

Yeni Bir Gıda Tüketim Alışkanlığı Olarak Slow Food (Yavaş Yemek) Hareketi

M. Paksoy¹, B. Özdemir

¹Yrd.Doç.Dr. KSÜ Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, Kahramanmaraş
E-posta: mpaksoy@ksu.edu.tr

ÖZET

Slow Food hareketi, 150'den fazla ülkede bulunan destekleyicileriyle iyi yemeğin zevkini topluma ve çevreye olan sorumlulukla bir araya getiren bir sivil toplum kuruluşudur. Kar amacı gütmeyen bir hareket olan Slow Food, 1989 yılında fast food ve hızlı yaşam tarzına, yerel geleneklerin yok oluşuna ve insanların ne yediklerine, yedikleri yemeğin nereden geldiğine, tadının nasıl olduğuna ve yaptıkları yemek tercihlerinin dünyanın kalanını nasıl etkilediğine dair ilgilerinin azalmasına karşı, İtalya'da Carlo Petrini tarafından kurulmuş bir harekettir. Slow Food'un bugün dünyada 100 binden fazla üyesi, 1300 yerel şubesi ve kaliteli yemeklerin sürdürülebilir üretimi üzerine çalışan 2 binden fazla yemek kuruluşu bulunmaktadır. Slow Food, "iyi, temiz, adil gıda" felsefesi ile ortaya çıkmış, çevreyi, hayvan varlığını ve üreticilerin gelir düzeyini önemsemiştir. Sürdürülebilirlik ve sosyal adalet konusunda farkındalığı ve bilinç düzeyini artırmayı amaçlayan Slow Food'un, geleneksel gıdaları koruma altına almayı, biyolojik çeşitliliği korumayı, yemek eğitimi ve yerel ekonomiyi desteklemeyi amaç edindiği görülmektedir. Slow Food dünyanın her yerinde olduğu gibi Türkiye'de de 20 adet convivium adı verilen yerel şubelere sahiptir. Türkiye'deki conviviumlar; Kars, İzmir, Adapazarı, Ankara, Aydın, Rize, Çanakkale, Gaziantep, Kastamonu, Muğla, Samsun ve İstanbul'da oluşturulmuştur. Büyük şehirlerde birden fazla convivium bulunmaktadır. Örneğin; İzmir'de Urla, Tire, Foça, Karaburun, Seferihisar; Çanakkale'de Bozcaada, Gökçeada; İstanbul'da Yağmur Böreği, Fikir Sahibi Damaklar ve Balkon Bahçeleri conviviumları gibi. Bu çalışmada Slow Food hareketinin felsefesi, ilkeleri, tarihsel gelişimi, yapısı hakkında bilgi verildikten sonra Dünya'daki ve Türkiye'deki faaliyetleri örnekler verilerek tartışılacaktır.

Anahtar Kelimeler: Yavaş yeme hareketi, Türkiye

ABSTRACT

Slow food action is a nongovernment organisation in more than 150 countries to spread the taste of good food to the society along with responsibilities to the environment. The Slow Food, a nonprofit organization, was founded in 1989 by Carlo Petrini in Italy as a reaction against loss of local traditions, fast food habit, loss of attentiveness for taste of food and for from where comes food. Nowadays, The Slow Food has members more than 100.000, 1300 local agency and more than 2000 food firms to maintain sustainable quality food production.

The Slow Food activity emerged on the principles of "good, clean, fair nutrition" and take environment, animal existence and producer's income into consideration. The Slow Food aims at increasing awareness about sustainability and social justice and intends to protect traditional nutritions, biological diversity, food education and local economics. As in everywhere in the world, the Slow Food has 20 local agencies named convivium. Conviviums in Turkey are founded in Kars, İzmir, Adapazarı, Ankara, Aydın, Rize, Çanakkale, Gaziantep, Kastamonu, Muğla, Samsun and İstanbul. There are more than one convivium in big cities. For example as conviviums in Urla, Tire, Foça, Karaburun, Seferihisar in İzmir, Bozcaada, Gökçeada in Çanakkale, YağmurBöreği, Fikir Sahibi Damaklar and Balkon Bahçeleri conviviums in İstanbul. In this study, the philosophy, principles, historical development and structure of the Slow Food activity will be reported and business service with examples will be discussed.

Key words: Slow food, Türkiye

1. GİRİŞ

Slow Food Hareketi, bir İtalyan gastronom olan Carlo Petrini tarafından, 1986 yılında İtalyanın Langhe Bölgesindeki Cuneo kentinde başlatıldı. Hareketin nedeni Roma Piazza di Spagna'da Mc Donald's açılmasına gösterilen tepkiydi. Slow Food, ortak kültürel ve gastronomik sürdürülebilirliği amaçlayan uluslararası bir harekettir. Kişilerin demokratik ve gönüllü katılımına dayanır.

Slow Food aynı zamanda, dünya genelinde gıda tarım bio-çeşitliliğini savunur. Evcil yada vahşi hayvan ve sebze türlerini korur. Lezzetin standartlaşmasına karşıdır. Tüketicinin bilinçlenme gereksinimini destekler. Gıda ve gastronomik geleneklerin bağlı olduğu kültürel kimliklerin sürdürülebilirliğinin sağlanmasına çalışır. Yiyecek ve tarım alanında, geleneklerden miras kalan işleme tekniklerini araştırır (Yurtseven, 2007).

2. SLOW FOOD İLKELERİ

Slow Food tüm insanların ulaşabileceği ve tat alabileceği, kendileri için yetiştirenler için ve gezegenimiz için iyi gıdayı hayal etmektedir. Lezzetin ve kültürün standardizasyonuna ve çok uluslu ve sanayisel tarımın dizginlenemeyen gücüne karşıyız.

Yaklaşımımız birbiriyle ilişkili 3 prensiple tanımlanabilen gıda kalitesi kavramına dayanmaktadır: iyi temiz ve adil.

- İyi: Yerel kültürün bir parçası olan ve duyuları tatmin eden taze kokulu mevsimsel diyet
- Temiz: Çevreyi, hayvanları ve insan sağlığını tehlikeye atmayan gıda üretimi ve tüketimi.
- Adil: Tüketiciler için ulaşılabilir fiyatlar ve üreticiler için adil şartlar ve ücretler.



Slow Food gıdanın çevre, tarım, siyaset, kültür gibi hayatın pek çok yüzü ile ilişkili olduğuna inanmaktadır. Gıda tercihlerimiz üzerinden kollektif olarak gıdanın ekilmesini üretilmesini ve dağıtılmasını etkilemekte ve sonuç olarak büyük bir değişiklik meydana getirmektedir.

Bilgili ve seçici tüketiciler iyi temiz ve adil gıdayı tercih ederek eş-üretici olmaktadır.

Slow Food, tüm insanların gezegenimiz ve gıda üreticileri için iyi olan gıdaya ulaşabileceği ve tadını çıkarabileceği bir dünyayı amaçlayan küresel bir örgütlenmedir. Üye destekli ve kar gütmeyen bir kuruluş olan Slow Food, 1989 yılında fast food ve hızlı yaşamın yükselişine, yerel ve geleneksel gıdanın yok oluşuna bir tepki olarak, insanları yedikleri gıdaların tadı, nereden geldiği ve gıda seçimlerinin dünyanın geri kalanını nasıl etkilediği hakkında bilinçlendirmek amacıyla kurulmuştur.

Slow Food, kaliteli gıdaya erişebilmenin ve zevk almanın her insanın temel hakkı olduğuna ve zevki mümkün kılan biyoçeşitlilik mirasının, kültürün ve bilginin sürekli korunması gerektiğine inanır. 150'den fazla ülkede; aralarında iyi, temiz ve adil gıdayı savunan şeflerin, gençlerin, aktivistlerin, çiftçilerin, balıkçıların, uzmanların ve akademisyenlerin yer aldığı yaklaşık 100.000 Slow Food üyesi bulunmaktadır. Üyeler, dünya geneline yayılmış 1500 konvivyuma (yerel birlikler) gerek üyelik aidatları, gerekse de düzenledikleri etkinlikler ve kampanyalarla destek olmaktadır. Bunun yanı sıra, küçük ölçekli sürdürülebilir gıda üretimi yapan 2000 Terra Madre gıda topluluğu da SlowFood ağının içinde yer almaktadır.

Tüm dünyada 100.000 üye, bir konvivyumun (yerel kısım) parçası olarak, Slow Food felsefesini gruplarda düzenledikleri faaliyet ve düzenlemelerle hayatın bir parçası haline getirmektedirler: Basitçe paylaşılmış yemek ve zevklerden yerel üretici ve çiftçileri ziyarete, konferanslar ve tartışmalara, film sahneleri-festivallere, lezzet eğitimine, çocuklar ve yetişkinler için seminerlere, çiftçi marketlerini desteklemek, yerel yada uluslar arası kampanyalar düzenlemeye kadar. Üyeler günlük zevk ve yemekleri paylaşmak için bir araya gelmekten ve yerel gıdaları ve üreticileri tanımak ve bilgileri yaymaktan zevk almaktadırlar. Bugün tüm dünyada 1300'den fazla convivia vardır. Yakinınızdaki convivyumu bulunuz.

3. ORGANİZASYON YAPISI

Slow Food üye destekli, kar amacı gütmeyen uluslararası bir kuruluştur. Tüm gelirler – üyelik aidatları, bağışlar, proje ve etkinlik destekleri - Uluslararası Tüzük'te belirtilmiştir ve derneğin faaliyetlerini belirleyen hedefleri gerçekleştirmek için kullanılır.

Hareketin temelinde kendi yemek kültürlerini korumayı amaçlayan, daha sürdürülebilir bir gıda geleceğini destekleyen, Slow Food felsefesini yaymayı ve gerçekleştirmeyi hedefleyen, bağımsız çalışan konvivyumlar vardır. Günümüzde dünyanın dört bir yanındaki 1500'den fazla konvivyum, Slow Food'un belkemiğini oluşturmaktadır ve her yıl ortalama 6000 etkinlik gerçekleştirmektedir. Dernek, temel gücünü dünyanın her yanındaki binlerce gönüllüsünden almaktadır; konvivyumlardan dernek başkanına her seviyede gönüllülük esastır. Gönüllüler yerelde hedefler belirleyip, etkinlikler düzenleyerek, hareketin felsefesini ve amaçlarını ön plana çıkarmaktadır.

Slow Food International, her dört senede bir Uluslararası Slow Food Kongresi'nde seçilen Uluslararası KONSEY ile birlikte hareketin dünya genelindeki gelişimini planlar ve destekler. 2012 yılındaki kongrede, yeni bir yönetim organı olan ve dünyanın çeşitli bölgelerinden altı üyenin yer aldığı Yönetim Komitesi oluşturulmuştur. Slow Food'un kurucusu Carlo Petrini dernek başkanıdır. Personel, İtalya'nın kuzeyinde, Piemonte Bölgesi'nde küçük bir kasaba olan Bra'daki Slow Food Uluslararası Genel Merkezi'nde çalışmaktadır. Piemonte Bölgesi'nin tarımsal ve gastronomik zenginlikleri ile ünlü olması Slow Food hareketinin doğmasına vesile olmuştur.

Slow Food'un, bazı ülkelerde ulusal düzeyde kurumsal yapıları bulunur. Bunlardan bazıları daha eski (İtalya, Almanya, İsviçre, Amerika Birleşik Devletleri, Japonya, İngiltere ve Hollanda) ve bazıları daha yenidir (Brezilya, Kenya ve Güney Kore). Hepsinin karar otonomisi vardır ama Slow Food International tarafından belirlenen siyasi kuralları takip ederler. Slow Food aktivitelerini koordine eder, konvivyumlara destek olur, etkinlik organize eder ve üyeler için referans noktası olurlar.

Slow Food, projelerini sürdürmek için aşağıdaki kuruluşları oluşturmuştur:

Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı; Slow Food'un gıda biyoçeşitliliğini ve gelenekleri korumak hedefli, özellikle de gelişmekte olan ülkelere odaklanmış, üretici gruplarıyla çalışarak yürüttüğü projelerini desteklemek amacıyla 2003 yılında kurulmuştur.

Terra Madre Vakfı 2004 yılında kurulmuştur. Vakıf, her iki yılda bir Torino'da gerçekleştirilen Terra Madre etkinliğini, bölgesel Terra Madre toplantılarını düzenler ve tüm katılımcı paydaşlardan oluşan bir ağ yaratarak projenin devamlılığını sağlar.

Slow Food, Gastronomi Bilimleri Üniversitesi'nin (UNISG) kuruluşunda rol almıştır. 2004 yılında kurulan üniversitede, lisans ve yüksek lisans seviyesinde eğitim programları bulunmakta, aynı zamanda da yenilenen gıda kültürünün incelenmesiyle karmaşık ve çok disiplinli bir fenomen olarak değerlendirilen gıdaya akademik bir itibar kazandırmak amacıyla eğitim kursları da düzenlenmektedir. Üniversite, Bra'dan bir kaç kilometre uzaklıkta bulunan tarihi Pollenzo köyünde yer almaktadır.

Slow Food Gençlik Ağı (SFYN), Slow Food'un iyi, temiz ve adil gıda felsefesine inanan gençlerin oluşturduğu uluslararası bir ağıdır.

SFYN, gıdanın sürdürülebilir satın alımı ve tüketimi için bilinçli tercihler yapabilmeleri adına gençler ve tüketiciler arasında farkındalık yaratır, onları destekler ve gıda israfını azaltmayı amaçlar. SFYN, gençlerin gıda bağlantılı konulara katılımını sağlamak için gıda israfına dikkat çeken Schnippeldisko/Disco Soup gibi çeşitli etkinlikler düzenler. İlk Schnippeldisko SFYN tarafından Almanya'da düzenlenmiş, kısa sürede Fransa, Hollanda, Kore, Meksika, Brezilya, ABD ve birçok başka ülkeye yayılmıştır. Gençlik ağının düzenlediği bir diğer önemli etkinlik de gastro-politik özelliğiyle öne çıkan, yemeğin ve fikirlerin paylaşımıyla insan ilişkilerini güçlendiren Eat-In'dir. Katılımcılar, Slow Food prensiplerine uygun olarak pişirdikleri yemekleri beraberlerinde getirir ve paylaşırlar. 2013 Aralık ayında, uluslararası gençlik ağının 25 ülkeden gelen temsilcileri Bra, İtalya'da buluşmuştur.

4. SLOW FOOD'UN TARİHSEL SÜRECİ

1986 - Slow Food İtalya'da kuruldu.

1989 – Uluslararası Slow Food hareketi Opéra Comique, Paris'te kuruldu ve Slow Food Manifestosu imzalandı.

1990 – İlk Uluslararası Slow Food Kongresi Venedik'te yapıldı ve Osterie d'Italia kitabının basılması Slow Food Editore yayınevinin başlangıcı oldu.

1992 – Slow Food Almanya kuruldu.

1993 – Slow Food İsviçre kuruldu.

1996 – Kasım ayı sonunda Slow Food, Torino'da ilk Salone del Gusto'yu düzenledi ve Nuh'un Ambarı (Ark of Taste) projesini tanıttı. Salone del Gusto, daha sonra bir bienale dönüşerek dünyadaki artizan ve sürdürülebilir gıdalara, küçük ölçekli üreticilere, yerel gelenekleri korumaya ve kaliteli gıda ürünlerine adanmış en önemli uluslararası fuarlarından biri oldu. Slow Food International'in dergisi Slow'un ilk sayısı yayımlandı.

1997 – Slow Food'un uluslararası artizan peynir fuarı Cheese ilk kez Bra'da gerçekleştirildi. Fuar, elde ettiği başarının ardından her iki yılda bir düzenli olarak gerçekleştirilmeye başladı.

2000 – Yok olma riski altındaki küçük ölçekli, artizan gıda üretimlerinin korunması amacıyla yerel üretici gruplarının oluşturulduğu Slow Food Presidia projesi hayata geçirildi. Slow Food ABD kuruldu.

2003 – Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı kuruldu.

2004 – 130 ülkeden 5000'i aşkın delegenin katıldığı Terra Madre, ilk kez 5. Salone del Gusto ile eş zamanlı olarak Torino'da düzenlendi. Dünyada bir ilk olan Gastronomi Bilimleri Üniversitesi, Bra, İtalya'daki Slow Food ofislerine yakın olan, restore edilmiş Agenzia di Pollenzo binasında eğitime başladı.

Slow Food Japonya kuruldu.

Balığa, sürdürülebilir balıkçılığa ve sürdürülebilir tüketime adanmış, Cheese fuarıyla aynı sene düzenlenen bir bienal olan Slow Fish ilk kez Cenova'da gerçekleştirildi.

2005 – Brezilya'daki ilk büyük ölçekli geleneksel gıda etkinliği olan Salão das Comunidades do Alimento, Slow Food Belo Horizonte tarafından düzenlendi.

2006 – Slow Food ABD, Louisiana eyaletinde Katrina Kasırgası'ndan etkilenen gıda topluluklarına destek amacıyla Terra Madre Yardım Fonu'nu oluşturdu.

Slow Food İngiltere (UK) kuruldu.

2007 – 5. Slow Food Uluslararası Kongresi, dünyanın çeşitli ülkelerinden gelen 600 delegenin katılımıyla Pueblo, Meksika'da gerçekleştirildi. İlk bölgesel Terra Madre toplantıları Brezilya ve Beyaz Rusya'da gerçekleştirildi.

Avrupa kıtasındaki şarap ve üzüm üreticilerinin bir araya gelip, sürdürülebilir şarap üretimini konuştukları Vignerons d'Europe ilk kez Montpellier, Fransa'da düzenlendi.

İlk Algusto etkinliği Bilbao, İspanya'da gerçekleştirildi.

2008 – Terra Madre Ağı, Etiyopya, Hollanda ve İrlanda'da ulusal toplantılar gerçekleştirdi. Slow Food ABD tarafından San Francisco'da kaliteli gıdanın kutlandığı Slow Food Nation gerçekleştirildi.

Slow Food ve Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı dünya genelinde çiftçi pazarlarının bulunduğu Yeryüzü Pazarları'nı hayata geçirdi.

2009 – Tanzanya, Arjantin, Bosna Hersek, Norveç ve Avusturya'da ilk bölgesel Terra Madre toplantıları gerçekleştirildi.

Gıdaya, lezzete ve kültüre adanmış bir bienal olan Eurogusto ilk kez Tours, Fransa'da düzenlendi.

İtalya'da Şefler ve Slow Food Presidia Ortaklığı kuruldu.

10 Aralık'ta Slow Food'un 20. Kuruluş yıldönümünü kutlamak adına dünyanın dört bir yanındaki topluluklar ilk Terra Madre Günü'nü kutladı. Yaklaşık 200.000 kişi ve 200'ün üzerinde konvivyum, 150 ülkede 1000'i aşkın etkinlikte iyi, temiz ve adil gıdayı destekledi.

2010 – Torino'daki uluslararası Terra Madre toplantısında, Afrika'da Bin Bahçe projesinin tanıtımı yapıldı.



Arjantin, Azerbaycan, Brezilya, Kanada, Güney Kore, Gürcistan ve Kazakistan'da ilk bölgesel Terra Madre toplantıları yapıldı. Eş zamanlı olarak Balkanlar'daki gıda toplulukları ilk kez Bulgaristan'da bir araya geldi.

2011 – Sürdürülebilirliği, biyoçeşitliliğin korunmasını ve küçük ölçekli çiftçileri destekleyen Avrupa politikalarının uygulanması için bir çağrı niteliğinde olan Slow Avrupa kampanyası başlatıldı. Şalak kayısı Nuh'un Ambarı'na (Ark of Taste) eklenen 1000. ürün oldu. Dünyanın çeşitli bölgelerinden gelen yerli gıda toplulukları, Jokkmokk, İsveç'te gerçekleştirilen ilk

Terra Madre Indigenous (Terra Madre Yerli Halklar) toplantısında bir araya geldi. Ermenistan, Avusturya, Güney Kore, Kırm, Japonya, Rusya ve İsviçre'de bölgesel Terra Madre toplantıları yapıldı.

2012 – Slow Food Başkanı Carlo Petrini, New York'ta düzenlenen ve Yerel Sorunlar başlıklı BM Sürekli Forumu'na katıldı. Petrini, Brezilya'da gerçekleştirilen BM Konferansı Sürdürülebilir Kalkınma Rio+20'deki Küresel Gıda Güvenliği ve Beslenme Diyaloğu'nda konuşmacı olarak yer aldı.

25 Ağustos'ta kutlanan Gıda İsrafına Karşı Harekete Geçme Günü, Münih'te düzenlenen ve AB'nin Ortak Tarım Politikası'nın Avrupa'daki gıda sistemine olan etkilerine dair farkındalık yaratmak amacıyla Slow Food, diğer STK'lar ve kuruluşlar tarafından düzenlenen İyi Gıda Yürüyüşü'nün başlangıcı oldu.

Salone del Gusto ve Terra Madre ilk kez ayrı etkinlikler olarak düzenlendi. Eş zamanlı olarak 95 ülkeden gelen 650 delegenin katıldığı 6. Slow Food Uluslararası Kongresi gerçekleştirildi.

2013 – Mayıs ayında Slow Food ve Birleşmiş Milletler Tarım Örgütü FAO, küçük ölçekli üreticilerin yaşam şartlarını iyileştirmek, gıda güvenliğini sağlamak ve dünyadaki açlığı azaltmak hedefiyle sürdürülebilir gıda ve tarım sistemlerini destekleyecek ortak girişimlerde bulunmak için bir anlaşmaya imza attı.

Mayıs ayında kırsal kalkınmayla birlikte küçük ölçekli üreticilerin desteklenmesini, Balkanlar ve Türkiye'deki gıda biyoçeşitliliğinin korunmasını hedefleyen ESSEDRA Projesi'nin (Kırsal Alanların Çevresel Sürdürülebilir Sosyo-Ekonomik Kalkınması) faaliyet dönemi Sırbistan'ın Belgrad kentinde tanıtıldı.

Eylül'de Birleşmiş Milletler Çevre Programı, Carlo Petrini'yi "İlham ve Aksiyon" alanında Champion of the Earth Ödülü'ne layık gördü.

Ekim ayında Slow Food'un Asya'daki ilk büyük ölçekli etkinliği olan AsiO Gusto Namyangju, Güney Kore'de gerçekleştirildi.

Kasım'da Afrika'daki ilk Yeryüzü Pazarı Mozambik'te kuruldu.

Yıl içinde Nuh'un Ambarı (Ark of Taste) projesinin uluslararası alanda daha fazla görünürlük kazanması için dünya genelinde yeniden tanıtım çalışmaları yapıldı.

5. SLOW FOOD MİSYONU

Gastronominin politika, tarım ve çevreyle olan ilişkisinin anlaşılması, Slow Food'u tarım ve ekoloji alanlarında önemli ve aktif bir hareket haline getirdi. Slow Food; zevk ve yiyeceği bilinçli ve sorumlu bir biçimde ilişkilendirir. Slow Food Hareketi gıdalardaki biyolojik çeşitliliği savunmayı, lezzet eğitiminin gelişmesi ve yaygınlaşmasını, mükemmel gıdaların üreticileri ve tüketicilerini bir araya getiren organizasyonları düzenlemeyi amaçlamaktadır.

Bio-çeşitliliğin Savunulması

Slow Food, mükemmel gıda ve şarapların zevkinin bunları korumak için gösterilen çabaların birleştirilmesiyle sağlanacağına inanmaktadır. Sayısız geleneksel peynir, hububat, sebze, meyve ve hayvan çeşidi, gıda ve tarım üretim faaliyetleri sırasında kolayca yok olabilmektedir. Slow Food Foundation for Biodiversity tarafından desteklenen the Ark of Taste ve Presidia projeleri, the Slow Food Award for Biodiversity ve Terra Madre gıda mirasımızın korunması için çaba göstermektedir (Slow Food 2005).

Biyçeşitliliği korumak

Slow Food geleneksel, sürdürülebilir ve kaliteli gıdayı savunurken; tarımı ve üretimi tehdit eden işlenmiş gıda, endüstriyel tarım ve küresel pazar kurallarına karşı biyoçeşitliliğin korunmasını amaçlar. Nuh'un Ambarı (Ark of Taste) ve Presidia projelerinin (Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı tarafından desteklenen) yanısıra Terra Madrea ağı sayesinde Slow Food, bizim için çok değerli olan gıda mirası korumayı amaçlar.

Terra Madre (Toprak Ana) ağı

Slow Food tarafından 2004 yılında başlatılan ve gıda topluluklarını bir araya getiren Terra Madre ağı, gıda üretimine olan yaklaşımları dünyayı ve çevreyi koruyan küçük ölçekli çiftçilere, hayvan yetiştiricilerine, balıkçılara ve gıda esnafına görünürlük kazandırmayı hedefler. Ağ sayesinde üreticiler, akademisyenler, aşçılar, tüketiciler ve gençlik grupları bir araya gelerek sürdürülebilir bir gıda sistemi çingüçlerini birleştirme şansı yakalamaktadır. Terra Madre ağı dünya çapında 150 ülkede gıda sistemini temelden değiştirmeyi amaçlayan kişileri, yerel yada küresel dernek ve STK'ları bir araya getirmektedir. Terra Madre ağı yerel, bölgesel ya da ulusal toplantıların yanı sıra her iki yılda bir Torino'da düzenlenen küresel bir toplantıyla bir araya gelmektedir.

Terra Madre (Toprak Ana) Ağı Slow Food tarafından 2004 yılında kurulmuştur. Ağ, gıda üretiminin aktif üyelerini, dağıtım zincirlerini birleştirerek sürdürülebilir tarım, balıkçılık ve gıda üretimini yaymayı amaçlamaktadır. Terra Madre; küçük ölçekli çiftçileri, hayvan yetiştiricilerini, balıkçıları, gıda zanaatkarlarını, akademisyenleri, aşçıları, tüketicileri ve 180'den fazla gençlik grubunu kapsayan bir ağıdır. Aynı zamanda iki yılda

bir yapılan küresel toplantıları, bölgesel-ulusal toplantılar, uluslararası aksiyon günü ve gıda sistemi ile ilgili olan bütün uluslararası projelerle bağlantılı etkinlikler düzenlenmektedir.

Terra Madre pozitif küreselleşmeyi temsil eder. Tarımdaki endüstriyel girişime ve yemek kültürlerinin standartlaşmasına teslim olmayı reddedenlerin sesi olmuştur. Gıda toplulukları gıda üretiminin çevre ile uyumlu bir ilişkisi olması gerektiğini ilan ederek geleneksel uygulamaların kültürel ve bilimsel değerlerini destekler.

Dünya çapında tanınan, 2000'in üzerinde gıda topluluğundan oluşan bu ağ, iki senede bir yapılan küresel buluşmalar ve 2004'ten beri dünyanın çeşitli bölgelerinde yapılan bölgesel toplantılar sayesinde genişleyerek günümüzdeki haline ulaşmıştır. Bu toplantılar binlerce çiftçiye, balıkçıya, zanaatkar gıda üreticisine ve şefe birçok konu hakkında tartışma, bilgilerini ve tecrübelerini paylaşma fırsatı sağlamış ve günlük işlerine ortak bir vizyonu paylaşan ulusal bir topluluğun pozitif enerjisiyle dönmelerine yardımcı olmuştur.

Uluslararası Terra Madre buluşmaları 2012 yılında ilk defa Salone del Gusto gıda fuarı ile beraber yapılmış; değişik kıtalardan gelen gıdaların olağanüstü çeşitliliğini geniş bir katılımcı kitlesine sunan tek bir organizasyon haline gelmiştir. Farklı ülkelerden gelen toplulukları bir araya getirerek değişik konuları tartışma olanağı sunan belirli toplantılar yapılmaktadır. Örneğin, 2010 yılında ilk kez Sofya'da düzenlenen Terra Madre Balkanlar, aynı bölgedeki çeşitli ülkelerden gelen gıda topluluklarını buluşturması bakımından türünün tek örneğidir. Balkan ülkeleri, ortak gıda kültürüne ve benzer sosyoekonomik koşullara sahip olduğundan, bu ülkelerdeki kırsal mirasın korunması ortak ve sınır ötesi bir çabayla mümkündür. Etkinlik her iki yılda bir gerçekleştiriliyor. Terra Madre Genç Avrupalılar, farklı bir gıda üretim sisteminin mümkün olduğuna inananları bir araya getirmektedir. İlk kez 2011 yılında düzenlenen ve yaklaşık 60 yerli gıda topluluğunu bir araya getiren Terra Madre Indigenous (Terra Madre Yerli Halklar) toplantısının 2015 yılında tekrar düzenlenmesi planlanıyor.

Slow Food tarafından kurulan Terra Madre Ağı, gıda topluluklarının kapasitelerini artırarak kaliteli, temiz gıda üretimini sağlamıştır. Halka iç içe çalışılarak, gıda üretiminin değişik yaklaşımlarının görünürlük kazanması ve bilgileri paylaşarak kurulan bu ağın güçlenmesi sağlanmıştır. Güney Amerika'dan bir grup akademisyenin ekolojik tarımı yaygınlaştırmaya çalışmasından, Ugandalı ve Kenyalı çiftçiler arasındaki takasa, ya da Kanada'daki küçük ölçekli çiftliklerin bisiklet turundan, Avustralya'daki bir gıda topluluğunun yerel bilgisine uzanan çeşitlilikteki örnekleri yücelten bu ağ sayesinde apayrı konular gündeme gelmekte ve sorunlara çözüm aranmaktadır. Yerel gıda kültürlerini korumak ve güçlendirmek için yapılan bu aktivitelerle beraber Terra Madre Ağı her geçen gün hızla büyümeye devam ediyor.

2009 yılından bu yana her sene, Slow Food'un 1989'da kurulduğu gün olan 10 Aralık'ta kutlanan Terra Madre Günü, Slow Food Terra Madre Ağı üyelerinin sürdürülebilir üretim ve tüketim için yerel karar alıcılara seslerini duyurabilecekleri bir gün haline gelmiştir. Terra Madre Günü yerel gıdanın küresel boyutta fark edilmesi ve kutlanması bakımından çok önemli bir yere sahiptir.

Slow Food'un aktif olduğu ülkelerde her sene yüz binden fazla insan; buluşmalar, tartışmalar, piknikler, yemekler, tarımsal geziler ve daha birçok başka etkinlik etrafında bir araya gelmektedir.

Slow Food, bu zenginliğin korunması ve kültürlere, tarihe, dünyadaki kültür coğrafyalarında yaşayan toplulukların geleneklerine bağlı olan bu mirasın yok olmaması ve kayda alınması için (bitki türleri, hayvan ırkları, zanaat ürünleri- ekmek, peynir ya da kurutulmuş et gibi) Nuh'un Ambarı'nı (Ark of Taste) oluşturmuştur. Nuh'un Ambarı bir ürün katalogudur; ancak Slow Food, üreticilerle doğrudan yürütülen bir proje daha başlatmıştır: Presidia. Nuh'un Ambarı yok olma riski taşıyan, aynı zamanda da tüm dünyadaki kültür ve geleneklerin bir parçası olan gıdaların yer aldığı online bir katalogdur. Katalogda bitki ve hayvan türlerinin yanı sıra peynirler, et ürünleri, ekmekler ve tatlılar gibi çiftçi ve zanaatkarların yok olmakta olan geleneksel bilgilerini barındıran işlenmiş ürünler de yer almaktadır. Halihazırda dünyada Nuh'un Ambarına kayıtlı 1835 tane ürün vardır.

Bu bilgi sadece tariflerden ibaret değildir; karmaşık ve zengin yöntemlerin kuşaklararası aktarılmasıyla var olmuş bir kültür çeşitliliğidir.

Presidia, üreticileri, yok olma tehlikesi altındaki geleneksel bir ürünü (Nuh'un Ambarı'nda yer alan bir ürün), onunla birlikte yok olma tehlikesi taşıyan geleneksel bir tekniği (balıkçılık, hayvan yetiştirme, işleme, çiftçilik) ya da kırsal alanları ve ekosistemi korumak için çalışır.

Nuh'un Ambarı bir ürün kataloğu iken, Presidia'nın temelini üreticilerle kurulan ilişki ve onları desteklemek için bir girişim yaratmak oluşturur. Bir Presidia başlatmak, üreticileri ziyaret etmeyi, nasıl çalıştıklarını, yaşadıkları zorlukların neler olduğunu, kültürel, sosyal yapılarını ve ürün pazarını kavramayı gerektirir. Bunlar destek girişiminin başarılı olması için şarttır.

Slow Food Presida Nuh'un Ambarı'nda yer alan yok olma riski altındaki bir ürünün korunması ve hayatta kalması için çalışır, diğer bir deyişle Nuh'un Ambarı'ndan sonra gelen aşamadır. Doğal olarak Nuh'un Ambarı'ndaki kadar çok ürünün Presida olması mümkün değildir ancak diğer kurum ve kuruluşların da bu ürünleri korumak için harekete geçmeleri umulmaktadır.

Biyoçeşitliliği korumak, savunmak ve desteklemek için kullanılan diğer önemli bir araç da aileler, topluluklar ve okullarla birlikte geliştirilen Slow Food bahçeleridir.

Afrika'nın Ana Rolü ve FAO işbirliği



Gıda geleneklerini korumanın aynı zamanda yaşam kalitesinin artırılması, toplumların ve kültürlerin hayatta kalması anlamına geldiği Güney ülkelerinde, biyoçeşitliliğin Afrika'da Bin Bahçe (Thousand Gardens in Africa) projesi gibi girişimler aracılığıyla korunması büyük önem taşımaktadır. Slow Food; gerçekleştirdiği bahçe projelerinin yanı sıra yerel tohumları, yemekleri ve ürünleri koruyarak, gıda güvenliğinin ve gıda egemenliğinin iyileştirilmesi için çalışmakta ve dünyadaki açlık sorununa karşı savaşmaktadır. 2013 yılında Slow Food ile Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) arasında küçük ölçekli üreticilerin yaşam şartlarını iyileştirmek, dahasürdürülebilir gıda ve tarım sistemlerini desteklemek amacıyla ortak girişimlerde bulunmak için imzalananan anlaşma, Slow Food'un busavaşındayalnız olmadığının göstergesidir.

Slow Food ayrıca küçük ölçekli üreticileri ve tüketicileri bir araya getirmek için dünya genelinde Yeryüzü Pazarları'nı (earth markets) destekler. Yeryüzü Pazarı (Earth Markets), Slow Food Felsefesi'ne uyan çiftçilerin uluslararası ağıdır. Yerel üretimi ve yerel ürünleri destekler. Burada; güvenebileceğiniz kaliteli ürünleri, doğrudan üreticisinden satın alabilirsiniz. Yerel ekonomiyi destekleyen üreticiler ve tüketiciler için adil fiyatlar sağlar. İyi, temiz ve adil ürünler sunar. Yerel ürünleri, tüketiciye en kısa gıda zinciriyle ulaştırır. Tüketiciler, üreticilerden öğrendikleri ve eğitim faaliyetleriyle üretici ortaklar olur.

Lezzet Eğitimi

Dünyanın herhangi bir yerindeki lezzetin zevki, yalnızca yemek masasının etrafında öğrenilmez. Slow Food'a göre lezzetlerin zevkini keşfetmek, sorgulamak ve denemek için bilinçli bir çaba harcamamız gerekir. Bu çaba, Slow Food lezzet eğitiminin öncelikli amacıdır. Convivia faaliyetleri ve lezzet atölyeleri üyelere yeni lezzetler sunar. Gastronomlar, Slow Food the University of Gastronomic Sciences'da eğitilir.

Gıda ve Tat Eğitimi

Slow Food, gıdanın tarladan sofraya her yönü üzerine çalışmaya ve duyuları yeniden uyarıp terbiye etmeye dayalı yenilikçi lezzet eğitimi destekler. Bunu yaparken insanların lezzet hafızasını genişletmeye ve gıdanın kim tarafından nerede ve nasıl üretildiğine odaklanır. Böylece yetişkinlerin ve çocukların günlük gıda seçimleriyle iyi lezzet arasında birliktelik ilişkisi kurup, gıdanın kültürel ve sosyal önemine saygı duymalarını sağlar.

Slow Food'un eğitim projeleri, gıdanın anlamının haz, kültür ve eğlenceden geldiği görüşüne odaklanmış diğer gıda eğitimlerinden farklıdır. Slow Food eğitimleri çeşitli ve çok geniş kapsamlı çevreleri - çocukları, yetişkinleri, öğretmenleri, üyeleri ve toplumun bütünü - içerir; bu çevreler için okul bahçeleri, tadımlara rehberlik etme, çiftlik ziyaretleri, nesiller arası bilgi alışverişi, uygulamalı çalışma atölyeleri ve üreticilerle yemekler gibi birçok faaliyeti organize eder. Eğitim kapsamında okullar ve yerel üreticilerle birlikte çalışılır; uzman ve yazarların katıldığı konferanslar düzenlenir; "iyi, temiz ve adil" gıda topluluğun tüm organizasyonlarında anlatılır ve tanıtılır. Slow Food eğitim projeleri gıdaya dair bilinci artırır ve toplumun çeşitli katmanlarındaki insanlarda gıda sorunları konusunda farkındalık uyandırır.

Gastronomi Bilimleri Üniversitesi (UNISG)

2004 yılında Slow Food tarafından kuruldu. Üniversite, birden çok bilim dalını içeren eğitim programları sunar. Üniversite, beşeri bilimlerle fen bilimleri, iletişimle duyusal eğitim, sınıf içi çalışmayla saha çalışmalarını birlikte yürütür; böylece tüm dünyada ve İtalya'da gıdanın karmaşık, çok disiplinli yönlerinin anlaşılmasını sağlar. Üniversite, 9 yıl önceki resmi açılışından itibaren 60'tan fazla ülkeden 1.200 öğrenciye lisans, lisansüstü ve ustalık eğitimi olanakları sağlarken; 2013 yılından itibaren gıda zanaatkarlığı konusunda üst düzey çıraklık (High Apprenticeship) programlarını başlatmıştır. Bu dersler ekmekçilik, pizzacılık, fermente içki üretimi ve peynir ustalığı başlıkları altında verilmektedir.

Okul Bahçeleri

Okul bahçeleri; gıda, sürdürülebilirlik, biyoçeşitlilik ve çevreye duyarlılık konularında çocuklarla bağ kurmanın en önemli yoludur. Okullar, Slow Food'un tüm konvivyumlarının müdahil olduğu en önemli çalışma alanlarından biridir. 2012 yılı sonu verilerine göre Slow Food'un tüm dünyadaki bahçelerinin sayısı 1.500'den fazladır.

Çocuklar için Duyusal Eğitimler

Slow Food, çocukların tüm duyularını kullanarak gıda kalitesinin farkına varmalarını ve seçimlerini bilinçli yapmalarını sağlar. Yaşamın erken yıllarındaki lezzet eğitimi çocuğun duyusal belleğine katkıda bulunur, böylece lezzetler ve alışkanlıklar tanımlanmış olur. Slow Food, duyusal eğitim programları yoluyla binlerce çocuğa ulaşır. Sadece Avrupa'daki uluslararası organizasyonlarla bile 12.000'den fazla çocuğa, 350'den fazla okulda en az 50.000 öğrenciye ulaşılmaktadır.

Yetişkinler için Tadım Eğitimleri

Tadım Atölyeleri, dünyadaki konvivyumların en önemli organizasyonlarından ve Slow Food'un alametifarikası gibidir. Saatler süren tematik tadımlar uzmanlar ve üreticiler rehberliğinde gerçekleştirilir. Bu atölyelerde üretim aşamaları ve ürünlerin gastronomik niteliklerinin içerikleri rehberler tarafından açıklanır. Tadım Atölyeleri uzmanların bilgisi ve doğrudan deneyimin birleşmesi sayesinde, gıdaya iç görülü ve çok disiplinli bir yaklaşım sunar. Organizasyonların bazılarında ziyaretçiler Masters of Food'a katılma olanağı bulabilirler. Masters of Food, duyuları uyandırmaya ve eğitmeye dayalı eğitim kurslarıdır. Bu kurslar gıda üretim tekniklerini

öğrenmeye ve tadım yapmaya yöneliktir. Amaçları profesyonelleri eğitmek değil, tüketicileri merak uyandırarak bilgilendirmek ve sorumlu tüketimi teşvik etmektir.

Üretici ve Tüketici Bağı

Slow Food, fuarlar olaylar ve çiftçi pazarları organize ederek, kaliteli gastronomic ürünlerin sunumunu sağlar. Uluslararası gıda festivallerinin en başarılısı Salone del Gusto'dur. Tüketiciler, bu festivalde sunulan yiyecekleri satın alır ve test ederler. Böylelikle, lezzet dünyası kamuya tanıtılarak, üreticiler desteklenir. Slow Food'un organize ettiği diğer faaliyetler Urban Harvest, Cheese, Slow Fish, Deutscher Kasemarkt ve Aux Origines du Gout'tur (Slow Food, 2005).

6. SLOW FOOD ETKİNLİKLERİ

Üreticiler ve Türeticiler arasında bağlar kurmak

Slow Food'a katılanlar, sadece tüketici olmanın pasif rolünü aşırp gıdamızı üretenleri tanımayı, gıdanın nasıl yetiştiğini, işlendiğini ve dağıtıldığını bilmek istemektedir. Biz de çiftçileri, balıkçıları, zanaatkâr gıda işleyicilerini, üreticileri ve çobanları aktif bir şekilde destekleyerek bu üretim aşamalarının tamamlayıcı bir parçası olmaktadır. Slow Food, üreticiler ve türeticiler (co-producer) arasındaki bağı güçlendirmek için fuarlar, etkinlikler ve pazarlar organize etmektedir. Slow Food'un etkinlikleri, konvivyumlar tarafından yapılan küçük çapta tanışma aktivitelerinden, dünya çapında ses getiren ve binlerce ziyaretçiyi, gazeteciyi ve gıda profesyonelinin ağırlayan fuarlara kadar farklı şekillerde olabilmektedir.

Salone del Gusto ve Terra Madre

İlk olarak 1996'da yapılan Salone del Gusto; zanaatkârlar küçük ölçekli gıda ve şarap üreticilerini ağırlayan, ayrıca dünyanın her yerinden gelen üreticileri ve tüketicileri birleştirmeye adanmış en önemli etkinliktir. 2012'de 220.000 ziyaretçiyi ağırlayan Salone del Gusto ve ondan bağımsız olarak 2004 yılında başlayıp dünyadaki gıda topluluklarını buluşturan Terra Madre, yıllar içinde birbirine çok yakın olarak gelişmeye devam etti. İlk kez 2012 yılında eş zamanlı düzenlenen Salone del Gusto ve Terra Madre, her kıtadan sıradışı gıda çeşitliliğini iyi, temiz ve adil üreticilerin birer örneği olarak tek bir organizasyon altında birleştirdi.

Ziyaretçiler yemek ve şarabın tadını çıkarıp, ilgili birçok aktiviteye katılırken-ki bu Salone'nin temel özelliği idi-; Terra Madre sayesinde bu ayrıcalıklı ürünlerin arkasındaki çiftçiyi, balıkçıyı ve üreticiyi keşfetme fırsatı yakaladılar. Lingotto fuar alanında 300 Slow Food Presidia'sıyla birlikte, coğrafi bölgelere göre ayrılmış 400 Terra Madre gıda topluluğunun ve 1000'den fazla katılımcının bir araya geldiği bir fuar gerçekleştirildi. 2012 yılında Torino şehri, etkinlikle eş zamanlı olarak Uluslararası Slow Food Kongresi'ne de ev sahipliği yaptı. Slow Food delegeleri ve bir ilk olarak Terra Madre katılımcılarıyla birlikte gelecek dört yılın yaklaşımlarına karar verildi ve yönetim organlarında görev alacak kişiler seçildi. Bir sonraki Salone del Gusto ve Terra Madre 23-27 Ekim 2014'te Torino, İtalya'da

gerçekleştirilecektir.

Slow Fish

İtalya'nın Cenova şehrinde gerçekleşen Slow Fish etkinliğinde akademisyenler, araştırmacılar, küçük ölçekli balıkçılar, halk temsilcileri ve ilgililer sürdürülebilir balıkçılık ve üretim, sağduyulu balık tüketimi ve ekosistemlerin sağlığı konusunda tartışmak üzere bir araya gelmektedir. Slow Fish, büyük pazarı, konferansları, toplantıları, atölyeleri ve tadım etkinlikleriyle tamamiyle dünya balıkçılığı ve balıkçılık sorunlarına adanmış benzeri olmayan bir etkinliktir. Slow Fish 2013, Cenova şehrinin kalbindeki Porto Antico meydanında 9-12 Mayıs tarihleri arasında gerçekleştirildi. Bir sonraki Slow Fish'in Mayıs 2015'te yapılması planlanlanmaktadır.

Cheese

Dünyanın her yerinden gelen süt ürünleri üreticileri ve peynir tutkunları için düzenlenen uluslararası bir referans noktası niteliğindeki Cheese etkinliği, zanaat kullanılan üretim çeşitliliği üzerine odaklanır ve her ürünün kendine özel hikâyesini anlatarak geleneksel bilgiyi yaşatır (insanlar, üreticiler, bölgeler ve üretim aşamaları vs.). Cheese etkinliğinin kazandığı bir savaş da, peynire tat veren ve hayati önem taşıyan çiğ sütün, üreticilerin gözünde tekrar değer kazanmasını sağlamak oldu. 20-23 Eylül 2013'te yapılan Cheese, yaklaşık 250.000 ziyaretçiyi ağırlayarak beklenenin ötesinde bir başarıya ulaşmıştır. Etkinlik boyunca ziyaretçiler, Presidia üreticileri ve diğer üreticiler tarafından sergilenen çeşitli süt ürünlerini tatma fırsatı yakalamış; sokak yemeklerini keşfetmiş; Master of Food gibi tadım etkinliklerine, aileler için düzenlenen eğitimlere, konferanslara, tadım atölyelerine katılmış; bir dizi oturumun gerçekleştiği Literary Café ve Biyoçeşitlilik Evi'ni gezme şansı yakalamıştır.

AsiO Gusto

"AsiO Gusto", ilk kez 1-6 Ekim 2013 tarihleri arasında Kore'nin Seul şehri yakınlarındaki Namyangju'da gerçekleştirildi. Bu etkinlik Asya ve Okyanusya'dan onlarca küçük üreticiyi bir araya getirmiş; halka da burada sergilenen sıra dışı ürünleri keşfetme ve yapılan birçok aktiviteye katılma şansı sunmuştur. İlk AsiO Gusto 40 ülkeden 500.000'den fazla ziyaretçiyi, küçük ölçekli üreticiyi ve delegeyi ağırlamış; Asya ve Okyanusya'nın gastronomik zenginliklerini sergilemiş; ulusal medyanın ilgisini çekerek bölgede büyüyen Slow Food hareketine büyük hız kazandırmıştır. Etkinlik kazandığı başarı nedeniyle her iki yılda bir tekrarlanacaktır.

Markt des Guten Geschmacks



Slow Food Almanya'nın "Markt des Guten Geschmacks" (İyi Tatlar Pazarı); her Nisan ayında dört gün boyunca üreticileri ve tüccarları atölyelerin, konuşmaların ve akşam yemeklerinin düzenlendiği bir fuar alanında bir araya getiriyor. Etkinlik, 10-13 Nisan 2014 tarihinde 8. kez Stuttgart'ta gerçekleştirilecek ve ziyaretçiler yaklaşık 400 üreticinin Slow Food'un "iyi, temiz, adil" felsefesiyle hazırlanmış nefis yiyeceklerini keşfetme şansı bulacak. Program tadım atölyeleri, çocuklar için hazine avları, bir dizi seminer ve konferans gibi çeşitli aktiviteler içeriyor. Bu etkinlik Slow Food Almanya ve Stuttgart Fuarı ortaklığında organize edilmektedir.

Slow Food Pazarı

Zürih'teki bu Slow Food İsviçre Fuarı, 8-10 Kasım 2013 tarihleri arasında üçüncü kez gerçekleştirildi. Etkinliğin amacı üretici ve tüketici arasındaki diyalogu artırmak; bu etkinliğin programında yer alan tadım atölyeleri, konferanslar ve çocuklar için yapılan aktivitelerle farkındalık yaratmaktır.

Euro Gusto

22-24 Kasım 2013'te Fransa'nın Tours bölgesinde yapılan olan 3. Euro Gusto; tadım, biyoçeşitlilik ve yemek kültürüne adanmış olan bir Slow Food Avrupa Bienali'dir. Sofra kültürü ve sağlıklı tüketimin altını çizme rolü olan bu etkinlik; büyük çaptaki bir üretici pazarı, çocuklar ve yetişkinler için yapılan eğitici atölyeler, konferanslar ve toplantılar gibi birçok aktivite barındırıyor.

7. SLOW FOOD FELSEFESİ

Slow Food, yemek yemenin yaşamın temeli olduğunu belirtmektedir. Yemeklerin kalitesini yükseltmek ve yemek yemeğe zaman ayırmak, yaşamdan zevk almamızı sağlayacak en basit yoldur (Slow Food, 2005). Bu basit yol, Slow Food'un felsefesidir. Yemek, günlük yaşamın merkezidir. Yediklerimiz, kırsal alanlar, geleneklerin sürekliliği ve dünyanın bio-çeşitliliği üzerinde derin bir etkiye sahiptir. Yeme ve dünya arasındaki güçlü bağları anlamamız gerekir.

Yavaşlık Salyangozların mükemmelliğine adanmış ilk kitaplardan biri, 1607 yılında İtalya'da Francesco Angelita of L'Aquila tarafından yazılmıştır (Slow Food, 2005). Kitap, salyangoz türlerini listeler ve onların tarihini araştırır. Salyangoz kabuklarından yapılan süsleri anlatır. Kitabın temel odaklanması, salyangozların sessiz yaşamı ve insanların bu yaşamdan öğrendikleriyle ilgilidir. Salyangozların yaşamından iki temel sonuç çıkarabiliriz (Slow Food, 2005).

Salyangoz yavaş hareket eder. (Hızlı olmak insanı düşüncesiz ve akılsız kılar). Salyangoz evini üzerinde taşır. (Nerede salyangoz varsa evi de oradadır.) Francesco Angelita Tanrı tarafından yaratılan her canlının kutsal bir mesaj taşıdığına inanırdı. Salyangoz, patikası boyunca yol alabilmek için çok zaman harcar, acele etmez ve evini kolayca her yere götürür. Salyangoz yavaştır. Yavaşlık temel erdemdir. Akıl ve ağırbaşlılığı ifade eder. Slow Food bu düşünsel yapıyı genişleterek; yavaşlığı uygarlık yerine doğanın tercih edilmesi olarak tanımlar (Slow Food, 2005). Salyangoz, insanlığın bugün için ulaştığı doğa bilgisinin değerini temsil etmektedir. Slow Food, hareketinin sembolü olarak küçük bir salyangoz seçmiştir.

Dinlenmek

Slow Food, dinlenmeyi sahip olduğumuz yaşamın ritmini dinlemek olarak tanımlamaktadır. Dinlenmek; bizlere yemek ve konukseverli sunan arkadaşlarımızla birlikte, bir yemek masası etrafında toplanmaktır (Slow Food, 2005). Dinlenmek alışkanlık ve aşırı keyif alma değildir. Düşsel bir kavram ve istektir. Bize hayal ettiğimiz yavaşlığı verir. Çalışmak ve dinlenmek arasındaki çizgi önemli ölçüde değişmektedir. Günümüz insanına dinlenmek için izin verilmektedir. Düşünsel ve fiziksel dinlenme, insanın diğer faaliyetleri kadar önemlidir.

Konukseverlik

Slow Food, yemek sunmanın konukseverliğin törensel bir anlamı olduğunu belirtmektedir (Slow Food, 2005). Konukseverliğin temeli konuklara hizmet sunmaktır. Bu nedenle; ev sahibinin tarihsel rolü, konuklarına sınırsız yiyecek ve hizmet sunmak olarak algılanmaktadır. Slow Food, konukseverliğin hayırseverlikten çok, bir sanat olduğunu ve bunun derecesinin ölçülemeyeceğini vurgulamaktadır (Slow Food, 2005).

8. TÜRKİYE'DE SLOW FOOD HAREKETİ

Slow food dünyanın her yerinde olduğu gibi Türkiye'de üyeler 22 yerel birliğe sahiptir (Çizelge 8.1). Bu üyeler kendi bölgelerine yakın birliklere katılarak faaliyetlerini sürdürmektedirler. Bu birliklere dünya çapında convivium adı verilmektedir. Türkiye'deki conviviumlar; Kars, İzmir, Adapazarı, Iğdır, Ankara, Aydın, Ayvalık, Gaziantep, Bodrum, Samsun ve İstanbul'da oluşturulmuştur. Büyük şehirlerde birden fazla convivium bulunmaktadır. Örneğin; İzmir'de Urla, Tire, Alaçatı; Çanakkale'de Bozcaada, Gökçeada; İstanbul'da Yağmur Böreği, Fikir Sahibi Damaklar ve Balkon Bahçeleri conviviumları gibi.

Türkiye'de Nuhun ambarına kayıtlı 27 adet ürün bulunmaktadır. Bunların dağılımı Çizelge 8.2'de gösterilmiştir.

Ülkemizde Divli obruk peyniri ve Kastamonu Siyez bulguru olmak üzere 2 presidia bulunmaktadır. Ayrıca Foça ve Gökçeada yeryüzü pazarı olmak üzere 2 yeryüzü pazarı bulunmaktadır.

9. SONUÇ

Endüstrileşme ve küreselleşmenin tarım ve gıda üretimi üzerine olumsuz etkilerine karşı çıkan Slow Food hareketin ekolojik ve sosyalsürdürülebilirlik ilkeler çerçevesinde hem Dünya’da hem Türkiye’de önemi giderek artmaktadır. İnsanlarımızın tamamının GDO’suz, temiz, organik gıdaya ulaşmaları açısından, şu an için mümkün değildir. Slow food hareketi bu konulara dikkat çekmekte ve toplumda bir baskı unsuru oluşturmaktadır. Ülkemizde kültür ve yemek turizmi açısından, Slow food hareketinin önemli yararlar sağlayacağı, turizm gelirlerimizi artıracığı görülmektedir.

Çizelge 8.1. Türkiye’de Slow Food Yerel Birlikleri (Slowfood, 2014)

Conviniium (yerel birlik)	Şehir
Kars	
Adapazari	Adapazari
Ankara	Ankara
Antalya-Mavi Yengeçler	Antalya
Yenipazar	Aydin, Yenipazar
Izmir Bardacik	Bornova, Izmir
Firtina Vadisi	Camlihemsin-Rize
Bozcaada	Canakkale, Bozcaada
Gaziantep	Gaziantep
Gökçeada	Gökçeada/Çanakkale
Fikir Sahibi Damaklar	Istanbul
Yagmur Boregi	Istanbul
Balkon Bahçeleri	Istanbul
Teos	Izmir
KEÇİ Karaburun-Mordogan	Izmir
Izmir Foça Zeytindali	Izmir, Foça
Ihsangazi	Kastamonu
Trakya-Vize	Kirklareli
Yavas Gari Bodrum	Mugla, Bodrum
Samsun	Samsun
Tire	Tire, Izmir
Urla	Urla, Izmir

Çizelge 8.2. Türkiye’de Ark of Taste (Nuhun Ambarı) Kayıtlı Ürünler

Ürün adı	Ürün Kategorisi
Kars Eski Kaşar Peyniri	Peynir, Süt ürünleri
Çamlıhemşin Karakovan Balı	Bal ve bal ürünleri
Çavuş üzümü	Üzüm çeşitleri
Kesme erişte	Makarna
Divli obruk peyniri	Peynir, Süt ürünleri
Erkence ekstra sızma zeytinyağı	Yağlar
Foça karası	Üzüm çeşitleri
Foça erişte	Makarna
Havyar	Su ürünleri
Hırsız çalmaz kavunu	Taze ve kurutulmuş meyve
Hurma zeytin	Taze ve kurutulmuş meyve
Izmir Tulum peyniri	Peynir, Süt ürünleri
Karalahna üzümü	Üzüm çeşitleri
Kargı tulum peyniri	Peynir, Süt ürünleri
Kars gravyeri	Peynir, Süt ürünleri
Kuntra üzümü	Üzüm çeşitleri
Mihaliç peyniri	Peynir, Süt ürünleri
Kastamonu pastırması	Et mamülleri
Peksimet	Unlu mamüller
Sakız koyunu	Irklar
Sakızlı tarhana	Diğer
Siyez, kaplıca	Tahıllar ve un
Çerkez peyniri	Peynir, Süt ürünleri
Türkmen saçak peyniri	Peynir, Süt ürünleri
Van otlu peyniri	Peynir, Süt ürünleri
Vasilaki üzümü	Üzüm çeşitleri
Yanık yoğurt	Peynir, Süt ürünleri

Kaynak:Slow Food, 2014.



10. KAYNAKLAR

- Birder C., Özbek, T., Tan, T. 2008. Slow Food ve Türkiye'deki Gelişimi. <http://ztbb.org/festival/geleneksel-tip-festivali-2008/slow-food/> (Erişim tarihi:13.01.2014)
- Çatalca, H. 2012. Slowfood:Yavaş yeme akımı. <http://www.sdplatform.com/Dergi/564/Slow-food-Yavas-yeme-akimi.aspx> (Erişim tarihi:13.01.2014).
- Slow Food, 2005. An Overview of Slow Food Movement. <http://www.slowfood.com>
- Slow Food, 2014. <http://www.slowfoodfoundation.com> (Erişim tarihi:31.05.2014).
- Yurtseven, H.R. 2007. Slow Food ve Gökçeada: Yönetmel Bir Yaklaşım. Genişletilmiş 2. Bası. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Yurtseven, H.R., Kaya, O., Harman, H. 2010. Yavaş Hareketi. Detay Yayıncılık, Ankara.
- <http://www.slowfood.com/international/press-dossier>
- http://www.essedra.com/media/TUR_arkoftaste_LR.pdf
- http://www.essedra.com/media/TUR_Biodiversity_LR.pdf
- <http://www.slowfood.com/international/press-dossier>