



Działania w projekcie Slow Food-CE w pięciu miastach Europy Środkowej są obecnie w pełnym rozkwicie!

2018-06-14

W pięciu zaangażowanych w projekt miastach europejskich (Brno, Dubrownik, Kecskemét, Kraków i Wenecja) zostały utworzone lokalne grupy robocze dla zacieśnienia współpracy pomiędzy lokalnymi interesariuszami (producentami, detalistami, organizacjami działającymi dla zysku oraz non-profit, oraz różnymi podmiotami funkcjonującymi w regionie w sektorze kultury). Ich celem jest ma być efektywniejsza identyfikacja oraz promocja tradycyjnej żywności i lokalnych produktów jako niematerialnego dziedzictwa kulturowego.

W trzech miastach odbyły się pierwsze lokalne szkolenia mające na celu opracowanie ram technicznych i wytycznych metodologicznych w zakresie mapowania lokalnego dziedzictwa kulinarnego. Szkolenia te były okazją do zaprezentowania narzędzi projektu mających na celu identyfikację i ulepszenie lokalnych produktów, a także oferowanie treści i praktycznych instrukcji różnym kategoriom użytkowników (instytucjom, przedsiębiorstwom, stowarzyszeniom zawodowym, podmiotom społeczeństwa obywatelskiego itd.) w celu zbadania dziedzictwa kulturowego gastronomii.

28 marca w Brnie Tržnice (targowisko w Brnie) spotkali się przedstawiciele miasta Brna, regionalnej administracji, szkół gastronomicznych i winiarskich oraz sprzedawców wina i żywności, aby omówić możliwości wspólnej pracy nad mapą i rozwojem dziedzictwa gastronomicznego miasta Brno i regionu Morawy Południowe. Spotkanie pozwoliło uczestnikom podzielić się swoją wiedzą na temat lokalnego dziedzictwa gastronomicznego i omówić sposoby włączenia go do zrównoważonego rozwoju miasta.

28 kwietnia lokalna grupa robocza Gminy Kecskemét odbyła pierwsze szkolenie na Targu Kecskemét (który obchodzi w tym roku 650-lecie), podczas którego zwrócono uwagę na zdrowe produkty, uprawiane i wytwarzane przez lokalnych rolników. Lokalni interesariusze entuzjastycznie podchodzili do założeń projektu i podkreślali znaczenie współpracy i wzajemnej pomocy, mającej na celu zachowanie i przekazanie przyszłym pokoleniom tradycji i dziedzictwa gastronomiczno-kulturalnego Kecskemét i jego okolic.

4 maja odbyło się lokalne szkolenie w Wenecji. Wydarzenie objęło strategicznych aktorów weneckiego terytorium (przedstawicieli stowarzyszeń, producentów, rolników, restauratorów, ekspertów naukowych i właścicieli obiektów turystycznych), sprzyjało dialogowi między uczestnikami i tworzyło synergie na przyszłość: uczestnicy zaczęli szczegółowo planować wenecką akcję pilotażową, która wytyczy szlaki turystyczne dla ponownego odkrycia i promocji dziedzictwa gastronomicznego Sant'Erasmo i Pellestrina.

Podczas pierwszych lokalnych szkoleń cele tzw. mapowania partycypacyjnego (dokumentujące lokalne produkty gastronomiczne, które muszą być cenione i chronione lub wręcz zostać ponownie odkryte) zostały zilustrowane i udostępnione uczestnikom. Teraz może się rozpocząć pierwsza faza mapowania w tym identyfikacja "opiekunów" gastronomicznych zasobów kulturowych.