слоу Фуд Стамбула, - которая мигрирует из Черного моря в Средиземное... По пути миграции она меняет вкус, в зависимости от рыбы, которой питается, и различной солености морей". Рыбаки и местные исследователи отметили снижение запасов люффера в последние годы. "С 2002 года на наших тарелках появился молодой люффер - объясняет Дафне - с течением времени, совершенно незаметно для большинства потребителей, рыба становится все более мелкой и в настоящее время ей редко удается достичь возраста половой зрелости".

Работая с рыбаками, местными поварами и торговцами рыбой, Конвивиум выдвинул ходатайство, чтобы торговцы и рестораторы города не ловили и не подавали люффер размером менее 24 см в длину. "Менее чем через месяц мы уже получили согласие более 100 хозяйств и подписи более 3000 человек. Рестораны и рыбные лавки наклеивают на свои окна наклейку, свидетельствующую об их участии в кампании, которая становится все более заметной в городе".

Здесь можно прочитать полный текст статьи на английском языке:

http://www.slowfood.com/slowfish/pagine/eng/pagina.lasso?-id_pg=199

От земли к столу...

Путешествие по Шелковому Пути

Группа исследователей генетики вкуса посетит сообщества Терра Мадре, расположенные вдоль Шелкового Пути

В июле месяце группа исследователей в области генетики в следующем месяце отправится по Великому шелковому, посещая находящиеся рядом с основными этапами сообщества Терра Мадре. Целью путешествия является исследование влияния генов на восприятие вкусовых ощущений, каталогизация местных гастрономических традиций и организация семинаров по сенсорному образованию. Проект путешествия, вдохновленного странствиями венецианского исследователя Марко Поло по Великому Шелковому Пути, был представлен на предыдущей встрече Терра Мадре 2008 в Турине. Промежуточные результаты исследования будут представлены на всемирной встрече продовольственных сообществ Терра Мадре, которая будет организована в октябре в Турин. Итоги исследования станут материалом для различных научных и публицистических публикаций, обновления сайта проекта, телевизионных программ, мультимедийных дидактических пособий, книг и фотовыставок.

Нажмите здесь для прочтения статьи полностью на сайте Слоу Фуд (на английском языке)

<http://www.slowfood.com/slowsweb/eng/dettaglio.lasso?cod=C2744B880f5be19B18MwWj7C13FF>

Нажмите здесь для посещения сайта проекта Марко Поло (на итальянском, английском и русском языках)

<http://www.marcopolo2010.it/>

Королевский прием

Слоу Фуд Великобритании на приеме с Принцем Чарльзом

Великобритания - в прошлом месяце, организация Слоу Фуд Великобритании имела честь поучаствовать в приеме у принца Уэльского в поместье Хайгроув графства Глостершир: мероприятие также предусматривало посещение биологических садов усадьбы и для многих британских членов сообщества стало возможностью встретиться с принцем Чарльзом и президентом Слоу Фуд Карло Петрини.

Во время своего выступления на приеме, Его Королевское Высочество отметил: "Движение Слоу Фуд обладает большими заслугами: оно заставляет людей вспомнить удовольствие от питания настоящими продуктами, подчеркивает тесную связь между пищей и управлением земельными ресурсами и окружающей средой, культурой и продовольственным производством.

Я восхищен всем тем, что делает Слоу Фуд." На приеме присутствовало около 150 гостей, среди которых были представлены организации-партнеры, повара, представители сети Конвивиумов Слоу Фуд со всей страны.

Нажмите здесь для того, чтобы просмотреть видео выступления принца Чарльза:

<http://sharing.theflip.com/session/929831755e317bee483b0bb9f3f6d90c/video/13802881>

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

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=BA2C50930ecc234A37uXR278EF9E>

Летние курсы "Основы продовольственных знаний"

Новая расширенная он-лайн программа в Университете Гастрономических наук, посвященная устойчивому развитию и продовольственной политике

Италия - Университет Гастрономических наук запустил международные летние курсы в режиме он-лайн, которые сфокусированы на устойчивости и продовольственной политике. Руководителями являются видные специалисты со всего мира, среди которых Вандана Шива, Серж Латуш, Джереми Рифкин и Тим Ланг. Конечной целью курса является составление документа, который содержит линейные руководства, относящиеся к восьми связанным между собой тематическим областям и обращенные к руководителям, настроенным на принятие продовольственных политик, которые основаны на новейших исследованиях в сфере экологической, экономической, социальной и сенсорной устойчивости. Документ будет представлен на международной встрече продовольственных сообществ Терра Мадре в следующем октябре.

Нажмите здесь для получения дополнительной информации:

http://www.unisg.it/pagine/ita/corsi/alti_studi/advanced-school-in-sustainability-and-food-policies.lasso

Столовые в стиле Слоу на экране

Слоу Фуд Франция показывает фильм о вкусных, чистых и честных столовых

Франция - В рамках работы, проводимой по оказанию помощи и улучшению питания в школах, Слоу Фуд Франция подготовила документальный фильм *Plus de frais à moindre coût* ("Больше свежих продуктов, меньше расходов"). Документальный фильм рассказывает зрителям о кухнях двух школ, которые успешно внедрились передовой опыт вкусного, чистого и честного питания. В обоих случаях школы смогли уложиться в бюджет и соответствовать всем нормативным требованиям - результат, который часто считается недостижимым. Документальный фильм является первым звеном в серии инициатив, запланированных для кампании Слоу Фуд Франция в поддержку лучшей еды *Haute Qualité Alimentaire* (Высокое качество продуктов питания), которая с особым вниманием относится к блюдам, подаваемым в школах. Следующим шагом будет развертывание ряда практических инициатив для того, чтобы помочь сообществам превратить идеи в конкретные действия.

Фильм был показан в прошлом месяце Конвивиумом Слоу Фуд Кулпорто а Гап, в рамках фестиваля *Savoirs et Saveurs de Montagne* ("Знания и вкусы гор"), где также были представлены рынок, кулинарные мастер-классы, лаборатории вкуса, дискуссии и другие общественные и образовательные мероприятия.

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

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=BE3B8CE10cb8e323F9qWj1814953>

Укрепление сетей

Продовольственные сообщества на Балканах и в Аргентине готовятся к национальным встречам Терра Мадре

Терра Мадре Балканы – София, Болгария, 15 - 18 июля

165 делегатов из 10 стран Балканского полуострова встретятся в июле в Софии в рамках первой встречи Терра Мадре Балканы. Представители Хорватии, Боснии, Сербии, Косово, Македонии, Албании, Румынии, Болгарии, Греции и Турции смогут познакомиться друг с другом и принять участие в конференциях и семинарах по вопросам устойчивого производства продуктов питания и развития сельского туризма в регионе. Будущее традиционных продуктов питания, в связи с вступлением в ЕС станет главной темой встречи.

Для более подробной информации:

Микеле Румиз, Слоу Фуд

m.rumiz@slowfood.it

Терра Мадре Аргентина – Буэнос-Айрес, 08 - 11 июля

Между тем, в другой части света члены сети Терра Мадре в Аргентине и Уругвае готовятся встретиться для обмена идеями и укрепления сети. Мероприятие состоится в следующем месяце в Буэнос-Айресе и продлится четыре дня. Через год после встречи Терра Мадре Аргентина 2009 у членов национальной сети вновь появится возможность объединиться вместе с фермерами, рыбаками, производителями вкусной, чистой и честной еды, поварами, студентами,

преподавателями и ответственными потребителями – сопроизводителями.

Для более подробной информации:

Андреа Амато, Слоу Фуд

a.amato@slowfood.it

Терра Мадре Грузия - Тбилиси, 30 – 31 июля

Первая национальная встреча Терра Мадре объединит производителей сообществ Терра Мадре, Президиа грузинского вина в квеври, членов Конвивиумов Тбилиси и Имерети, ученых и представителей некоторых организаций. Если первый день будет полностью посвящен семинарам, в ходе второго дня участники смогут попробовать типичные продукты и грузинские вина Президиа. Кроме того, для посетителей будет организован семинар по сенсорному образованию.

Терра Мадре, Азербайджан - Исмаиллинский и Шемахинский районы, 5 августа

Встреча Терра Мадре состоится в горном регионе страны и будет посвящена проблемам, вызванным изменениями климата и тому, как эти изменения влияют на жизнь местных производителей. На встрече будут также представлены результаты регионального проекта "К истокам вкуса", начатого Конвивиумом Ширван в 2009 году в сотрудничестве с местными властями.

Терра Мадре Казахстан - Алматы, 2 сентября

Мероприятие будет организовано в сотрудничестве с факультетом сельского хозяйства Национального Университета с участием некоторых представителей из Института питания, Института генетики, Институт животноводства и кормопроизводства, фермеров, представителей НПО и студентов.

Для более подробной информации о мероприятиях в Грузии, Азербайджане и Казахстане:

Виктория Смелкова, Слоу Фуд

v.smelkova@slowfood.it

Всемирный день окружающей среды

Слоу Фуд Фаум обращает внимание на молодежь и окружающую среду

Египет - Более 200 человек приняли участие в организации празднования Всемирного дня окружающей среды, организованного Конвивиумом Слоу Фуд Фаум в начале месяца в парке Аль-Азхар в Каире. В мероприятии приняли участие более 1000 студентов, экологические группы, эксперты и посетители со всей страны. По этому случаю был организован небольшой рынок с продуктами продовольственных сообществ Терра Мадре Египта: финики из Сивы (Президиа Слоу Фуд) и с Синайского полуострова, травы и специи Фаума и традиционные хлеб и кондитерские изделия из Александрии. В рамках мероприятия были также проведены дегустации, образовательные семинары, посетители смогли познакомиться с проектами Конвивиума. В тот же день были проведены дискуссии в рамках конференций и семинаров, позволив Конвивиуму поделиться с участниками продовольственной философией Слоу Фуд.

Для получения дополнительной информации:

Мохамед М. Эль Медани

Лидер Конвивиума Слоу Фуд Фаюм

medanyfao@yahoo.co.uk

Голоса Терра Мадре

Коренные мудрости в современном мире

Стефан Микаэльсон является председателем Генеральной Ассамблеи парламента саами, единым официальным представительным органом народа саами, этнической группы проживающей в регионе Сапми, который простирается на территории Швеции, Норвегии, Финляндии и России. На собрании Международной ассоциации Слоу Фуд в июне он рассказал о неразрывной связи его народа с природой, несмотря на все более модернизированный мир...

"Наш народ хочет еще раз подтвердить свое право на самоопределение и на владение, контроль и управление нашей древней территорией, водными и другими ресурсами. Наш край является сердцем нашего существования: мы живем на землю и эта земля принадлежит нам; мы духовно и материально связаны с землей и само наше выживание зависит от ее благополучия.

Трудно выразить в словах сущность нашей глубокой связи с природой. Жизнь на природе, использование в пищу того, что она может дать нам создает непосредственную связь с окружающей средой и животными. Отношение саами к природе как к живому существу находится в резком контрасте с западной концепцией. Наш взгляд сформировался под влиянием наших исторических ценностей и традиций, социальных структур и отношений.

Мы связаны с землей пуповиной и прахом предков. Наши священные места требуют уважения. Перемещение останков наших близких и предков является серьезной профанацией и нарушением наших прав. Мы тесно связаны с территорией Сапми, нашим домом. Если мы - или кто-либо другой - уничтожим природу, наша культура будет разрушена.

Народ саами претерпел множество изменений. До сих пор мы могли противостоять этим изменениям и сохранить нашу культуру. Этот опыт прошлого дает нам надежду и уверенность в будущем. Люди и природа обладают уникальной способностью обновления и умением развиваться на устойчивой основе, даже в период значительных перемен. Ситуацию можно улучшить, если мы будем совместно работать по активному формированию окружающей нас реальности, в основе которой будет лежать наш богатый культурный опыт и знания.

Нашей целью является восстановление культуры саами и понять, как достичь высокого и устойчивого качества жизни за счет упрощения образа жизни, а не повышения цен. Мы принимаем как традиционные, так и современные знания, которые будут важны для нашего будущего развития и готовы использовать лучшее, что могут они предложить. Устойчивое развитие строится на основе конструктивного баланса между традиционными и современными знаниями. Использование эффективных и инновационных технологий, которые будут

органично входить в нашу систему ценностей, не смогут принести вред ни окружающей среде, ни здоровью, что, к сожалению, наблюдается сегодня во многих случаях.

Если мы сможем продемонстрировать, что традиционный образ жизни саамов и традиционные знания могут быть оценены в стран ЕС, это принесет нам несравненное чувство удовлетворения и гордости за весь наш народ.

Стефан Микаэльсон

Председатель Генеральной Ассамблеи парламента саами

Слоу Фуд Сапми

tmip2011@gmail.com

Гастрономические традиции

Вкус строгости

Особенности кухни саами вызваны природными условиями северной Европы

В стране, где суровая зима может длиться до 200 дней, где температура падает ниже минус 30 градусов и там, где солнце не поднимается в течение нескольких месяцев, народ саами - коренного население этого края - создали неразрывную связь с этой средой. Их земля - Сапми - охватывает северные районы Швеции, Норвегии, Финляндии и России, где природа может быть жестокой, а земля неблагоприятна для сельского хозяйства. На протяжении веков выживание своего населения и культуры зависит от уважения и разумного использования имеющихся ресурсов.

Мяса северного оленя, конечно же, является основой их рациона. Существует несколько способов его использования в пищу: сырое или вареное в течение нескольких часов на слабом огне, копченое или соленое (олений сувас). Исключительным вкусом отличается колбаса из отходов животноводства, которые ничего для другого использоваться не могут. Ягоды и лекарственные растения, которые появляются в первые месяцы после оттепели, также являются неотъемлемой частью питания саами. Одним из примеров – это щавель. Вкус у него кислый, свежий, содержит большое количество витаминов. Собирается весной, до цветения и используется по-разному: одним из вариантов приготовления является варка щавеля и превращение его в пюре, которое затем едят с молоком (козьим или коровьим), взбитыми сливками или йогуртом с сахаром. Истинное наслаждение!

Для получения дополнительной информации:

Слоу Фуд Сапми

tmip2011@gmail.com

Плодородные слова

Пластиковый запрет

Американцы голосуют за запрет пластиковых пакетов и бутылок

США - В начале этого месяца законодательное собрание Калифорнии проголосовало за запрет на использование полиэтиленовых пакетов в аптеках, овощных лавках и мини-маркетах. Розничные торговцы должны теперь будут взимать плату и за бумажные пакеты, которые должны быть сделаны из материалов вторичной переработки. Аналогичные законы уже действуют в Китае, Бангладеше, Руанде, Зимбабве, Танзании и Уганде. Организация Объединенных Наций уже выступили с призывом сделать подобный запрет глобальным. "Именно в США изобрели пластиковые мешки, которые затем распространились по всей Европе и во всем мире, - говорит Юлия Браунли, член Законодательного собрания штата Калифорния, - если Бангладеш уже их запретил, оценивая последствия запрета на окружающую среду, не понимаю, почему мы не можем сделать то же самое в Калифорнии».

В другой части страны, городе Конкорд, штат Массачусетс, в результате национального референдума, прошедшего в прошлом месяце, может стать первым американским городом, запретившим продажу бутилированной воды. "Все эти выброшенные бутылки наносят ущерб нашей планете, создавая горы дрейфующего в океане мусора, убивая рыбу, и усиливая загрязнения наших улиц", - сказал Жан Хилл, координатор кампании. – Для нас большое достижение, что мы первыми сделали это. Это проблема, которую необходимо решать в каждом городе".

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

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=BE3B8CE10c9fe31D01jGp253F0E3>

Книги и фильмы

Накормить мир легко

В книге «*Накормить мир легко*» Колин Тудж утверждает, что мы можем обеспечить себя постоянными источниками необходимого продовольствия, не нарушая баланс природных ресурсов и не разоряя другие страны мира. Когда сельское хозяйство начинают рассматривать как способ накормить людей, а не просто как продукт, все проблемы решаются сами. В этой позитивной книге автор говорит читателю, что если действовать должным образом, мы можем создать действительно справедливое и мирное человеческое общество, основанное на сотрудничестве.

Для получения дополнительной информации:

Feeding People is Easy, Colin Tudge, Pari Publishing, 2007 (на английском языке)

<http://www.paripublishing.com/en/books/feedingpeopleiseasy/book>

Nutrire il mondo è facile, Colin Tudge, Slow Food Editore, 2010 (на итальянском

языке)

<http://editore.slowfood.it/editore/ita/dettagli.lasso?cod=9788884991997>

Преломляя хлеб: рецепты и истории иммигрантской кухни

Истории макарон домашнего приготовления и самодельного соуса чатни, прогулки по местным рынкам и приусадебным участкам – в книге о воспоминаниях, рецептах и кулинарных традициях людей, которые приехали в США из разных уголков мира. Шеф-повар и преподаватель Линн Андерсон открывает для читателей иммигрантскую кухню и рассказывает о способности восстанавливать в памяти таинственные страны, которые навсегда оставляют иммигранты.

Для получения дополнительной информации:

Breaking Bread: Recipes and Stories from Immigrant Kitchens, Lynne Christy Anderson, University of California Press, 2010 (на английском языке)

<http://www.ucpress.edu/book.php?isbn=9780520262577>

В другом мире выращивают растения!

В этой серии документальных фильмов молодой немецкий режиссер Элла фон дер Хайде это показывает городские коллективные сады по всему миру. Во время просмотра фильма мы знакомимся с создателями коллективных садов, их проектами и взглядами на жизнь. Они объясняют, как и почему их сады становятся не только оазисами зелени в самом сердце города, но и дверью в «другой мир».

Для получения дополнительной информации:

Another World is Plantable!: Community Gardening Around the World, Ella von der Haide, 2003-2006 (на английском языке)

<http://eineandereweltistpflanzbar.urbanacker.net/4-1-dokumentarfilme.html>

КАЛЕНДАРЬ

Терра Мадре Балканы

София, Болгария
15-18 июля, 2010

Терра Мадре Аргентина

Буэнос-Айрес, Аргентина
08 - 11 июля, 2010

Терра Мадре Грузия

Тбилиси, Грузия
30-31 июля, 2010

Терра Мадре Азербайджан

Исмаиллинский и Шемахинский районы, Азербайджан

5 августа, 2010

Терра Мадре Казахстан

Алматы, Казахстан

2 сентября, 2010

Фестиваль урожая в Ватерфорде

Ватерфорд, Ирландия

10 – 19 сентября, 2010

Салон Вкуса

Турин, Италия

21-25 октября, 2010

<http://www.salonedelgusto.it/>

Терра Мадре

Турин, Италия

21-25 октября, 2010

<http://www.terramadre.info/pagine/welcome.lasso?n=ru>

День Терра Мадре

Во всем мире

10 декабря, 2010

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