

Αργοί ρυθμοί γεύσης και πολιτισμού

Το κίνημα Slow Food με 80.000 μέλη επιδιώκει την προστασία των τοπικών προϊόντων και της τοπικής κουζίνας που χάνεται

Της ΘΑΛΕΙΑΣ ΚΑΡΤΑΛΗ

«Όταν μια γυναίκα μαγειρεύει, κανείς δεν της χαμογελά και δεν της λέει ευχαριστώ. Ούτε υπάρχει κανένας ενθουσιασμός γύρω από το πιάτο που έχουμε σερβιρισμένο μπροστά μας. Στη μεσογειακή Ευρώπη διατηρούμε ακόμη κάποια παράδοση γύρω από το φαγητό. Το πιο σημαντικό είναι να μπορούμε να βιώσουμε την τρυφερότητα γύρω από ένα γεύμα. Ο πολιτισμός που το χάνει αυτό, γίνεται πραγματικά πολύ φτωχός» ... Τα λόγια ανήκουν σε έναν άνθρωπο που έχει αφιερώσει τη ζωή του στην προστασία της τέχνης του φαγητού, στο δικαίωμα όλων στην απόλαυση της τροφής που παράγεται με κόπο και καταλήγει στο πιάτο μέσα από μια διαδικασία βασισμένη σε βαθιές παραδόσεις που κινδυνεύουν να χαθούν, ισοπεδωμένες από τη βιομηχανία του φαστ φουντ και της βιομηχανοποίησης της τροφής, από την παραγωγή έως την κατανάλωσή της.



Με όπλο του την ιταλική πάστα, ο Κάρλο Πετρίνι αντέδρασε με πάθος όταν το 1989 επιχειρήθηκε να ανοίξει το πρώτο McDonalds στην καρδιά της Ρώμης, στην περίφημη Piazza di Spagna. Τον Δεκέμβριο του 1989 η ομάδα που είχε συγκεντρωθεί στην Comedie Francaise στο Παρίσι, στο πλαίσιο του ιδρυτικού συνεδρίου του κινήματος, εξέδωσε το μανιφέστο της, «κόντρα στην ισοπέδωση του fast Food», δίνοντας μια ηχηρή απάντηση στο «fast life της μαζικής παραγωγής που έχει μεταλλάξει τη ζωή μας, έχει καταστρέψει την ύπαιθρο και το περιβάλλον μας».

Εκεί γεννήθηκε το κίνημα του Slow Food, η ευρωπαϊκή απάντηση στο αμερικανικό μοντέλο διατροφής, το οποίο σήμερα αριθμεί 800 τοπικές οργανώσεις με 80.000 μέλη σε 50 χώρες σε ολόκληρο τον κόσμο. Στόχος του, η προστασία των τοπικών προϊόντων και της τοπικής κουζίνας, που χάνονται σιγά σιγά κάτω από το βάρος της βιομηχανοποίησης, η αφύπνιση όλων μας για την ποιότητα της τροφής που καταναλώνουμε και η σύνδεση όλων των κρίκων που μεσολαβούν από την παραγωγή ως την κατανάλωση. «Είναι μια φιλοσοφία για να ξαναβρούμε μέσα από τις τοπικές κουζίνες όλα αυτά που συνδέονται με έναν συγκεκριμένο τρόπο ζωής» λέει ο Αντζελο Σαρατσίνι, εκπρόσωπος σήμερα του κινήματος στην Ελλάδα. «Τιμούμε τη διαδικασία της παρασκευής της τροφής που βασίζεται σε παραδόσεις και κουλτούρες που κινδυνεύουν να χαθούν», μας λέει, υποστηρίζοντας ότι όλοι έχουν δικαίωμα στην απόλαυση.

Σε όσους σπεύδουν να χαρακτηρίσουν το κίνημα ένα ακόμη ελιτίστικο, γαστρονομικό κίνημα που, απαντώντας στο ρεύμα της εποχής, απευθύνεται σε όσους έχουν την πολυτέλεια χρόνου και χρήματος να απολαμβάνουν το καλό φαγητό, μια ματιά στις δραστηριότητες του Slow Food ανά τον κόσμο, πείθει αμέσως για το αντίθετο. Στο Salone Del Gusto που διοργανώνεται κάθε δύο χρόνια στο Τορίνο, συναντώνται παραγωγοί, σεφ, άνθρωποι της γαστρονομίας για να προωθήσουν τοπικές κουζίνες και προϊόντα, με έμφαση στο τι τρώμε και από πού προέρχεται. Εδώ ο επισκέπτης μπορεί να σφίξει το χέρι του κτηνοτρόφου που εκτρέφει τους χοίρους απ' όπου προέρχεται το περίφημο προσούτο της Πάρμας, μέχρι τον μικρό παραγωγό από την Γκάνα που έχει φέρει το προϊόν του ελπίζοντας να το προστατεύσει από την επαπειλούμενη εξαφάνιση.

Οι ξεχασμένοι παραγωγοί του κόσμου συνευρίσκονται κάτω από την ομπρέλα της πρωτοβουλίας Terra Madre (Μητέρα Γη), που ξεκίνησε το 2004, με στόχο να φέρει κοντά παραγωγούς από χώρες όπως το Μπανγκλαντές, την Ουγκάντα, το Πακιστάν, την Κολομβία για τη δημιουργία ενός εναλλακτικού μοντέλου παραγωγής της τροφής, ενώ στις τελευταίες πρωτοβουλίες του κινήματος ανήκει η προσπάθεια δημιουργίας 1.000 σχολικών κήπων στην Αφρική.

Γαστρονομικό Πανεπιστήμιο

«Πρέπει να εκπαιδεύσουμε τους ανθρώπους να καταλάβουν ότι η γαστρονομία συνδέεται με την οικονομία, την ανθρωπολογία, τη βιολογία και τη γενετική» υποστηρίζει ο Κάρλο Πετρίνι, ο οποίος το 2004 ίδρυσε στη βόρεια Ιταλία το πρώτο Γαστρονομικό Πανεπιστήμιο του κόσμου, κίνηση η οποία την ίδια χρονιά τού χάρισε και μια θέση ανάμεσα στους Ηρωες που αναδεικνύει κάθε χρόνο το αμερικανικό περιοδικό TIME. Με σύμβολο το σαλιγκαράκι, το Slow Food (www.Slowfood.com) αποτελεί έναν ύμνο στους αργούς ρυθμούς και στην υπεράσπιση της ήρεμης απόλαυσης.

Δεύτερη αρχή επιχειρείται στην Ελλάδα

Είναι δυνατόν σε μια χώρα σαν την Ελλάδα, με τέτοια γαστρονομική παράδοση και προϊόντα μοναδικά σε ολόκληρο τον κόσμο, ένα κίνημα σαν το Slow Food να μην έχει βρει ακόμη ανταπόκριση; Κι όμως, ο Αντζελο Σαρατσίνι απαντά με απογοήτευση ότι όσες προσπάθειες είχαν γίνει στα τέλη της δεκαετίας του '90, με την ίδρυση του Slow Food Hellas, μεταξύ άλλων, από τον ίδιο, τον Βασίλη Νικολακάκη, πρόεδρο του ελληνικού Slow Food και τον Δημήτρη Αντωνόπουλο, το οποίο το 2000 έφθασε να αριθμεί 500 μέλη, διαλύθηκαν.

Τα τρία προϊόντα

«Το Slow Food Hellas έσβησε για μικροσυμφέροντα που το μόνο που ήθελαν ήταν να προβάλουν τα προϊόντα τους», υπογραμμίζει, τονίζοντας ωστόσο ότι οι προσπάθειες συνεχίζονται για να μπορέσει το κίνημα να αναβιώσει και στην Ελλάδα, όπου υπάρχει τόσο μεγάλο δυναμικό. Την εποχή που το κίνημα πρωτοξεκίνησε στην Ελλάδα, τρία ελληνικά προϊόντα απέκτησαν τον τίτλο του «Οχυρού της Γεύσης», προστατευόμενων δηλαδή αγνών τοπικών προϊόντων υπό την αιγίδα του Slow Food.

Ήταν το Μαυροτράγανο, μια ποικιλία ερυθρού οίνου της Σαντορίνης, η οποία είχε σχεδόν εκλείψει, και παράγεται σήμερα από την Οινοποιία Σιγάλα και την Οινοποιία Χατζηδάκη, το νιότικο κεφαλοτύρι, ένα παραδοσιακό τυρί που παράγεται σε πολύ μικρή ποσότητα στην Ιο, και το μοσχαρακι «Φυλής Κατερίνης», είδος υπό εξαφάνιση, το οποίο διασώζεται χάρη στις προσπάθειες του κτηνοτρόφου από τα Τρίκαλα Δημήτρη Δήμου, ο οποίος έχει μάλιστα βραβευθεί με το «Διεθνές Βραβείο Slow Food για τη Βιοποικιλότητα».

Εκτοτε, ωστόσο, διάφορες προσπάθειες για τη διάδοση του κινήματος στην Ελλάδα μέσω πρωτοβουλιών, όπως η εισαγωγή της Γευστικής Αγωγής στα παιδιά, μέσω ενός προγράμματος που επεξεργάστηκε ο κ. Σαρατσίνι με τη συνεργασία διαφόρων φορέων το 2002, αλλά και την εισαγωγή και άλλων ελληνικών προϊόντων, όπως το μανταρίνι της Χίου κάτω από την ομπρέλα του «Οχυρού της Γεύσης», έπεσαν στο κενό, με αποτέλεσμα σήμερα η Ελλάδα να βρίσκεται ανάμεσα στις λίγες χώρες της Ευρώπης όπου το κίνημα του Slow Food δεν βρίσκει ανταπόκριση.

Το ελπιδοφόρο, βέβαια, είναι ότι κάποιες προσπάθειες καταβάλλονται προκειμένου το κίνημα να αναβιώσει. Το Slow Food Hellas έχει μετονομαστεί σε Slow Food Athens και επιχειρεί να συγκεντρώσει και να προωθήσει τις πρωτοβουλίες που εκδηλώνονται σε τοπικό επίπεδο στη χώρα μας.

Ημερομηνία : 14/5/12 **Copyright: <http://www.kathimerini.gr>**

Κλείσιμο