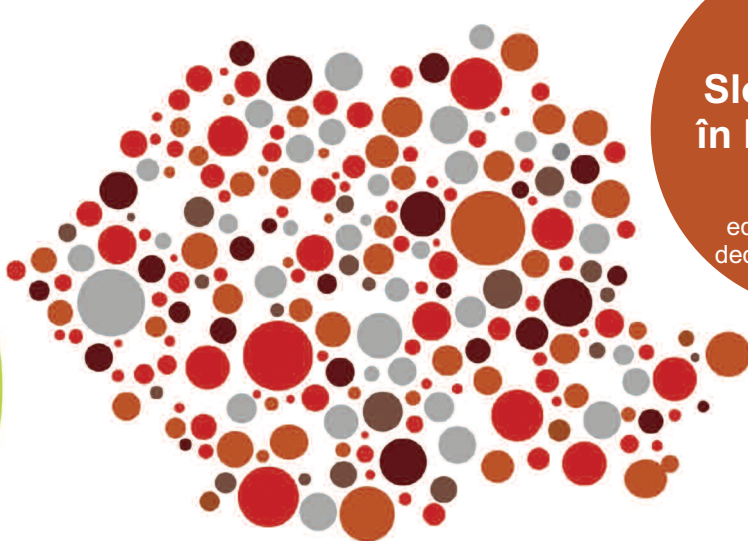


DEC
10
2009

Terra
madre
day

Slow Food
în România

newsletter
editia 1, anul I
decembrie 2009



editorial

Slow Food împlinește 20 de ani

Îndemnul de a face lucrurile „slow” într-o lume „fast” părea cel puțin anacronică în 1989. Dar această mișcare, care promova cultura de a mânca tihnit și de a savura gastronomia regională, nu doar că a supraviețuit, dar s-a și extins; acum e destul de puternică pentru a susține activ micii producători ce aplică un tip de producție alimentară cu rădăcini în tradiția locală.

Slow Food este recunoscut astăzi drept un model integrator și sustenabil, care valorifică legătura economică între gastronomie și agricultură, mediu și sănătatea comunităților. Prioritățile sale se grupează în jurul a patru teme principale: biodiversitatea hranei, educarea gustului și cultura hranei, conectarea producătorilor și co-producătorilor (scurtarea lanțului de distribuție a produselor alimentare) și dezvoltarea de rețele.

Rețeaua globală Terra Madre oferă vizibilitate celor ce produc valoare sub acest concept: fermieri, crescători de animale, pescari și producători de artizanat. Mai mult, creează premisele unor interacțiuni creative cu bucătari, membri ai comunității academice, tineri și consumatori, întărind economiile locale și salvând de la dispariție diverse varietăți de produse, specii vegetale și animale.

Anul acesta vom sărbători pe 10 decembrie pentru prima dată Ziua Terra Madre, împreună cu cei 100.000 de membri ai rețelei Slow Food, dispersați în 150 de țări.

Ziua Terra Madre va fi una dintre multele impulsuri care vor putea lansa în lume un nou umanism, o opțiune care nu mai este doar o alegere, ci o necesitate. Poate că acest proiect pare prea ambițios, dar în realitate este la îndemâna tuturor, pentru că pornește de la redescoperirea lucrurilor simple și nu implică sacrificii sau rușine, ci pleacă de la plăcere și se devoltă prin plăcere.

Sunt sigur că fiecare inițiativă Ziua Terra Madre va comunica lumii această plăcere. Va deveni o nouă modalitate de a înfrunta perioadele de criză, un nou mod de a construi un viitor mai bun, mai curat și mai corect.

Carlo Petrini

*Președinte al mișcării Slow Food
International*



Slow Food®

Cele 7 fundamente Terra Madre



**Accesul la alimente gustoase,
pregătite în condiții igienice și plătite corect**



Biodiversitate în agricultură și hrană



Producție la scară mică



Suveranitatea alimentară



Limbă, cultură și tradiție



Producție alimentară făcută cu respectarea mediului



Comerț corect și durabil

Întăiți profilele câtorva dintre cele 9 convivium-uri Slow Food din România

Convivium Slow Food București Valahia Gusturilor

Grupul de Inițiativă Radu Anton Roman organizează din 2007 Târgul țaranului, un eveniment săptămânal de succes, care s-a desfășurat mai întâi la Piața Amzei, apoi alternativ la Muzeul țaranului Român și la ARK Bursa Mărfurilor, în vechea Cale a Rahovei. Participă producători din Transilvania, Bucovina, Moldova, și au loc diferite evenimente pentru public: lecții de gătit și educație culinară, prezentări de produse tradiționale, rețete și context geografic, expoziții de fotografie. Târgul a participat la INDAGRA FOOD (unde a fost premiat) și se implică în stabilirea regulilor de acces pe piață a micilor producători. Din 2009 Târgul țaranului a devenit al patrulea Earth Market din rețeaua Slow Food International.



Convivium Slow Food Sibiu

În august 2009, Cosmina Frățilă a demarat organizarea Convivium-ului Slow Food Sibiu, pentru a promova micii producători din Sibiu și împrejurimi. Această zonă este menționată în studiile etnografice ca țara Pâinii, pentru că aici ne putem bucura în special de pâine, cozonaci, lipii, tăiței, prăjituri și plăcinte preparate după diverse rețete locale. Acum se lucrează la organizarea la Sibiu a unui târg asemănător celui ce se desfășoară lunar la Brașov, producătorii care participă acolo și-au arătat interesul de a veni și la Sibiu, și urmează contactarea celorlalți producători din zonă, organizarea unor ateliere de gătit cu școli și grădinițe în parteneriat cu un liceu cu specific alimentar din Sibiu. Producători-membri ai

Slow Food Sibiu sunt familia Turean, din șura Mică cu produse pâine, cozonaci, familia Rău, din Ludoș care oferă miere și produse apicole, familia Ocner, producători de brânzeturi de oaie și Popa Gabriela, pricepută la cozonaci, prăjituri de casă.

Convivium Slow Food Turda

Slow Food Turda a luat ființă în februarie 2008 și duce o campanie permanentă pentru încurajarea producției la scară mică, pentru certificarea produselor și participarea la târguri de acest gen, cu scopul de a preveni riscul dispariției produselor locale, tradiționale. Slow Food Turda pune accent pe educația tinerei generații,



organizând periodic vizite la producătorii locali, prin care tinerii pot vedea "pe viu" cum sunt realizate produsele tradiționale și având posibilitatea să deslușească tainele unor vechi indeletniciri.

Convivium Slow Food Brașov

Slow Food Brașov a primit acordul Slow Food Internațional în octombrie 2008, iar primele sale acțiuni au promovat conceptul Slow Food în Brașov organizând o serie de seri culinare la Bistro de l'Arte. Scopul

declarat al Slow Food Brașov este, pe de o parte, acela de a contribui la educarea gustului publicului local, iar pe de altă parte, convivium-ul dorește să sprijine activ micii producători din țara Bârsei și țara Făgărașului. În convivium sunt implicați activ membri care vin din domenii total diferite: jurnaliști, economiști, specialiști în industria alimentară, proprietari de restaurante, specialiști în comunicare, istorici etc.

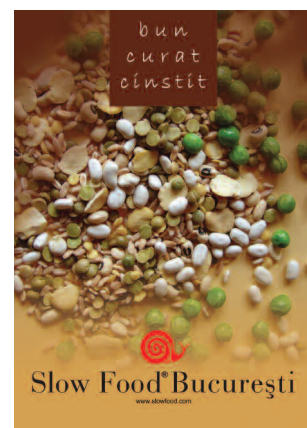
Slow Food Brașov organizează în curtea Bibliotecii Județene Brașov piața volantă lunară Târgul "Roadele Pământului", cu participarea a 25 de producători locali și 15.000 de cumpărători. Producători din județul Brașov au prioritate, însă Slow Food Brașov primește cu bucurie și producători tradiționali din alte zone ale țării.

Convivium Slow Food Brusturoasa Palanca

În 2004 și 2006, în urma colaborării cu Asociația Prietenii Pământului din Galați, un grup de cadre didactice și gospodari din Brusturoasa au participat la manifestările Terra Madre. Exemplul oferit, principiile și valorile acestei organizații au fost îmbrățișate de localnici și aceștia au înregistrat cel de-al doilea Convivium Slow Food din România, după Slow Food București. Brusturoasa este așezată la periferia vestică a județului Bacău, una dintre cele mai vechi comune din județ. Palanca se află pe Valea Troțușului, numită de Vlahuță "Prahova Bacăului", în pasul Ghimeș-Palanca.

Convivium Slow Food București

Slow Food București este primul convivium constituit în România. A lansat mișcarea Slow Food în cadrul Festivalului Filmului European ediția 2007, la Muzeul Țăranului Român. Tot la MȚR, Slow Food București a organizat o manifestare Slow Food de Ziua Crucii, pe 14 septembrie 2007. Au fost pregătite mâncăruri de post folosindu-se componente și ingrediente achiziționate de la micii producători locali. Membrii Convivium-ului Slow Food București au efectuat vizite la micii producători locali din Bucovina, și au discutat cu autoritățile locale de la Câmpulung Moldovenesc, despre necesitatea susținerii producătorilor locali.



Ziua Terra Madre în România

Cluj

În perioada 10 – 18 decembrie, Slow Food Cluj Transilvania va organiza un Târg Slow Food în Cluj Napoca, în Piața Muzeului. Vor fi degustări, conferință de presă, piesă de teatru cu tematica de Crăciun și dansuri tradiționale.

În 12 decembrie, ca parte a proiectului anual „Crăciun pentru copii”, Slow Food Cluj Transilvania va organiza un Târg de produse tradiționale în curtea Fundației Rațiu din Turda. Pe standurile frumos decorate se vor afla turta dulce, miere, ulei de floarea soarelui presat la rece, siropuri, murături, legume și obiecte de artizanat. Vă invităm cu drag!

Turda

Pe 9 și 10 decembrie 2009, proiectul „Alege ce mănânci, e dreptul tău!” va fi prezent la grădinița Dr. Ioan Rațiu, Școala Andrei șașuna, Colegiul Național Mihai Viteazul, Centrul Municipiului Turda – Parcul Muzeului, restaurantele locale. Vor avea loc workshop-uri de educație a gusturilor (degustare de miere și produse apicole, degustare de brânzeturi), întâlniri cu proprietarii restaurantelor locale pe tema includerii mâncărurilor locale în meniuri și proiecții de documentare privind “Terra Madre People” și “Viitorul alimentației”.

Sighișoara

Slow Food Târnava Mare va organiza în 12 decembrie, primul Târg de produse tradiționale, cu colinde de Crăciun, jocuri pentru copii, producători artizanali și alte

atracții. Restaurantul pizzerie local va include în meniul său o pizza *Slow Food* în acea zi, folosind ingrediente de la producătorii din piață.

București

Slow Food București Valahia Gusturilor organizează în 10 decembrie seminarul „O piață pentru produse agricole și alimentare de calitate în Uniunea Europeană și România”, cu participare din partea Comisiei Europene, a autorităților din România și a asociațiilor naționale de producători și din agro-industrie, precedată de o conferință de presă a Grupului de Inițiativă Radu Anton Roman. Convivium-ul Slow Food București organizează o degustare de specialități tradiționale românești și o întâlnire între micii producători. Ziua Terra Madre prilejuiește și o ediție specială de 3 zile a Târgului Țăranului la MȚR în 11, 12 și 13 decembrie 2009.

Brașov

Pe 10 decembrie, Convivium-ul Slow Food Bran-Moeciu va organiza ateliere pentru educarea gustului, organizate de instructori specializați în beneficiul elevilor din liceele brașovene. Atelierele vor include prezentari, competiții și jocuri.

Sâmbăta, 12 decembrie 2009, Slow Food Brașov și Slow Food Târnava Mare organizează un târg tradițional la Sighișoara.

În perioada 18-23 decembrie, Slow Food Brașov va organiza în curtea bibliotecii din Brașov o Piață de Crăciun, cu produsele alimentare tradiționale și cadouri de Crăciun realizate în serie mică.

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 TÂRNAVA 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 Tarnava Mare:
<http://www.DiscoverTarnavaMare.org>