

SlowFood-CE – Gastronomické dědictví Střední Evropy

Mezinárodní projekt Slow Food Central Europe prověřuje inovativní řešení propagace gastronomického dědictví ve veřejném prostředí pěti měst: Benátek (Itálie), Dubrovniku (Chorvatsko), Krakova (Polsko), Brna (Česká republika) a Kecskemétu (Maďarsko). **Do realizace projektu je zapojeno celkem 10 partnerů z pěti zemí.** V České republice realizuje projekt organizace Slow food Brno a Centrála cestovního ruchu Jižní Morava. Celý projekt vede italský hlavní partner – organizace Slow food z Itálie.

Hnutí Slow Food reaguje na šířící se globalizaci, mizení místních gastronomických tradic a zájmu lidí o to, co jedí, odkud jídlo pochází a jak jeho konzumaci ovlivňují svět. Pohled Slow Food na zemědělství, výrobu potravin a gastronomii je založen na pojetí kvality, vymezeném třemi vzájemně propojenými principy – dobré, čisté, férové. Slow Food Brno

Pilotní akce v rámci projektu se zaměřují na **specifické rysy gastronomie partnerských měst, jejich kořeny a kulturní nabídky**, a v partnerských státech uplatňují zásady udržitelnosti zakotvené ve filozofii Slow Food.

POLSKO: Kulinářství Krakov – vytváří nové turistické destinace, diferencuje městskou turistickou nabídku a nabádá k objevování nových čtvrtí města.

MAĎARSKO: Příchutě a gastronomické zážitky na Zeleném trhu v Kecskemétu – zvýšit zájem lidí k nákupu od lokálních producentů, omezit kupování geneticky modifikovaných potravin, atd.

CHORVATSKO: Městská krmítka – multimediální výstavy věnované kulturnímu dědictví z okolí Dubrovniku, ochutnávky vybraných produktů.

ITÁLIE: APPetit v Benátkách: zátoka chutí – zaměření na specifické benátské produkty a kuchyně.

ČESKÁ REPUBLIKA: Ochutnejte rozmanitost Jižní Moravy – zvýšit povědomí o významnosti gastronomického dědictví jihomoravského regionu mezi žáky škol, učiteli a širokou veřejností.



Jedním z výstupů projektu jsou „Cestovatelské deníky“ zaměřené na gastronomii pěti měst zapojených do realizace projektu. Za Českou republiku je deník věnován oblasti Brna a Jižní Moravy. Další deníky jsou věnované oblastem: Krakov (Polsko), Kecskemét (Maďarsko), Venice (Itálie) a Dubrovnik (Chorvatsko).

„Pilotní aktivity ukázali, jak důležité je podporovat místní zemědělce a jejich tradiční dovednosti. Snažili jsme se pozvednout povědomí a zvýšit hrdost na gastronomické dědictví jihomoravského regionu mezi žáky škol, učiteli a širokou veřejností.“, vysvětluje Veronika Orságová, projektová manažerka Centrály cestovního ruchu

Česká republika	Slow Food Brno Centrála cestovního ruchu Jižní Morava
Itálie	Città di Venezia Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Slow Food – vedoucí partner projektu
Chorvatsko	City of Dubrovnik Development Agency Kinookus Association
Maďarsko	Kiskunsag Tradition-bound, Artisans and Tourism Association - Convivium Kiskunsag Local Government of Kecskemet City
Polsko	Municipality of Krakow



Do realizace mezinárodního projektu SlowFood-CE se v České republice zapojili dva projektoví partneři – Centrála cestovního ruchu Jižní Morava a spolek Slow Food Brno.

Centrála cestovního ruchu Jižní Morava koordinuje a podporuje rozvoj udržitelného cestovního ruchu v jihomoravském regionu prostřednictvím podpory spolupráce mezi subjekty působícími v cestovním ruchu, spoluvytváří jednotlivé turistické produkty, propaguje materiály o jižní Moravě a poskytuje informace.

Slow Food Brno je nezisková organizace tvořená dobrovolníky, jejím posláním je lidem v Brně a okolí chránit a vychutnávat tradiční regionální pokrmy a produkty místních zemědělců, vyráběné řemeslným způsobem šetrným k přírodě a respektující tradiční moudrost.

Čeští partneři mají záměr pozvednout povědomí o významnosti gastronomického dědictví jihomoravského regionu mezi žáky škol, učiteli a širokou veřejností. Cílem je zvýšit jejich porozumění kulturních a sociálních aspektů lokálních potravin a posílit zapojení místních farmářů a řemeslníků do regionální ekonomiky.

Konkrétní výstupy a výsledky realizace projektu v České republice:

- **Slow Food vzdělávací balíček „K počátkům chuti“**, který slouží jako výukový nástroj pro učitele. Balíček zahrnuje metodické materiály i video a audio nástroje.
- **Praktické dílny pro děti a veřejnost „Ochutnejte Jižní Moravu z farmy až na vidličku“**, které ukáží a naučí techniky tradičního lokálního vaření, přípravy jídla a konzervace potravin. Úmyslem je propojit farmáře, kuchaře a konzumenty tak, aby si společně užili radost z vaření lokálních čerstvých sezonních potravin.
- **Kuchařka “Chutě ročních období”** s rozličnými recepty typickými pro Brno a region Jižní Morava, které jsou upraveny pro profesionální využití v gastronomii a školních jídelnách.
- **Katalog farmářů z regionu jižní Moravy**, kteří produkují zdravé, čisté a férové potraviny na území Jižní Moravy.
- **Poznejte a ochutnejte rozmanitost jižní Moravy:** Ochutnávkové výstavy sezonních a místních potravin.
- **Školní farmářský trh**, aneb skutečný trh koncipovaný tak, aby dal žákům příležitost ponořit se do vzrušujícího podnikatelského plánu. Žáci si trh organizují, postaví si vlastní stánky, prodají to, co si vypěstují či upečou.
- **Mezinárodní strategie valorizace gastronomického kulturního dědictví**
- **„Cestovatelské deníky“** – zaměřené na lokální gastronomii oblasti Brna a Jižní Moravy.



© Slow Food Brno