

Waar voedselproducent en consument elkaar treffen

Wat heeft het verijdelen van de vestiging van een McDonald's in het hart van Rome te maken met het behoud van de hoogstamboomgaarden in Zuid-Limburg? Veel. In Rome werd de Slow Food-beweging geboren in reactie op het oprukkende fast food. Sindsdien ondersteunt Slow Food – ook in Nederland – het behoud van streekproducten van hoge kwaliteit, zoals de Zuid-Limburgse appel-perenstroop.

Carlo Petrini maakte zich in 1986 kwaad over de voorgenomen vestiging van McDonald's pal naast de Spaanse Trappen in Rome. 'Wat is er mis met onze eigen traditionele keuken?', vroeg hij zich af. Hij mobiliseerde de publieke opinie zo effectief, dat de vestiging van de fastfoodgigant werd afgeblazen. Dat was het begin van de Slow Food-beweging die nu aan-

Slow staat voor lekker, puur en eerlijk voedsel

hangers heeft in honderdzestig landen. Slow staat voor lekker, puur en eerlijk voedsel: het moet goed smaken, geproduceerd zijn met respect voor mens, dier en milieu, en een eerlijke vergoeding voor de producent opleveren. Slow staat ook voor een levensstijl: samen eten is een aspect van de cultuur en bevordert de sociale

samenhang. De Slow Food-beweging richt zich vooral op bewustwording bij de consument, maar bevordert ook de onderlinge samenwerking tussen producenten en het contact tussen consumenten en producenten. Regionaal produceren en consumeren staan centraal.

Ark van de Smaak

Een boegbeeld van Slow Food is de Ark van de Smaak (zie kader). Producten moeten aan strenge criteria voldoen om tot de Ark van de Smaak te worden toegelaten, bijvoorbeeld:

- ambachtelijk en kleinschalig geproduceerd,
- gastronomisch interessant,
- historisch en cultureel verbonden met een streek of stad,
- bedreigd met uitsterven.

Zo zijn er in Zuid-Limburg nog maar vier stroopstokers die het fruit van de plaatselijke hoogstamboomgaarden verwerken tot de ambachtelijke Limburgse stroop.

Andere Ark-producten zijn bijvoorbeeld Goudse boeren-oplegkaas, Amsterdamse ossenworst en Leidse boter. Maar ook huisdierrassen zoals het Drents heideschaap en het Lakenvelder rund zijn opgenomen in de Ark van de Smaak. Heeft Slow Food soms iets tegen vernieuwingen op het platteland? 'Geenszins', stelt Ton Jansen, commissaris Externe Betrekkingen van Slow Food. 'Maar in de Ark van de Smaak willen we bewaren wat goed is en dreigt te verdwijnen.'

Salone del Gusto

De producenten van een Ark-product kunnen een presidium vormen en zo gezamenlijk hun product promoten. Zij mogen bijvoorbeeld hun product presenteren op de internationale culinaire beurs Salone del Gusto die in oktober voor de achtste keer in Turijn wordt georganiseerd. Jansen: 'Samen met de Terra Madre-conferentie die gelijktijdig plaatsvindt, is dat de enige plek ter wereld waar





Foto's: www.slowfood.com

boeren en ambachtelijke voedselproducenten, chef-koks en wetenschappers, ervaren fijnproevers en andere geïnteresseerden samenkomen, contacten leggen en vriendschappen sluiten.'

Ondernemerschap

Slow Food ondersteunt het ondernemerschap van voedselproducenten, bijvoorbeeld op het gebied van marketing, netwerken en samenwerken met afnemers en lokale overheden. Dat komt uiteindelijk de economische vitaliteit van een hele regio ten goede.

Ton Jansen is zelf nauw betrokken bij het Drents heideschaap. Hij vertelt enthousiast over dit bijzondere schapenras, de trots van de herders van onder meer het Balloërveld. 'Maar de regionale afzet stagneert', vertelt

Slow Food ondersteunt het ondernemerschap van voedselproducenten

hij. 'Drenten eten van oudsher geen lamsvlees. Voor de afzet in de regio, moet je je dus richten op de toeristische restaurants. Je moet het promoten als regionale specialiteit, misschien zelfs als seizoensproduct. Ze slachten rond de jaarwisseling, dus het beste seizoen om te genieten van dit heerlijke vlees is januari en februari. Slow Food helpt bij het leggen van contacten met restaurants en de promotie. Zo kunnen we bijdragen aan de bestaanszekerheid van de herders en daarmee aan het behoud

van het Drents heideschaap. De herders van hun kant werken aan verbreding: ze brengen niet alleen het vlees op de markt, maar ook de huiden en de hoorns.'

Nieuwe richtingen

Slow Food zoekt steeds nieuwe manieren om de bewustwording bij de consument en het contact tussen regionale producen-

ten en consumenten te bevorderen. Een recente ontwikkeling zijn de Earth Markets: regionale boerenmarkten in de stad die als doel hebben stad en platteland (en dus consument en producent) met elkaar te verbinden. Ook wordt er samenwerking gezocht met andere organisaties om via de macht van het getal meer politieke invloed te verwerven.

Ark van de Smaak

Om traditionele, ambachtelijke streekproducten en rassen te behoeden voor de vergetelheid neemt Slow Food ze op in de Ark van de Smaak en documenteert de teelt- en verwerkingsmethoden. Het streven is, meer bekendheid en erkenning voor deze producten te krijgen. De Ark van de Smaak bevat wereldwijd zo'n 750 producten, waarvan vijftien in Nederland.

Presidia

Een Presidium bestaat uit de samenwerkende producenten van een product dat is opgenomen in de Ark van de Smaak. Zij produceren volgens strenge kwaliteitsregels. Door samen te werken kunnen zij hun product beter promoten en in de markt zetten.

Voedselgemeenschappen

Een voedselgemeenschap is een regionale groep producenten. Zij zijn met hun regio verbonden vanuit milieu-, sociaal-economisch en historisch oogpunt. Hun doel is om samen hun kleinschalig geproduceerd kwaliteitsvoedsel in de regio bij de consument te brengen.

Convivia

De regionale afdelingen van Slow Food heten convivia. Een convivium (Latijn voor feestelijk tafelgezelschap) brengt Slow Food-leden samen en bevordert de contacten met voedselproducenten in de regio. Een convivium organiseert bijvoorbeeld kookworkshops, diners, proeverijen en excursies.

Meer informatie: www.slowfood.nl, www.terramadre.info.