



Širom sveta 10. decembar Slow Food udruženja obeležavaju Terra Madre Day - Dan Majke Zemlje, zahvaljujući joj na darovima kojima je čovečanstvo obdarila. Obeležavanju ovog Dana priključilo se i novosadsko Udruženje Slow Food koje je okupilo svoje članove, simpatizere i medije na prigodnoj večeri u prestižnom restoranu „Stratus“. Ideja obeležavanja je doprinela da se širi auditorijum upozna sa Slow Food pokretom i osnovnim načelima proizvodnje dobre, čiste i fer hrane za sve.

To znači da je akcenat na ukusnoj, ekološki čistoj hrani, koja ne nanosi štetu zemlji na kojoj rađa, životinjskim i biljnim vrstama, ljudskom zdravlju. Slow Food je nastao u Italiji 1986. godine, kao odgovor na Fast Food i način života koji prati i podržava ovaj pokret. Za razliku od brzog, Slow Food, kvalitetet stavlja iznad kvantiteta, slavi život, uživanje u hrani bogatoj ukusima, a sve to u krugu porodice i prijatelja. Danas se Slow Food pokret proširio na 150 zemalja, broji više od 100.000 članova i 1.000.000 onih koji ga podržavaju. Pored navedenih, ideja osnivača pokreta, Karla Petrinja, sažeta u njegovoj izjavi: „Mi smo ono što jedemo“, ima za cilj očuvanje tradicionalnih vrednosti, kupovina namirnica od lokalnih proizvođača po adekvatnim cenama i uživanje u čitavom procesu.

Pripadnici „sporang pokreta“ smatraju da je koncept nabavke hrane u supermarketima doprineo izumiranju velikog broja autohtonih biljnih vrsta, jer su traženiji isplativiji proizvodi, koji donose visok prinos i imaju nižu cenu. Oni su protiv globalizacije i nepotrebnog transporta proizvoda s jednog kraja sveta na drugi, ukoliko tih proizvoda već ima u dovoljnoj meri u datoj zemlji. Takva praksa stvara začaran krug u kojem su svi na gubitku: zagađuje se prirodno okruženje, a mali proizvođači ne mogu da prodaju svoje proizvode jer se potrošači odlučuju za jeftiniju robu. Iz ovog paradoksa izvedena je odrednica da hrana treba da bude pravična.

- Slow Food pokret forsira korišćenje lokalne hrane, koja traži vreme da se proizvede i vreme da se pripremi, da se u krugu porodice pojede. Primer za to je naša mangulica, kojoj treba tri puta duži period da dostigne punu zrelost nego standardnoj svinji, i oprasi tri do pet prasića, ali je zato njeno meso i proizvodi od tog mesa neuporedivo zdraviji, a i ukusniji. To su uglavnom proizvodi malih proizvođača tzv. small-scale producers, koji zbog toga da bi zadržali kvalitet imaju malu, ograničenu proizvodnju. Zato poljoprivredne proizvode ovih proizvođača nećete naći u hipermarketima. Suština je da se bolje povežu sa restoranima, da se ta premium hrana služi na posebnim mestima i u krugu porodice - objasnio je Dejan Budić, predsednik Udruženja Slow Food iz Novog Sada. A kako približiti ovaj pokret ako ne preko menija, za ovu priliku nazvanog Slow Food Terra Madre večera.

Prisutni su imali zadovoljstvo da probaju: prvo predjelo gde je poslužena pršuta, plečka i pečenica od mangulice zajedno sa Gorskim kozjim sirom sa biberom i sa sremušem i hlebom

od spelte; drugo predjelo su činile brusketi sa gratiniranim zreлим kozjim sirom i Leskovačkim ajvarom; podvarak od Futoškog kupusa sa butkicama i kolenicama mangulice sa speltinom testeninom i rendanim kozjim sirom sa suvim šljivama poslužen je kao glavno jelo, a za desert medene kocke prelivene Fruškogorskim lipovim medom.

Ovom prilikom su degustirana organska vina vinarije McC iz Erdevika: Rajnski Rizling uz predjelo, kupaža crvenih sorti uz podvarak i Traminac uz desert.

Nepravilno bi bilo ne spomenuti prisutne proizvođače i njihove proizvode, kao i one čiji su proizvodi dali poseban ukus, ali su bili sprečeni da dođu: gospodin Miša Čupić predstavio je Fruškogorski lipov med Udruženja „Dr Jovan Živanović“ iz Novog Sada; Ljiljana Paušić Mojić predstavila je Gorski sir iz fruškogorskog sela Jazak; proizvode od mangulice Poljoprivrednog gazdinstva Miloša Pajića iz Bačkog Petrovca predstavio je gospodin Pajić; gospodin Mirosljub Janković govorio je o Futoškom kupusu ispred Udruženja „Futoški kupus“ iz Futoga; Subolč Truižnski ispred Farme Truižinski, iz sela Njegoševa, kod Bačke Palanke, predstavio je testenina od spelte. Biodinamička vina Vinarije McC iz Erdevika predstavila je Tamara Ivković, menadžer vinarije, ali je na skupu bio prisutan i vlasnik, gospodin Dom McCulloch. Pojačanje je došlo iz Leskovca i Stevice Markovića sa Leskovačkim ajvarom iz Slow Food-a Leskovac kao i rakija od Crvene ranke iz Gledića, Slow Fooda Gledić koja se služila kao aperitiv.

Ova večera ujedno je i ozvaničila početak saradnje Slow Food-a i restorana „Stratus“ koji postaje i zvanično prvi Slow Food restoran u Novom Sadu na čijem meniju će moći da se nađu proizvodi proizvođača, članova Udruženja Slow Food.





