

Slow Food®



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

Terra
madre

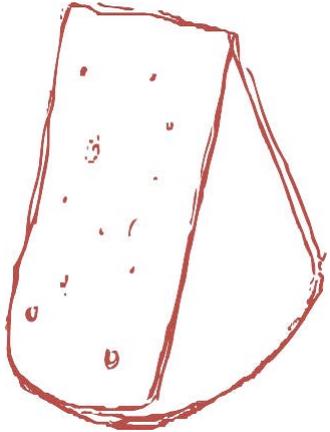
سفينة التذوق

كيف تصنع أكبر كتالوج للنكهات في العالم: تراث
يجب اكتشافه والحفاظ عليه.



المحتويات

- ص. 4 ما هي سفينة التذوق؟
- ص. 5 ما هو هدفها؟
- ص. 6 كيف يتم تحديد منتج للسفينة؟
- ص. 9 ما هي معايير اختيار منتج؟
- ص. 19 القواعد العامة
- ص. 21 كيف يمكن ترشيح منتج؟
- ص. 22 كيف يمكن التواصل مع سفينة التذوق؟
- ص. 24 ما الفرق بين سفينة التذوق والحصون(بريسيديا)؟



من إعداد: سيرينا ميلانو "Serena Milano"، ورافايلا بونزيو "Raffaella Ponzio"، وبييرو ساردو "Piero Sardo" بالتعاون مع: فرانيسكا بالدريسي "Francesca Baldereschi"، وسيلفيا تشيرياني "Silvia Ceriani"، ولأورا دراجو "Laura Drago"، والبيونورا جيانييني "Eleonora Giannini"، وأرسولا هدمون "Ursula Hudson"، ولودوفيكو روكاتيلو "Ludovico Roccatello"، وفيرونيكافينيتسيانو "Veronica Veneziano" الاستشارة العلمية: كارلو باتزوكي "Carlo Bazzocchi"، ودانييلي بيدجي "Daniele Bigi"، وسيرجيو كابلانو "Sergio Capaldo"، وماورو كرافيرو "Mauro Cravero"، وسيلفيو جريكو "Silvio Greco"، وفيديريكو إنغاشيلي "Federico Infascelli"، وجوين جونز "Gwyn Jones"، وبابولا ميلبوريني "Paola Migliorini"، ولوكا نيكولاندي "Luca Nicolandi"، وكريستيانا بيانو "Cristiana Peano"، وجيوفاني بييري "Giovanni Perri"، وأندريا بيروني "Andrea Pieroni"، وفرانشيسكو سوتيلي "Francesco Sottile" التصميم الجرافيكي والصور التوضيحية: أليسيا باسكيتا "Alessia Paschetta" الصور الفوتوغرافية: إكزافيير بارتابورو © "Xavier Bartaburu"، وليفيو بيرسمانو "Livio Bersano"، وماركو بروتسو "Marco Brusso"، وهيلدي بوير "Hilde Buer"، وكونال تشاندرا "Kunal Chandra"، وجيوسيببي كوكو "Giuseppe Cucco"، وأيفو داننتشيف "Ivo Danchev"، وجيوسيببي فاسينو "Giuseppe Fassino"، وميكيلى مسمان "Michèle Mesmain"، وأوليفر ميلبوري "Oliver Migliore"، وبابولو أندريا مونتاناو "Paolo Andrea Montanaro"، وألبرتو بيروني "Alberto Peroli"، وهنريت سميث "Henriette Smith"، وفرانشيسكو سوتيلي "Francesco Sottile"، وبابولا فيز "Paowola Vies" المطبعة: كارو (كونيو) - تمت الطباعة على ورق مُعاد تدويره.

ما هي سفينة التذوق؟

سفينة التذوق هي كتالوج للمنتجات التي تنتمي إلى ثقافة وتقاليد العالم كله والمعرضة لخطر الانقراض.

تصعد على السفينة فصائل من النباتات والحيوانات، ولكن أيضًا بعض الأطعمة المعالجة، لأنه، بالإضافة إلى التنوع البيولوجي النباتي والحيواني، توشك على الانقراض أيضًا بعض أنواع الألبان، واللحوم المقددة، والخبز، والحلويات: تعبير عن معرفة المزارعين والحرفيين غير المكتوبة ولكنها معقدة وغنية بالمهارات والممارسات المتوارثة عبر الأجيال.

في أكتوبر 2012، في تورينو، أعاد المؤتمر الدولي للطعام البطيء (سلو فود) "Slow Food" التأكيد على مركزية التنوع البيولوجي، وأعاد بقوة إطلاق مشروع سفينة التذوق "Arca del Gusto" كأداة أساسية للجمعية لإشراك القطاعات، والمنتجين، والمجتمعات المحلية. كلفت اللجنة التنفيذية الدولية منظمة سلو فود (الطعام البطيء) للتنوع البيولوجي منظمة غير هادفة للربح ذات منفعة اجتماعية "Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus" (الهيئة الفنية لمنظمة الطعام البطيء الدولية) لتطوير وتنسيق مشروع سفينة التذوق، والاستفادة من اللجان المحلية بالإضافة إلى اللجان الوطنية، أو الإقليمية، أو المنظمات الأخرى المعترف بها الموجودة في المنطقة وبالتعاون مع جامعة علوم تذوق الطعام "Università di Scienze Gastronomiche".

ما هو هدفها؟

تم إنشاء مشروع سفينة التذوق للإشارة إلى وجود هذه المنتجات، والتنبيه بخطر أنها على وشك الانقراض، ودعوة الجميع للقيام بشيء لحماية: البحث عنها، وشراؤها، وتناولها، ونشر قصتها، ومساعدة المنتجين، وفي بعض الحالات (عندما تكون المنتجات من الأنواع البرية المعرضة لخطر الانقراض)، حمايتها وتعزيز تكاثرها.

لا يتمثل هدف سفينة التذوق في إنشاء بنك للبذور، أو مجموعة من الأصول الوراثية، أو متحف لعرض المعارف التقليدية، ولكن إعادة اكتشاف هذه الموارد وتعزيزها.

في عام 1999، بدأت منظمة سلو فود من كتالوج سفينة التذوق بإطلاق أول حصن (بريسيدي) للمنظمة، وحتى اليوم، غالبًا ما تكون الإشارة إلى منتج على السفينة شرطًا أساسيًا لإنشاء سلو فود بريسيديا لاحقًا.



ليس من الضروري زيارة المنتجين

المنتج يصعد على السفينة، وليس المنتجين. لذلك ليس من الضروري معرفة كل مُنتج وزيارة مزارعهم. يمكننا اكتشاف أحد منتجات السفينة من خلال التحدث إلى كبار السن، إلى طاهي، وصحفي، وفني (طبيب بيطري، مهندس زراعي، تقني أغذية...)، وباحث في المنطقة، وبناع في السوق، وما إلى ذلك. بالطبع، إذا أتيت لنا الفرصة للتحدث مباشرة مع أحد المنتجين، فيمكننا جمع المزيد من التفاصيل، لكن هذا ليس إلزامي.

زيارة أسواق المزارعين

من المهم جدًا زيارة الأسواق المحلية، مع التركيز على المنتجات الأقل شيوعًا، وطرح أسئلة على البائعين. يلزم تسجيل أسماء المنتجات (بجميع اللغات واللهجات)، وشراء عينات من المنتجات الأكثر إثارة للاهتمام، وإحضارها إلى المنزل، وتذوقها، وعرضها على الطهاة، والمهندسين الزراعيين، وكبار السن في المنطقة، وسؤالهم إذا يعرفونها، وإذا كانت تحتفظ بنفس خواص الماضي أم أنها تغيرت.

طرح الكثير من الأسئلة

إن عمل أولئك الذين يحددون ويصفون منتجات السفينة ممتع، وساحر، ولكنه في نفس الوقت معقد. يشبه إلى حد ما عمل الصحفي الاستقصائي أو نوع من "متحري الذوق". لوصف منتج ما تحتاج إلى التحلي بالصبر، وطرح العديد من الأسئلة، وأحيانًا تكرار نفس الأسئلة على العديد من الأشخاص ومقارنة الإجابات. لا يجب مطلقًا الاكتفاء بأول إجابة. من ينتج منتجًا، أو يطبخه، أو يتناوله، عندما يخبرنا عنه، يتجاهل العديد من العناصر لأنه يعتبرها واضحة. ونحن على العكس يجب أن نتعمق. لأنه من المحتمل أن خصوصية المنتج تكمن بالضبط في تلك التفاصيل: في أحد التوابل، أو في نوع من التخمر، أو في عملية تدخين معينة. في بعض الأحيان، لاكتشاف منتج مثير للاهتمام، لا يلزم السؤال المباشر ("هل هناك منتجات خاصة في منطقتك؟")، ولكن الأسئلة غير المباشرة تكون أكثر فعالية (على سبيل المثال، "هل هناك منتج تأكله أو كنت تأكله في أيام الأعياد؟").

إذا كنا نتعامل مع أحد **النباتات الصالحة للأكل** يجب أن نصف شكلها، ووزنها، ولونها، ونكهتها. يجب ألا نتوقف عند الفصائل (لا يكفي أن نعرف أنها طماطم أو كرز): من المهم أن نفهم ما إذا كان نوعًا معينًا، فيما يختلف عن الأنواع الأخرى، إذا كان مرتبطًا بمنطقة وبأي طريقة، إذا كان يتكاثر بالبذور المحلية أو يتم شراؤه، إذا كانت مكوناتها وصفات معينة...

إذا كان الأمر يتعلق **بسلالة حيوانية**، فيجب أن نصف خصائص الحيوان، وحجمه، وشكل القرون، ولون الفراء، وما إلى ذلك. - وأن نشرح الغرض من تربيته، مع الإشارة أيضًا إلى المنتجات التي يتم الحصول عليها منه (اللحوم، للحوم المقددة، الأجناب، وغيرها).

إذا كان **طعامًا معالجًا**، فيجب علينا أيضًا معرفة كيفية إنتاجه، ومحاولة وصف الخطوات المختلفة والإشارة إلى ما إذا كانت المكونات يتم إنتاجها محليًا، وما إذا كان ذلك الطعام المعالج مرتبطًا بأصناف معينة (على سبيل المثال، إذا كان خبز أو كسكس، هل هو مصنوع من نوع معين من القمح؟) أو من سلالات محلية (إذا كان جبن أو لحم مقدد، هل هو مصنوع من حليب أو لحوم من سلالات محلية؟).

إذا كان من **الأجبان**، فيجب دائمًا التحقق مما إذا كان مصنوعًا من الحليب الخام أم المبيستر.

كيف يتم تحديد منتج على السفينة؟

من أين نبدأ؟

لكل فرد قنواته الخاصة، وتجاربه، وشبكاتاه الخاصة. يجب علينا أولاً وقبل كل شيء أن نفكر ونذكر ما إذا كنا في عائلتنا أو حياتنا المهنية قد صادفنا منتجًا خاصًا لم يعد موجودًا في السوق أو أصبح موجود بدرجة أقل.

لا تعيد إختراع العجلة

من المهم أن نفهم ما إذا كان شخص ما قد أجرى بالفعل بحثًا على أراضينا وإذا كانت هناك نصوص، وكتالوجات أصناف وسلالات، وكتب وصفات تصف أيضًا المواد الخام. كما أنه من المفيد زيارة الحدائق النباتية، وبنوك الأصول الوراثية، ومجموعات متنوعة من المدارس الزراعية، والجامعات، ومراكز البحوث. في الواقع، يمكنك أن تجد العديد من المعلومات الشيقة. **ولكن هذا لا يكفي.**

التحدث إلى الطهاة، والصحفيين، وخبراء فن الطهي والفنيين

والمنتجين

لكي يتم ترشيح المنتج لسفينة التدوق، لا يكفي أن تجد المنتج في كتالوج، أو على الإنترنت، أو في متجر، أو في بنك للأصول الوراثية، أو في حديقة نباتية. السؤال الذي يجب الإجابة عليه هو: "هل هذا المنتج لا يزال موجودًا؟ هل هو معروف في السوق؟ وإذا لم يعد معروضًا في السوق، فهل لا يزال ينتج في المنزل؟".



التذوق

يعد التذوق أداة أساسية لتقييم المنتجات، ولكن من المهم جدًا مراعاة طابعه النسبي. كل تذوق مشروط بالعوادات والثقافة الشخصية لمن يتذوقون.

يكون التذوق أكثر فاعلية إذا ما قورن، أي لا يتم على عينة منتج واحد ولكن من خلال محاولة تذوق المنتج من مختلف المنتجين. تسمح المقارنة بفهم الخصائص الأساسية، التوابل التي تمنح المنتج هوية دقيقة. على سبيل المثال: عند تذوق السجق من مختلف المنتجين، يمكننا أن نفهم ما إذا كان أحد المكونات (مثل الشمر) هو متغير شخصي أو إذا كان جزءًا من الوصفة التقليدية.

يتم تحديد الصفات الحسية للطعام من خلال:

- المظهر
- اللون
- القوام (سائل، صلب، مقرمش، كثير العصارة، طري، دهني)
- المذاق (حلو، مالح، مرير، حامض)
- الرائحة

هناك ثلاثة عناصر على الأقل لتحديد الجودة الحسية (تسمى أيضًا العضو الحسية):

- التوازن (الانسجام الجيد بين المكونات العطرية والمذاقية للمنتج)
- الإقليمية (قدرة المنتج على التعبير عن الخصائص الحسية المرتبطة بإقليم منشأه)
- التعقيد (تطور العضو الحسي الإيجابي بمرور الوقت أثناء التذوق)

المنتج البسيط ينتهي عند الأنف والفم، بنفس طريقة ولادته، بنفس الخصائص العضو الحسية. وعلى العكس، يتغير المنتج المعقد عند لحظة التذوق: تتطور الأحاسيس وتستمر لفترة طويلة.

ما هي معايير اختيار منتج؟

1. يجب أن تكون المنتجات القابلة للترشيح ذات أهمية غذائية وقد تشمل: الفصائل المحلية (أنواع النباتات والأنماط البيئية والسلالات والمجموعات المحلية)، والفصائل البرية (فقط إذا كانت مرتبطة بالحصاد والمعالجة والاستخدامات التقليدية) والمنتجات المعالجة.

ما هي الفصائل المحلية؟

إلى جانب النباتات والحيوانات البرية، هناك نباتات وسلالات يختارها الإنسان. مع الاستئناس تصبح الطبيعة شيئًا مألوفًا، منزلًا، يتحكم فيه الإنسان (*domus* = المنزل). الاستئناس لا يعني فقط زراعة بذرة أو ترويض حيوان فحسب، بل يعني الاختيار وبالتالي تغيير تلك البذرة وذلك الحيوان تدريجيًا بحيث يتكيفان بشكل أفضل مع المنطقة ويضمنان إنتاجًا أفضل.

ما هو التنوع النباتي (أو المستنبت)؟

التنوع النباتي هو عبارة عن مجموعة من النباتات التي تنمو داخل فصيلة ما، ويمكن تمييزها بخصائصها المورفولوجية، والفسولوجية، والكيميائية، والنوعية. يعد النوع مستقرًا ويحتفظ بخصائصه المميزة حتى عند التكاثر. يطلق مصطلح **أصيل أو محلي** على الأصناف التي يمكن تحديدها جيدًا والتي تكيفت وراثيًا مع منطقة معينة والتي عادة ما يكون لها اسم محلي. عادة ما تكون نتيجة اختيار المزارعين الفرديين أو مجتمعات المزارعين، وتتميز بالتكيف الجيد مع الإقليم (وبالتالي فهي أكثر ريفية وأكثر مقاومة للإجهاد وتحتاج إلى مدخلات خارجية أقل: كمية أقل من المياه، وأسمدة أقل، إلخ.) وترتبط ارتباطًا وثيقًا بثقافة المجتمع.

بعض الأمثلة...

تعد أصنافًا محلية: تفاح كارلا (إيطاليا)، والفاصوليا البنية من جزيرة أولاند (السويد)، وملفوف لوريان (فرنسا)، وفجل أجييتشي (اليابان) وما إلى ذلك.



تنشأ السلالات في أماكن محددة ولكن في بعض الحالات - وهذا يحدث عادة لأن بعض خصائصها صالحة بشكل خاص - قد تنتشر في أجزاء أخرى من العالم. قد يحدث أن تكون سلالة ما معرضة لخطر الانقراض في منطقتها الأصلية، مثل ماعز توجينبورج، التي لم يبق منها سوى بضع مئات من الرؤوس في المنطقة التي تحمل نفس الاسم (كانتون سانت جالو) ولكنها، في نفس الوقت، منتشرة في مناطق جبال الألب الأخرى.

ما هي الأعداد الحيوانية؟

الأعداد الحيوانية هي عبارة عن مجموعة من الأفراد (ضمن نفس الفصيلة) لهم خصائص متشابهة. كما في حالة السلالة، فإن دور المربين أساسي، حيث يجب أن يعرفوا على المجموعة بناءً على الخصائص المرئية (الفراء أو الريش، الحجم، شكل القرون، شكل الذيل...) والسلوك (الإنتاجية، الخصوبة...). المجموعة بالنسبة للسلالة مثل النمط البيئي بالنسبة للنوع (أو المستنبت)، أي أنها أقل استقرارًا وغير مسجلة في السجلات الرسمية.

مثال...

دجاج موشونو في مولو (كينيا) وماعز روكافيرانو (في إيطاليا).



لماذا يمكن أيضًا ترشيح الفصائل البرية؟

تحمل السفينة المنتجات المرتبطة بمعرفة وثقافات المجتمع. في الواقع، تهتم منظمة سلو فود بالتنوع البيولوجي الذي لا يفهم فقط على أنه أصول وراثية (أو مادة جينية)، ولكن أيضًا وقبل كل شيء ثقافة (الإقليم، المعرفة، التقنيات التقليدية). فلماذا تصنف في الكتالوج أيضًا المنتجات البرية؟ لأنها ترتبط في كثير من الأحيان بالتقنيات التقليدية للصيد، والمعالجة، والثقافات الأصلية. لذلك، فإن تقييم المنتجات العفوية يعني حماية المعرفة التي تتوارثها المجتمعات نفسها للحفاظ على النظام البيئي الذي تولد فيه هذه المنتجات وتعيش فيه (الغابات، والجبال، والبحيرات الشاطئية). في عالم الحيوان، تمثل فصائل الأسماك أكبر عائلة برية. أيضًا في هذه الحالات من الممكن ترشيح نوع من الأسماك، إذا كان مرتبطًا بطريقة صيد أو تقنية حفظ تقليدية (التعليق، التجفيف، التبخين).

ما هو النمط البيئي؟

النمط البيئي هو مجموعة من الأفراد (عادة ما تتكاثر بالبدور) داخل نوع تم تكييفه وراثيًا مع منطقة معينة، وعادة ما يكون ذلك على نطاق محدود. هذا التعريف مشابه جدًا لتعريف النوع الأصلي (أو المستنبت). الفرق هو أن الأنماط البيئية ليس لها هوية وراثية دقيقة، وثابتة، ومحددة؛ وليست جزءًا من التصنيفات والسجلات الرسمية.

مثال...

المجموعات المختلفة من التفاح الوردية من سيبيليني، المزروعة في ماركي (إيطاليا).



ما هي السلالة الحيوانية؟

يمكن تعريف السلالة على أنها مجموعة من الحيوانات الأليفة من نفس السلالة ذات خصائص خارجية محددة وقابلة للتحديد (يمكن أن تنتقل إلى الأخرى عن طريق الوراثة) والتي يمكن تمييزها، ضمن نفس النوع، وفصلها عن الخصائص الأخرى على أساس سمات مرئية (الحجم، لون الفراء أو الريش، شكل الرأس، الحوافر، القرون، الذيل). لكي يتم تعريف السلالة رسميًا على هذا النحو، يجب تسجيلها. إن التعرف على السلالات وتسجيل الحيوانات على أنها تنتمي إلى تلك السلالة هو أمر يحدث عادة من خلال العمل التعاوني للمزارعين.

ترتبط السلالات الأصلية بالمنطقة التي تطورت أو تكيفت فيها بشكل طبيعي بمرور الوقت. إنها أكثر ريفية، وحتى في البيئات القاسية، تحتاج إلى رعاية أقل وطعام أقل. على سفينة التدوق، من المهم ربط السلالة بمنتج اللحم، الحليب، الجبن، اللحم المقدد.

بعض الأمثلة...

أنعام ميرانديس، سلالة من لحوم البقر نشأت في جارس، قسم من منطقة ميدي بيرينه (فرنسا)، والدجاجة البيضاء في سالوتسو (منطقة بها عدد قليل من البلديات في بيمونتي، إيطاليا) أو أيضًا أغنام فيلساو (السواحل الشمالية الغربية من النرويج)، وهي واحدة من أقدم سلالات الأغنام التي لا تزال موجودة في شمال أوروبا.



2. يجب أن تتمتع المنتجات بجودة (عضو حسية) خاصة. يتم تحديد الجودة من خلال العادات والتقاليد المحلية.

للحكم على جودة المنتج، لا تكفي التحليلات الكيميائية أو الفيزيائية، ولا يكفي التذوق وحده أيضًا. بالنسبة إلى منظمة سلو فود، تعد جودة قصة من الضروري لمعرفة أصل المنتج (في أي منطقة نشأ: في الجبال العالية أم في السهول؟ في منطقة حضرية أم معزولة؟ في مناخ رطب أم جاف؟ في منطقة محددة جيدًا أم واسعة للغاية؟)، ويجب التحدث إلى المجتمع (هل يعرفه الجميع أم أشخاص قليلون للغاية؟ هل يعد منتجًا قيمًا مخصصًا للأعياد والحفلات، أم أنه منتج بسيط؟)، يجب معرفة تقنية المعالجة (هل هو جبن مصنوع من حليب خام أم مبستر؟ هل هو مطبوخ، أم مغزول، أم نبيء؟ هل هو طازج أم معتق؟)، طرق الحفظ (هل هو مدخن، أم ملفوف بالقش؟).

لذلك، بالطبع، نتذوق ونحاول تقييم الجوانب الحسية. يعد المنتج مثيرًا للاهتمام إذا كان معقدًا، أي إذا تغير أثناء التذوق، وقدم أحاسيس تتطور وتستمر لفترة طويلة. أثناء التذوق، قد يتم تحديد عيوب محتملة (علامات عفن، حموضة زائدة...)، ويمكن تحديد الخصائص الحسية الرئيسية (الرائحة، النكهة، القوام)، وفهم ما إذا كان هناك توازن وتناغم بين المكونات المذاقية والعطرية المختلفة؛ وإذا كان المنتج يعبر عن المنطقة والنوع (أحيانًا العنصر المعيب ظاهريًا يكون على العكس مثيرًا لتلك المنطقة ولذلك النوع: الطعم المر، على سبيل المثال، هو عيب في جبن الماعز، لكنه سمة مميزة لبعض أجبان الأبقار من جبال الألب).

وأخيرًا، من الضروري مراعاة ذوق المجتمع الذي ينتمي إليه المنتج. قد يكون من الصعب على المتذوق الأفريقي فهم المنتج الأوروبي وتقييمه، تمامًا كما قد يكون من الصعب على المتذوق الأوروبي استيعاب وتقييم منتج آسيوي، وهكذا.



ما هي المنتجات المعالجة؟

المنتجات المعالجة هي الأجبان واللحوم المقددة والخبز والحلويات والمشروبات والمعلبات وغيرها، ولدت للحفاظ على الأغذية (الحليب واللحوم والأسماك والحبوب والفواكه) فهي لا تعد ولا تحصى، وهي ثمرة للمعرفة المتوارثة من جيل إلى جيل في كل أنحاء العالم، بفضل الإبداع والبراعة. يمكن أن تؤدي الاختلافات الصغيرة جدًا إلى منتجات معالجة مختلفة للغاية. فلننظر إلى آلاف أنواع الجبن المولدة من نفس المكونات الثلاثة (الحليب، المنفحة، الملح). أو اللحوم المقددة، حيث في بعض الأحيان تتغير تقنية تقطيع اللحم فقط، أو التوابل أو الخشب المخصص للتدخين. تسمح ممارسات المعالجة الحرفية بالحصول على منتجات خاصة، قادرة، حتى أكثر من المواد الخام، على إخبار ثقافة محلية، وجعل المنتجين أقل تأثرًا بالدورات الموسمية ونقلات السوق. غالبًا ما يكون من الممكن حماية الأنواع النباتية والسلالات المحلية من خلال تعزيز المنتجات المعالجة المرتبطة بها والترويج لها (يمكن للجبن أو اللحوم المقددة أن تنقذ سلالة؛ ويمكن للخبز أن ينقذ نوعية من القمح وغيرها).

بالنسبة لمنظمة سلو فود، أيضًا المنتجات المعالجة تنتمي للتنوع البيولوجي، جنبًا إلى جنب مع السلالات، والبذور، والفصائل الأليفة أو البرية.



3. يجب أن تكون المنتجات مرتبطة بإقليم ما، بذاكرة وبهوية المجتمع وبالمعرفة المحلية التقليدية.

الإقليم هو عنصر أساسي في التنوع البيولوجي. لا يكفي أن يكون المنتج محليًا. تخبرنا صفة "محلي" القليل جدًا عن تاريخ وتقاليد إقليم ما. يمكن محليًا زراعة الأنواع المحسنة، والهجينة التي تم إدخالها حديثًا، والمنتجات غير المرتبطة بثقافة المكان. وعلى العكس، فإن المنتجات التي تهمن لها صلة قوية بالإقليم المفهوم ليس فقط كفضاء مادي، ومناخي، وبيئي، ولكن أيضًا كسياق ثقافي وتاريخي.

الإقليم هو الأرض، والهواء، والماء، والمناخ، ولكنه أيضًا لغة، ولهجات، ودين، وحرفية، وعمارة، ومناظر طبيعية... بعيدًا عن إقليمه الأصلي، تصبح البذرة، الخضروات، شجرة الفاكهة، سلالة الحيوان، مجرد أصل وراثي "بسيط"، أي مادة وراثية.

تمنح الأنواع النباتية والسلالات الأصلية أفضل ما لديها من إمكانات في المنطقة التي تأقلمت فيها على مر القرون بفضل عمل الإنسان. لهذا السبب، غالبًا ما تكون أكثر مقاومة وتتطلب تدخلات خارجية أقل (الأسمدة والمياه والمبيدات في حالة الخضروات؛ الرعاية البيطرية والغذاء في حالة الحيوانات). ولذلك فهي أكثر استدامة، سواء من الناحية البيئية أو الاقتصادية.

عندما يخبرونك أن المنتج هو نفسه في كل مكان، وأنه لا توجد اختلافات بين منطقة وأخرى، بين الجبال والسهول وما إلى ذلك (وسيدحدث ذلك غالبًا)، لا تستسلم، اسأل مرة أخرى. سوف تجد الاختلافات: سيكون سببها تربة معينة، أو استخدام توابل أو عشب موجود فقط في وادي معين. يتمثل التحدي في محاولة ربط منتج بمنطقة شاسعة إلى حد ما ولكن بهوية دقيقة: جزيرة، أو منطقة جبلية عالية، أو مسار نهر، أو منطقة تلال... إذا لم تجد أي اختلاف منها حقًا، ولا حتى أصغرها، فهذا يعني أن هذا المنتج ليس مثيرًا للاهتمام حقًا.



هل من الممكن ترشيح نفس المنتج في عدة بلدان؟

نعم، بعد تحديد الاختلافات، وإن كانت ضئيلة. منتجات الحرف اليدوية ليست هي نفسها مطلقًا، لأنها تتأثر بالعديد من العوامل، حتى أصغرها: الارتفاع، وتكوين التربة، والمناخ، والمعرفة المحلية، والإبداع الشخصي، وما إلى ذلك. عندما يتم العثور على منتج في العديد من البلدان بنفس الاسم، فمن الضروري إجراء تحقيق شامل. جين الريكوتا، على سبيل المثال، يتم إنتاجه في جميع أنحاء صقلية، ولكن إذا تعمقت، ستكتشف أن هناك جين ريكوتا من حليب الأبقار، والماعز، والأغنام، ومن حليب مخلوط، طازج أو معقود، مخبوز في الفرن، ومدخن، ومختر بأغصان التين، وغير ذلك. يتم إنتاج الكسكس في جميع أنحاء البحر الأبيض المتوسط، ولكن إذا تعمقت، ستكتشف عالم من الكسكس من الحبوب المختلفة (القمح والدخن والأرز والذرة) ولكن أيضًا من مواد خام أخرى (يوجد حتى كسكس مصنوع من بذور زنباق الماء). وكسكس القمح، على سبيل المثال، يمكن صنعه بأصناف محلية متنوعة، ويمكن أن يكون له حبوب مختلفة الحجم، ويمكن إضافة نكهة له نكهته بالأعشاب المجففة، أو الأوراق، أو الجذور...

عندما لا توجد فروق ظاهرة، فذلك لأن الاختلافات لم يتم دراستها ووصفها، وليس لأنها غير موجودة بالفعل. في إيطاليا، في الستينيات، كان النبيذ أحمر أو أبيض. يوجد الآن عالم من أنواع النبيذ المختلفة، والتي تتغير وفقًا لتنوع العنب، والإقليم، والتقنية، ومهارة كل منتج. تقدير التنوع هو أمر ضروري لإنقاذ صغار المنتجين؛ التجانس، والتسطيح، والسطحية (التي تجعلنا نقول إن هذا المنتج هو نفسه في كل مكان) يكونون في مصلحة أولئك الذين ينتجون كميات كبيرة على حساب الجودة. حقيقة أن المنتج منتشر في مناطق شاسعة للغاية، ويحمل الاسم نفسه غالبًا، لا يعني أنه ليس معرضًا للخطر في كل من الأقاليم التي يتم إعادته فيها تقليديًا.

بعد كم من الوقت يصبح المنتج تقليديًا؟

حددت بعض المؤسسات عددًا أدنى من السنوات التي يمكن بعدها تعريف المنتج على أنه تقليدي: هناك من يقول 50 عامًا، ومن يقول 30 عامًا، ومن يخفض العدد إلى 25 عامًا. في الواقع، وفقًا لمنظمة سلو فود، لا يكفي عدد بسيط من السنوات لضمان الطابع التقليدي للمنتج. على سبيل المثال، يُزرع تفاح جولدن ديليشس في جميع أنحاء العالم (من تشيلي إلى أوروبا إلى أستراليا) ويشكل 80% من إنتاج التفاح العالمي. لذلك، فهو ليس منتجًا تقليديًا، لأن الارتباط مع المجتمع المحلي ومع الإقليم هو ثانوي بشكل واضح بالنسبة للمكون الجيني (أي النوع)، وهو نفسه في كل مكان ومستقر بشكل خاص، وله دائمًا نفس الخصائص في مختلف الأقاليم). ومع ذلك، فإن هذا النوع له 100 عام من التاريخ، لأنه تم تحديده في بداية القرن العشرين. وينطبق الشيء نفسه على العديد من الأنواع التجارية من الخوخ، والعنب، والبرقوق، وما إلى ذلك، والتي لا يقل عمرها عن 50 أو 60 عامًا.

يمكننا أن نقبل على السفينة مستحضر الفاكهة المحفوظة (سلاتكو) من البرقوق من البوسنة والهرسك وسلاتكو التين البري من مقدونيا. ويمكننا ترشيح فريكة جبل عامل في لبنان، أو فريكة جنين في فلسطين، أو فريكة إلب في سوريا. ويمكن أن نبلغ عن جبن الفيتا (بنسخته الحرفية) في مناطق مختلفة من اليونان، وتركيا، ومقدونيا. بالطبع لن نذكر جبن الفيتا الدنماركي (يعمل أكبر منتج للفيتا في العالم في الدنمارك).



4. يجب أن تكون المنتجات منفذة بكميات محدودة

النفاس مفتوح حول معنى "كمية محدودة" أو "نطاق صغير" والتعريفات المشتركة قليلة. إنه في الواقع مفهوم نسبي، ويعتمد على السياق (حالة جزيرة في البحر الأبيض المتوسط مختلفة تمامًا عن الأمازون أو الساحل، على سبيل المثال) وعلى نوع الإنتاج (زراعة البصل ليست مثل إنتاج الزعفران أو جبن قديم للغاية في جبال الألب)، ويصعب للغاية تتبع الأرقام أو الصيغ الدقيقة.

في حالة سفينة التذوق (ولكن أيضًا في مشاريع أخرى، مثل الحصون "بريسيدي" وأسواق الأرض (ميركاتي ديلا تيرا) نحن مهتمون باختيار المنتجات غير الصناعية، ولا الجماعية. من الناحية العملية، "نحن غير قادرين على حساب ما هو صواب، لكننا نعرف جيدًا ما هو الخطأ" (شوماخر، 1973).

ترتبط منتجات السفينة بمنطقة معينة وبمعرفة المجتمع وهذان العنصران هما اللذان يحددان الحد. لا يمكن زيادة الكميات المنتجة إلى أكثر من حد معين دون تغيير عميق في طبيعة الإنتاج.

إذا زادت الكميات المنتجة كثيرًا أو بسرعة كبيرة (بعد الوقت أيضًا متغير مهم)، فمن الضروري توسيع امتداد المحاصيل (الاقتراب أكثر فأكثر من نموذج الزراعة الأحادية)، لمضاعفة عدد الحيوانات التي يتم تربيتها، ولتكتيف شكل الزراعة، أو شراء المواد الخام خارج منطقة الإنتاج (تكون أحيانًا بعيدة للغاية) ومن الضروري ميكنة العديد من خطوات سلسلة التوريد، إن لم يكن جميعها، والتخلي عن الحرفية والمخاطرة بعدم الحصول على نفس الجودة.

سفينة التذوق هي كتالوج للمنتجات، وليس المنتجين، لذلك ليس من الضروري الحصول على صورة دقيقة حول الكميات المنتجة (التي ستكون على العكس ضرورية لعمل حصن "بريسيديو")، ولكن من المهم على الأقل محاولة تحديد الحجم التقريبي، لتحديد ما إذا كنا نتعامل مع إنتاج حرفي أو صناعي.

للتعمق في الموضوع، يمكنكم قراءة المجلد *Piccolo è bello*، الذي نشره الاقتصادي والفيلسوف ف. شوماخر عام 1973.

5. يجب أن تكون المنتجات مهددة بخطر الانقراض

قد يكون خطر اختفاء منتج تقليدي تمامًا أمرًا حقيقيًا، أو بالأحرى على المدى القصير، عندما تكون المعرفة والمهارات اليدوية اللازمة لإنتاجه تنتمي لمنتج واحد أو عدد قليل من المنتجين، وعادة ما يكونون من كبار السن. في الواقع، لا تكفي وصفاً مكتوبة أو شرح شفهي بسيط لتربية بقرة أو زراعة خضروات أو إنتاج جبن أو لحم مقعد أو حلوى تقليدية. الإنتاج التقليدي هو عمل الحرفيين وتعلم ممارساتهم يعني العمل معهم لسنوات. من الضروري تعلم مهاراتهم، واكتساب حساسيات لا يمكن تحديدها ولكنها ضرورية لتكون قادرين على الحفاظ على جودة المنتج ثابتة حتى لو كانت الظروف التي يتم فيها الإنتاج تتغير (درجة الحرارة، ودرجة الرطوبة في غرف المعالجة أو التعتيق، وفترة الإنتاج من العام التي يتم إنتاجه فيها، والحالة الصحية للحيوانات، وما إلى ذلك). الإنتاجات التسلسلية والصناعية فقط لا تتطلب المهارة الفردية، بل تحتاج على العكس إلى عمليات ممتنة واستخدام التكنولوجيا في معظم مراحل الإنتاج.

يعد خطر الانقراض حقيقي أيضًا عندما يتم تصنيع المنتج فقط للاستهلاك الذاتي، في العائلات أو عندما يمكن لقوانين النظافة المفرطة، في وقت قصير، أن تحظر قانونية غرف التعتيق، وغرف الإنتاج، والأدوات، والمواد المهمة لتوصيف المنتج. في حالة وجود سلاسة معرضة لخطر الانقراض، يكون الخطر حقيقيًا عندما تكون الحيوانات المتبقية قليلة (بضع مئات، آلاف...). من الصعب عكس مسار عملية التآكل الوراثي عندما تكون الأعداد منخفضة للغاية، فهي تتطلب التزام المؤسسات، والفنيين، والأموال لدعم المربين وتمويل مشاريع التكاثر.

الخطر **محتمل** - أي على المدى المتوسط إلى الطويل - عندما يتنبأ الوضع الاجتماعي (للمنتجين أو المستهلكين) والوضع البيئي (للنظام الإيكولوجي) في السنوات اللاحقة، بحدوث انخفاض في الكميات المنتجة وفي عدد المنتجين. علامات الخطر كثيرة ومتنوعة: تغيير أنماط الاستهلاك؛ أو عندما لا يتم تقدير المنتج بشكل كافٍ، حتى لو كان لا يزال واسع الانتشار والسوق الذي لم يعد يقدر المنتج ولا يشتريه إلا بالقليل، مما يقلل بشكل تدريجي من ربحيته؛ والمنطقة التي يقل عدد السكان بها وهجرها عدد من القادرين على الإنتاج وفقًا للتقاليد إلى مكان آخر بحثًا عن وظائف جديدة؛ ونقص تبادل الأجيال؛ وتغيير أو اختفاء النظم البيئية والمناظر الطبيعية الريفية؛ وقلة دعم السياسات الزراعية (الوطنية والدولية) وقلة اهتمام المؤسسات.



أيضاً ظهور المنتجات الصناعية المشابهة للإنتاج التقليدي (أو التي يتم التسويق لها على هذا النحو) التي تترك المستهلك وتوجهه نحو إصدارات أكثر اعتماداً وموحدة والتي قد تطرد من السوق بسرعة المنتجات التقليدية، الأقل حماية، والأكثر هشاشة، والأقل دعماً بالدعاية وتسويق.

هل يمكن ترشيح منتج مصنوع للاستهلاك الذاتي فقط؟

نعم. المنتج الذي يظل فقط في تقاليد العائلة ولكنه غير موجود في السوق، حتى لو كان منتشرًا، لا يزال يمثل نظامًا هشًا للغاية، وقد يختفي في وقت قصير جدًا.

في البلقان، على سبيل المثال، وفي العديد من البلدان الأخرى التي تنتمي إلى الاتحاد السوفيتي، لم تكن هناك شركات خاصة صغيرة، فقط تعاونيات عامة كبيرة. في هذه البلدان، بقيت المنتجات الحرفية في العائلات؛ الآن، شيئاً فشيئاً، تعود بعض هذه المنتجات إلى السوق.

قد نجد أنفسنا أمام موقفين مختلفين: في بعض الأحيان يتم تصنيع المنتج من قبل الأسر فقط للاستهلاك الذاتي ويكون غير متاح في السوق. أحياناً يكون المنتج موجوداً أيضاً في السوق، ولكن في إصدار غير أصلي، بوصفة موحدة، أو بمواد خام مختلفة. في كلتا الحالتين من المهم إبلاغ السفينة عن المنتج الذي تتوارثه العائلات قبل فوات الأوان. ليس من الضروري معرفة ما إذا كان الإنتاج المحدد لديه التراخيص الصحية والتجارية اللازمة. يمكن أن يصعد المنتج على السفينة بصرف النظر عن ذلك.

يجب أن يأخذ تفسير وتطبيق هذه المعايير دائماً في الاعتبار الحقائق المحلية المختلفة، مع احترام الاختلافات الجغرافية والثقافية والاجتماعية والاقتصادية والسياسية للمجتمعات التي تحافظ عليها.

القواعد العامة

يجب أن يتوافق ترشيح المنتج أيضاً مع بعض القواعد العامة:

يجب أن يكون اسم المنتج المدرج على السفينة قابلاً للاستخدام من قبل أي منتج ، ويحظر إدخال أي منتج في السفينة بعلامته التجارية أو اسمه التجاري.

المنتجات التي تظهر على سفينة التدوق تنتمي إلى المجتمع، إلى الإقليم الذي ولدت وتطورت فيه، إلى الأجيال التي ورثتها والتي ستحافظ عليها. إنها ليست ملكية خاصة لشركة واحدة. يمكن لأي شركة جديدة، أي شاب يعيش في ذلك الإقليم، أن يقرر زراعة منتج موجود على السفينة أو تربيته أو معالجته. لذلك، لا تصعد على سفينة التدوق علامات تجارية مسجلة أو مسجلة ببراءة اختراع من قبل شركات خاصة.

بعض الأمثلة العملية: النوتيل® لا تصعد على السفينة، بينما تصعد كريمة شوكولاتة الغاندوجا التقليدية؛ لا يصعد على السفينة تفاح مارلين®، ولكن أي من مئات أنواع التفاح التي لا تزال موجودة في جميع أنحاء العالم. لا يصعد على السفينة جبن هيوجونوت® (جبن بقري ناتج عن اختراع منتج من جنوب إفريقيا أطلق عليها اسماً مبتكراً، وهو الاسم الذي سجله لاحقاً)، ولكن يصعد على السفينة جبن قشقوان بودوليك، أو جبن أوشيبيك البولندي، أو جبن بيلاردون أفينييه، أو الأنواع التي تنتمي إلى مجتمعاتهم.

يحظر استخدام اسم، أو شعار، أو العلامة التجارية لسلو فود "Slow Food"® (وأوصافها) على ملصقات منتجات السفينة. يخضع استخدام العلامة التجارية لمنظمة سلو فود "Slow Food"® واسم سفينة التدوق "Arca del Gusto" للقواعد المنصوص عليها في ميثاق استخدام العلامات التجارية لمنظمة سلو فود (الأغذية البطيئة)، الملحق باللائحة التأسيسية الدولية لمنظمة سلو فود.

يصعد على سفينة التدوق المنتج، وليس المنتجين. لا تتطلب السفينة معرفة المنتجين، أو مشاركتهم، أو مراقبة سلسلة التوريد.

لكل منتج نصف شكله، ولونه، ومذاقه... ولكن لا يلزم معرفة تفاصيل سلسلة التوريد بالكامل. لإعطاء مثال بسيط للغاية: يصعد نوع من التفاح على السفينة؛ وبعد ذلك سيتمكن شخص ما من زراعته بالنظام البيولوجي وشخص آخر بالنظام التقليدي. تتوقف السفينة عند استمارة الترشيح، عند البلاغ بأن نوع التفاح هذا يوشك على الاختفاء. إنه جرس إنذار، طلب تدخل يتم إطلاقه للعالم كله. وبالتالي، لا يمكن استخدام شعار سلو فود (الحلزون) ولا غيرها من الشعارات ذات الصلة (منظمة سلو فود، حصن سلو فود...) على ملصقات أو عبوات منتجات السفينة.



يمكن وصف مشروع السفينة بأدوات أخرى: مطويات، كتيبات، مقالات، موقع إلكتروني

وطدت منظمة سلو فود في العديد من البلدان علاقات تعاونية مهمة مع الطهاة الذين، بالإضافة إلى المشاركة والتعاون في أنشطة منظمة سلو فود، يستخدمون في مطبخهم منتجات الحسون (بريسيدي) أو سفينة التذوق أو المنتجات التي يزرعها أو يصنعها صغار المنتجين المحليين.

كيف يمكن ترشيح منتج؟

تشجع منظمة سلو فود الطهاة على الإشارة في قائمتهم إلى أسماء المنتجين لمنهم الرؤية الصحيحة والترويج لمشروع معين - تحالف سلو فود للطهاة - على وجه التحديد لإنشاء شبكة من المطاعم الملزمة بحماية التنوع البيولوجي.

أي شخص يمكنه ترشيح منتج لسفينة التذوق، فليس من الضروري أن يكون خبيرًا أو أن يتمتع بمهارات خاصة أو أن يكون عضوًا في منظمة سلو فود.
يمكنك ترشيح منتجات من الأقاليم الخاص بك، ولكن أيضًا من مجتمعات أخرى أو دول أخرى.

لترشيح منتج، ما عليك سوى ملء نموذج بسيط للغاية، متاح على موقع منظمة سلو فود للتنوع البيولوجي على العنوان:

www.fondazioneSlowFood.com/it/cosa-facciamo/arca-del-gusto

يمكن إرسال نموذج الترشيح إلى اللجنة الوطنية/الإقليمية - في البلدان التي أنشأت فيها منظمة سلو فود إحدى اللجان - أو مباشرة إلى منظمة سلو فود للتنوع البيولوجي. في موقع المؤسسة على الويب يمكن العثور على قائمة البلدان التي توجد بها لجنة وبيانات الاتصال الخاصة بها للتواصل مع مجموعات العمل المحلية.

تتحقق هاتان الهيئتان - اللجان المحلية ومنظمة سلو فود للتنوع البيولوجي - من أن الترشيح يتوافق مع المعايير التي وضعها المشروع. إذا كان التقييم إيجابيًا، يتم إرسال الترشيح إلى اللجنة الفنية الدولية لسفينة التذوق. إذا كانت هناك حاجة إلى مزيد من المعلومات، فستطلبها اللجنة المحلية من المرشح.

تستعين منظمة سلو فود بمجموعة من المتعاونين من دول مختلفة. إذا كانت الاستثمارات غير مكتملة، فسيتم طلب معلومات إضافية من المبلغين.

في حالة عدم وجود لجنة محلية، فإن منظمة سلو فود للتنوع البيولوجي هي التي ستقدمها، عندما تتلقى النموذج، إلى اللجنة الفنية للتقييم.

بعد الموافقة، يتطلب مسار السفينة إضافة وصف موجز للمنتج في الكتالوج عبر الإنترنت في قسم سفينة التذوق.

فيما يتعلق بمنتجات السفينة يمكن الإشارة إليها بنجمة.

على أي حال، يجب أن يظهر شرح التحالف في منشور المطعم للجمهور.

في حالة استخدام الطهاة لمنتجات من سفينة التذوق أو غيرها من المنتجات المحلية، لا يمكن استخدام شعار سلو فود (أو أي شعارات ذات صلة)، لأن سلو فود ليس لديها أي نوع من السيطرة على المنتجين الفرديين. ومع ذلك، من الممكن التأكيد على أن بعض المنتجات المدرجة في القائمة مدرجة في سفينة التذوق، باستخدام علامة النجمة بجوار اسم المنتج (أو عن طريق نشر قائمة منتجات سفينة التذوق في صفحة إضافية) وإضافة هذه الجملة: "يتم تضمين هذه المنتجات - أو المنتجات المشار إليها بعلامة (*) - في سفينة التذوق البيئي للأطعمة". في هذه الحالة، ننصح أيضًا بإضافة جملة تشرح المشروع نفسه: "سفينة التذوق هو كتالوج للمنتجات التي تنتمي إلى ثقافة وتاريخ وتقاليد تذوق الطعام للمجتمعات حول العالم."

لمزيد من المعلومات في هذا الصدد، يمكن الاطلاع على لوائح المشروع على الموقع الإلكتروني www.slowfoodfoundation.com/ark أو مراسلة: ark@slowfood.com



تُعرض الترشيحات الواردة، بأي لغة، في قسم "ترشيحات من العالم"، والذي يجمع أيضًا أسماء المرشحين الذين يساهمون في المشروع. تتوفر صفحة الأسئلة الشائعة (FAQ) لتوجيه أنشطتك وتوضيح المزيد من الشكوك حول بعض خطوات المشروع.

تُنشر في الصفحة الرئيسية لموقع المنظمة على الويب أخبار حول المشروع (الدول الجديدة المشاركة، وشهادات المرشحين، ومقابلات مع الطهاة، ومعلومات أخرى). لذلك من المهم تلقي إشارات من الأقاليم متعلقة بالفعاليات (على سبيل المثال إنشاء معرض لمنتجات السفينة أثناء معرض، وتنظيم اجتماعات أو مؤتمرات مخصصة للمشروع)، ومبادرات مثيرة، وشهادات، لأنها تثرى قسم الأخبار وليس ذلك فقط، بل يمكنها تحفيز الجمعيات الأخرى لتنظيم فعاليات مماثلة.

كيف يمكن التواصل مع سفينة التذوق؟

لمواكبة نمو المشروع، تتوفر أدوات اتصال متنوعة بلغات متعددة.

النشرة الإخبارية الدولية لمنظمة سلو فود (الأغذية البطيئة) وتيرا مادري (الأرض الأم)

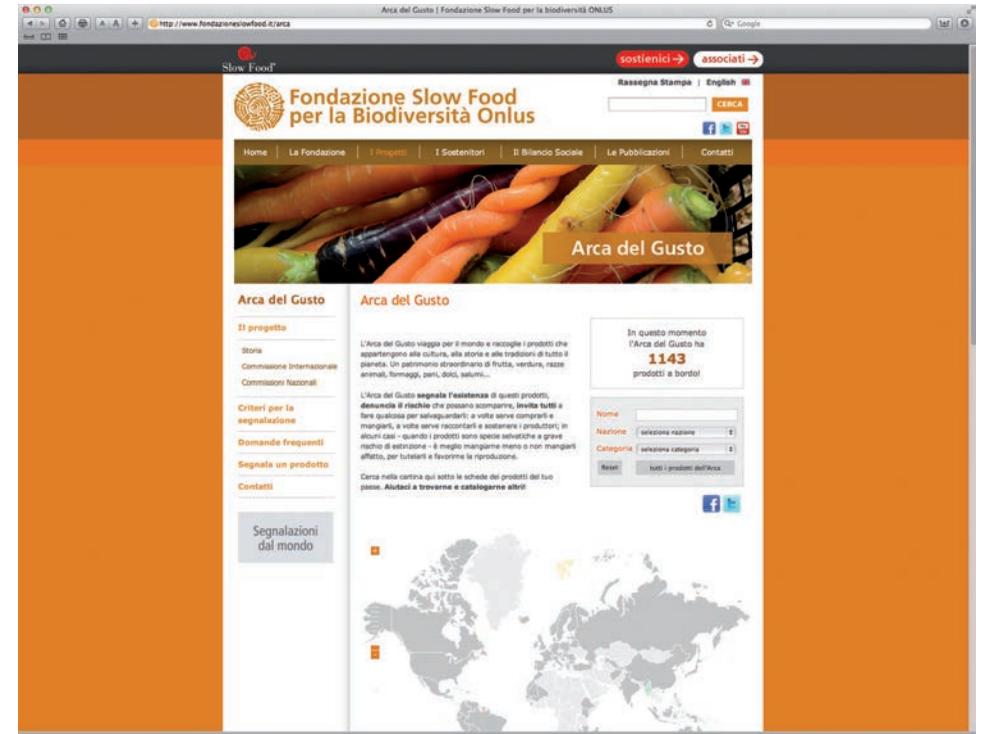
النشرة الإخبارية لمنظمة سلو فود وتيرا مادري، المرسلة بانتظام بثمانى لغات إلى 90.000 جهة اتصال في العالم، تحتوي على قسم خاص لمشروع سفينة التذوق، والذي يسمح، من وقت لآخر، بإرسال محتويات مختلفة (بلدان جديدة أو منتجات جديدة أو معارض صور أو اختبارات أو غيرها).

معرض الصور ومقاطع الفيديو الإثباتية

يتم عرض الصور المرسلة من قبل المبلغين وتلك الموجودة في سجل منظمة سلو فود (الأغذية البطيئة) على صفحة الفيسبوك وفي قسم الوسائط المتعددة على موقع الويب www.slowfood.com. كما تعد مهمة للغاية مقاطع الفيديو التي تم جمعها: أي شخص قادر على إنشاء مقاطع فيديو مدعو لمقابلة أولئك الذين يحرسون التنوع البيولوجي. يمكن إرسال مقاطع الفيديو مع وثائق الترشيح ثم ربطها من الاستمارة الموجودة على الموقع، أو حفظها في صوامع الذاكرة "Granai della Memoria" (www.granaidellamemoria.it)، وهو أرشيف فيديو يحتوي على شهادات أمناء التقاليد والثقافات المحلية، والتنوع البيولوجي المجمع من جميع أنحاء العالم بواسطة جامعة علوم تذوق الطعام "Università di Scienze Gastronomiche".

www.slowfoodfoundation.org/ark

يحتوي موقع منظمة سلو فود للتنوع البيولوجي منظمة غير هادفة للربح ذات منفعة اجتماعية (باللغتين الإيطالية والإنجليزية) على عرض تقديمي كامل للمشروع، والكتالوج عبر الإنترنت للمنتجات المعتمدة - والتي يمكن الاطلاع عليها باستخدام طريقة البحث حسب الدولة، ونوع المنتج، واسم المنتج - ومساحة لترشيح المنتجات الجديدة.



ما الفرق بين سفينة التذوق والحصون (بريسيدي)؟

في حين أن سفينة التذوق هي عبارة عن **كتالوج للمنتجات**، فإن السمة الأساسية للحصون هي العلاقة مع **المنتجين** وتنفيذ مبادرات ملموسة لدعمهم. إن بدء حصن (بريسيدي) يعني زيارة شركاتهم، وإخبارهم لنا بكيفية عملها وما هي الصعوبات التي تواجههم، والتعرف على سياقهم الاجتماعي والثقافي، وما هو سوقهم، حتى نكون قادرين على تنفيذ مبادرات التعزيز. تتدخل حصون سلو فود "Presidi Slow Food" بشكل ملموس لحماية المنتج التقليدي المعرض لخطر الانقراض (أحد منتجات السفينة) وبالتالي تمثل مرحلة لاحقة لتصنيف السفينة. بالطبع، لن يكون من الممكن إنشاء عدد من الحصون يساوي عدد منتجات السفينة. الأمل هو أن تحتشد العديد من المنظمات والمؤسسات الأخرى لإنقاذ




Slow Food®

صدر هذا المنشور بدعم مالي من الاتحاد الأوروبي.
تقع مسؤولية هذا المنشور على عاتق مؤلفه وحده.
لا يتحمل الاتحاد الأوروبي مسؤولية أي استخدام قد ينتج عن المعلومات الواردة فيه.





www.fondazioneSlowFood.com
www.SlowFood.com