



## Projekt SlowFood-CE ma już rok!

2018-09-05

**Projekt Slow Food-CE to wspólna inicjatywa mająca na celu promocję i ochronę dziedzictwa gastronomicznego Europy Środkowej, regionu przechodzącego ogromne zmiany, którego wiele tradycji jest zagrożonych. W pięciu różnych krajach wybrano pięć miast, z których każde ma za zadanie opracować program katalogowania i zabezpieczania zasobów gastronomicznych poprzez pracę w terenie i badania. W czerwcu 2018 r. projekt Slow Food-CE świętował zakończenie pierwszego roku realizacji. Roku, w którym ustalono porządek prac projektu, zdefiniowano i zorganizowano uczestników oraz wytyczono wyraźną ścieżkę działań do roku 2020.**

Każde z miast skupia się na aspektach projektu dostosowanych do niego i swojej własnej wizji na przyszłość. Każde miasto stanie się swoistą latarnią morską w regionie, wzorcem tradycji gastronomicznych i wzorem do naśladowania dla innych miast.

Slow Food, w roli partnera wiodącego, koordynuje i organizuje projekt, pomagając grupom w każdym mieście sprecyzować swoje zadania. Owoce rocznej pracy zostaną przedstawione na tegorocznym Terra Madre Salone del Gusto. Każda grupa partnerska przedstawi plan działania na następny rok. Osiągnięcie tego poziomu współpracy nie było łatwe, grupy dzieli wiele różnic, od kulturowych i językowych, po sprawy lokalne i różne poziomy doświadczenia.

To właśnie doświadczenie sprawiło, że chorwaccy partnerzy, Kinookus, sprawnie realizują projekt. Slow Food-CE to dla nich kontynuacja projektu Essedra, skupionej na Bałkanach inicjatywy, w którą byli zaangażowani. Kontynuacja polega na dodaniu bardziej precyzyjnego i skoordynowanego kierunku działaniom zapoczątkowanym podczas realizacji Essedry. Przede wszystkim, jak mówi kierownik projektu w Kinookus, Ivo Kara-Pešić, zespół widział, jak powinien funkcjonować i wyglądać pierwszy rok: prace przygotowawcze.

Pierwsze pół roku Slow Food-CE prawie w całości poświęcono tworzeniu fundamentów projektu oraz budowie i organizacji sieci kontaktów dla różnych działań. Dzięki temu projekt był właściwie realizowany a grupy takie, jak w Dubrowniku, dysponowały środkami i miały potrzebę, aby nadać tempo pozostałym partnerom, zapewniając jednocześnie wsparcie i porady.

Działania Slow Food-CE, które zostaną zrealizowane podczas Terra Madre Salone del Gusto, będą okazją dla każdego z partnerów do zaprezentowania swojego oddziały projektu i zakresu jego działalności. Każdy partner zidentyfikował działanie pilotażowe, inicjatywę, która wdraża w życie efekty badań i prac projektowych. Pilotażowa akcja Dubrownika przybierze formę wystawy sztuki, podczas gdy np. w Brnie celem będzie edukacja i szkoły.

Działania pilotażowe wskazują na najbardziej praktyczny element projektu Slow Food-CE. Nie chodzi tylko o gromadzenie danych i katalogowanie tradycji gastronomicznych miasta, ale o wspólny wysiłek, aby znaleźć sposób na wdrożenie wypracowanych działań w codzienne życie ludzi, w samym sercu naszych miast. Działania pilotażowe mają zainicjować długofalowe inicjatywy w miastach, w których są wprowadzane, ale także służyć jako wzór na przyszłość, zaś projekt jako całość ma zapoczątkować proces, który będzie realizowany przez inne miasta w Europie Środkowej, z namacalnymi rezultatami na końcu.

W obecnej sytuacji nadal pozostaje wiele do zrobienia. Różnice w obrębie terytoriów utrudniają



powiązanie każdego wyzwania bezpośrednio z kolejnym. Mimo, że w wielu przypadkach problemy są wspólne, przyczyny i czynniki mające na nie wpływ, już niekoniecznie. Co więcej, współpraca jest utrudniona przez fakt, że każde z pięciu terytoriów ma inny język, więc wspólna praca może czasami prowadzić do utraty istotnych niuansów i szczegółów.

Jednak żadna z tych kwestii nie jest nie do pokonania. Nawet problemy ze wzajemnym zrozumieniem cichną podczas rozmowy o tym, co rozpala emocje uczestników, o dziedzictwie gastronomicznym. Jak to wymownie powiedział Ivo Kara-Pešić "Nasz lingua franca to Slow Food, język, którym wszyscy mówimy i który rozumiemy".