

## Wydarzenia towarzyszące Terra Madre Slow Food Festival

W grudniu Kraków stanie się kulinarną stolicą Europy Środkowej. Blisko 200 wystawców, ponad 30 pokazów i laboratoriów smaku, 15 kolacji tematycznych w krakowskich restauracjach z najlepszymi szefami kuchni, degustacje piwne i winiarskie, Slow Wine bar i wielki stół wigilijny. Co ważne, organizatorzy zadbali także o stronę kulturalną festiwalu oraz o najmłodszych. Dla miłośników teatru i muzyki przygotowano są wyjątkowe wydarzenia, natomiast dla dzieci, pod baczny okiem Renaty Rusnak, tworzony 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.

Poniżej prezentujemy program wydarzeń towarzyszących tegorocznej edycji TERRA MADRE:

- Spektakl *Burzliwe życie Lejzorka Rojtszwańca* - 12 grudnia godzina: 16.00
- Koncert Trebunie-Tutki wraz z wybitnym cymbalistą Miroslavem Rajtem *Inspiracje* - 12 grudnia godzina: 18.00
- Pasma dziecięce Terra Madre Slow Food Festival w ICE Kraków

**PEŁNY PROGRAM:** <http://www.icekrakow.pl/aktualnosci/terra-madre-slow-food-festival---festiwal-matki-ziemi,16579,3>

### **Spektakl *Burzliwe życie Lejzorka Rojtszwańca* - 12 grudnia godzina: 16.00**

Bogactwo kulturowe Europy Wschodniej podczas Terra Madre Slow Food Festival przejawia się w wyjątkowych wydarzeniach muzycznych i teatralnych. Jednym z nich będzie spektakl *Burzliwe życie Lejzorka Rojtszwańca* Stowarzyszenia Teatralnego Badów według Ilji Erenburga w adaptacji i reżyserii Piotra Bikonta. Historia Lejzorka, krawca „mężczyźnianego” z Homla - małego, biednego i wiecznie głodnego. Nawet jeśli mu się chwilowo poszczęści, to jest to szczęście jak najbardziej zezowate. Jednak mimo notorycznego pecha, nie traci rezonu, ani dobrego humoru. Scena jego przygód przenosi się z miejsca na miejsce, najpierw po terenie radzieckiej Rosji okresu Nowej Ekonomicznej Polityki, potem po Europie „ryczących lat dwudziestych”, by znaleźć swój finał w Ziemi Obiecanej. Postaci kilkadziesiąt, a wykonawców tylko dwoje. Dużo śmiechu i trochę łez. Znakomita literatura i brawurowe aktorstwo.

### **Koncert Trebunie-Tutki wraz z wybitnym cymbalistą Miroslavem Rajtem *Inspiracje* - 12 grudnia godzina: 18.00**

Drugim wydarzeniem towarzyszącym Terra Madre Slow Food Festival będzie żywiłowy koncert zespołu Trebunie-Tutki, reprezentatywny dla 20 lat jego działalności. Będzie to spotkanie tradycji góralskiej, będącej częścią dziedzictwa karpackiego, ze współczesnością. Autentyzm idei ekumenicznego muzykowania w duchu world music, gdzie elementy rdzennie polskie, podhalańskie są mocno zaakcentowane, wzmocni gościnny udział muzyka ze Słowacji. Cymbalista i multiinstrumentalista Miroslav Rajt, podkreśli związki muzyki góralskiej z muzyką górali karpackich i ludów zamieszkujących łuk Karpat. Taneczne popisy solowe i barwne stroje stwarzają klimat rodem z góralskiej zabawy sprzed wieku. Tradycyjne pasterskie instrumentarium wzmacnia efekt ciągłości i rozwoju tradycji muzycznych górali polskich, a Nowa Muzyka Góralska stworzona przez lidera grupy, Krzysztofa Trebunię-Tutkę jest jej naturalną kontynuacją. Zabrzmią utwory, które nawiązują do tradycji, (m.in. największe przeboje zespołu, powstałe przy współpracy z jamajską grupą Twinkle Brothers z rodzimymi muzykami z Voo Voo) z wyraźnymi inspiracjami i nawiązaniem do muzyki całych Karpat (Rumunia, Węgry, Słowacja) i wpływów muzycznych Polski południowej.

## PASMO DZIECIĘCE TERRA MADRE SLOW FOOD FESTIVAL W ICE KRAKÓW

**Warsztaty i zajęcia dla dzieci** na Festiwalu Terra Madre mają pokazać najmłodszym dobrobyt i różnorodność poszczególnych regionów Polski. Każde województwo, każdy powiat, każde convivium Slow Food charakteryzuje się odmiennymi walorami smaków i tradycji. Na warsztatach przedstawimy dzieciom to, co normalnie pokazaliby im dziadkowie i rodzice – produkty oraz tworzenie i przygotowywanie żywności, dań. Chcemy zetknąć je z czystymi, naturalnymi smakami, które narodziły się z bogactwa ziemi i pokoleniowego doświadczenia człowieka, a nie z próbek, laboratoriów, mieszanek chemicznych i sztucznych substytutów, mających za zadanie jeden cel – oszukać zmysły i skłonić do bezmyślnej konsumpcji, a przede wszystkim przywiązać i uzależnić. Siedemnaście składników w zwykłych frytkach, trzydzieści kilka w ciastkach, tradycyjnie robionych z mąki, wody, jajka, masła i cukru – czy to mają być „smaki dzieciństwa” kolejnych pokoleń?

Ruch Slow Food od wielu lat mówi „nie” takiej spuściznie po naszych czasach. W Polsce mimo zalewu przemysłowej, fabrycznej żywności, wciąż mamy dużą wiedzę i pamięć o prawdziwych, naturalnych produktach, o żywności naszych przodków. Mamy również czyste ekologicznie ziemie i uprawy. Choć szybciej i taniej jest wszystko polać chemią i wypełnić polepszaczami, nasi producenci stają na wysokości zadania, karmiąc nas najlepszej jakości uczciwą żywnością. Dzieci zasługują na takie jedzenie i odżywianie, podobnie jak zasługują na nauczanie się tego, w jaki sposób same mogą je przygotowywać.

W programie znajdują się różnorodne smakowo wcale nie łatwe dla maluchów niespodzianki, zaczynając od pomorskiego „węża morskiego”, przez szczecińskiego śledzia w różnych odsłonach, wyłaczanie i poznawanie odmian olejów z polskich nasion z lubelskiego, kojarzenie pszczoły nie tylko z miodami, ale i zapyłaniem roślin, lepienie prawdziwych rogalików wielkopolskich, czy własnoręczne doprawianie kozich twarogów. Pojawi się również element edukujący najmłodszych w robieniu mądrych zakupów i czytaniu etykiet.

Małe „slow” firmy, które przywiązują wagę do jakości usług oferowanych dzieciakom, włączyły się w program nie tylko ze świetnym produktem sprzedażowym, ale i interesującymi i zróżnicowanymi pomysłami na wartościowe sposoby na spędzanie czasu poprzez mądrą zabawę. Przygotowują dla nich zabawy ruchowe i edukacyjne, rozmowy o węglu, spotkanie z miejskim ogrodnictwem, piękną ilustracją książkową, nie cyfrowym kinem, wycinanki bożonarodzeniowe z filcu, lepienie z gliny aniołów i ślimaków, zabawy na recyklingowym, tekturowym placu zabaw.

Zapisy na warsztaty dla dzieci można dokonać podczas trwania festiwalu na miejscu.

Koordynatorka strefy dzieci Renata Rusnak

<http://renatarusnak.com>

Szczegółowy program Terra Madre Slow Food Festival: [www.terramadre.pl](http://www.terramadre.pl)

11-13 grudnia 2015, Kraków z około 50 lokalami gastronomicznymi

12-13 grudnia 2015, godziny 10.00-18.00, Centrum Kongresowego ICE Kraków, ul. Marii Konopnickiej 17, Kraków

Wstęp na targi kosztuje 5 zł, dzieci do 12 roku za darmo

## **Organizatorzy:**

**Slow Food Polska** – polski oddział Slow Food International (międzynarodowej organizacji zrzeszającej ponad 100 tysięcy członków w 164 krajach na wszystkich kontynentach) skupiający osoby zainteresowane ochroną tradycyjnej kuchni z różnych regionów Polski. W Polsce organizacja funkcjonuje od 1999 roku i zorganizowała między innymi słynną akcję „Gęsina na św. Marcina” czy też festiwal „Czas Dobrego Sera”. Przywróciła też do łask piwa niepasteryzowane, soki z owoców, oryginalne Oscypki i Kiełbasę Lisiecką. Slow Food Polska wspiera też i rekomenduje blisko 30 restauracji w całej Polsce, które wykorzystują w swojej kuchni produkty lokalne.

[www.slowfood.pl](http://www.slowfood.pl)

**Krakowskie Biuro Festiwalowe** – Największe krakowskie festiwale, spektakularne widowiska dla stutysięcznej publiczności, głośne w Polsce i Europie wydarzenia z dziedziny muzyki, teatru, filmu, sztuk pięknych czy literatury – tym wszystkim zajmuje się dziś Krakowskie Biuro Festiwalowe, jedna z najbardziej aktywnych polskich instytucji życia publicznego. Działalność KBF obejmuje również inicjatywy na rzecz rozwoju przemysłów kreatywnych, turystyki kulturalnej i biznesowej, przemysłu spotkań i przemysłów czasu wolnego.

[www.biurofestiwalowe.pl](http://www.biurofestiwalowe.pl) [www.icekrakow.pl](http://www.icekrakow.pl)