

Oscypkowa ofensywa

Tygodnik "Wprost", Nr 1115 (11 kwietnia 2004)

Slow Food po polsku

Polak ukrył kontrabandę pod siedzeniami w autokarze - donosiła w reportażu włoska telewizja RAI Uno. Przemysłowcem był Władek Klimowski, góral spod Zakopanego, a kontrabandą... oscypki. W świetle prawa był przemysłowcem, w opinii ekspertów międzynarodowego ruchu Slow Food, promującego tradycyjną żywność, Klimowski przywiózł do Włoch wyroby najwyższej próby. Następnego dnia na Salonie Smaku w Turynie polski góral był honorowym gościem, a jego oscypki rozeszły się błyskawicznie: sprzedał 700 sztuk po 8-12 euro. Oprócz Klimowskiego na elitarnym Salonie Smaku swój miód pitny wystawiał Maciej Jaros z Łaziska pod Tomaszowem Mazowieckim. Jego napitek uznano za najlepszy na świecie w swoim gatunku.

W tym roku na Salonie Smaku w Turynie pojawią się trzy następne polskie produkty: kiełbasa lisiecka Stanisława Mądrego z podkrakowskiej Nowej Wsi Szlacheckiej, miód pszczeli Remigiusza Dutkowiaka z Sulęcina oraz nalewki staropolskie Karola Majewskiego z Łomianek. Znajdą się obok takich wyrobów, jak dziko odławiany łosoś z Irlandii, niepasteryzowane sery typu cheddar czy dziki ryż z Indii. Jak trudno się dostać na turyńskie targi, pokazuje historia producentów oscypków, które uzyskały rekomendację Slow Food. Na dwieście sprawdzonych bacówek zakwalifikowano cztery, w których robiono oscypek zgodnie z tradycyjną recepturą. Choć na turyńskie targi pojedzie tylko pięciu polskich wytwórców, rekomendację Slow Food otrzymało dwunastu. Znaleźli się wśród nich m.in. producenci wina jabłkowego, oleju z pestek dyni, soków naturalnych, piekarze i masarze. Dopiero rok temu powstało polskie convivium, czyli "strażnica" Slow Food, a kilka tygodni temu jej warszawska filia (wkrótce pojawią się kolejne w Poznaniu i Katowicach).

Strażnicy smaku

Ruch Slow Food, który narodził się w 1986 r. we Włoszech, był reakcją na ekspansję fast foodów. Założyciele postanowili bronić regionalnych tradycji kulinarnych. Twórca ruchu Carlo Petrini mawiał wówczas, że globalizacja w gastronomii to prawdziwa klęska. - Nikt już nie potrafi przyrządzać potraw z mojego dzieciństwa. Na całym świecie je się dzisiaj te same dania, przyrządzone z tych samych ingrediencji - narzeka. Początkowo Slow Food przyznawał nagrody wybranym restauracjom i kuchmistrzom. - Dotarło do nas jednak, że kuchnia i stół to konsekwencja całego procesu, który zaczyna się już na polach - mówi "Wprost" Carlo Petrini. Slow Food zaczął pozyskiwać w świecie zaskakującą liczbę wpływowych zwolenników, w tym prezydentów, premierów, noblistów, twórców, naukowców i dziennikarzy.

Raz do roku sześciuset jurorów z całego świata przyznaje prestiżową Nagrodę Slow Food. Otrzymują ją osoby szczególnie zasłużone dla ochrony "bioróżnorodności". Wśród nich znaleźli się m.in.: koreański rybaka broniący tradycyjnej metody połowu anchois jukbang i argentyński gaucho, który znalazł nowe zastosowania dla liści tytoniu. Wyróżniono również emerytowaną dyrektorkę petersburskiego Instytutu Wawilowa, która założyła "bank", przechowujący 341 tys. genotypów tyłuż odmian roślin. Jest też Brytyjka, która przywdziała islamskie szaty i zajmuje się produkcją sera wielbłądniego w Mauretanii, oraz naukowiec z Nowej Zelandii ratujący tradycje rolnicze i kulinarne Maorysów.

Dzięki ruchowi Slow Food udało się zachować tysiące smaków. Na świecie istnieje kilkaset tysięcy gatunków warzyw, ale dziś jedynie dziesięć z nich stanowi 90 proc. światowej produkcji rolniczej. By propagować inne rodzaje i dać szansę zapomnianym producentom, Slow Food uruchomił projekt "Arka smaku". Dzięki niemu został na przykład przełamany monopol na produkcję szafranu w krajach

| CZŁONKOWIE SLOW FOOD | |
|----------------------|---------------|
| na świecie | 77 870 |
| we Włoszech | 38 810 |
| w USA | 12 345 |
| we Francji | 2201 |
| W POLSCE | 150 |
| na Dominikanie | 37 |
| w Bułgarii | 4 |
| na Jamajce | 1 |

azjatyckich. W Barroux, na południu Francji, François i Marie Pillet rozpoczęli zbiór tej najdroższej na świecie przyprawy, nawiązując do XVIII-wiecznej tradycji. Dziś produkują kilogram szafranu rocznie i stali się jednymi z bogatszych przedsiębiorców w Prowansji. Tradycyjnie biedna wieś gaskońska przeżywa swój renesans dzięki hodowli czarnej świni z Bigorre. Ze stada, które w 1931 r. liczyło 20 tys. sztuk, zostało pół wieku później 31 świń. Dziś 400 macior rodzi 3,5 tys. prosiaków rocznie. Podobnie stało się z brukwią z langwedockiego Pardailhan, czarną fasolą baskijską, górskim ryżem z Malezji czy jadalnymi nasionami z brazylijskiej Amazonii.

Jakość kontra masówka

Uzyskanie znaku Slow Food jest dziś marzeniem producentów żywności, bo nazwa organizacji stała się synonimem dobrego smaku. Po prezentacji w Turynie Maciej Jaros dostaje miesięcznie ponad pięćdziesiąt propozycji sprzedawania miódów za granicę. Karol Majewski, który niedawno rozpoczął produkcję nalewek, za butelkę z pięcio-, sześciolietnim trunkiem otrzymuje 60--70 euro. Klimowski, który od maja do czerwca wyrabia sto oscypków dziennie, jak wielu innych slowfoodowców nie rozwija produkcji na większą skalę, by nie stracić miana wytwórcy rzadkich rarytasów. Miodosytnia Macieja Jarosa produkuje 70 tys. butelek miodu pitnego i zamierza na tym poprzestać. Państwo Pilletowie nie chcą produkować więcej niż kilogram szafranu rocznie.

Jakość i wyjątkowość wyrobów spod znaku Slow Food opłaca się utrzymywać kosztem masowości, bo strażnicy dobrego smaku znacznie częściej odbierają ten znak, niż go przyznają. W Polsce na zlecenie krajowych conviviów Slow Food jakość kontrolują naukowcy z akademii rolniczych w Krakowie i Poznaniu.

Ser z mleka czerwonej krowy

Znak Slow Food otrzymują producenci stosujący stare receptury, najlepszej jakości surowce i nie używający konserwantów. Wśród produktów Slow Food jest wiele opatrzonych klasztornymi pieczęciami.

- Tajne receptury mnichów, ich dbałość o każdy detal oraz niezwykła cierpliwość przez wieki pracowały na miano produktów doskonałych - mówi Jacek Szklarek, prezes polskiego oddziału Slow Food. Opactwo cystersów w Szczyrzycu koło Limanowej ma uruchomić produkcję sera z mleka polskiej krowy czerwonej. Mnisi są właścicielami jedynej w kraju stada reprodukcyjnego. Sery robione z mleka krowy czerwonej podlegają częściowo naturalnej pasteryzacji. Specjał szczyrzyckich mnichów został uznany przez Piera Sardo, znanego na świecie serowarskiego kiperę, za odkrycie roku.

Stare receptury stosuje rzeźnik Stanisław Mądry z Nowej Wsi Szlacheckiej. Jego kielbasa lisecka jest robiona według przepisu znanego przedwojennego masarza Józefa Kromki. Masarnia Mądrego produkuje 300-500 kg wędlin tygodniowo. Receptury stosowane przy produkcji Slow Food są najczęściej przekazywane z pokolenia na pokolenie. W rodzinie Klimowskiego oscypki wyrabiane są od kilku wieków. Andrzej i Izabela Płonkowie spod Kalisza, wytwórcy naturalnych soków owocowych wyciskanych spod tzw. prasy wiklinowej, przejęli receptury Tyców - najstarszej polskiej rodziny ogrodników. Rodzina Macieja Jarosa wytwarzaniem miódów zajmuje się od dwustu lat. Pradkowie Władysława Kowalika wyrabiają pieczywo od 150 lat. Chleb jest świeży przez trzy tygodnie.

Polski bigos kontra alzacki choucroute

Dzięki Slow Food polscy producenci mogą zaistnieć na europejskim rynku. Animatorzy ruchu pomagają im pokonać biurokratyczne ograniczenia. Najbardziej dotyczą one wytwórców śliwowicy łackiej. Opłaty za koncesję oraz wysoka akcyza czynią niewielką produkcję tego trunku nieopłacalną. Karol Majewski stracił dwa lata na uzyskanie niezbędnych zezwoleń na produkcję nalewek. Właściwie nielegalnie produkuje swoje świetne sery (wędzone w zimnym dymie) Zofia Nieużytek spod Babiej Góry. O tym, że polskie produkty Slow Food mają szansę na europejskim rynku, przekonuje ich przyjęcie na targach w Turynie. - Nigdzie indziej nie ma tak wspaniałych wędlin, świetne są polskie pierogi czy kluski śląskie. Karierę mogą zrobić na Zachodzie takie produkty, jak barszcz czy żurek. Przy polskim bigosie alzacki choucroute to naprawdę błada imitacja - mówi Carlo Petrini.

Jacek Pałasiński

Piotr Krzyżanowski



© AWR Wprost 1998 - 2004

Wprost Online :: Archiwum :: Kariera :: Ludzie :: Prenumerata
Reklama :: Komunikaty prasowe :: Forum :: Poczta :: Cafe
Newslettery :: Wiadomości z Wprost :: Kontakt :: Psy.pl :: Koty.pl