

# DIN BUCĂTĂRIA UNUI NOU TIP DE GASTRONOMIE

TEXT: Ioana Diaconu

În ultimii ani, gastronomia a devenit un subiect din ce în ce mai prezent și puternic în discuțiile despre calitatea vieții. Reinventându-se constant, arta mâncărurilor alese intră în relație cu teme ce țin de cultură, comunitate și mediul înconjurător. Este o realitate pe care în acest an o aduce în prim-plan un eveniment internațional - Expo Milano 2015, cu accent pe problema sustenabilității alimentației. Pornind de la dezechilibrul dintre numărul oamenilor care suferă de malnutriție și numărul celor care suferă de obezitate sau se confruntă cu o alimentație neechilibrată, evenimentul de la Milano, conceput sub umbrela „Hrănirea planetei. Energie pentru viață”, propune o serie de alternative la ritmul trepidant al vieții de azi - și al industriei alimentare - și concepte precum *slow food*, eco-gastronomie și turism culinar.

Ca parte integrantă a evoluției conceptului de patrimoniu și turism cultural, gastronomia este în prezent încorporată într-o direcție care valorizează calitatea vieții, autenticitatea, protejarea mediului, experiențele în detrimentul acumulărilor materiale. În acest context, gastronomia ca resursă turistică este apreciată nu numai pentru calitățile ei intrinsece, ci și ca o modalitate de a genera dezvoltare rurală, de a coagula comunitățile și de a oferi o perspectivă nouă asupra patrimoniului local. Turismul culinar, ca formă distinctă a turismului cultural, este bazat pe descoperirea valorilor și a tradițiilor comunităților, pe integrarea acestora într-un circuit și apoi oferirea unui cadru propice pentru o dez-

voltare sănătoasă. Noua gastronomie urmărește să contracareze popularitatea fast-food-ului și a vieții trăite pe fugă, dispariția tradițiilor culinare locale și dezinteresul oamenilor în legătură cu ceea ce mănâncă. În plus, încearcă să ne facă să conștientizăm modul în care alegerile pe care le facem în privința mâncării afectează mediul înconjurător, pe termen mai scurt sau mai lung. Cea mai cunoscută mișcare în acest spirit este curentul *slow food*, care își are începuturile în Italia acum 25 de ani. În momentul de față, numără reprezentanți în peste 150 de țări și milioane de adepți. La origini, mișcarea *slow food* leagă gastronomia de multe alte aspecte ale vieții, inclusiv cultura, politica, agricultura și mediul. În acest context, alegerile fiecăruia în materie de alimentație pot influența, prin acumulare, felul în care alimentele sunt cultivate, produse și distribuite, ceea ce poate duce pe termen lung la schimbări semnificative. Factorii principali în această ecuație sunt respectul față de natură și tradiție și cultivarea echilibrului. Comunitățile pot evolua din punct de vedere social și economic respectându-și în tot acest timp angajamentul eco-nutrițional față de mediu și față de sănătatea membrilor lor.

În spiritul acestor direcții și evenimente, am ales să ne îndreptăm privirea în acest număr înspre inițiativele care celebrează gastronomia sustenabilă în România, trecând prin educarea gusturilor, turismul culinar urban și rural și reinterpretări contemporane ale gastronomiei tradiționale.



foto: Alex Negulescu

## Slow Cooked Bucharest

De un an încoace, Interesting Times Bureau le oferă turiștilor tururi alternative ale Bucureștiului, unde alternativ ține de renunțarea la maratonul bifării obiectivelor majore, luând în schimb orașul la pas și descoperindu-i micile surprize și farmecul. Din aceste mici plăceri nu putea să lipsească gastronomia luată pe îndelete, asezată cu cultură locală - o reinterpretare a unui meniu tradițional într-un cadru memorabil.

Astfel s-a născut Slow Cooked Bucharest, o cină de tip pop-up pregătită de Popcohn, un duo de bucătari pasionați care personalizează rețetele tradiționale și le plasează într-un context inedit. Folosind ingrediente alese cu grijă, de la producători locali, Popcohn invită turiștii la o experiență culinară autentică, organizând cine în spații alternative, de la studio-uri ale creatorilor de modă la showroom-uri de lux sau apartamente private, pentru a degusta și

atmosfera locală. Aceste întâlniri intime le oferă vizitatorilor ocazia de a experimenta cultura locală într-o altă lumină, de a interacționa cu un nou tip de turism culinar urban, care le arată viața locală dincolo de ghidurile turistice clasice.

Ștefan Pop, una dintre jumătățile duo-ului, ne-a povestit că bucătăria tradițională românească, încă necunoscută în afara României, ascunde multe surprize pentru un gurmand la prima întâlnire, punctul forte fiind ingredientele autohtone. Pentru Popcohn, slow food înseamnă grijă pentru detalii, pentru procedeele tehnice de pregătire, alături de inovație și creativitate în reinterpretare. Dacă în momentul de față mișcarea *slow food* este încă la începuturi pe piața bucureșteană, pe măsură ce apar din ce în ce mai multe astfel de inițiative, publicul își va educa gustul pentru mâncărurile preparate cu grijă, responsabilitatea față de mediu și față de propriul corp. Concepte ca *slow food* și eco-gastronomie vor ieși treptat din domeniul de nișă și vor trece pe o scenă mai largă, cu mult potențial mai ales pentru un oraș-capitală care se vrea (și poate deveni) un hub urban al Europei de Est.