

6 martie
2010



Slow Food
în România

newsletter
ediția 2, anul II
martie 2010

Earth Market București

Din 6 martie 2010, Târgul Țăranului devine prima piață turistică acreditată Earth Market din Europa de est. Aici poți descoperi cultura Slow Food, plăcerea de a degusta împreună cu ceilalți bunătăți de-ale pământului, brânzeturii carpatine, afumături țărănești, stropite cu tării tradiționale. Va fi inaugurat și Centrul de Informare Earth Market-Slow Food. Acesta va fi un punct local de prezentare a regiunilor, a micilor producători, a produselor care corespund principiilor mișcării Slow Food, precum și de informare privind grupurile de acțiune Convivium Slow Food din România. Asociația Grupul de Inițiativă Radu Anton Roman vă propune cultura gusturilor adevărate la ARK Bursa Mărfurilor, vis-a-vis de Piața de Flori Coșbuc, în str. Uranus colț cu Calea Rahovei. Mai multe despre Rețeaua internațională Earth Markets a Slow Food la <http://www.earthmarkets.net>

Earth Market, o altfel de piață

Un târg Earth Market este mai mult decât un loc în care se cumpără și se vinde hrana. Este un proiect construit în jurul ideii Slow Food de **multidisciplinaritate a hranei**: nu doar o **sursă** de nutriție, ci istoria și identitatea noastră, cultura și sănătatea noastră, pământul și **viitorul** nostru. *Earth Market* ne reamintește, de asemenea, că hrana este o sursă de plăcere de care ne putem bucura cu adevărat atunci când o împărtim cu alții, străini sau prieteni, fiind în același timp o modalitate de exprimare a valorilor individuale, dar și de validare a apartenenței la o comunitate.

Calitatea hranei oferite la târgurile *Earth Market* decurge din definiția Slow Food privind **hrana de calitate, curată și corectă**, conținând astfel legătura dintre gustul bun și responsabilitatea socială și cea față de mediu. La târgurile *Earth Market* se construiește **încrederea** – în ceea ce mâncăm, în cei care produc hrana și în puterea comunităților din care facem parte.

Educarea gustului este pivotul tuturor activităților și evenimentelor Slow Food, activitățile educaționale nelipsind din proiectele *Earth Market*. În rețeaua internațională, unele târguri lucrează cu instituții de învățământ pentru a oferi activități extrașcolare. La alte târguri au loc degustări organizate de mari producători, precum și evenimente culinare coordonate de profesioniști sau pur și simplu „amatori” entuziaști: de la bucătari la bunici, păstrătorii tradițiilor noastre gastronomice.



Ce înseamnă Earth Markets?

- **O REȚEA internațională de piețe agro-alimentare pentru mici producători, care respectă filosofia SLOW FOOD**
- **Piețe care aduc în prim-plan COMUNITATEA și întăresc rețelele locale de comercializare a produselor alimentare**
- **Hrană de ÎNCREDERE, cumpărată direct de la producători**
- **Prețuri juste, atât pentru consumatori cât și pentru producători, care stimulează ECONOMIILE LOCALE**
- **Acces la hrană produsă local, cu reducerea timpului în care produsele ajung de la fermă la piață și SCURTAREA LANȚULUI ALIMENTAR**
- **Consumatorii devin CO-PRODUCĂTORI, învățând de la producători și din activitățile EDUCAȚIONALE**

“Viața în grădina verde”, un proiect al Convivium Slow Food Turda

Poate că cel mai important proiect în derulare al Asociației Slow Food Turda este „Viața în grădina verde”, proiect inițiat anul trecut și care în acest an poate fi continuat datorită finanțării obținute de la Foundation Pour Une Terre Humaine (Elveția) (www.terrehumaine.org). Partenerii sunt: Asociația Eco Ruralis–în sprijinul fermierilor organici și tradiționali (www.ecoruralis.ro), Centrul de Informare asupra Organismelor Modificate Genetic–Info OMG (www.infomg.ro) și Asociația Părinților Pro Piticii Rațiu. Scopul proiectului este promovarea agriculturii ecologice printre tinerii din regiunea Transilvaniei în România. Obiectivele sunt: creșterea, în rândul tinerilor, a cunoștințelor despre importanța obiceiurilor în agricultură tradițională și ecologică; crearea uneltelor educaționale în agricultura din zone urbane și rurale;

promovarea introducerii educației agricole în sistemul educațional din România. Îngrijirea legumelor din grădina creată pentru acest proiect este doar o parte a activităților. Iată alte câteva: lecții de gătit cu explicațiile despre procedeele agricole prin care se obțin ingrediente folosite; excursii în natură pentru



explorarea biodiversității; vizite în puncte de lucru industriale și apoi la producători mici, următe de probă practică pentru o mai bună înțelegere a conceptului de mâncare bună, curată și justă.

Slow Food Turda are în pregătire mai multe proiecte în acest an: un festival de tradiții cu denumirea „Gastronomie pe Valea Arieșului”; o tabără de vară pentru elevi denumită „Vara gastronomică” care se va desfășura la Roșia Montana și care va avea printre invitați studenți de la Universitatea de Științe Gastronomice din Italia (www.unisg.it); activități de educație ecologică pentru copii și tineret. În curând se va lansa și site-ul asociației: www.slowfoodturda.ro

Cine suntem? Convivium Slow Food Cluj Transilvania și Centrul Rațiu pentru Democrație

Centrul Rațiu pentru Democrație este o organizație non – profit care dorește să continue idealurile regretatului Ion Rațiu, un avocat al democrației pe durata întregii vieți. Misiunea centrului este de a încuraja promovarea valorilor și comportamentelor asociate cu democrația, aplicarea democrației în toate aspectele vieții. În acest sens, Centrul Rațiu pentru Democrație organizează festivalul Turda Fest, este implicat în activitatea Convivium Slow Food Cluj Transilvania și a Centrului de Informare Turistică, sprijinind în același timp păstrarea și promovarea patrimoniului cultural și tradițional.

Unul dintre primele programe lansate de Centrul Rațiu pentru Democrație a fost Turda Fest, care mai apoi a crescut, devenind o societate de sine stătătoare. Acest festival anual al recoltei oferă ocazia pentru participarea întregii comunități la manifestarea dedicată unor tradiții aparte, dezvoltarea mândriei locale și păstrarea multiculturalității zonei, cu scopul dezvoltării Turzii ca regiune turistică. Centrul de Informare Turistică a inițiat un program de asistență rurală pentru sătenii care doresc să-și deschidă ușile proprietății și să

„Hrana ta, comunitatea ta, viitorul tău!” sau Earth Market în șapte idei

- Hrană
- Iстория și identitate
- Cultură și sănătate
- Pământ și viitor
- Plăcerea de a mâncă împreună cu ceilalți
- Cunoaștere și valori
- Educarea gusturilor

Mai multe: <http://www.earthmarkets.net/>



găzduiescă turiști dormitori să experimenteze viața la țară. Pe lângă succesul răsunător, Turda Fest a stârnit interesul pentru moștenirea gastronomică a regiunii, fapt care a inspirat crearea Slow Food Cluj Transilvania. Acest convivium înființat în aprilie 2009 este cea mai nouă organizație a Centrului Rațiu, care administrează numeroase activități pe tot parcursul anului, culminând cu Turda Fest.

Activități ale Convivium Slow Food Cluj Transilvania în 2010

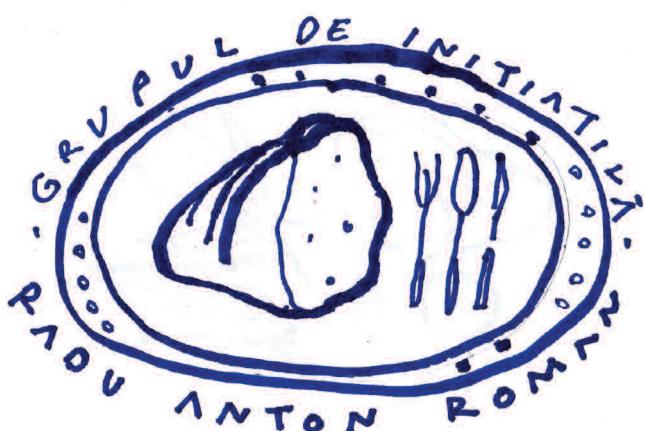
Slow Food Cluj Transilvania își propune să promoveze prin intermediul site-ului său www.slowfoodcluj.com câte un producător în fiecare lună, pentru a le oferi o mai bună vizibilitate, recunoaștere a muncii și încurajare. Producătorul lunii noiembrie 2009 a fost Rigo Atilla din Bonțida, producător de turtă dulce, iar în luna decembrie 2009 a fost prezentat producătorul turdean de ulei de floarea soarelui presat la rece, Duma Eugen.

În 15 ianuarie, în magazinul Convivium-ului „Finomşaguri arieșene” a avut loc o apreciată degustare de miere susținută de apicultoarea Képes Irina, care a oferit spre degustare miere de zmeură, de pădure, salcâm, tei și polifloră, dar și informații și sfaturi utile. În 23 ianuarie, au fost inițiate o serie de seminarii, în cadrul căror sătenii din Bădeni au aflat ce și cum trebuie făcut pentru a se dezvolta turismul rural în această localitate. La seminar au participat 15 persoane, care au organizat o expoziție cu produse culinare și meșteșugărești. În 26 ianuarie a fost organizată „Aventura simțurilor” la școala George Barițiu din Turda, activitate care își propune să promoveze în rândul copiilor o alimentație sănătoasă prin prisma folosirii celor 5 simțuri. În alegerea și consumarea hranei nu doar gustul e important, ci și caracteristicile vizuale, olfactive, auditive și tactile. În 13 februarie a fost organizat un „Târg de finomşaguri” în Curtea Casei Rațiu, iar în 15 februarie „Aventura simțurilor” la școala „Horea, Cloșca și Crișan” din Turda.

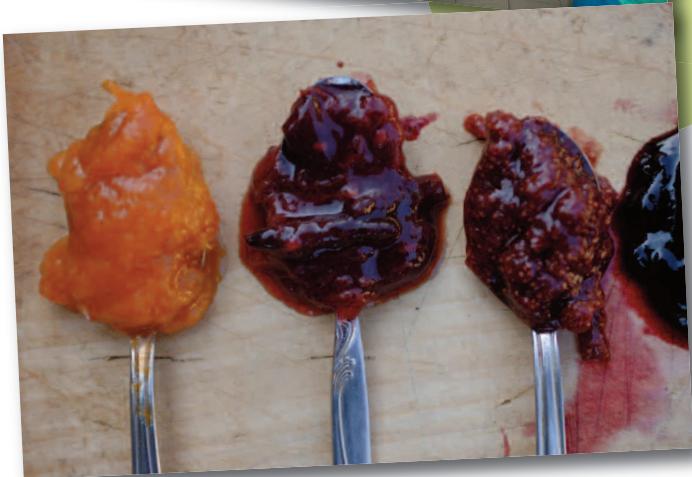
Dicționar

Grupul de Inițiativă Radu Anton Roman este o asociație constituată pentru a contribui la promovarea valorilor culturale tradiționale din România. Principalul său proiect, început în 2007, este Târgul Țăranului.

Slow Food este o organizație non-profit, eco-gastronomică, care a fost fondată în 1989 pentru a contracara modul de viață modern (fast food și fast life), dispariția bucatelor locale tradiționale și stimularea interesului oamenilor pentru hrana, proveniența ei, gustul acesteia, și felul în care alegerile noastre privind hrana afectează comunitatea și viitorul oamenilor. Rețeaua Earth Market este un proiect al Slow Food International, cuprinzând în prezent 10 piețe (Italia, Liban, Israel) dintre care una și în Europa de est (România).



Convivium Slow Food Târnava Mare



Contacte Slow Food în România

Convivium Slow Food BRAN MOECIU
Leader Manuela Palamari
manuelapalamari@palamaris.ro

Convivium Slow Food BRASOV
Leader Gabriel Paraschiv
rogpa@chr-hansen.com
Marian Tita marian.tita@insidecom.ro

**Convivium Slow Food BUCURESTI
VALAHIA GUSTURILOR**
Leader Daniela Bacanu
dana.bacanu@gmail.com

Convivium Slow Food BUCURESTI
Leader Simona Borozescu
simboru@yahoo.fr
Veronica Lazar
info@itaroarte.net

**Convivium Slow Food
BRUSTUROASA PALANCA**
Leader Camelia Zamfir
earthfriends@clicknet.ro

Convivium Slow Food CLUJ
Leader Pamela Ratiu
pamela.ratiu@yahoo.com

Convivium Slow Food SIBIU
Leader Cosmina Frățilă
E-mail: fratila_c@yahoo.com

Convivium Slow Food TÂRNAVĂ MARE
Leader Gavin Bell
gavin@fundatia-adept.org

Convivium Slow Food TURDA
Leader Marta Poszony
martapozsonyi@yahoo.com

Link-uri utile:

Slow Food Italia: <http://www.slowfood.it>
Targul Taranului: <http://www.targultaranului.ro>
Descopera Târnava Mare:
<http://www.DiscoverTarnavaMare.org>