



Slow Food®

Slow Food a jídlo z blízka: význam a výzvy

Roberto Burdese

President Slow Food Italia

Co je to Slow Food?



- je to mezinárodní asociace působící v dnešní době ve 153 zemích světa, s více než 100 000 aktivními členy seskupenými v 1300 místních skupinách, kterým se říká Convivia - konvivia
- Slow Food se předně zabývá biologickou rozmanitostí (biodiversitou) a výchovou k ní
- každý rok organizuje síť Slow Food více než 5 000 iniciativ
- více než 10 000 malých výrobců zapojených v 314 **Organizacích Slow Food** aktivních ve světě
- více než 1 000 produktů na hranici zániku podporované díky „Arše Chuti“
- 1300 vzdělávacích činností v potravinářské oblasti, realizované především prostřednictvím „Školících sadů“
- 2 000 potravinářských Komunit, které tvoří síť Matky Země (**Terra Madre**), společně se stovkami kuchařů, vědců a mladých aktivistů

www.slowfood.com

Co znamená “jídlo z blízka” pro Slow Food?



Slow Food®

- pochopitelně to, co pochází z určitého území, vzhledem k lidem, kteří na tomto území žijí, ale tato definice není kompletní a postačující
- je potřeba se zamyslet nad tím, co znamená slovo “zblízka”, a k jaké geografické dimenzi se vztahuje, když se mluví o “místní produkci”
- samozřejmě neexistuje pouze jediné pravidlo, shodné pro všechna místa na světě a (dodávám) pro všechny historické epochy
- k tomuto konceptu přistupujeme laickým způsobem a v každé situaci, pro každý produkt musíme být ochotni znovu diskutovat vlastní vizi a vlastní přístup



www.slowfood.com

Co znamená “jídlo z blízka” pro Slow Food?



Slow Food®



- jedno normální rajče může být místním produktem, pokud bylo pěstováno poblíž místa, kde ho kupujeme (v Itálii se Slow Food obvykle snaží počítat 40 km od místa výroby k místu prodeje)
- může se také jednat o rajče místní typické odrůdy, které se pěstuje pouze na místě, kde jsme ho koupili
- celou dobu nesmíme zapomenout, že rajčata originálně nepocházejí z Itálie, ale z Mexika, a do italské kuchyně se dostaly až koncem 16. století



www.slowfood.com

Co znamená “jídlo z blízka” pro Slow Food?



- je důležité rozlišovat mezi každodenním stravováním a příležitostmi, které souhrnně nazýváme “gastronomickými”
- při každodenní spotřebě se přirozeně můžeme omezit na hledání produktů, které pocházejí z blízkého okolí a jsou to „obvyklé“ výrobky
- v gastronomii na celém světě je čím dál víc důležité vyhledávání produktů, které v konkrétním teritoriu nesou jedinečné charakteristiky
- tyto jedinečné charakteristiky jsou někdy dané ekotypem, ale vždy zasahují zemi, klima, člověka a tedy i jeho kulturu, ovlivňují historii, ekonomii a mnoho jiných elementů
- podle Slow Food se ucelená definice “místních potravin” zkouší popsat všechny tyto aspekty a povýšit různorodost na hodnotu bohatství



www.slowfood.com

Výhody “jídlá z blízka”



- produkt, který je konzumován v blízkosti místa, kde byl vypěstován, vyroben, je čerstvější a byl sbírán v okamžiku zrání, nebo v okamžiku blízkém zrání, a proto je chutnější a komplexnější, co se týče nutriční hodnoty

- místní jídlo ujede méně km od místa výroby k místu spotřeby, tedy spotřebovává méně energie a vypouští méně CO2 do atmosféry



Výhody “jídla z blízka”

- pokud je místní jídlo vyrobeno s respektem k sezónnosti, získáváme další výhody v rovině nutriční a gastronomické
- obdobný užitek získáme, pokud se nezabýváme pouze místními pokrmy, ale také pokrmy typickými pro dané území, které přinášejí rozdílnou (často jedinečnou) gastronomii onoho území
- spotřebovat místní potravinářské výrobky znamená nakonec i vytvářet ekonomický okruh přinášející výhody pro daný region


Slow Food®



www.slowfood.com

Důležitost sítí



- abychom mohli lépe prozkoumat jisté území, abychom mohli objevit všechny jeho produkty a mohli je klasifikovat jako typické, jedinečné, exceletní, vzácné atd., je třeba vytvořit sítě na místní úrovni
- tyto sítě musí pochopitelně zahrnovat farmáře a výrobce potravin, potravinářská sdružení, kuchaře, nadšence, univerzity a různé „ambasadory“
- každý z nich může poskytnout zásadní přínos v této práci při vyhledávání a hodnocení produktů, které teritorium nabízí



Důležitost sítí



- toto je práce, kterou se po více než 25 let snaží Slow Food rozvíjet
- tam kde neexistuje historie nebo kde byla historie částečně vymazána, přirozeně můžeme začít od bodu nula, s ohledem na místní požadavky a podmínky, které prostředí poskytuje



www.slowfood.com



Všechna tato témata budou v centru pozornosti na Mezinárodním salonu Chutí – Terra Madre (Matka Země), v **Turině od 25 do 29 října 2012.**

Je to největší světová prodejní výstava produktů “lokálních”, “typických”, “vzácných”, ale především je to velké setkání gastronomických společností z celé planety, které se během 5 dní mohou setkávat a konfrontovat v otázkách budoucnosti, pracovních příležitostí, vztahů na úrovni lokální i globální ve světě gastronomie.

www.salonedelgusto.com





Salone Internazionale
del Gusto **Terra
madre**
25-29 ottobre 2012 | Torino | Lingotto Fiere



www.salonedelgusto.com





