

Slow food, slow life, SLOW LIVING Magyarországon is



Nagy valószínűséggel mindenki hallott már a Carlo Petrini által alapított International Slow Food mozgalomról. Ami – mindazon túl, hogy lényege a lassú, élménydús evészet – kiterjed a termelőkkel folytatott szoros együtt dolgozásra, együtt gondolkodásra is. A törekvés komoly népszerűségnek örvend világszerte, hiszen elkötelezett híve éppúgy a Musk család Amerikában, ahogy a királyi család Angliában. Nem véletlenül, hiszen ez az egyetlen olyan protest mozgalom, ami tudott előjelet váltani, vagyis nemcsak azt tudja, mi ellen, hanem azt is, mi mellett teszi le a voksát. És ezt 30 éve már több helyen iskolákban is tanítják. Szekeres Diánával, a Slow Living Hungary alapítójával és vezetőjével beszélgettem arról, hogy itthon is jogunk van az ízekhez, és ennek köszönhetően arról a célkitűzésről, hogy a magyar termelő egy brand, egy cool dolog legyen. És bár az alapeszmék nagyon kötöttek, egyre több hazai étterem és termelő tud része lenni egy nemzetközi elveken működő rendszernek.

SZÖVEG: RIEDL ANNAMÁRIA

Miért tartottad fontosnak, hogy az International Slow Food mozgalom megérkezzen Magyarországra is?

5 évvel ezelőtt találkoztam a törekvéssel, amikor forgatókönyv-fejlesztőként Amerikában dolgoztam, és egy tudományos vizsgálat kapcsán jött velem szembe. Egy film a szingularitással foglalkozott, az emberek és a robotok találkozásáról, és ennek volt egy olyan alfejezete az étkezéssről, amiben feltűnt, mint ellenpélda a dinamikus fejlődésre. Ekkor ismerkedtem meg Elon Musk – a Tesla vezetője, és a világhírű divatmodell, Maye Musk fia – testvérével, Kimbal Muskkal, aki nagyon komolyan, innovatív eszközökkel és óriási energiával építette fel az amerikai mozgalmat. Eljártam rendezvényekre, és teljesen elájultam, mekkora összetartó ereje van, mennyire komolyan veszik mind éttermi, mind pedig termelői oldalról.

Az őszintesége és a magas minőségre vetett hit miatt hoztam haza a gondolatát. Kezdetnek a nemzetközi szervezeten belül létrehoztam a Slow Food Eger-Mátra conviviumot, mert a nemzetközi program is közösségekből tevődik össze, és innentől egyenes út vezetett az országos kezdeményezéshez a megnövekedett jelentésszám miatt. Ma pedig már két év az országos mozgalom.

Mi volt az első lépés itthon?

Mivel családi kötődésem van az egri borvidékhez, megkerestem ottani borászokat, termelőket, és elkezdtem beszélgetni velük, hogy milyen problémáik vannak.

Öt évvel ezelőtti időszakról beszélünk. Milyen problémákkal találkozott?

Az érdekképviselet volt az egyik legkardinálisabb probléma, továbbá, hogy nehezen tudnak egymásra találni az éttermek és a termelők, még akár egy régióban is. Nagyon sok egyesület volt már akkor is, de szegmentálva volt minden. Nem volt mátrixban együtt az egész, hanem külön kis szigeteket alkottak a borászok, a sajtosok, a méhészek, sorolhatnám, és társadalomtudományos szakemberként azonnal megláttam a lehetőséget az ő problémáik és a mozgalom alapelvei között.

Mik ezek az alapelvek?

A legfontosabb minden esetben, hogy a tagok sikeresen tudjanak együtt dolgozni, és ajánlással éljenek egymásról, egymásnak minden fórumon, ahova eljutnak. Csak így lehet hírt adni a termelőkről nemcsak regionális, hanem országos szinten is. Valamint a problémák mellett együttesen kell kiállni. Hiszen minden termelő valahol összeér a többivel, így az érdekképviselet akkor tud a legerősebb lenni, ha együtt lépnek fel a tagok.

A mozgalom csak a gasztronómiára terjed ki?

Nem. Van a food&wine rész, ami a bor és a gasztronómia, az art&fashion, ahova a népművészet, képzőművészet és modern művészet tartozik, valamint a travel, az utazás ága, kastélyszállókkal, vendégházakkal, vendégszállókkal, akik ökotudatosan gondolkodnak, és ennek mentén képviselik a helyi értékeket. Minden ágnak van egy lefektetett alap eszmerendszere, amitől egy étterem, egy termelő, egy szálló, vagy egy képzőművészeti ág slow-vá válik.

Könnyű megfelelni ezeknek a kritériumoknak?

Erre nem tudok határozott igennel vagy nemmel válaszolni, ez egyénileg dől el. Nagyon sokan keresnek meg bennünket, akik azt hiszik, hogy megfelelnek a követelményrendszernek, de amikor kimegyünk ellenőrizni, a helyszínen derül ki, hogy nem. Aztán van, ahol tudunk egy kis ráhatással segíteni, hogy megfeleljenek, de sajnos

van, ahol nem, mert a vártnál valamivel távolabb állnak a megvalósítás terén. Az éttermek pl. nem használhatnak pálmaolajat, az alapanyagok magas százalékának kell a régióból, nagyjából 50-100 km-es körzetben belülről származnia. A borászatoknál a génmanipuláció, az adalékanyagok kérdése nagyon fontos. A művészeti ágaknál azt nézzük, milyen alaposan jeleníti meg a környezete népi hagyományait vagy szokásait.

Rengeteg apró dologra kell figyelnetek.

Nagyon sok mai tagunk anno a belépésekor tudatosan úgy hívott fel, vagy írta meg a bemutatkozó anyagát, hogy őszintén vállalta, melyek azok a pillérek, amelyeknek esetleg még nem felel meg maradéktalanul. Tudni kell, ez a mozgalom valóban nagy részben az őszinteségen alapul. Látnunk kell a jövőbeni tagjainkon, hogy tényleg elkötelezettek a mozgalom iránt, mert csak így fogják tudni a többi tag érdekeit is képviselni más fórumokon. A borászatoknál vagy majoroknál mire bio vagy természet közeli lesz valami, az idő. Ezért sokszor időt adunk a tagoknak az átállásra, és ha kell, mérnökökkel segítjük a munkájukat. Ami biztos, ha valaki rálép a slow útra és csatlakozik hozzánk, természetesen biztosítunk neki turelmi időt, és szakemberekkel, már rutinos tagokkal mindenben segítünk neki, hogy mihamarabb megfeleljen a feltételeknek és rá tudjon lépni a fenntartható fejlődés útjára. Továbbá a bekerüléshez ajánlás is szükséges. Két, már állandó tagnak kell ajánlania az új belépőt mindazon túl, hogy megfelel a követelményeknek.



Ki dönti el, hogy egy adott termelő, étterem vagy művész megfelel-e a szempontrendszernek?

Van egy bizottságunk, amelyben olyan ismert és elismert szakemberek vállaltak tagságot, akik nemcsak hazai, de nemzetközi szinten is elérték megkérdőjelezhetetlen eredményeket a maguk szakterületén. Valamint szakmai szervezetekkel (pl. NÉBIH), tudományos szakemberekkel, orvosokkal, múzeumvezetőkkel és galériatulajdonosokkal is jó kapcsolatot ápolunk a nemzetközi mozgalom szakembereivel.

Hány étterem tudott már itthon megfelelni az alapelveiteknek?

Egyre több étterem csatlakozik hozzánk. Április végén például az egyik Michelin-csillagos éttermet is a tagjaink között fogjuk üdvözölni, ami már most 97%-ban hazai alapanyagokkal dolgozik, és ezt sokan nem is tudják erről az étteremről. »

A tagok kapnak időt és segítséget is az átállásra