bar code

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО

АВГУСТ / СЕПТЕМВРИ 2008

Цена 100 ден.

ВРВНА БАРМЕНСКА ДИСЦИПЛИНА
FLAIR BARTENDING

STILLISIMO
HOT SUMMER TRENDS

БУТИК ХОТЕЛИ
СОН ИЛИ КОШМАР

ЕВЕРГРИН КОМЕНТАР
УГОСТИТЕЛСТВОТО НЕ Е ОТСКОЧНА ШТИЦА

АНАЛИЗА - СКАПА ХРАНА
ШАФРАНОТ Е ПОСКАП ОД ЗЛАТОТО



www.barcode.com.mk

5 319990 601124



На 23 октомври започнува **Terra Madre**

Арките на вкусови ќе запловат во Торино

Арките на илјадници готвачи, производители, студенти и љубители на традиционалната храна во октомври ќе запловат кон Торино каде се одржува најголемиот фестивал на храната Terra Madre



Пишува:
Горан ИГИЌ

Аигамо е древен азиски метод на одгледување на интегрален ориз со помош на патки кој го користеле Кинезите пред 700 години. Денеска оваа вековна техника ја користи Такако Фурино, кој повеќе од 20 години е менаџер на 70 производители на ориз.

-Со години нашиот народ корнел плевел со голи раце, но во еден момент се досетил дека патките јадат плевел и инсекти. Одгледувањето на ориз го правиме на поинаков начин, природно и без пестициди, што ја зголемува вредноста на производот и профитот Ѓ објаснува Фурино. Тој почнал да патува во други земји каде ја промовирал древната техника, така што Аигамо одгледувањето на ориз сега веќе е позната работа на Филипините и во Кореа.

Пред две години овој производител на ориз за прв пат во Торино пробал благ компир кој има црвена лушпа и жолт плод, се прави од коренот од растението Ипомоеа а го произведува организацијата Бата доче од Португалија. Фурино заедно со 5000 фармери, пекари и готвачи на светскиот конгрес на храната Терра Мадре го споделил своето искуство за древниот начин на производување на ориз.

На секои две години овој настан во Торино кој го организира Слоњ фоод се претвора во мал универзум на храната. Речиси 9.000 луѓе дошле во Торино пред две години на второто одржување на светскиот конгрес на храната Терра Мадре кој се роди за да им даде глас, да ги пробие на пазарот и да ги популаризира во светот, руралните производители на чиста и фер произведена храна која не ја загадува околината.

Целта е да се да се направат производителите способни да функционираат под најдобри услови за доброто на целата планета и да се подигне нивото на свест за вредноста на она што тие го работат. Мотото на Терра Мадре е- храната што се одгледува да е здрава, а не напумпана со хемикалии кои вештачки ќе ја направат добра на изглед, но не и на вкус. Тоа е проект на Слоњ фоод кој потсетува на филозофијата дека













јадењето е агрикултурен акт, а производството е гастрономски акт. Слоњ фоод секогаш се залага за задоволство на маса, посочувајќи дека поради т.н. рационализирано производство се повеќе јадеме хомогена храна. Токму ова ја натера организацијата да застане во одбрана на малите производители и да се бори да го смени системот на начин што ќе ги поврзе сите оние кои се вклучени како алки во синџирот Ѓ конзументите, училиштата и универзитетите, готвачите, невладините организации и секако производителите.

Фестивалот на храната, како што го нарекуваат Терра Мадре има два дела кои се случуваат на различни локации во Торино. Едниот дел е конференција на која делегатите на светската земјоделска заедница, производителите и претставниците на Слоњ фоод организациите од повеќе држави можат да дискутираат за најактуелните прашања. Вториот дел е Салоне дел Густо кој е отворен за јавноста и кој функционира како глобален пазар. Во салонот на вкусови може да се дегустираат производи од секоја земја кои го отсликуваат локалниот идентитет. Во лабораторијата на Салоне дел Густо се одвиваат работилници за вкус каде се дебатира за различни теми Ѓ од сирење па се до вино. Двата настани имаат различен карактер - Салоне дел Густо е повеќе директна средба меѓу производителите на квалитетна храна и конзументите, додека Терра Мадре можност за претставниците од заедниците за производство на храна да разменуваат искуства.

Во Салоне дел Густо се одржуваат курсеви за чај, овошје, зеленчук, месо, зачини и кафе. Салонот на вкусови има маркет, кујна и острови на вкусови. Кулинарското патување нуди можност да ги осетите на своето непце гастрономските специјалитети и истовремено да дознаете како се подготвуваат и произведуваат. На посетителите и учесниците им нуди можност да патуваат низ царството на вкусови од Италија, САД, Филипини, Колумбија, Австралија и многу други земји. Сетилното доживување е предизвикано од шоу, предавања и разговори. Оваа година посетителите ќе имаат можност да научат како подобро да ги прочитаат етикетите на производите за да одберат автентична, сезонска и природна храна. Ќе има предавања за тоа како да се помине патувањето од купувањето на храната па се до нејзиното дегустирање, при што ќе може да се пробаат или да се однесат дома како сувенири, уникатни производи.

Вниманието на конгресот, пак, е насочено кон три главни области кои го градат универзумот на храната - вештини и практично искуство на производителите, кулинарска креативност и искуство, и наука.

На последниот Терра Мадре во 2006 година присуствувале и американскиот писател Мајкл Полан и претседателот на Италлија , Џорџо Наполитано. На ова второ издание на Терра Мадре запловиле арките на 1000 готвачи, 500 професори, 2300 гости и 800 волонтери.

На 23 октомври мрежата на Терра Мадре по трет пат ќе ги обедини во Торино комуните за храна, готвачите, академците и младите делегати кои четири дена ќе работат за целта - да се одржи традиционалното производство. Оваа година мрежата е поголема благодарение на порастот на Движењето на младите кое го сочинуваат студенти од Универзитетот за гастрономски науки и Слоњ фоод од САД. На меѓународниот конгрес на Слоњ Фоод во Пуебла минатиот ноември, основачот на организацијата, Карло Петрини се заложи да покани млади луѓе во Тера мадре 2008. Неговата заложба се прифати поради потребата да се вклучат млади луѓе во дијалогот меѓу тие кои што бараат да се издигнат, да креираат и да дистрибуираат, да промовираат добра, здрава и фер произведена храна, како и да ја градат иднината и да креираат кулинарско наследство според овој систем. Целта на Движењето на младите е до октомври да активираат 1000 млади луѓе од 150 земји во светот т.е. да бидат линкови за да се прошири синџи-





рот на Терра Мадре.

На третиот ден од фестивалот на храната предвидено е да се дискутира за стратегиите за производство на биогорива со цел заштита на храната. Бидејќи е година на компирот, ќе се дебатира и за улогата на компирот во агрикултурниот свет, економијата и глобалната безбедност на храната, како и за производството на компири како извор за спречување на глад во светот. Во соработка со ЦЕФТА, ЕУ и ФАИРТРАДЕ, ќе има дискусија за одговорноста на институциите и производителите и конзументите за постоење на квалитетни производи.

Една од најзначајните теми кои ќе се стават на маса се и прашањата како да се заштити регионалниот идентитет на производителите, како да се поддржи одгледувањето на овошје и зеленчук што се автентични во некој регион, а кои се повеќе се исклучени од глобалниот пазар кој не познава граници и сезони, како да се зголеми профитот на фармерите, како да се формира синџир за понуда, како повторно да се врати на пазарот лебот кој се произведува на единствен начин во некои региони, заедно со старите начини на негово производство, што претставува значаен извор за одбрана на биодиверзитетот на лебот за кој постои ризик да исчезне. Одличен пример за тоа како функционира помошта на Слоњ фоод е напорот за да се сочува какаото во Табаско, мексиканска држава која е голем производител на какао, по опустошувањето од поплава минатата година. Слоњ фоод и Мас Пара Ел Кампо, асоцијација која произведува какао во Чолтанпа, регион познат по какао производи се здружиле заедно во проект за повторно етаблирање на какао агро-еко системот во Табаско. Проектот треба да им помогне на одгледувачите на какако да се справат со болест кај растенијата и да се надминат стари проблеми со цените и пазарот. Слоњ фоод од Италија им донирале 15.000 евра како и Слоњ фоод од Швајцарија и Сан Франциско, за тотална сума од 40.000 евра.

На овогодинешниот Терра мадре ќе се разговара и за улогата на ресторанте во промоција на локалните производи и обезбедувањето на добра, чиста и фер храна. Со еден збор, овој собир им дава можност на на производителите и конзументите да дискутираат за основните теми околу призводството на храна. Заедно тие споделуваат разновидни и комплексни прашања кои подвлекуваат што значи квалитетна храна. Најзначајните аспекти се заштита на околината, рамнотежа на планетата, како и аспектите на вкусот, достоинството на работниците и безбедноста на конзументите. Учесниците и посетителите на Терра мадре всушност се запознаваат со филозофијата на Слоњ фоод движењето кое ги оживува локалните традиции и генерира нови интереси за храната охрабрувајќи ги луѓето да учат од каде потекнува нивната храна, да размислуваат каков вкус има, како и за тоа дека изборот на храната која ја јадеме влијае на светот.

ПРИНЦОТ ЧАРЛС НА ТЕРРА МАДРЕ

Мора да имаме својствени места и да конзумираме разнолика храна за да го одржиме нашиот здрав дух, рече во својот говор на Терра Мадре во 2004 година принцот Чарлс кој е голем поддржувач на филозофијата на Слоњ фоод.

- Импозантните индустриски фармерски системи на традиционалните земјоделски економии активно ги уништуваат биолошкиот и социјалниот капитал и го елиминираат културниот идентитет кој ги има корените во обработката на земјата. Тоа е исто така ја засилува застрашувачката урбанизација во светот и го оттуѓува човекот од природата и од храната која ја конзумира Ѓ рече принцот Чарлс. Според него, храната која е карактеристична за еден регион или држава е една од најзначајните начини на идентификација со местото и каде што живееме.







