

TLAČOVÁ SPRÁVA

Je na čase spomaliť. Aj vo výrobe potravín.

Na celom svete sa malí farmári a remeselní producenti združujú do lokálnych komunít. Vymieňajú si skúsenosti, vzájomne sa podporujú v rozvoji a skracujú distribučné kanály. Pod iniciatívu sa podpisuje globálne hnutie Slow Food a momentálne má celosvetovo viac ako milión podporovateľov. Na Slovensku sa tejto téme venuje lokálna komunita pod názvom Slow Food Pressburg. Jednou z aktuálnych lokálnych výziev je tvorba mapy roľníkov, rodinných fariem a remeselných výrobcov potravín, ktorí pracujú v súlade so Slow Food hodnotami.

Rovnaké hodnoty, iný príbeh

Marcela Nemcová ([Farma na Háji](#)), Agnes Lovecká ([Majer Zemianske Sady](#)), Róbert Góra ([Gastrofarma Salka](#)) a Petra Molnárová za [Slow Food Pressburg](#) sa vo štvrtok, 3. decembra stretnú na online diskusii. Sledovať ju môžete na [tomto linku](#). Otvoria tému produkcie potravín udržateľným spôsobom – od založenia farmy, remeselnej výroby potravín až po financovanie a distribúciu výrobkov ku konečnému spotrebiteľovi. Bezplatný webinár **Pomaly ďalej zájdeme** predstaví príbehy troch farmárov. Ich cesta je rozdielna, ale jedno majú rovnaké – prístup blízky hnutiu pomalosti. Skúsenosti diskutujúcich môžu inšpirovať všetkých, ktorí hospodária na pôde, vyrábajú využívajúc tradičné postupy, je im blízky prírode verný prístup, zachovanie biodiverzity a možno aj sami o spomalení uvažujú.

Vytváranie komunít

Globálna iniciatíva [Slow Food](#) chce inšpirovať lokálnych výrobcov potravín a rodinné farmy, aby sa začali spájať a vytvárali funkčné komunity. Miestne združenie Slow Food Pressburg sústreďuje svoje aktivity v rámci Bratislavy a prevažne na západnom Slovensku. Prepája výrobcov so spotrebiteľmi a vytvára vhodné odbytové kanály. V nasledujúcom období chce podnietiť vznik lokálnych komunít na celom Slovensku a preto poskytne poradenstvo pre všetkých, ktorí sa chcú pridať k hnutiu pomalosti. Okrem toho neustále vzdeláva širokú verejnosť o potravinách a učí ľudí, aby si ich užívali všetkými zmyslami. Kvalitné potraviny majú svoju opodstatnenú hodnotu v spoločnosti. Sociálna spravodlivosť znamená primerané finančné ohodnotenie a férové podmienky pre všetkých v procese.

Petra Molnárová, zakladateľka Slow Food Pressburg, zdôrazňuje dôležitosť lokálnych komunít: „*Chceme dosiahnuť rozmanitosť a dať priestor všetkým poctivým farmárom a spracovateľom, ktorí si uvedomujú potrebu zachovania kultúrneho dedičstva. Chceme osloviť lokality bohaté na tradičnú výrobu z celého Slovenska*“. Úlohou združenia je prepájať konzumentov s farmármi a producentmi. Poukazuje na potrebu zvyšovania povedomia o dobrých, čistých a férových potravinách: „*Nie všetci vieme, ako veľmi práve výroba jedla súvisí so stavom životného prostredia alebo aj nášho vlastného zdravia. Nie sme totiž takí bohatí, aby sme si kupovali lacné veci. To je alfa omega „pomaleho“ prístupu k životu*“ dodáva Anetta Vaculíková, členka hnutia Slow Food.

Mapa slovenských farmárov

Slovensko má právo poznať lokálnych výrobcov potravín. Aktuálne prebieha mapovanie lokálnych farmárov a producentov potravín, ktorí vyrábajú s rešpektom k životnému prostrediu, k zvieratám a k miestnym komunitám. Formulár na vyplnenie môžete nájsť na [sociálnych sieťach](#), na webovej stránke [Slow Food Pressburg](#) alebo priamo [na tomto linku](#). Stupeň kvality produktov bude garantovať

kurátorský výber. Mapa s informáciami o kvalitných produktoch na Slovensku bude slúžiť ako inšpirácia na víkendové výlety alebo dovolenku na slovenskom vidieku pre širokú verejnosť. V ďalšom kroku prebehne monitorovanie gastronomických zariadení a školských jedální, ktoré sa do mapy budú môcť rovnako prihlásiť. Komplexnú mapu využije v konečnom dôsledku koncový spotrebiteľ, ktorý má záujem o kvalitné potraviny, ale aj obchody, reštaurácie alebo školy, ktoré hľadajú dodávateľov kvalitných surovín.

Lokálne a tradičné je kultúrne

Slow Food je spätý s tradíciami. Hnutie sa formovalo v 80. rokoch v Taliansku, kedy bola záchrana tradícií a kulinárneho dedičstva jednou z priorít. Dodnes zdôrazňuje túto dôležitosť a stavia na dobrých skúsenostiach našich predkov. Jedlo, produkty, plemená hospodárskych zvierat, druhy kultúrnych rastlín sú neodmysliteľnou súčasťou našej kultúrnej identity.

Jedlo je našou každodennou súčasťou doma či v stravovacích zariadeniach. Potraviny, ktorými sa stravujeme by mali byť postavené na domácej produkcii. Štát musí podporovať tradičný spôsob výroby ako súčasť nášho dedičstva a pomáhať roľníkom, rodinným farmám a remeselným výrobcam. **Slow Food** otvára témy remeselných potravín a pracuje na tom, aby sa stali spoločenskou témou. Aj producenti si zaslúžia, aby sme ich poznali. *„Potrebujem poznať príbeh každej potraviny. Musím vedieť odkiaľ pochádza. Musím si vedieť predstaviť ruky, ktoré pestovali, spracovali, ktoré pripravili to, čo jem.“* – Carlo Petrini, zakladateľ Slow Food.

Financované Európskou úniou. Za obsah tejto publikácie je výlučne zodpovedný autor a EASME nezodpovedá za akékoľvek použitie informácií v nich obsiahnutých.

O SlowFood Pressburg

Slow Food je globálnym hnutím, ktoré vzniklo s cieľom pomáhať drobným roľníkom a remeselným výrobcam potravín. Svojím prístupom a prostredníctvom miestnych združení sa snaží zachovávať a chrániť kultúrne dedičstvo, tradície a biodiverzitu. Hnutie Slow Food sa sformovalo v 80. rokoch minulého storočia v Taliansku ako reakcia na šíriacu sa globalizáciu, na stravovanie v štýle fast food a neustále sa zrýchľujúce životné tempo, ktoré významne prispievalo k postupnému vytrácaniu miestnych kulinárskych tradícií a záujmu ľudí o to, čoedia a odkiaľ to prichádza. Naše miestne združenie [Slow Food Pressburg](#) má tu česť byť už osem rokov jeho aktívnou súčasťou.