

Под небето на Хърватия

03/10/2014

Балканите: един регион, който е богат на културни аспекти, на традиции и на наистина първокласни храни, много от които все още не са добре известни на обществеността, но които могат да се превърнат в двигателна сила за големия брой произвеждащи ги селски общности

Третото издание на Тера Мадре Балкани се състоя от 19 до 22 юни в Дубровник. След провеждането на първите две издания в София решението за преместване на събитието на ново място доведе до добри резултати, като над 300 регистрирани делегати от 11 държави на Балканския полуостров посетиха осемте събития на програмата, в т.ч. конференции, семинари и обсъждания.



Dubrovnik, ph. Ivo Danchev

Тази мрежа, която обединява хранителните общности от Югоизточна Европа, дава възможност да се чуе думата на дребните производители, което беше показано от присъствието на представители на властта, от подкрепата на президента на Република Хърватия до участието на хърватския министър на земеделието и високопоставени представители на Организацията по прехрана и земеделие (ФАО), както и на генералните дирекции на Европейския съюз по въпросите за рибарство, здравеопазване и потребители.

Събитието се разраства не само по брой участници, но също така и по отношение на качеството на обсъжданията и обхвата на засегнатите теми: от защитата на дребния риболов в Адриатическо море до защитените географски обозначения, от сензорното обучение и храните в училище до устойчиво развитие на туризма в селските области на региона. Най-важното е това, че Тера Мадре Балкани беше възможност за повторното отправяне на отчаян зов до съответните органи на властта на държавите-членки и кандидат-членки за разработване на нови политики, които могат да установят справедливо равновесие между законите за хигиена и безопасност на храните, от една страна, и защитата на дребното производство на хранителни продукти, което често е negliжирано до състояние на полунелегалност или изхвърлено на черния пазар.



Ph. Ivo Danchev

Събитието бе посетено от президента на Slow Food, Карло Петрини, който се присъедини към призива и направи следното изказване: „Това, което се случва на Балканите, е, че тук Европа поставя под въпрос своята благонадеждност. Този регион е богат на културни аспекти, на традиции и на наистина първокласни кулинарни продукти, много от които все още не са добре известни на обществеността, но които могат да се превърнат в двигателна сила за големия брой произвеждащи ги селски общности. Ако на дребните производители, които са същинските пазители на биоразнообразието, се осигури достъп до пазара, това ще е първата стъпка към бъдещето на тези земи.“

Тера Мадре Балкани също така беше възможност за празнуване, като в прекрасната обстановка на парк Gradac – на броени стъпки от историческия център и морския бряг, беше отбелязан невероятният Пазар на Земята. В продължение на два дни посетителите имаха възможност да запознаят с продукти и производители от хранителни общности и Президиуми на Slow Food от целия регион, в т.ч. и с много от 150-те продукта, които понастоящем са включени в Съкровищницата на вкусове – каталогът на Slow Food за застрашени от изчезване хранителни продукти.

Имахме възможността да изслушаме гледната точка на различни лица, като например гръцкия журналист Ангелина Калогерополу. Калогерополу се е специализирала върху хранителния сектор и нейната цел е отново да запали страстта на хората към готвенето, тъй като навикът за приготвяне на храната въщи вече до голяма степен е изгубен. Ангелина счита, че това се дължи на обща тенденция, обхващаща предимно градското население, а до определена степен – и живеещите в провинцията. Храната става все по-скъпа, докато хората губят способността да управляват собствената си кухня. Според Ангелина „това се случва в Атина, като е най-разпространено сред младите хора. Изключителен интерес за мен е това хората да отглеждат нещо, било то дори в малка саксия на балкона, тъй като по този начин могат поне да започнат да разбират същността на кухненската икономика, както и инструментите, чрез които могат да управляват собствената си храна.“



Ph. Ivo Danchev

Ангелина работи в сътрудничество с Earth.org и всяка неделя, придружена от група доброволци, изпробва различна форма за практическо образование. Заедно те са създали колективна кухня, намираща се на шест километра от центъра на Атина. Там между 10 сутринта и 2 следобед те приготвят различни ястия, като използват свежи, сезонни и органични съставки, често с участието на известни готвачи. „Първо минаваме през градината, набираме чесън и лук, след което провеждаме семинар, на който обясняваме какво предстои да направим със съответните хранителни продукти, и накрая ги сготвяме. Благодарение на групата доброволци от всякакви възрасти се гарантира обменът на знания между различните поколения и постигането на такъв тип обучение, при който знанията се усвояват чрез опит.“

Следващото събитие Тера Мадре Балкани ще се проведе след две години, за да се даде думата на онези, които вярват, че мечтата за постигане на нов начин за интерпретиране на производството и консумирането на храната – по един по-добър, чист и справедлив начин, може наистина да се превърне в реалност и е важна цел за пълното интегриране на региона в границите на една нова Европа.

Тера Мадре Балкани беше организирано от Kipookus и Slow Food Дубровник с подкрепата на Slow Food, хърватския министър на земеделието, област Дубровник-Неретва и община Дубровник в партньорство с Университета на Дубровник, както и с подкрепата на ФАО, неправителствената организация Redd и проекта „Маса за девет милиарда“. Събитието е една от дейностите на проекта ESSEDRA, която се финансира съвместно от Европейския съюз чрез DG Enlargement и се организира от Slow Food с цел поддържане на европейското интегриране на Балканите и Турция чрез укрепване на гражданското общество и способността му да влияе върху политиката и насърчаването на устойчиви модели за развитие на селските райони.

This article has been produced in the frame of "BeEU. 8 media outlets for 1 Parliament", a project led by Osservatorio Balcani e Caucaso and funded by the European Parliament.