



Terra Madre Slow Food Festival - Festiwal Matki Ziemi

2015-12-07

Najwybitniejsi szefowie kuchni z Polski, drobni rolnicy i przetwórcy jakościowej żywności. Ludzie, którzy karmienie innych podnoszą do rangi sztuki - tak w skrócie można opisać bohaterów drugiej edycji Terra Madre - Slow Food Festival, który odbędzie się w dniach 11-13 grudnia w Krakowie.

Impreza ma pełnić rolę bezpośredniego spotkania pomiędzy wsią a miastem, rolnikiem, przetwórcą, a konsumentem. Ma przedstawiać całą jesienną paletę płodów Matki Ziemi z Europy Środkowej. Będzie można je nabyć oraz poznać ich bioróżnorodność - setki odmian drzew owocowych, zapomniane odmiany ziaren i kasz, jak orkisz czy proso. Będzie też okazja, by doświadczyć, jak te tradycyjne i od stuleci związane z Polską i Środkową Europą produkty zamieniają się w rękach najlepszych szefów kuchni w wyjątkowo pyszne i zdrowe dania. Impreza również od strony kulturowej będzie prezentować bogactwo etniczne Europy Środkowej poprzez koncerty i projekcje filmowe. Nie zabraknie spotkań i dyskusji z elektryzującymi osobowościami z serca i pogranicza kulinariów.

- Chcemy, by Terra Madre Slow Food Festival był świętem „Matki Ziemi”, dlatego zapraszamy wszystkich rolników, hodowców oraz przetwórców wytwarzających dobre, czyste i sprawiedliwe produkty spożywcze. Podczas drugiej edycji szczególną uwagę poświęcimy rybom bałtyckim jak trochę wędowna czy pospolite śledzie oraz rybom słodkowodnym zarówno z Mazur, Wisły, Pojezierza Drawskiego, Dunaju czy Bodrogu. Karp z racji na bliskość Bożego Narodzenia również pojawi się w wielu odsłonach. Ponadto program Terra Madre wypełnią laboratoria smaku, warsztaty kulinarne, debaty tematyczne i pokazy, za którymi stać będą najwyższe autorytety z wielu krajów - zapowiada dr Jacek Szklarek, prezes Slow Food Polska i pomysłodawca festiwalu.

- Cieszę się, że ponownie będę mogła przyjechać do Krakowa, który w przeszłości rozstawił nasze wina na cały świat. W mojej winnicy chcieliśmy zawsze respektować ziemię w jej naturalnym rytmie, dlatego jako pierwsi w Tokaju przekształciliśmy nasze gospodarstwo w gospodarstwo biodynamiczne - mówi Marta Wille-Baumkauff, właścicielka winnicy Pendits oraz szefowa Convivium Slow Food Tokaj. Z Węgier przyjedzie również Olga Rendek, hodowczyni słynnej świni węgierskiej Mangalica, której mięso ma niezrównany smak. Po raz pierwszy na Terra Madre Slow Food Festival dotrą producenci rumuńskiej bryndzy, dojrzewającej około roku w tubach z bukowego łyka. - Przyjaźnimy się od lat z producentami oscypka Wojtkiem Komperdą i Władkiem Klimowskim. W tym roku, podczas festiwalu „Cheese” mieliśmy nawet stoiska obok siebie. Jacek Szklarek przekonał nas do przyjazdu do Krakowa i już przygotowujemy się pełną parą - mówi Marian Popoiu z Fermi Bucegi. Nasze sery są poniekąd z innego świata, który nawet tu w Rumunii coraz trudniej ocalić od zapomnienia. Pasterstwo w Karpatach jest naprawdę trudne, jednak smak naszej bryndzy jest jedyny w swoim rodzaju.

- W mojej ocenie jest to impreza o formule do tej pory niespotykanej w tej części Europy. W ciągu dwóch dni będziemy chcieli zebrać na terenach Centrum Kongresowego ICE Kraków najlepszych rolników, przetwórców i producentów z Europy Środkowej. W piątek i w sobotę wieczorem życie festiwalu przeniesie się do miasta, gdzie w restauracjach, barach i lokalach odbędą się tematyczne kolacje, spotkania z producentami, projekcje filmów kulinarnych i zwyczajne rozmowy pasjonatów danego tematu - zachęca Jacek Szklarek. „Terra Madre - Slow Food Festival”, został oficjalnie uznany przez Slow Food International, jako impreza prezentująca całe agro-kulinarne dziedzictwo Europy Środkowej. Globalna organizacja, jaką jest



Slow Food (obecna w ponad 160 krajach na wszystkich kontynentach) poprzez wszystkie swoje kanały i kontakty jednocześnie zagwarantowała tej imprezie wsparcie merytoryczne, organizacyjne i promocyjne. Dlatego w Krakowie 12 i 13 grudnia pojawią się producenci i szefowie kuchni z Czech, Słowacji, Węgier, Rumunii, Słowenii, Bułgarii, Ukrainy, Białorusi, Krajów Nadbałtyckich, Austrii, Niemiec, Armenii, Gruzji, Mołdawii i oczywiście z Włoch, kolebki Slow Foodu.

Świetna kuchnia, to dobry produkt

Miłośników dobrej kuchni ucieszy fakt, że podczas Terra Madre – Slow Food Festival do Krakowa przyjadą szefowie kuchni rekomendowanych przez Slow Food restauracji: Wojciech Modest Amaro, Sebastian Olma, Przemek Błaszczak, Jacek Krakowiak, Adam Woźniak, Janusz Fic, Marian Frankowski, Rafał Kopicki, Krystian Szidel, Dawid Łagowski, Piotr Kwapisz, Przemek Kaproń czy Dominik Narloch. Z każdym z nich będą organizowane pokazy, warsztaty oraz kolacje w wybranych krakowskich restauracjach, które precyzyjnie planował krakowski krytyk kulinarny Kuba Janicki (piątek i sobota, 11 i 12 grudnia).

- Dziczyna, runo leśne, gęsina i wiele innych dobrodziejstw dają nam szansę na zabłyśnięcie w skali Europy czy świata. Sukces Atelier Amaro polegał między innymi na dotarciu do wyjątkowych producentów i produktów, po które mało kto miał odwagę sięgnąć i zinterpretować je w oryginalny sposób. Nasze kolacje od Bałtyku do Tatr dla wielu były swoistym odkrywaniem Polski, naszej Terra Madre – podkreśla Wojciech Modest Amaro, właściciel i szef Atelier Amaro.

Nie tylko jedzenie

Jednak Terra Madre to nie tylko jedzenie, ale również kultura wyrosła w kontekście np. pasterstwa czy szeroko pojętego stołu. I tak w sobotę o godzinie 18.00 w Sali Audytorijnej ICE Kraków Congress Centre wystąpią w wyjątkowym koncercie Trebunie Tutki ze słynnym słowackim cymbalistą Miroslavem Rajtem. Podczas festiwalu zostanie wystawiony też spektakl teatralny „Gargantua i Pantagruel” w reżyserii Piotra Bikonta. Przez dwa dni funkcjonować będzie również instalacja prezentująca stoły wigilijne i świąteczne z różnych regionów Polski i Europy Środkowej. Robert Makłowicz zaś, jako chyba największy miłośnik tej części Europy, zaprezentuje nowe odcinki swych kulinarnych podróży po Europie Środkowej, o której w swej książce „Cafe Museum” tak pisze: „Będę więc nadal mieszkał w Krakowie, pamiętając zarazem, że do mego miejsca na Węgrzech mam tylko 500 kilometrów, będę mieszkał na Węgrzech, pamiętając, że do Wiednia mam 180 kilometrów, do Lublany kilometrów 300, do Zagrzebia 200, a do Triestu 400. Będzie mi zatem jeszcze prościej pojechać przed siebie, by niczym kula bilardowa toczyć się nieustannie po żółto-czarnym suknie stołu zwanego Europą Środkową”.

Podczas festiwalu będzie można skosztować wielu polskich win, których degustacje prowadzić będą wybitni znawcy tematu Mariusz Kapczyński i Wojciech Bosak. Do tego dojdzie wyjątkowa winoteka „Slow Wine” z winami i producentami najlepszych włoskich win oraz drugi już Międzynarodowy Konkurs Win Świątomarcińskich. Nie zabraknie również najlepszych polskich browarów z PINTA, Pracownią Piwa, Amberem i Corneliusem na czele.

Organizatorzy pamiętali też o najmłodszych: podczas gdy ich opiekunowie spacerować będą po terenie, na którym odbędą się targi, ich podopieczni wezmą udział w rozlicznych grach,



warsztatach i konkursach edukacyjnych. Dla dzieci, pod bacznym okiem Renaty Rusnak, przygotowywany już jest specjalny, sensoryczno-smakowy plac zabaw, tak by po wejściu na teren Centrum Kongresowego ICE Kraków nie tylko rodzice mogli cieszyć się różnorodnymi doznaniem smakowymi.

Dodatkowymi atrakcjami związanymi z Terra Madre będą także wydarzenia specjalne – spektakl „Burzliwe życie Lejzorka Rojtszwańca” w reżyserii znanego dziennikarza, publicysty i krytyka kulinarnego Piotra Bikonta. To jednak nie koniec niespodzianek! Podczas Terra Madre zagra również zespół Trebunie-Tutki. Będzie to spotkanie z góralską tradycją i karpackim dziedzictwem.

Partnerem strategicznym festiwalu jest Miasto Kraków i Krakowskie Biuro Festiwalowe. - Kraków, to dzisiaj gorące miasto przyciągające rocznie 10 milionów turystów. Wiele z naszych festiwali i imprez zyskało szerokie i wierne grono sympatyków w Europie i na świecie. Faktem natomiast jest, że w naszym portfolio brakowało imprezy o charakterze kulinarnym. Dlatego współpraca ze Slow Food gwarantuje nam, że do nowoczesnego ICE Kraków Congress Centre ściągną w grudniu tysiące pasjonatów dobrych produktów i wyjątkowej kuchni, a sama impreza wpisze się na stałe w kalendarz najważniejszych imprez gastronomicznych w Europie, takich jak: Salone del Gusto w Turynie, Madrid Fusion, brukselskie Culinaria, kolońska Anuga czy paryski Gourmet Selection – stwierdziła Izabela Helbin, dyrektor Krakowskiego Biura Festiwalowego.

[Program wydarzeń towarzyszących \[pdf\]](#)