Salone del Gusto: Slow Food как философия жизни

С 25 по 29 октября 2012 года в выставочном комплексе «Лингото» в городе Турине на севере Италии впервые состоялась выставка Salone del Gusto, объединившая под одной крышей два уже ставших традиционными мероприятия – выставки Terra Madre и Slow Food. Этот международный форум приверженцев философии Slow Food (в противовес фастфуду) был также впервые открыт и для широкой публики. «Это позволило производителям и потребителям вступить в непосредственный диалог о качестве еды и той культурной и социальной ценности, которую она представляет для всех нас», – подчеркнул на церемонии открытия выставки президент итальянского отделения Slow Food Роберто Бурдезе. «Качественная, безопасная и честная еда» – эта идея еще 20 лет назад казалась утопией, фантазией кучки маргиналов, объединившихся с целью изменить мир, не дать погибнуть культурным традициям, ландшафтам и мелким сельскохозяйственным производителями под натиском «массового производства» продуктов для фастфуда, противостоять глобализации производства и торговли как новой волне «экономической колонизации».

В рамках проекта «Африканские сады» в разных странах континента было разбито более 1000 садов и огородов, где местное население учится выращивать экологичную продукцию для собственного потребления и на продажу

Чучело кабана привлекает внимание посетителей к стенду фирмы Francini, производящей тосканские деликатесы из дичи

Выставочный стенд движения Slow Food (в противовес фастфуду) знакомит посетителей выставки с философией нового «медленного» потребления – качественная, безопасная для здоровья еда, честная по отношению и к производителю, и к потребителю. Восклицательный знак с точкой в виде улитки. Улитка (медленное и очень чувствительное к изменениям окружающей среды живое существо) – символ движения Slow Food, которое превратилось с момента основания в 1989 году из утопичной идеи в реальную политическую и экономическую силу, с которой приходится считаться на пяти континентах

Тосканские окорока и сыровяленые колбасы из дичи фирмы Francini – это не просто мясные продукты. Производитель позиционирует их как часть культурного наследия региона

Мясные изделия из дичи из Тосканы

Традиционные сорта овощей часто отличаются более интенсивным вкусом, чем новые сорта, имеющие преимущества с точки зрения продолжительности хранения и т.д. Растет также популярность традиционных, «дедовских», способов консервирования без промышленных ингредиентов

Slow Food много делает для формирования нового «класса» потребителей. Издание специальной литературы по традиционным технологиям производства и истории продуктов питания направлено на изменение общественного сознания в отношении еды

За минувшие 20 лет идеи движения Slow Food не только распространились по всем пяти континентам, но и дали вполне реальные плоды. Это успешные проекты – от восстановления интереса к почти забытым традиционным продуктам и новым формам туризма в Европе, и в частности в Италии (где движение берет свое начало), до поддержки локальных производителей в странах Азии, Африки и Латинской Америки.

«Идеи Slow Food находят все большую поддержку в мире, а для Турина и региона Пьемонт это движение стало важным вектором развития в постиндустриальную эпоху», – подчеркнул на открытии выставки министр сельского хозяйства Италии Марио Катания.

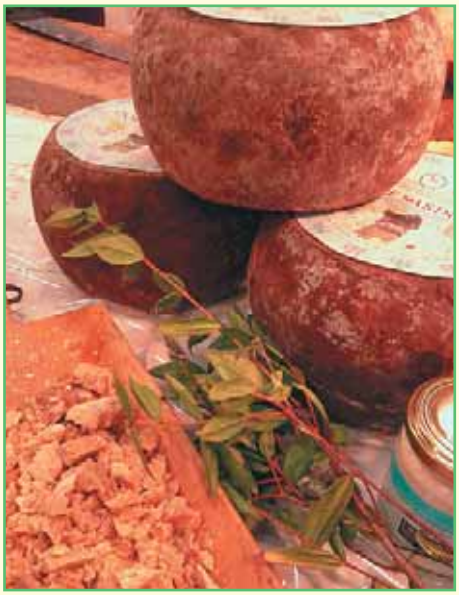
В рамках выставки, в которой участвовали представители около 100 стран мира, проходили конгрессы и дискуссии по таким вопросам, как сохранение и восстановление традиционных способов земледелия и животноводства, разумное потребление мяса, миграция и сельское хозяйство и т.д.

В центре внимания всех дискуссий стоял поиск разумных решений проблем ближайшего будущего: как накормить население планеты, не разрушив ее окончательно.

«В современном мире явно ощутим серьезный перекос, – подчеркнул в своем выступлении на официальной церемонии открытия Salone del Gusto генеральный директор Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (FAO) де Сильва. – На планете одновременно голодают около миллиарда человек и около полутора миллиардов имеют избыточный вес».

Движение Slow Food имеет яркую политическую направленность и открыто выступает за искоренение «мас-

Мортаделла из Прато: ничего, кроме мяса и специй… и ликера «Алкермес»! Его используют для придания колбасе более аппетитного красного цвета



Овечий сыр Fiore Sardo с острова Сардиния. Срок созревания – два года

Сардельки в натуральной оболочке – не замена мясу, а ценный региональный деликатес

Старые породы кур не предназначены для массового содержания, их мясо – более жесткое и часто больше похоже на дичь, чем на бройлерную курятину. Однако спрос на подобную птицу растет, и ценитель «медленной пищи» готов платить за такую «роскошь», как счастливая жизнь курицы и фермера

Традиционное производство сыровяленого мяса: ничего, кроме обычной соли

сового» сельскохозяйственного производства, за сокращение потребления мяса и даже выдвигает такие политические требования, как включение «права на еду» в список основных прав человека. С этими взглядами можно не соглашаться, но несомненно одно: под эгидой Slow Food/Terra Madre за минувшие 20 лет в Европе выросло новое поколение потребителей, которые своим спросом дают возможность поддерживать традиционные способы производства сельхозпродуктов, способствуют сохранению старых сортов растений и рас животных, позволяют фермерам жить плодами своих трудов и дают новые импульсы для развития сельскохозяйственных регионов, как, например, новые виды туризма. Эти основные тенденции, четко прослеживаемые сегодня в Европе, движение Slow Food последовательно распространяет по всему миру: региональное потребление как разумная экологичная альтернатива глобализированному фастфуду, как залог сохранения культуры и традиций, социальной стабильности и защиты природы.

Однако это возвращение «к корням» вовсе не означает отката в прошлое. Как продемонстрировали итальянские экспоненты на выставке Salone del Gusto, фермеры успешно сочетают сегодня традиционное ручное производство с современными технологиями маркетинга и сбыта. Практически каждый фермер, работающий под эгидой Slow Food, имеет не только свой сайт в интернете, но и готов выслать свою продукцию в любую точку Евросоюза, а также принять у себя в хозяйстве участников гастрономических туров.

Публикация подготовлена агентством EBPR (ebpr.de) специально для «АО»