

SlowFood-CE: v Krakově proběhlo školení v rámci projektu Slow Food Central Europe

Nová gastronomie: to bylo téma tří denního vzdělávacího semináře, který proběhl na začátku února v Krakově v rámci projektu Slow Food CE: Kultura, Dědictví, Identita a Jídlo, jež byl podpořen Evropskou unií.

Přesto, že kulturní dědictví spojené s jídlem představuje pro regiony důležitý zdroj, bývá často nedoceněno. Spolupráce se zainteresovanými skupinami či podpora místních tradic a dovedností umožňují jednak zvyšovat znalosti o bohatství místního gastronomického dědictví, ale také vytvářet nový multidisciplinární přístup k jídlu, který uznává silné vazby mezi pokrmem na talíři, planetou Zemí a lidmi. To je třeba realizovat, aniž by ze zřetele vytratily ekonomické, environmentální a sociální aspekty udržitelnosti

Na počátku února se v Krakově setkala 25 účastníků projektu - zástupců hnutí Slow Food a představitelů veřejných institucí z pěti středoevropských zemí - Itálie, Chorvatska, Maďarska, České republiky a Polska, aby diskutovali o biologické rozmanitosti, kultuře jídla a tradicích, se zvláštním zaměřením na vztahy mezi městy a venkovskými oblastmi.

Města jsou ideální laboratoří pro úspěšnou radikální změnu v pohledu na gastronomické dědictví: dostatečně malá, aby měla silný vliv na podnikatelskou a společenskou oblast, ale zároveň dostatečně velká, aby zajistila přístup na mezinárodní trhy.

To bylo také důvodem, proč organizace Slow Food zahájila tříletý projekt s názvem **Slow Food CE: Kultura, Dědictví, Identita a Jídlo**. Projekt podporuje spolupráci mezi regiony střední Evropy a vytváří model pro propagaci a zhodnocení tradičních potravin a jejich producentů, místních odrůd a plemen, řemeslných postupů výroby potravin, folkloru, kulturní krajiny a přírodních zdrojů, jež živí občany města a propojují je tak s venkovskými oblastmi. Projekt zároveň propojuje a vytváří nové spojení mezi pěti městy, známými svým bohatým kulturním dědictvím: Benátky, Dubrovnik, Brno, Krakov a Kecskemét.

„Historické město, živá a přátelská atmosféra Krakova poskytly skvělé prostředí pro setkání účastníků projektu Slow Food-CE,“ řekla Olga Rendek, která se účastnila společně s Magdolnou Támase jako zástupci Kiskunság Slow Food konvivia v Maďarsku. „Setkání bylo užitečné i příjemné. Bylo užitečné díky vysoké kvalitě prezentací či zajímavým diskusím a bylo příjemné díky bohatému doprovodnému programu, například návštěva solného dolu Wielicka a místního farmářského trhu, nebo ochutnávka specialit místní kuchyně.“

První den byl zahájen seminářem "Od identifikace nehmotného kulturního dědictví k jeho propagaci", který zahrnoval prezentaci Piercarla Grimaldiho, antropologa z University of

Gastronomic Sciences. Peircarlo diskutoval o trajektorii výzkumu v oblasti etnodiversity a biodiverzity, Archy chuti a „sýpky paměti“ (Granaries of Memory). Paola Roveglia ze Slow Food představila cíle následného "školení školitelů" k takzvanému mapování zdrojů gastronomického kulturního dědictví, což je další úkol, na kterém budou projektový partneři pracovat.

„Je nám velkou ctí, že jsme mohli hostit partnery projektu, a to ze dvou důvodů,“ dodává Szymon Gatlik, představitel města Krakova. „Za prvé, cítíme, že setkání přineslo hodnotné vstupy formující další kroky projektu. Aktivity navrhnuté pro nastávající měsíce nám zajisté pomůžou charakterizovat a propagovat gastronomické dědictví ve všech partnerských městech a zřejmě také vymezí společné oblasti a cesty. Za druhé, měli jsme šanci ukázat naším partnerům a kamarádům, jaký Krakov vlastně je, proč každý aspekt kulturního dědictví, gastronomie nevyjímaje, je u nás tak důležitý – ve městě, které slaví výročí 40 let od zapsání na Seznam světového dědictví UNESCO, jakožto jedné z 12 prvně zapsaných památek.

Prohlídka města pro účastníky setkání zahrnovala návštěvu **farmářského trhu Targ Pietruszkowy**, jenž se brzy stane trhem planety Země. Každou sobotu přichází na trh zhruba 80 producentů, kteří zde prodávají čerstvé ovoce a zeleninu, pečivo, oleje, džusy, zavařeniny, med, maso, mléko, vajíčka, sýry, sladkovodní ryby, mouku, sladké pečivo a mnoho dalších. Prodavači rovněž spolupracují s místními organizacemi, například Fundacja Kupuj Odpowiedzialnie (Nadace Nakupuj zodpovědně), se kterými pořádají školení a zážitkové dny. Návštěva trhu přinesla účastníkům setkání konkrétní příklad, jak lze propagovat dědictví gastronomie.

Příštím důležitým setkáním bude **Terra Madre Salone del Gusto** (Turín, 20. – 24. září 2018). Tato mezinárodní událost nabídne prezentaci pěti pilotních akcí, které si města vybrala jako své praktické nástroje propagace kulturního dědictví a které postupují dle předem zmapované práce. Dále událost umožní sdílet další prověřené přístupy a praktiky z oblasti propagace kulturního dědictví v urbanizovaných prostorech. V neposlední řadě bude možné setkat se se zástupci evropských a regionálních institucí, diskutovat společně dosavadní výsledky a těšit se na další plánované aktivity. To zahrnuje integraci gastronomického kulturního dědictví do příslušných politik urbanizovaných sektorů (kultura, obchod, vzdělání, ekonomický a venkovský rozvoj, životní prostředí) a vybízí k rozvoji patřičných politik na všech úrovních státního řízení.

KONEC

Další informace:

Partneři projektu Slow Food Central Europe jsou:

- **Slow Food**
- **Město Benátky** (Itálie)
- **Univerzita gastronomických věd** (Itálie)
- **Rozvojová agentura města Dubrovnik - DURA** (Chorvatsko)
- **Spolek Kinookus** (Chorvatsko)
- **Centrála cestovního ruchu Jižní Morava - CCRJM** (České republika)
- **Slow Food Brno** (České republika)
- **Město Krakov** (Polsko)
- **Slow Food Polska** (Polsko)
- **Město Kecskemét** (Maďarsko)
- **Slow Food Kiskunság** (Maďarsko)

Kontakty :

Slow Food Brno : tom@slowfoodbrno.cz, 776 760 700

Slow Food International Press Office

internationalpress@slowfood.it, +39 0172 419 645

Twitter: @SlowFoodPress

Slow Food je celosvětová organizace prosazující vizi, ve které mají všichni lidé přístup k jídlu, které je dobré pro jejich zdraví, pomáhá jeho producentům a podporuje udržitelnost planety Země. Slow Food je tvořena více než 1 500 místními pobočkami a 2 400 komunitami po celém světě. Prostřednictvím projektů, jako je Ark of Taste (Archa chutí), Presidia a Zahrady v Africe a s podporou sítě Terra Madre, Slow Food chrání potravinářské a zemědělské dědictví celého světa a podporuje zemědělskou a potravinářskou výrobu, která respektuje životní prostředí, lidské zdraví a rozmanitost místních kultur.

Projekt SlowFood-CE je financován EU programem Interreg Central Europe.

Výhradní odpovědnost za obsah této publikace nese organizace Slow Food, EU nese odpovědnost za jakékoli použití informací, které obsahuje.