

Sub cerul din Dubrovnik

03/10/2014

Balcanii: un teritoriu foarte bogat în cultură, tradiții și produse gastronomice de mare valoare, multe dintre acestea încă nedescoperite, și care ar putea constitui un punct de lansare pentru multe din comunitățile rurale care le produc.

Din 19 până în 22 iunie s-a desfășurat la Dubrovnik a treia ediție a evenimentului Terra Madre Balcani. După cele două ediții de la Sofia, provocarea de a muta în altă parte manifestarea s-a demonstrat învingătoare, prin înregistrarea altor 300 de delegați proveniți din 11 țări ale ariei balcanice care au aglomerat cele 8 întâlniri din cadrul programului – conferințe, workshop-uri și mese rotunde.

Vocea acestei rețele, care reunește comunitățile muncărilor care provin din Europa de sud-est, se consolidează și se dovedește un interlocutor capabil în a promova exigențele micilor producători, așa cum a fost demonstrat și de prezența autorităților instituționale: de la sprijinul Președenției Republicii Croația și prezența Ministrului croat al agriculturii, până la participarea înalților reprezentanți ai Direcțiilor generale ale UE pentru pescuit, sănătate și consumatori, precum și FaO.



Dubrovnik, ph. Ivo Danchev

Un eveniment în creștere nu doar pentru numărul de participanți, cât și pentru calitatea dezbaterilor și temelor tratate: de la apărarea pescuitului la scară mică în Marea Adriatică până la (stabilirea unor) indicații geografice protejate, cât și educația senzorială în ceea ce privește alimentația în școli precum și turismul sustenabil în ariile rurale ale regiunii. Terra Madre Balcani a fost, mai ales, o prilej pentru a relansa un apel sincer către autoritățile competente ale Statelor membre și ale țărilor candidate așa încât să dezvolte noi politici pentru a stabili un bun echilibru între normele igienico-sanitare și tutela producțiilor la scară mică, de prea multe ori marginalizate într-o formă de ilegalitate și piață neagră.

Și Președintele Slow Food, Carlo Petrini, prezent la manifestare, s-a unit la apel: „În Balcani, Europa își joacă reputația! Această regiune este un teritoriu foarte bogat în cultură, tradiții și produse gastronomice de mare valoare, multe dintre acestea încă nedescoperite, și care ar putea constitui un punct de lansare pentru multe dintre comunitățile rurale care le produc. A permite accesul micilor producători, adevărați apărători ai biodiversității, spre piața (de desfacere), este primul pas în a da un viitor acestui teritoriu”.

Terra Madre Balcani a fost și un mare prilej de sărbătoare, prin montarea pieței Mercato della Terra în minunatul parc Gradac, la puțini pași de centrul istoric și de mare, unde pentru două zile se puteau descoperi produse și producători care proveneau din comunitățile de mâncare și prezidiul Slow Food din întreaga regiune, mulți făcând parte din cei 150 de producători semnați astăzi în Arca del Gusto, catalogul Slow Food care reunește toți producătorii agroalimentari pe cale de dispariție.



Ph. Ivo Danchev

În această circumstanță am avut ocazia de a asculta multe mărturii, printre care cea a jurnalistei Angelina Kalogeropoulou. Specializată în sectorul food, obiectivul său este ca lumea să înceapă să gătească, văzând că s-a pierdut tot mai mult obiceiul mâncării pregătite în casă. În această dezobișnuință Angelina identifică o tendință generală care se manifestă în mod special în rândurile populației urbane și nu numai. Mâncarea a devenit mai scumpă tocmai pentru că persoanele au pierdut capacitatea de a-și administra bucătăria. Angelina spune: „Acest fapt se întâmplă la Atena, și mai ales în rândul tinerilor. Manifest foarte mult interes pentru ca persoanele să cultive chiar și un mic vas în verandă, deoarece în acest fel pot să ajungă să înțeleagă economia bucătăriei, instrumentele pentru administrarea propriei mâncări”.

Angelina lucrează în colaborare cu Earth.org și în fiecare duminică, împreună cu un grup de voluntari, experimentează o formă de didactică empirică: au creat o bucătărie colectivă, la 6 km de centrul Atenei. De la 10 la 14 lucrează, mereu beneficiind de prezența unor bucătari faimoși, gătesc cu produse proaspete, de sezon și biologice. „Inițial se face o plimbare prin grădină, adunăm usturoi, ceapă și avem un laborator în care explicăm ce vom face cu produsele adunate și ce gătim. Cu un grup de voluntari de diferite vârste, ne garantăm un schimb generational de cunoștințe și un tip de educație care se transmite prin experiență”.

Întâlnirea cu Terra Madre Balcani va fi peste alți doi ani, pentru a povesti și a da glas celor care cred ca un nou mod mai bun, mai curat și mai cinstit în a înțelege producerea și consumarea mâncării este un vis concret și un obiectiv necesar pentru integrarea completă a regiunii în noua Europă.

Terra Madre Balcani a fost organizat de KinoOkus și Slow Food Dubrovnik, cu suportul Slow Food, Ministerul Agriculturii din Croația, Contea din Dubrovnik-Neretva, orașul Dubrovnik, în parteneriat cu Universitatea din Dubrovnik și prin contribuția FaO, prin ONG Redd și proiectul “Table for Nine Billion”. Evenimentul face parte din activitățile propuse de proiectul Essedra, cofinanțat de Uniunea Europeană prin DG Enlargement, promovat de Slow Food cu obiectivul de a însoți procesul de integrare în Europa al Balcanilor și al Turciei, prin consolidarea societății civile și capacității sale de a influența politicile și de a promova modele de dezvoltare rurală sustenabilă.

BeEU. 8 media outlets for 1 Parliament”, a project led by Osservatorio Balcani e Caucaso and funded by the European Parliament.