

## Nemzetközi gasztronómiai központ Tours-ban

November 14-én került sor Párizsban arra a sajtótájékoztatóra, ahol a Tours-ban létrehozandó nemzetközi gasztronómiai központ projektjét mutatták be a szaksajtó képviselőinek és az érdeklődő szakembereknek. A [Cité internationale de la Gastronomie](#) projekt - megalkotói szerint - logikus folytatása annak, hogy Franciaország sikerrel pályázott az UNESCO-nál az immateriális örökség kategóriában és „a franciák gasztronómiai étkezése” (*repas gastronomique des Français*) fölkerült a kulturális örökség listájára. Franciaország az UNESCO-pályázatához kapcsolódva vállalta, hogy létrehoz egy nemzetközi gasztronómiai központot – a helyszín kiválasztására országon belül pályázatot hirdettek<sup>1</sup>, ennek keretében került sor Tours pályázatának bemutatására. Az elképzelés lényege, hogy olyan központ jöjjön létre, ami a gasztronómia oktatását, népszerűsítését, sőt az ezzel kapcsolatos tudományos kutatásokat is integrálja, a majdani tevékenységét pedig a lehető legszélesebb nemzetközi együttműködés is kísérfje.

A projekt a gasztronómiát öt nagy témakörbe foglalná, amit három tevékenységi póluson keresztül juttatna érvényre:

- kulturális és megismerési pólus, kifejezetten nagyközönségi jelleggel,
- transzverzális, a nagyközönségnek és a szakmának egyaránt nyitott pólus,
- szakmai kiválósági pólus, kifejezetten a szakma képviselői számára.

A projektet fizikailag a Loire folyóban, a belvárostól nem messze lévő, jelenleg lakatlan szigeten valósítanák meg (átellenben az Université Rabelais parti épület-tömbjével), és természetesen kiépítenék azt az infrastruktúrát is, ami bekötné a projektet a város vérkeringésébe. A szigeten kialakítandó központhoz szervesen kapcsolódnának a tágabb régió gasztronómiai, kulturális és természeti egységei a Nantes-Poitiers-Bourges-Orléans-Chartres-Rennes által határolt területen belül. Erre épülnének rá az országon belüli és nemzetközi kapcsolatok, amik a végleges dimenzióit megadják a projektnek. A projekt honlapja: [www.tourscitedelagastronomie.fr](http://www.tourscitedelagastronomie.fr)

Tours-ban kerül sor a francia slow food-mozgalom harmadik nagyközönségi szalonjára is 2013. november 22-24. között. A kétévente sorra kerülő, az EuroGusto nevet viselő rendezvény szervezői a 2011-es „kiadásnál” még sikeresebb és látványosabb eseményt ígérnek, és megkülönböztetett figyelmet akarnak szentelni annak, hogy a hivatásos vagy otthoni főzés során kialakított praktikákat minél többen, minél jobban megismerhessék, elsajátíthassák. Központi téma lesz a hagyományos zöldségeskert, ami mára Franciaországban szinte eltűnt, de ugyanakkor egyre nagyobb az iránta érzett nosztalgia. A szervezők szerint mára a városok, sőt a falvak is elvesztettek szinte minden kapcsolatot az őket körülvevő vidékkel, és a lakók részéről egyre nagyobb az igény arra, hogy megismerjék a hozzájuk közeli gazdálkodókat, mezőgazdaságot (*les paysans et l'agriculture de proximité*). Ebben a folyamatban a klasszikus zöldségeskertek újbóli megjelenése nem csak a gasztronómiai szakemberek egy bizonyos rétege számára fontos (akik készek arra, hogy komolyabb távolságokat is megtegyenek az ezekből kikerülő, átlagon felüli minőségű alapanyagok beszerzéséért), de nagyon komoly társadalmi, szociális és nevelő szerepük is van. A 2013-as Slow Food-rendezvényen éppen ezért egy sajátos, de a várakozások szerint nagyon népszerű, „szimpatikus kaotikus” zöldségeskertet akarnak kialakítani, amihez kiválóan illeszkednek az esemény másik fő tematikus pontját adó gabonamezők. **A rendezők szeretnék az eseménynek minél inkább nemzetközi jelleget adni, ezért szívesen látnának – többek között – sajátos magyar termékeket bemutató és árusító magyarországi kistermelőket is**

---

<sup>1</sup> a többi pályázó: Lyon, Beaune, Dijon és Grand Paris-Rungis

**a kiállítók között látni.** A standot ingyenesen biztosítanak, de a kiállítóknak saját maguknak kell(ene) előteremteni – például szponzorok és/vagy pályázatok útján - a megjelenéshez szükséges egyéb költségeket. Megítélésünk szerint a lehetőség mindenképpen alaposabb megfontolást igényel, mivel a megjelenésnek – különösen a függőben lévő gasztronómiai-központ pályázatra – kétségtelenül lenne pozitív hozadéka.

A szervezők szerint a Slow Food harmonikus kiegészítője a *Cité internationale de la Gastronomie*-projektnek, hiszen a gasztronómiához szükséges alapanyagoktól elválaszthatatlan témákat boncolgat, mint például a növény- és állatfajok genetikai változatossága, a gazdálkodási formák sokfélesége, de egymás mellett mutatja a csúcsgasztronómiát és a sokmillió ember által napi szinten igénybe vett közétkeztetést. Meggyőződésük, hogy minden étkezési kultúrának megvan a maga létjogosultsága, el kell őket ismerni, ahogy az ezeket az identitásunkkal összekötő kapcsolatokat is. Tovább színesíti az eseményt, hogy nem hiányozhat az „Észak-Dél” kapcsolat és szolidaritás sem, hiszen ezek nélkül nem lehet igazán érzékeltetni a kreativitást, a hagyományok és a gasztronómiai innováció közötti összefüggéseket.

Kapcsolódó anyag: **4Cities4Dev** projekt - <http://www.4cities4dev.eu/>

**Somogyi Norbert, Párizs**