todor.stojcevski@ffrm.org.mk;

Манифестација „Тера Мадре 2008“

Арка на вкусови

Неколкумина македонски производители на костени, сирење и печурки имаа можност да ги претстават своите производи на меѓународната манифестација Тера Мадре, во Торино, Италија. Годинава, во настанот учествувале 7.142 учесници од 153 конвивиуми и 1.652 заедници за храна.

Тера Мадре се организира секоја вторра година од Slow Food асоцијацијата. Самата асоцијација е основана во 1986 година од страна на Карло Петрини. Во 1990 година, станува меѓународна организација, а денес има 86.000 членови, канцеларии во неколку држави и членови од 130 земји. Во Македонија е отворен конвивиум „Паонија“ (старо име на Македонија). Претседател на оваа локална асоцијација е Донато Кијарини, поранешен претставник на Европската Унија во Македонија.

Т. С.

Филипо Унтерхофер, *локален аниматор за заедници за Slow Food*

● Што претставува Тера Мадре?

Тера Мадре е митинг кој се организира секоја втора година. На него се собираат произведувачи на земјоделски производи од разни држави, преработувачи и сите оние што работат со храна. Всушност, на собирите тие разговараат и разменуваат искуства за проблемите со кои се соочуваат, за идните предизвици и за начините како да се решаваат. Постојат неколку сегменти на оваа манифестација: покажување на сопствените производи, размена на искуства низ работилници со меѓународни експерти, формирање мрежи и креирање на заеднички проекти, како и едукација. Филозофијата на Slow Food е да се зачува биодиверзитетот и да се даде дополнителна вредност на продуктот.

● Како некој продукт доаѓа на листата на Slow Food?

Ние работиме со вклучување на загрозени продукти во листата на Slow Food. Всушност, се предлага производ, а потоа, научна комисија, според одредени производи, одлучува за продуктот. Производот мора да биде загрозен, да биде типичен за средината, да биде поврзан со територија, култура и историја на местото, да е здрава и органска храна. Производителите, доколку имаат ваков производ, може да ме бараат на 075/ 257 856 или на mail: filippo.unter@gmail.com


Унтерхофер ги објаснува вредностите на нашите производи

Гаврил Танчевски, *производител на бело сирење, село Ништрово, Галичник*

Видовме и разменивме

Задоволни сме од посетата и претставувањето на оваа манифестација, затоа што многу работи видовме, разменивме искуства, ставови и мислења за проблемите со кои се соочуваме, како и за предизвиците кои не очекуваат. Стапив во контакт со одгледувач на овцата Сери, кој ги чува на Апенините и разменивме исксутва со нашата Шарпланика.


Македонската делегација на Тера Мадре 2008

Милена Стојческа, *производител на костени и костенов мед, Македонски Брод*

Нашите производи се на светските трпези

Нашата делегација во Италија презентираше разни македонски типични производи. Јас презентирав костени и костенов мед. Важно за мене е тоа што, според посетителти, ние како производителите имаме квалитетен мед, а пројавија сериозен интерес и за костените. Имав можност за размена на искуства со италијанските пчелари. Од друга страна, сфативме дека нашите производи се застапени на трпезите низ светот.

Стојческа со македонските продукти

