

БАН се включва във второто издание на мрежата Тера Мадре



Втората среща на мрежата Тера Мадре на Балканския полуостров се състоя от 29 юни до 1 юли 2012 г. в Българската академия на науките и в Университетската ботаническа градина. „Тера Мадре Балкани” е част от събитията в рамките на програмата „София 2019 — кандидат за европейска столица на културата”.

В няколко дискуссионни панела се обсъдиха новата Обща селскостопанска политика на Европейския съюз и предизвикателствата и възможностите за дребните фермери в Общността и извън нея, бъдещето на регионалната мрежа Тера Мадре, оползотворяването на местните ресурси за устойчиво развитие в селските

райони, както и ролята и връзките на младите хора с устойчивата храна. Значението на храната като елемент от културата на местните общности беше предмет на обсъждане на кръгла маса.

Карло Петрини, основател на Slow Food, откри официално регионалната среща „Тера Мадре Балкани 2012“. Събитието се провежда за втори път и събира над 150 представители на мрежата на традиционни хранителни общности на Slow Food от 10 балкански страни.

Тера Мадре е световен форум на хранителните общности, лансиран от Slow Food през 2004 г. в Торино, Италия. Той обединява дребни фермери и производители на храна, кулинари, хора от академичните среди и младежи за обсъждане на пътищата за подобряване на хранителната система и за производство на храна по устойчив, екологично чист и честен начин. След първото събитие се проведе среща на международно и национално ниво, които дадох тласък на проекти, популяризиращи обмена на знания в света.

Събитието се организира от Асоциацията на Slow Food конвивиумите в България в сътрудничество със Slow Food International и с финансиране от Отворено общество и програма “Култура” 2012г. на Столична община. Събитието се реализира в подкрепа на кандидатурата на София за европейска столица на културата — 2019 г. Организационни партньори са Фондация „Нова култура“, Европейския институт, Университетската ботаническа градина в София и Института по биоразнообразие и екосистемни изследвания към БАН.

Конференцията е съпътствана от две изложби:

В първата изложба на постери са представени пътят на биоразнообразието на храните на Балканите — планинските сирена, мармалади, компоти, сладка, спиртни напитки, диви подправки и лечебни растения.



Втората изложба е на народни престилки, като част от уникалните дрехи на българката, носени през 19 и 20 век. Престилката е сред най-често описваните елементи на българското традиционно облекло. Разнообразието им се дължи на факта, че са сред най-ярките знаци за произход. Те притежават своя типична украса — цветове, орнаменти, монети, пискюли и др. С тях може да се очертае карта на селищата в България.

Изложени са престилки, изработени от всички техники за тъкане, познати в България по това време и от всички материали като вълна, памук, свила, мъниста, паейти, дантели и др.

Изложбата е малка част от богата частна колекция на престилки от различни региони на България — Разложко, Кюстендилско, Видинско, Търновско, Сливенско и др.