Sinek Sekiz

SLOW FOOD DEVRİMİ

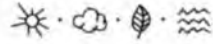
Arcigola'dan Terra Madre'ye: Yeni Bir Yaşam ve Yemek Kültürü

Carlo Petrini & Gigi Padovani



sürdürülebilir yaşam kitapları

Sinek Sekiz



sürdürülebilir yaşam
kitapları

Sürdürülebilir Yaşam Kitapları - 3

SLOW FOOD DEVRİMİ
Arcigola'dan Terra Madre'ye: Yeni Bir Yaşam ve Yemek Kültürü

Slow Food Revolution
Da Arcigola a Terra Madre: Una nuova cultura del cibo e della vita
© 2005 RCS Libri S.p.A., Milano

1. Baskı: İstanbul, Haziran 2011
ISBN 978-605-61475-3-1
© Sinek Sekiz Yayınevi, 2011
Kültür Bakanlığı Sertifika No: 17087

Yayın Yönetmeni
İrem Çağıl

Çeviri
Çağrı Ekiz

Redaksiyon
Betül Kadıoğlu

Düzelti
Doruk Yurdesin

Kapak Tasarımı
Erasmo Ciufo

Kapak İllüstrasyonu
İrem Çağıl

Kitap Tasarımı
Gökçen Ergüven

Baskı ve Cilt
Sena Ofset
Litros Yolu 2. Matbaacılar Sitesi E Blok
4NE20 / B Topkapı, İstanbul

Sinek Sekiz Yayınevi
Dumlupınar Cad. Sarıkadı Sok. No: 67
06230 Kurtuluş, Ankara Tel: 312 309 01 16
Türkoğlu Sok. No: 4, Büyükada, İstanbul Tel: 216 382 54 61
www.sineksekiz.com - info@sineksekiz.com

CARLO PETRINI & GIGI PADOVANI

SLOW FOOD DEVRİMİ

Arcigola'dan Terra Madre'ye:
Yeni Bir Yaşam ve Yemek Kültürü

CARLO PETRINI 1949 yılında İtalya'nın Bra şehrinde doğdu. Gıda üretiminin endüstrileşmesi ve yemek kalitesinin sürekli düşmesiyle mücadele etmek ve eski yemek kültürlerini yeniden canlandırmak amacıyla, 1980'lerin ortalarından itibaren bir grup arkadaşlarıyla çalışmaya başladı. 1986 yılında Roma'daki tarihi Piazza di Spagna meydanında bir McDonald's açılmasına tepki olarak başlattığı Slow Food hareketi, yıllar içinde büyüyerek 132 ülkede, "temiz, adil, sağlıklı gıda" ilkesini benimseyen 100 binin üzerindeki üye ve destekçiye ulaştı. Petrini kuruluşundan beri Slow Food'un başkanlığını yapmaktadır. Aralarında Londra'daki Uluslararası Şarap ve İçki Yarışması'nda Yılın İletişimcisi, Napoli Suor Orsola Benincasa Üniversitesi'nden ve New Hampshire Üniversitesi'nden fahri doktorluk, Hollanda'da Sicco Mansholt ve Almanya'dan Eckart Witzigmann Bilim ve Medya ödülünün de olduğu birçok ödüle layık bulunmuştur.

GIGI PADOVANI 1985'ten beri İtalyan gazetesi *La Stampa*'da gastronomi üzerine yazmaktadır. Başlıca kitapları şunlardır: *Nutella, un mito italiano* (2004), *Slow Food Revolution* (2005), *Con la moglie Clara: Conoscere il cioccolato* (2006), *Premiato dal Bancarella della Cucina, e Gianduiotto mania* (2007).

ÇAĞRI EKİZ 1980 yılında Ankara'da doğdu. İtalyan Lisesi'nin ardından İstanbul Bilgi Üniversitesi Sosyoloji Bölümü'nde lisans eğitimini tamamladı ve aynı üniversitenin Kültürel İncelemeler programında yüksek lisans yaptı. Halen Kadir Has Üniversitesi Amerikan Kültürü ve Edebiyatı Bölümünde doktora öğrencisi ve araştırma görevlisidir. Üniversite yıllarından beri İtalyanca ve İngilizce'den felsefe, edebiyat, gezi ve yemek kitapları çevirmektedir.

Bartolo Mascarello ve Giovanni Ravinale'ye
Ve Terra Madre'ye katılan 4888 çiftçi, balıkçı, besici ve göçere.

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ 9

TÜRKÇE BASKIYA ÖNSÖZ 13

1. BÖLÜM:
BAŞLANGIÇ: 1982-1986 19
MONTALCINO USULÜ ÇORBA 19
BAROLO PATRİĞİ BARTOLO MASCARELLO'NUN SALONU 27
CAVOUR 313'TEKİ MASALARDA 32
GOLA'NIN "İÇİLMEMESİ GEREKEN" MİLANO'SU 36
BURGONYA PİRAMİDİ 39

2. BÖLÜM:
KÖKLER: 1949-1982 45
VIA MENDICITÀ ISTRUITA 45
SAN VINCENZO'DAN KOMÜNİST DERNEĞİNE 49
YAVAŞÇA İLETİŞİM KURMAK: BİR GAZETE VE BİR RADYO 51
TENCO KULUBÜ VE NETE İKİZLERİ'NİN DEVRİ: SLOW MÜZİK 57
YUMURTALARIN ŞARKISI, GELENEKTEN MÜZİKAL KERMESE 62
PINA VE MARIA, İLK "YAVAŞ" AŞÇILAR 66
TAROCCHI İLE MASADA 70

3. BÖLÜM:
FİKİR: 1986-1989 77
ARCI GOLA'NIN KAZANI 77
METANOLLÜ ŞARAP HEZİMETİ 82
ARBORINA'NIN "ÂSİSİ" ELIO ALTARE 84
MİLİTAN GASTRONOMİK ELEŞTİRİ: GAMBERO ROSSO 88
MASADA SOLUN DA OTURACAĞI BİR YER VAR: UNITÀ ŞENLİKLERİ 92
DAHA İYİ ŞARAP İÇİN ÜÇ KADEH 96
ANGELO GAJA VE KALİFORNİYA'DAKİ "PİS ON İKİLİ" 101

FAST FOOD'LARA ALTERNATİF BİR MANİFESTO 107
SLOW FOOD MANİFESTOSU 111
SLOW RİTİMDE GEÇEN BİR PARİS GECESİ 115

4. BÖLÜM:
EKİM ZAMANI: 1990-1996 121
"İYİ YEMEYE İÇMEYE" YÖNELİK BİR REHBER 121
BACCHUS'UN KEŞFİ: ATLAS VE KONGRELER 126
BÜROKRASİ VE EĞİTİM 131
VINITALY NEWS VE MİLANO USULÜ OBURLUK 136
LEZZET GEMİSİ LINGOTTO'DAN YELKEN AÇIYOR 143

5. BÖLÜM:
HASAT: 1997-2003 147
SÜTÜN FARKLI ŞEKİLLERİ VE DOLLY'SİZ NUH'UN GEMİSİ 147
D'ALEMA'NIN RİSOTTO'SU 151
YAVAŞ ŞEHİRLER VE YAVAŞ TOPRAKLAR 155
DARIO FO, BİR KLONLAMA KARŞITINA VERİLEN NOBEL 159
SCIACCHETRÀ'NIN BAĞLARI VE MOROZZO HOROZU: "KORUMA"LAR . 162
COOP SAYESİNDE KALİTE SÜPERMARKETLERDE 168
BİYOÇEŞİTLİLİK İÇİN IL CANTICO DI FRATE SOLE 171
HAZIR YEMEĞE KARŞI BİR ÖRGÜTLENME 176
DÜNYANIN GÜNEYİ İÇİN FLORANSA'DAN ÇIKAN BİR MANİFESTO 182
SALYANGOZ AĞA TAKILIYOR 186
DEV İLE ANTROPOLOG 191
SALYANGOZUN KURUMSAL SORUMLULUĞU 195

6. BÖLÜM:
DÜNYAYA AÇILAN BİR SALYANGOZ 199
CARACAS'IN TAJARİNLERİ 199
ABD'DE ÇİFTÇİ PAZARLARI VE BİRACILAR ARASINDA 202
ALMAN ŞARAPLARI VE FRANSIZ TERROIR'I 205
JAPONYA'NIN FETHİ 208

7. BÖLÜM:
GASTRONOMİ BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ 213
POLLENZO: BİR PRAGMATİĞİN RÜYASI 213
CAVOUR'UN ŞARAP UZMANI VE CARLO ALBERTO 219
LEZZET DÜŞKÜNÜ GIOVANNI 221
PALAZZO DUCALE'DE PRESTİJLİ BİR YÜKSEK LİSANS PROGRAMI 226
BANKADA RAVIOLI VE ŞARAP MUCİZESİ 227

8. BÖLÜM:
TERRA MADRE 231
PALAZZO DEL LAVORO DÜNYASI 231
KIRIŞIK YÜZLER, NASIRLI ELLER, SERT BACAKLAR 232
ORTAK BİR KADER ETRAFINDA BİRLEŞEN İNSANLAR 236
ALICE WATERS VE BEYAZ SARAY'DA BİR BOSTAN 238
SALYANGOZ İLE PRENS 241

9. BÖLÜM:
GIDANIN GELECEĞİ 245

EK 1:
KORUMALARA VE GIDA TOPLULUKLARINA DAİR YİRMİ HİKÂYE 261
BİYOÇEŞİTLİLİĞİN LEZZETLERİ 261
UR-PAARL EKMEĞİ 262
ARGAN YAĞI 264
SUOVAS: FÜME REN GEYİĞİ ETİ 265
YABANİ ATLANTİK SOMONU 267
NAVDANYA'NIN BASMATİ PİRİNCİ 268
AMERİKAN YERLİLERİNİN "YABANİ PİRİNCİ" 269
SU SUCCU VE SU FILINDEU MAKARNALARI 271
OLD GLOUCESTER İNEĞİ 273
CHIOGGIA KABUKSUZ YENGEÇLERİ 275
ORBETELLO BALIK YUMURTASI (BOTTARGA) VE ROBINSON CRUSOE BALIĞI 276
VALDARNO'NUN ZOLFINO FASULYESİ 280

PARDAILHAN'IN ŞALGAMI 282
ARJANTİN YACÓN'U VE COCINA DE LA TIERRA 283
ÇİĞ SÜTTEN YAPILAN AMERİKAN PEYNİRLERİ 285
OSCYPEK KEÇİ PEYNİRİ 287
SÃO TOMÉ VE EKVADOR'DAN KAKAO 289
ERİK SLATKO'SU 292
HERAT ÜZÜMÜ 293
HUEHUETENANGO KAHVESİ 294
MADONIE'DEN MANNA 296

EK 2:
TEŞEKKÜRLER 299

EK 3:
KRONOLOJİ 301

EK 4:
TÜRKİYE'DEKİ SLOW FOOD KONVİVİYUMLARI 307

EK 5:
FOTOĞRAFLAR 311

ÖNSÖZ

TOPRAĞIN LEZZETİ

VANDANA SHIVA

Carlo Petrini'nin başlangıç noktası yemek kültürüydü, bense işe gıda ekolojisi açısından yaklaştım. Lezzeti yüceltmenin Carlo'yu biyoçeşitliliğe ve küçük ölçekli üreticilere; biyoçeşitliliğin ve sürdürülebilir tarımın korunmasınınsa beni kaliteyi ve lezzeti yüceltmeye yönlendirmesi kaçınılmazdı.

Biri topraktan yani ekoloji ve sürdürülebilirliğin prensiplerinden, diğeri ise sofra zevkinden; yemeğin kalitesinden, beslenme kültürlerinin çeşitliliğinden ve biricikliğinden ilham alan, gıdaya bağlı bu iki ayrı hareketin birleşmesi yeni kuvvetleri, imkânları ve yeni bir yaratıcılığı mümkün kıldı.

Terra Madre işte bu sinerjiyle, Gıdanın Geleceği Komisyonu'ndaki ortak çalışmalarımız sırasında ortaya çıktı. Toskana Bölgesi Başkanı Claudio Martini'nin talep ettiği ve eşbaşkanlığını birlikte yürüttüğümüz bu organizasyon, kaliteli, sürdürülebilir şekilde üretilen gıdalar ve adil bir ticaret için mücadele veren bütün hareketleri bünyesinde topladı. Doğal olarak böyle bir gıda komisyonunun Slow Food'suz olması düşünülemezdi.

Petrini, kaliteyi üretecek tarım olmadan lezzete ve güzel yemeklere ait bir kültürün var olamayacağını kabul eder. Üreticilerin ve biyoçeşitliliğinin korunması, beslenme sisteminde zehirli gıdalardan oluşan *fast food* kültürü yerine güzel yemek yeme kültürünün yaygınlaştırılması hedefini güden Slow Food hareketine geçişin önemli bir safhasını oluştu-

rur. Bence Slow Food ile Gıdanın Geleceği Komisyonu'nun etkileşimi bu son yılda, sürecin temeline inmiştir. Bu yeni sinerji, sadece beslenme zincirinin son halkasına yönelmek yerine, kalitenin tüketiciye ulaşması için zincirin ilk halkasını hedefleyerek döngüyü tamamlamıştır. Terra Madre, bu durumun doğal bir ifadesidir.

Slow Food çeşitliliğin, küçük ölçekli üreticilerin, yerel kültürlerin ve kırsal gelişimin korunması için Komisyon'la her seviyede (yani yasalar, politikalar, çiftçilerin desteklenmesi, Salone del Gusto organizasyonu gibi) işbirliği halindedir. Petrini ile Slow Food ödülleri için jüri üyeliği yaparken, Porto'da tanıştım ve o günden itibaren en değerli dostlarımdan biri haline geldi. Her ikimiz de dünyayı dolaşarak gıdanın sanayileşmiş ve küreselleşmiş tarıma dayalı monokültürlerden kurtulabilmesi ve daha iyi bir geleceğe kavuşturulması adına mücadele ediyoruz.

Hindistan'da kurmuş olduğum bir biyoçeşitlilik hareketi olan Navdanya, birisi Basmati pirinci, diğeri ise hardal tohumu yağı için olmak üzere, Slow Food ile birlikte iki Koruma[1] oluşturdu. Anavatanım olan Doon vadisinde yetişen aromalı bir pirinç türü olan Basmati'yi koruma ihtiyacı, pirincimizi, onun aromasını, eşsiz tanesini ve hattâ pişirme şekillerini "icat ettiğini" iddia eden Teksas'lı şirket RiceTec'in Basmati pirinci üzerinde bir patent elde etmesi sonucunda ortaya çıkmıştı. WTO'nun[2] ticari fikri mülkiyet haklarına ilişkin anlaşması, Üçüncü Dünya ülkelerinde yaşayan üreticiler ve çiftçilere ait olan bilgileri ve yerel biyoçeşitlilikleri haksız bir şekilde sahiplenmeye aracılık etmektedir. Bizim savunduğumuz Basmati Koruması ise küçük üreticilerin fikri ve biyolojik mülkiyetlerini korurken, hepimizin ihtiyacı olan lezzetli ve çeşitli gıdaları yetiştirme imkânını veriyor.

Hardal Koruması'ysa insan ve bitki sağlığını bahane ederek sözde hij-

1 İt. *Presidia*: Slow Food'un zanaatkar gıda üreticilerine doğrudan destek olmak ve biyoçeşitliliği korumak için yürüttüğü projeler. (ç.n.)

2 World Trade Organization (Dünya Ticaret Örgütü). (ç.n.)

yenik önlemler adı altında hardal yağını yasaklayarak Hindistan'daki dev yemeklik yağ pazarını ele geçirmeye çalışan küresel soya endüstrisiyle mücadele edebilmek için oluşturuldu. İnsan ve bitki sağlığı konusundaki uygulamalar ile ilgili WTO anlaşması, herhangi bir gıda güvenliği olmaksızın herkese zararlı, lezzetsiz ve sağlıksız gıdalar dayatma mekanizmasından başka bir şey değildir. Hardal Koruması tarzı girişimlerimiz, kalitenin ve güvenliğin kültür, birlik ve demokrasi ile sağlanabilmesinin tek yoludur. Bu yöreye özgü ürünlerin desteklenmesi sayesinde Slow Food, gıda çeşitliliğini, geleneksel gıda işleme ve üretim yöntemlerini yok eden "sağlık önlemlerine" karşı alternatif sunan ilk kurumlardan biri oldu. Bu sayede kalite ve güvenlik, toplumun kültürel zenginliğinin ve demokratik denetiminin bir parçası haline gelmekte, yoğunlaştırılmış sanayii üretiminin ve merkezi hükümetlerin teknik ve bürokratik işbirliğinden kurtulmaktadır. Burada gıda diktatörlüğü ile beslenme özgürlüğü arasında oldukça net bir seçim söz konusudur.

Kültürel ve toplumsal özgürlükle insan yaratıcılığı lehine gösterilen bu çaba, Petrini'yle benim çalışmalarımızın birleştiği noktadır. Bu nedenle Petrini'yi 2004'te, Gandi'nin doğum gününde, Albert Howard Anma Konuşması'nı yapmak üzere Navdanya'ya davet ettik. Bu etkinlik, bir yandan Gandi'nin şiddet karşıtlığını, diğer yandan da Howard'ın 20. yüzyılın başında Hindistan'daki çiftçiler tarafından uygulanan biyolojik tarıma vermiş olduğu desteği anmaktadır.

Hindistan'da, Navdanya Slow Food Cafe'yi hizmete açtık. Bu, işbirliğimizin sadece başlangıcı. Birlikte, kadın ve erkek, kuzey ve güney, üreticiler ve tüketiciler, kültür ve doğa, gelenekler ile modernlik, geçmiş ile şimdiki zaman arasındaki birçok ayrımı aşmaya çalışıyoruz, zira yeni imkânların tesisi ancak bu ikiliklerin aşılması ile mümkün olabilecektir.

Slow Food felsefesini dünyanın Güneyinde yaygınlaştırmamızın amacı, kalite, güvenlik, kültür, sürdürülebilirlik, etik, güzellik, lezzet gibi unsurların yoksulların temin edemeyeceği birer lüks olduğu inancını

ortadan kaldırmaktır. Her insan biyolojik ve kültürel bir varlıktır. Her insan, toprağın üretebileceğinin en iyisine layıktır. 1999'da 30.000 kişinin ölümüne sebep olan Orissa tayfunundan sonra halk, ABD'nin gıda yardımı olarak yolladığı ve genetiği değiştirilmiş soya ve mısırdan oluşan karışımı yemeyi reddetmiştir. Aynı şekilde, hardal tohumu yağının yasaklanmasından hemen sonra 1998'de Delhi halkı, soya yağıyla pişirilen gıdaları yemeyi reddetmişti. Bunun gibi birçok örnekte görülebileceği gibi, gıda diktası kültürlerini ve özgürlüklerini kullanma hakkını kısıtlamadığında yoksullar dahi gıdada kaliteyi ve çeşitliliği tercih etmektedir.

Yıkmaya çalıştığımız bir diğer kanı ise, açlık çeken insanları besleyebilmek için genetiği değiştirilmiş organizmaların (GDO) kullanılması gerektiğidir. Araştırmalarımız, biyoçeşitlilik temeline dayalı ufak ölçekli çiftliklerin daha fazla üretim yapabildiğini ortaya koymuştur. Açlıkla mücadele edebilmenin en önemli silahı, genetiği değiştirilmiş organizmalar değil biyoçeşitliliğinin korunmasıdır. Biyoçeşitlilik toprağın lezzetidir.

Slow Food toprağın lezzetini desteklemeye diğer bütün hareketlerden daha fazla destek vermiştir. Bu yüzden Carlo Petrini'yi ve inşa etmiş olduğu hareketi onurlandırmak benim için gerçek bir şereftir. Slow Food'un bu olağanüstü hızlı gelişimini anlatmasından dolayı, Gigi Padovani'ye şükranlarımı sunarım.

TÜRKÇE BASKIYA ÖNSÖZ

DEFNE KORYÜREK

İstanbulluyum.

Bugünkünden oldukça farklı bir İstanbul'da büyüdüm. Kömürün, nefesimin izini ağzıma bağladığım atkıda bıraktığı, kıyısında biriken çamurun kaldırımları ile yolu birleştirdiği, yağ kuyruğunda komşuya da yer tutulan, erken kararan kış günleri eve giden sokakların neredeyse tamamının karanlık olduğu ve gecekonduların sahiden de bir gecede, çerden çöpten konuverdiği başka bir zamandı benim büyüdüğüm İstanbul ve ben tam da yerinde, Boğaziçi'nde büyüdüm.

Boğaziçi'nin kıyısına yaz, anneme göre erguvanlarla beraber, ama bana göre, eğer geçebilir de Erenköy'de büyük halayı ziyaret edebilirsek, geniş bahçedeki yüksek, çok yüksek fıstık çamlarından yerlere saçılan bereketle gelirdi. Parmaklarımız simsiyah, elimizde kırmak için kullandığımız irice taş, yerde çam iğneleri arasında aranırdı fıstıklar. Yazsa manolya ve dut demekti. Belki biraz da incir. Sokak aralarında tek tük köpekler, bolca kedi ve bir o kadar da tavuk dolaşırdı yerleri eşeleyerek. İnek hatırlamıyorsam da bahçelerde, sütçü de yoğurtçu da geçerdi sabahın erken saatlerinden itibaren. Biz şişede alırdık sütü, üzerinde kaymak olurdu. Boğaziçi'nin bereketi balıksa sonbahar ve kışın keyfiydi. Lüks lambalarının ışığında onlarca kayık yayılırdı geceye lüfer zamanı. O kadar çoktu ki balık, o kadar çok yenirdi ki evlerde! Palamutlar, uskumrular ve ciğeri pek değerli, her koşulda alması tuzlu koskoca kalkanlar, hamsi ve lüferler... Benim büyüdüğüm bu şehirde, çocuklar lüferden bıkardı: "Gene mi," derdik, "gene mi lüfer!" Bozacılar kış gecelerine sesle-

nirdi. Ama her mevsimin lezzeti suydu ve Boğaziçi'nin her bir köyünde, değeri başka sular akardı çeşmelerden. O makul köy düzeni içerisinde balık da, yumurta da insanın kapı kulbuna asılı bir torbada bulunuverirdi. Ekmek fırınlarında bir biçimde güveç ya da börek için de yer bulunurdu pişirecek. Elbette bir tabak olsun "fırıncı hakkı" demek ve bırakmak adettendi.

İstanbul büyüktü, kimsenin arabası yoktu. Gene de alışverişe uzun yollara gidilirdi. Kaymak için Pangaltı'ya, peynir için Eminönü'ne... Bal, tanıdıklar vasıtasıyla gelirdi. Bu şehre göç eden yeni sakinlerin memleketlerinden salça, kavurma getirdikleri anlatılırdı. Güzel ceviz, güzel pekmez onlardan sorulurdu. İstanbul hamursuzu da bulacağın, uskumru dolmasını da konuşacağın, kuzuyu da domuzu da hakkıyla işleyen, sakatat da bilen bir kültüre sahipti ama hemen her iyi şey gibi her an el altında bulunmazdı bunlar, vaktini bilmek ve yerine gitmek gerekirdi.

Bilmem salçayı kim yapardı, nasıl alınırdı. Hiç denk gelmedim, ama reçel... Reçel, o reçeli yiyecek çocukları doğuran kadınlar tarafından pişirilirdi. Babaannemin çilek ve portakal kabuğu, anneannemin güneşte pişen eriği ve vişnesi, annemin ayvası... Et almayı babadedem bilirmiş iyi. Anneme o öğretmiş. Mahallenin kasabına gidilir ve karkasın üzerinden seçilirdi. Değerliydi et, her ne yapılacaksa özenle seçilir, dikkatle ve ustasınca işlenirdi. Cızbız köfte çocukluğumun, sahandası babamın, kurusu anneannemin anısına sahip. Okula beslenme götürülürdü, elmadan başka meyveyse verilmezdi bize, erik, mandalina falan götürülemezdi; "ayıp"tı ve "yerli malı" haftası kutlanırdı duvarlarında mevsimlerin asılı olduğu sınıflarda. Köylü, milletin efendisiydi.

Mevsimler okulun kapısına gelirdi.

Kestane kebapçıyı macuncu izler, macun yerini çağlacıya, çağlacı da erikçiye devreder ve zaten yaz gelir okul biterdi. Mevsimler ve yediklerimiz pek mâkul bir ahenge sahipti. Okullarda "ürettiğiyle kendini bes-

leyebilen yedi ülkeden biri" diye anlatılırdı Türkiye ve İstanbul'da bunu sorgulamak için sebebimiz yoktu. Yedikule'nin bostanlarını geçince deri tabakçılarının ağır kokusu kaplasa da soluduğumuz havayı, pastırma peşinde indiğimizde Eminönü'ne, Haliç'in rüzgâra eşliği, irkiltse de... Bütün karanlık ve is içerisinde, İstanbul'da gıda ulaşılabilir çeşitlilikteydi. Şeker bulunmazdı çok, yağ karaborsaydı ve kahve hiç yoktu ama gıda, yerel ve gerçekti. Bizler de aç değildik. Lüferden bile bıkabilirdik. İstiridye ve midye aynı keyifle tüketilirdi teyzemde. Elektriklerin kesilmesi sıradan bir durumdu ve kimse sevmezdi elbette mum ışığında merdivenleri çıkmayı ya da ders çalışmayı, ama gene benzer bir geceydi gökyüzündeki yıldızları gösterip küçük ve büyük ayıları işaret ettiğinde.

Bir zamanlar, ben çocukken, herkesin bir hayali vardı.

Araba da telefon da sıraya girilerek alınırdı. Önce başvurulurdu. Bir başvuru ki aylar, yıllar sonra cevap bulurdu! Telefonu almak, orta yerde bir masaya yerleştirmek, ahizeyi kaldırdığında sinyal sesi duymak yetmez, bir başka şehri aramak için de ayrıca sıraya girilirdi. Araba dediğinse o yıl fabrika ne ürettiyse oydu. İki yıl önce sıraya girip de ısmarladığın aracın rengi, hakkında en son fikir yürüteceğin, önemsizliğin fevkinde bir meseleydi. O arabayı işletecek benzine şarkı düzüp Örovizyon'a Ajda'yı yolladığımız yıllardan bahsediyorum; benzin de yoktu zaten. Gene de "duvardan duvara" halı "milyoner" yazdırırdı kapıya ve dondurucudan çıkan buzun çıtırdayan soğuğunu bardağımıza koyardık reklamlarda. Bira tek "kapağın altında"ysa da, gazoz içen "insanlar iyi şeylere layıktır"dı. Çok zaman önce değildi bütün bunlar. Nine falan değilim zira. Ama neydiyse hayal ettiğimiz, neyin peşine düştüysek... Bugün Kanlıkavak akmıyor, lüferse yok olmanın eşiğinde; ama hâkim olamadığımız bir yenileme arzusuna yenik, teknolojik oyuncaklarımızla başbaşayız hepimiz.

Anne babamız ve bizler, bir gelecek hayal ederdik eskiden. Batılı refah seviyesi de bir tamlamadan ziyade o hayalin iktidardaki yansımasıydı.

Nasıl bir hayal kurduysak o vakitler, neyin hayaliydiyse... Bugünü anlatmama gerek yok hiçbirinize. Zira dün, her neydiyse kurduğumuz hayaller, inşa ettiğimiz umutlar, "yarın" diye söz verdiğimiz her şey bugün!

Ben, babamdan edindiğim alışkanlıkla peynirimi almak için Eminönü'ne iniyorum inmesine hâlâ ve şükür, Bulgar göçmeni amcalarım bin yılın ayakkabı kutusundan hallice dükkânını devam ettiriyorlar ve kim bilir, belki de Trakya'nın artık son kalmış koyun sütünden kaşarı taşıyorlar bugün de İstanbul'a. Ama bu bir anomali artık. Neyin hayaliydiyse kurduğumuz ben çocukken, çocukluğumdan hiçbir şeyi bırakmamacasına sildi. Sağılacak ineğimiz, kesilecek sığırımız, kokulu, kokusuz seçecek koyunumuz kalmadı. Rakamlar ortada. Ben çocukken, 40 milyon kadar nüfusumuza 50 milyon küçükbaş hayvan yetiştiriyorduk. Nüfusumuz geçen 40 yılda neredeyse iki katına çıktı ancak küçükbaş hayvan sayısı da yarı yarıya düştü: 24 milyon. Lüferden bıkmamız kâbil değil artık, zira yıllık lüfer avımız on yıl öncesinin dörtte birine, 6 bin tona kadar düşmüş durumda. Otuz yıl kadar kısa bir zaman önce 60 milyon olduğu istatistiklere yansımış büyükbaş hayvan sayımız ise, bugün 10 milyon ve artmıyor. Eksiliyor. TÜİK'in rakamlarına göre, son 6 yılda, yani 2000'li yılları yaşarken biz, elektronik heyecanlarımız ve büyümesiyle övündüğümüz bir ekonomiye ikna, buğday üretimi % 8,8, arpa % 28,6, kırmızı mercimek % 78,8, nohut % 20,3 ve kuru fasulye % 38 oranında azaldı. Şekerpancarı üretimi % 6,3, pamuk üretimi % 28,4, tütün üretimi ise % 34,6 oranında geriledi. Patates üretimi % 19, kavun-karpuz üretimi ise % 10 düştü.

Anne babamız ve bizler, bir gelecek hayal ederdik eskiden. Aklımızdan geçmezdi basit birer organizma olduğumuz. Kendimizi siyah beyaz televizyona kaptırdığımız dokunulmaz saatlerde, güneşi ölmekte olan dünyasının yerine yeni bir dünya bulma umuduyla uzaya çıkan insanı ya da yeryüzünde, ama ancak 3. Dünya Savaşı sonrası yarattığı birlikteliğe evrenin diğer bilinçli varlıklarını da katan insanı, bir macera-

dan diğerine evrenin derinliklerini keşfederken seyreder ve her durumda da insanoğlunun zaaflarını yeryüzünde olduğu gibi, uzayın derinliklerinde de yine ve yeniden değerlendirir, yüzünün akıyla başarıya ulaşmasını, iyiliğiyle kötülüğü yenmesini kutlardık. Anne babamızı birebir tekrar ettiğimiz "evcilik" ve hattâ hayatımızda hiç görmediğimiz Kızılderilileri kayırdığımız "kovboyculuk" oyunlarının yanı sıra avucumuzun içerisinde beliren ekranlardan birbirimizle haberleşir, kurduğumuz hayali yemek masasında besini haplar olarak servis eder ve bir odadan hiç çıkmadan düzinelerce dünyayı ziyaret eder, her seferinde de çok şey başarmışların gururlu yorgunluğuyla geri ışınlanırdık.

Benim çocukluğumda kuruyemişçide iğde, leblebi tozu ve keçiboynuzundan başka TipiTip ve Dandy çikletle bir de muzlu çikolata bulunurdu hatırladığım. Annemin yememi istemediği belki de tek şey macundu... Hijyenik değildi! Okul kapısının önüne gelen yaşlı adamın iki karış çapından geniş olmayan teneke tepsisinde, çemberi tamamlamak üzere havuç dilim baklavalar misali yan yana dizilmiş rengârenk macunun, uzayarak ahşap bir çubuğa dolanmasını seyretmek bile başka keyifti. Limonlusunu severdim, ama amca her seferinde birkaç lezzeti karıştırarak verirdi. Ben mi çocuk halimle duyuramazdım isteğimi, o mu çok yaşlıydı sadece bildiğini yapardı, yoksa "herkes limonlu yese ne olacak geri kalan" diye mi duymazdan gelirdi beni... Bilmiyorum. Macuncu amca benim lise yaşımı göremedi. Macunun yerine süper hijyenik çiklet, gofret ve bisküviler var şimdi.

Bir zamanlar, ben çocukken, herkesin bir hayali vardı. Batılı refah seviyesi de bir tamlamadan ziyade o hayalin iktidardaki yansımasıydı. Şişeden içilen Coca Cola, kulağa takılan Walkman, güzel popoların taşıdığı Wrangler'lar, uzun ve başarılı siyah basketbolcuların ayağındaki Adidas Top Ten'lerin gazıyla bugün kesilecek sığır, sağılacak inek bırakmamacasına hayvancılığı, mercimek ithal etmeyi gerektirecek kadar da tarımı yok ettiğimiz bir dönemde, köylü de kalmadı gibi. Yüzde

70'lerde diye ifade edilen şehirleşmenin karşılığı, sanayi ürünü tavuklar ve süttozu ile çırpılmış, soya yağıyla kıvam katılmış peynirler artık. Anneler yeni doğmuşları için kıyıp organik sebze alırken, babalar aile bütçesinde gıdanın kapladığı yeri kontrol altında tutmak zorunda zira yenilenecek cep telefonları ve dizüstü bilgisayarlar birbiri ardına... Uzak, çok uzak galaksilere gidemedik henüz ama gıdamız takviye gerektiriyor. Hap ardına hap vermek şart obezitenin kıyısında dolaşan çocuklara ve gene de kanlarındaki demir miktarı varlıklarını devam ettirmeleri için gerekenin hep altında. Memleketimin nüfusuna denk cep telefonu aboneliği olduğunu söylemiş miydim bu arada?

Anne babamız ve bizler, bir gelecek hayal ederdik eskiden. Batılı refah seviyesi de bir tamlamadan ziyade o hayalin iktidardaki yansımasıydı. Nasıl bir hayal kurduysak, o vakitler, neyin hayaliydiyse... "Batılı ülkeler gibi kalkınmış, refah içerisinde" Türkiye'nin bedelini hiç sorgulamadık.

Sözü uzatmayacağım. Yerelden yola çıkıp dünyaya bakmayı öğrendiğim Carlo Petrini, elinizdeki bu kitaba sebep hareketin lideri ve kahramanı Carlo Petrini, dilerim, yarın için ne hayal ettiğimizi sorgulamakta ilham versin, kapı aralasın hepimize. Yarını nasıl hayal ediyorsak bugünden, zira, çocuklarımız onu yaşayacaklar doyasıya.

I. BÖLÜM:
BAŞLANGIÇ: 1982-1986

MONTALCINO USULÜ ÇORBA[1]

Mangalda pişmekte olan ardıçkuşları ve domuz ciğeri sarmasının kokusu Pieri-Nerli Sarayı'nı kaplıyor, Ricasoli Sokağı'na bakan, 15. yüzyıldan kalma bu muazzam taş binanın ön cephesindeki ufak ama bir o kadar ağır ahşap kapıdan tüm sokağa yayılıyor. Brunello'nun[2] anavatanı olan Montalcino'nun taş zeminli dar sokakları insanla dolu. Birileri bağıra çağıra şarkı söylüyor: "Uykunuzdan uyanın ayyaşlar / eğlence vakti başlar / Tavuk ve bıldırcın yiyeceğiz / bağlardan gelen şarabı içeceğiz." Bunlar, geleneksel olarak ekim ayının son pazar günü düzenlenen Ardıçkuşu Festivali onuruna tekrar dillendirilen eski Toskana baladı "Trescone"nin sözleri. *Sangiovese* ve *Moscadello*'nun bağbozumu tamamlandığından beri, Siena'ya bağlı Montalcino'nun dört mahallesinin; Borghetto, Pianello, Ruga ve Travaglino'nun gençleri, okçuluk yarışmasında gümüş oku kazanabilmek adına haftalardır yaptıkları antrenmanlarına şarkılar eşliğinde devam ediyor.

Bundan altı saat kadar önce, Po Ovası'nın meşhur sisi altında yola çıkan Cuneo plakalı bir otobüs, Floransa trafiğinde zorlukla ilerledikten sonra Montalcino'ya ulaşmayı başardı. Otobüstekiler 5.000 nüfuslu Montalcino'dan beş kat büyük, 25.000 nüfuslu bir kent olan Bra'dan sa-

1 İt. *Ribollita di Montalcino*: "Ribollita" kelimesinin tam karşılığı "tekrar kaynatılmış"tır. "Ribollita" ise Toskana bölgesine ve özellikle de Floransa ve Arezzo illerine has bayat ekmek ve sebzelerle hazırlanan bir çorba türüdür. Eskiden çiftçi kadınlar tarafından bol miktarda pişirilir, takip eden günlerde tekrar tekrar kaynatılıp tüketilirdi. (ç.n.)

2 *Brunello di Montalcino*: Toskana bölgesine özgü bir kırmızı şarap türü. (ç.n.)

bahın ilk ışıkları ile hareket etmişlerdi. Torino işçi bölgesinin güneyinde yer alan Bra, kentleşmiş ova ile Liguria'ya uzanan tepeler arasında bir çeşit bağlantı görevi görüyordu ve geldikleri yer ne kadar "beyaz", yani Hıristiyan demokrat ve ılımlı ise, varacakları yer de bir o kadar "kırmızı", yani komünist ve sosyalistti.

Otobüsten inenler, danslarla ve geleneksel kıyafetlerle gerçekleştirilen geçit töreniyle pek de alakadar görünmüyordu. Solun kültürel ağında yer alan Langa'daki Arci[3] Kulübü'nün 15 üyesi yaklaşık 500 kilometre yol gelmiş, Montalcino Arci Kulübü ile olan randevularına da neredeyse iki saat geç kalmışlardı. Amaçları o güne kadar Langa bağları ile sınırlı kalan şarap kültürlerini, daha meşhur olan ve Barolo ile birlikte İtalya'da ilk Docg[4] işaretini 1980'de elde etmeye hak kazanan Toskana şaraplarını tadarak güçlendirmekti.

Grubun lideri olarak öne çıkan kişi, Katalunyalı yazar Manuel Vázquez Montalbán'ın *Millennio* isimli kitabında tasvir ettiği gibi, "sağlam bir yapıya ve bir gezginin alaycı gözlerine sahipti." Henüz 33 yaşında olmasına rağmen kendini göstermeye başlayan kelliği, bakımsız sakalıyla tezat oluşturuyordu. Uzun boylu, daima kravatsız ve pantolonu ile sürekli bir itiş kakış halindeki gömleğiyle Carlo Petrini, veya herkesin seslendiği şekliyle Carlin, yakın bir geçmişte Arci Langa ile bağlantılı Barolo Dostları Derneği'ni kurmuştu. Otobüste Carlin'e, 20 yılı aşkın bir süredir onunla sayısız maceraya atılmış olan "kurmayları" eşlik ediyor-

3 *Associazione Ricreativa Culturale Italiana*: İtalyan Dinlence ve Kültür Derneği. 1848 yılında Dayanışma Dernekleri olarak kurulan, 1956 yılında şimdiki unvanını alan bir sivil toplum örgütüdür. Genel itibariyle, Türkiye'deki Halk Evleri'nin İtalyan muadili olarak tanımlanabilir. (ç.n.)

4 *Denominazione di Origine Controllata e Garantita*: Menşei kontrol edilmiş ve garanti edilmiş. Bir yöreye has otantik gıda ürünlerinin taklitlerinin piyasaya sürülmesini engellemek amacıyla uygulanan bir sistemdir. Bu sistem şarabın üretileceği yöreler, şaraplık üzümler, bağ dikim ve bakım yöntemleri, üretim yöntemleri, alkol oranı, hektar başına alınacak verim, etiketleme, şarabın kimyasal analiz değerleri gibi pek çok unsuru detaylı olarak içermektedir. (ç.n.)

du. Tenco Kulübü'ne katılan ve kendilerine "Filoridicola" ismini takan bu üçlü, Carlin'in yanı sıra, olağanüstü kabare yeteneğine sahip belediye memuru Azio Citi, 1999'da zamansız bir şekilde vefat eden Giovanni Ravinale ve Silvio Barbero'dan oluşmaktaydı. Barbero, çalıştığı şirketin iflas etmesi yüzünden işsizlik maaşıyla geçinmeye çalışan genç bir teknisyendi ve ekibin en "siyasi" kişiliğiydi.

Halk şarkıları, dinlence kulüpleri ve siyaset militanlığıyla geçen onca yıldan sonra, 68 kuşağıyla yoğrulmuş otuzlu yaşlardaki adamlardan oluşan bu Bra'lı grup, sağlıklı ve "demokratik" bir sofra muhabbeti tesis etmiş, laik ritüellerine şarkıcı ve besteci Francesco Guccini, aktör Roberto Benigni, şarkıcı Ornella Vanoni gibi isimleri konuk etmeyi başarmıştı. Ayrıca geniş bir kültür birikimine sahip çok yönlü bir sosyalist olan Amilcare Rambaldi'yle kurdukları çok güçlü bir dostlukları vardı.

Montalcino'ya vardıklarında, vakit geçirmeden Ricasoli Sokağı'ndaki Pieri-Nerli Sarayı'nın ahşap kapısına yöneldiler. Kapının üzerinde, bugün hâlâ okunabilen şu yazı vardı: Halk Evi, Arci Kulübü. Sarayın, ortasında kuyusu bulunan heybetli ve sade avlusunda buldular kendilerini. Taş döşenmiş salondan, Montalcino mahallelerinin rengârenk kareli bayrakları sallanıyordu. Beklentilerini fazlasıyla karşılayan bir ortamdı ancak Dante'nin cehennemine yakışır bir keşmekeşte ikram edilen öğle yemeği, hepsinde hayal kırıklığı yaratmıştı. Kötü pişirilmiş ardıçkuşları, berbat bir *ribollita*, buz tutmuş şaraplar... Merdivenlerin dibinde bekleşen müşterilere yer açabilmek için tadına dahi bakamadıkları tatlı da cabası.

Hayal kırıklığı içindeki aç Bralı grup, kızgınlıkla oradan ayrılarak Chianti bölgesine yöneldi. Yaşadıkları talihsiz tecrübeyi değerlendiren kafadarlar, bu işi boşlamayıp Bra'ya döndükten sonra Montalcino Halk Evi yürütme komitesi üyelerine ve Arci Toskana sekreterliğine bir mektup yollamakta kararlıydı. Aşağıda satırlarını okuyacağınız bu mektubun altındaki imza, Carlo Petrini'ye aitti.

Değerli yoldaşlar,

Yakın zamanda Chianti bölgesini ziyaret ettik ve özellikle de 31 Ekim günü düzenlenen Ardıçkuşu Festivali'ne iştirak ederek kulübünüzde yemek yeme fırsatı bulduk. Bu yazının kaleme alınmasının sebebi de söz konusu yemektir.

Bizler her zaman restoran işletmeciliğinin ciddi bir iş olduğunu düşünürüz. Dava uğruna ya da iflas etmiş bütçeleri sarsmamak adına, partinin düzenlemiş olduğu festivallerde midemizi bir kereliğine bozmaya, mangal ustası kimliğine bürünen işçi kardeşimize üzülmeye razıyız. Bu tür parti toplantıları haricinde, arkadaşlarımızın aşçı ya da garson olarak çalışmalarına bir son verilmesi gerektiği, ille de bu görevi üstlenmek istiyorlarsa ve özellikle de ücret talep edeceklerse, uzmanlaşmak zorunda olduklarına inanıyoruz.

Her ne kadar Montalcino Arci Kulübü'nün mali durumu hakkında bilgi sahibi olmasak da, pazar günkü berbat etkinliğin belli bir para bıraktığına eminiz.

Kabul edemediğimiz husus, meşru ve dürüst şekilde kâr edilmesi değildir. Şiddetle karşı durduğumuz nokta, 1950'lerin yemekhanelerinden kalma karavanalar, soğumuş makarna, yenilmesi mümkün olmayan ribollita, temizlenmemiş salata, bir sonraki vardiyanın baskısı yüzünden tatlıyı yiyememek, mahşerden kurtulabilmek için itişip kakışmak ve çıkışta, kulüp üyelerini Arci gezilerinde gönüllü olarak yer almaya çağıran tabelayı okumak zorunda kalmak.

Bizler bu tür bir politikayı kendi kulübümüzün üyelerine uygulamış olsak meydanlarda linç ediliriz, yoldaş olmaktan çıkıp faşist damgası yeriz, dernekten de kovuluruz. Ancak maalesef bu denli zevksiz faaliyetlere hâlâ rastlanabilmekte. Esasen, bunun bir Halk Evi'ni bir Hacı Evi'nden ayırt edemeyen Katolik hacıların yolculuklarından herhangi bir farkı yoktur. Tek fark, Hacı Evleri'ni işleten papazların daha temiz bir ortam sağlamalarıdır.

> İtalya'nın en güzel Halk Evi'ni barındıran, en prestijli şarapları imal eden bölgeyi gereğince değerlendirebilmeniz, birileri tazminat talebinde bulunmadan restoran işletmeciliğine soyunmaktan vazgeçmeniz dileğiyle bu mektubu kaleme almayı bir görev bildik.

Bayat kepekli ekmek, beyaz fasulye, zeytinyağı, beyaz ve karalahana, pazı, patates, biraz da kekik. Bunlar, 1891'de Pellegrino Artusi'nin *Mutfak Bilimi ve Güzel Yemek Yeme Sanatı* isimli kitabında "çiftçi usulü, yağsız etli Toskana çorbası", yani *ribollita* için verdiği tarifte yer alan malzemelerdi. Her ne kadar Montalcino bölgesinde pişirilen fasulye çorbasında kullanılan malzemeler geleneksel *ribollita*dan biraz farklı olsa da bu *slow* yemek, 31 Ekim 1982 günü misafirlerin çok kalabalık olması ve aceleye getirilmesi sebebiyle "murdar" olmuştu. Şiddetli suçlamalara verilen tepkinin Petrini'nin mektubundan aşağı kalır bir tarafı yoktu. Cevap yazısının altındaki imza, dönemin yerel Arci başkanı, günümüzde kentin zabıta şefi olan Andrea Rabissi'ye aitti:

> Arci Langa Kulübü'nün değerli yoldaşları, mekânımızı "İtalya'nın en güzel Halk Evi" ve kasabamızı da "en prestijli şarapları imal eden bölge" olarak tanımlamış olmanızdan dolayı hepinize teşekkür ederim. Bu nazik sözlerin dışında yazınız, sizlere sunulan hizmetle ilgili mantıksız ve bayağı iftiralardan oluşmaktadır.
>
> 31 Ekim günü kulübümüz, toplam 530 kişilik 11 grup ağırlamıştır. Bunlardan tamı tamına 515 kişi (yani sizin haricinizdeki misafirler), kendilerine sunulmuş olan hizmetten mest olduklarını ifade etmişlerdir.
>
> Bu tür ithamların resmi bir yazı ile ve ARCI'NIN BİR ULUSAL YÖNETİCİSİ [metinde büyük harfle yazılmıştır] tarafından dile getirilmiş olması beni son derece şaşırtmıştır. Esasen, bu tür yemek organizasyonlarından azami hizmetleri beklemek suretiyle asıl haksız konumda olan sizlersiniz. Ne bekliyordunuz ki? Çatal bıçak takımları, masa örtüleri, beyaz gömlekli ve kravatlı garsonlar falan mı? Eğer başkanınız ve sizler, bunun siyaset yapmanın ve oy topla-

manın yeni yolu olarak görüyorsanız, bence yanlış yoldasınız. ARCI kulüplerinde, belirli bir tarzda yemek yiyebilmekten çok daha önemli ve elzem sorunlarımız var.

Kulübümüzdeki faaliyetleri uzun uzadıya sıralamaya devam edebilirim ancak bu tür konuların başka bir mekânda ve yüz yüze görüşülmesi taraftarıyım. Bu amaçla, karşılıklı fikirlerin ve tecrübelerin tartışılacağı bir etkinliğin Montalcino'da düzenlemesine karar vermiş bulunuyorum.

Aşçıların hükümetin bir parçası olabilmelerini sağlamaya çalışan Lenin'in kendisi değil miydi? O yıllarda sol, Rus devrimciyi unutmuş, kendini ideolojik sınırları kuvvetlendirmeye adamıştı. Doğrudur, ağızdaki tat alıcılarının siyasi rengi de yoktur, ancak dünyayı değiştiremiyorsak en azından menüyü değiştirebiliriz. Olayın bir yazışmayla kapanmasına göz yummayan Carlo Petrini, yüzleşmeyi kabul eder: "Yoldaşlar, tatsız pirzolalara, içilmesi mümkün olmayan çorbalara, militan olmanın dayandırıldığı bu iç karartıcı ve mazoşist kavrama paydos!" Mao Zedong'un de dediği gibi, "devrim her ne kadar bir gala yemeği olmasa da" en azından zevk alınmalıydı.

Kış bitip bahar geldiğinde, 9 Nisan 1983 günü, Montalcino halkı "Halk Evleri'nin Bayram ve Gastronomi Gelenekleri" gibi soğuk bir başlığı bulunan bir tartışmaya davet edildi.

Silvio Barbero bu günü şöyle anlatıyor: "Yüzleşebilme umuduyla Montalcino'ya vardığımızda, aslında bizim ve Carlin'in yargılanacağı bir ortamın hazırlanmış olduğunu hemen anladık. Ancak Carlin'in bilindik ve üstün hatipliği, Halk Evi'ne gelmiş olan yüz kadar kişiyi kısa sürede ikna edip avucuna almıştı. Sol harekete, sadece kayıt sayısına değil, aynı zamanda yemeğin kalitesine de önem verilmesi gerektiğini anlatmaya başladık. O dönemde, *Arci Gola* olarak adlandırdığımız enogastronomik hareketimiz ilk adımlarını atmaktaydı. Bu ismi, Ekim 1982'de Mi-

lano'da yayın hayatına başlayan La Gola[5] dergisinden esinlenerek bulmuştuk."

Petrini konuşmasında, Sienalı Aziz Caterina'nın bahsettiği "duyuların coşkusu"nu hatırlatan ve *La Gola* dergisinde yayımlanan bazı makaleleri kullanmıştı. Lezzet Petrini'ye göre ciddi bir olaydı ve ideolojik amaçlara kurban edilemezdi. Bunu söylerken hem Kızıl Kilise konumundaki PCI'ya, hem de oburluğun[6] yedi ölümcül günahtan biri sayıldığı Katolik Kilisesi'ne cephe aldığının farkındaydı. Ancak Montalcino halkı günahlarını bağışlamaya çoktan karar vermişti. Rabissi anlatıyor: "Kadın aşçıların öfkesinden, mektubun tarzına karşı dile getirdiğimiz protestolardan, Ardıçkuşu Festivali çerçevesinde 500 kişiye yemek verilmesinin çocuklarımızın sportif faaliyetlerini finanse etmenin bir yolu olduğunu açıkladıktan sonra, tepkilerinin nedenlerini kavramaya başlamıştık. Bugün aklımıza geldiğinde bir tebessüm vesilesi olan bu olayın, hareketin tümü için yerinde bir ders olduğunu kabul etmeliyim."

PCI'nın Moltancino'da yayımlanan bülteni de bu fikre katılıyordu. O günü anlatırken Petrini'nin "günlük yaşantımızın bir parçası olan yemek konusunu ustalıkla gündeme taşıdığını" ifade ederek devam etmişti: "Çoğu zaman bu yönü görmezden geliyor, çoğu zaman sadece tıkınıyoruz ve yemeğin lezzetine önem vermiyoruz. Yemek yeme sanatı ile içecekler ve gıdaların hazırlanıp tadılmasını kapsayan yemek yapma sanatının hak ettiği öneme tekrar kavuşabilmeleri adına, bu eğilimi tersine çevirmeliyiz."

1980-1990 yılları arasında Montalcino'nun komünist kökenli belediye başkanı olan 1934 doğumlu Mario Bindi, ideolojik çatışmalardan sıyrılmayı bilerek, "yenmesi mümkün olmayan *ribollita*ya" karşı kaldırılan kazanın, Brunello'nun tekrar canlandırılması için bir fırsat oldu-

5 İt. *La Gola:* Boğaz. Yeme içme dergisi. (ç.n.)

6 "Obur" kelimesinin İtalyancadaki karşılığı olan *goloso* esasen *gola* yani boğaz kelimesinden türemiştir. Bu sebeple *goloso*, boğazına düşkün ve aynı zamanda obur anlamına gelir.

ğunu kavrar. Tarıma, üzüm bağlarına, çiftçiler ile üzüm yetiştiricilerinin emeğine özel ilgi gösterilmesi gerekmektedir. Bu durumu, o günlerin Halk Evi çatısı altında, belli belirsiz bir keyifle anlatıyor: "Montalcino ezelden beri ardıçkuşlarının geçiş yolu üzerinde bulunmuştur. Tarımın zor yıllarında bu kuşlar, günümüzde yasaklanmış bir tutkal çeşidi olan *pania* için elzem olan ökseotu ve ağlar kullanılarak avlanırdı. Bu törensel av partisi, düdükler çalınarak ve uzun sopalarla ağaçları döverek gerçekleştirilirdi. Bu gelenekten ilham alan mahalle muhtarları, 1950'lerde bu şenliği tekrar hayata geçirmiş, 15. yüzyıl kıyafetlerine bürünmüş 150 kişinin katıldığı bir de geçit düzenlemişlerdir. ARCI, 1918'de bir işçi kooperatifinin satın aldığı ve sonraları rejim tarafından el konularak Faşizm Evi haline getirilen ve savaştan sonra bizlere iade edilen Pieri-Nerli Sarayı'nda bulunan Halk Evi'ni daha iyi değerlendirme kararı aldı. Seksenli yıllara gelindiğinde, İtalya'da bulunan bütün kulüplerin Halk Evi'nde düzenlenecek bir yemek şenliğine davet edilmesi fikri ortaya atılmıştı.

Ancak o salondan tek bir günde çok fazla kişi geçmekteydi ve yemeğin kalitesi pek de iyi değildi. Nitekim Petrini'nin yazısından sonra tam bir karmaşa yaşandı. ARCI grubunun bir kısmı inatlarından vazgeçmezken, diğerleri Piemonte'den gelenlerin haklı olduklarını düşünmekteydi. Sonuç olarak birçok Montalcino sakini Arci Gola'ya kayıtlarını yaptırdı. Birkaç yıl sonra, ben bu hareketin mütevelli üyesi olmuştum."

1987-1989 yılları boyunca, Halk Evi artık *L'Unità*'da[7] bir sayfa sahibi olan Arci Gola üyeleri tarafından düzenlenen, benzersiz bir "gastronomi yarışmasına" ev sahipliği yaptı. PCI'nın günlük gazetesi yararına düzenlenen festivallerde görev alan restoranlar arasında geçen bu yarışma çerçevesinde, Bralı "müfettişler" tebdili kıyafet ziyaretlerde bulunuyor, puanlamalar yapılıyor ve ödüller veriliyordu. Elveda yanmış pirzolalar! Solcuların da sofraya oturup keyif alma hakkını kullanmaları ar-

7 İt. *Unita:* Birlik. İtalyan Komünist Partisi'nin günlük yayın organı. (ç.n.)

ılk mümkündü. Carlin bugün o dönemleri hatırlarken 1982'de kaleme alınan mektuptaki sert üsluptan az da olsa rahatsız olduğunu hatırlıyor:

> Bazılarının öldürüp mezara koymak istediği çiftçi sınıfının, aslında bütün insanlar için yenilikçi bir unsur olduğunu yeni yeni anlıyorduk. O günlerde öğrenmekte olduğumuz gastronomi kavramından yola çıkarak bu sonuca varmak, birkaç yılımızı aldı. Modern gastronomi biliminin kurucusu Anthelme Brillat-Savarin'in *Physiologie du goût* (Lezzetin Fizyolojisi) adlı eserini okurken, gerçek gurmelerin "yavaş yemek yediklerini ve muhakeme ederek lezzetin farkına vardıklarını" anlamıştık. Tabii o zamanlar, sonradan bizlere tanınan ekogastronom unvanının olgunluğuna henüz erişmemiştik. Yine de bu yeni kültürle aramızda bir denge oluşmuştu.
>
> Bu nedenle, Montalcino'ya yaptığımız ziyareti önemli bir adım takip etti: Sol hareket, hayatında ilk defa şarap ve muhabbet konularıyla tanışıyor, zevk alma hakkını kendinde görmeye başlıyordu. Bunlar, o güne kadar sarhoşluklarına bir kılıf bulmaya çalışan havalı doktor, avukat veya gazeteci gibi üst burjuva sınıfının tekelindeki keyiflerdi.

BAROLO PATRİĞİ BARTOLO MASCARELLO'NUN SALONU

"Barolo'da kimse siyasetten bahsetmezdi. Sosyalist insan, tecrit edilmesi gereken bir asi olarak görülürdü. Sosyalist insan... diğer insanların malına göz diken kişiydi. *Avanti!*'ye[8] abone olmuştum, elimde Matteotti'nin oradan aldığım iki resmi vardı. Onları bir pencerenin iç tarafına yapıştırmıştım. Kepenkler açık olduğunda resimler duvara bakardı ve böylelikle kimse onları göremezdi." Yazar Nuto Revelli'nin *Il mondo dei vinti* (Yenilenlerin Dünyası) adlı eserinde yer alan bu sözler, 1895 doğumlu, Rino lakaplı Giulio Cesare Mascarello'ya aittir ve 1970'te bizzat yazar tarafından kayda alınmıştır. Langa bölgesinde faaliyet gösteren bu

8 PSI'nın (İtalyan Sosyalist Partisi) günlük yayın organı. (ç.n.)

üzüm yetiştiricisi, faşist rejim esnasında polislerin "kışkırtıcı kitapları" bulmak için evini basıp yaptıkları aramalardan sonra, Langa bölgesinde bir tepede, 19. yüzyıldan kalma bir şatonun etrafında kurulu kasabanın sakinlerini şu şekilde anlatır: "Yaptıkları şey tarla işlerinden, fiyatlardan, bir çeşit asma zararlısı olan kırmızı örümcekten konuşmak veya kâğıt oynamaktan ibaret."

Yetmişli yılların sonlarına doğru, kurulu sofraları ve misafirperver mahzenleriyle günümüzde turistlerin uğrak yeri olan Alba'yı çevreleyen alan, Rino Mascarello'nun tarif ettiğinden pek de farklı değildi. Oğlu Bartolo, babasının öğretilerinden şaşmadan şarapçılık yapmaya devam ediyordu.

1926 doğumlu Bartolo Mascarello, Barolo üreticileri arasında ulusal üne sahip ender kişilerden biriydi. Arkadaşları arasında, yazlarını Langa bölgesinde Verduno şatosunda tatil yaparak geçiren Revelli ve 1970 yılında PCI'dan ayrılanların kurduğu *Manifesto*'nun önde gelen temsilcileri vardı. Bartolo hiçbir zaman komünist olmamıştı. Yine de 1972'de Psiup'tan (1964'te Psi'den ayrılanların kurduğu Proleter Sosyalist Birlik Partisi), "beyaz" Cuneo bölgesinden aday olmuş, kasabada Hıristiyan demokratlardan daha fazla oy almayı başarmıştı.

Mahzeni, sosyalist Pietro Nenni ve Antonio Giolitti, komünist Giancarlo Pajetta, Luigi Magri ve Luciana Castellina gibi İtalyan solunun tarihi liderlerini ağırlamıştı. Ayrıca yayınevi sahipleri Giulio Einaudi, Carlo Emilio Gadda ve şarabının özelliklerini dile getirebilmek amacıyla "Barolo aroması" terimini icat etmiş olan Giorgio Boca da buralardan geçmişti. Bartolo Mascarello'nun evi uzun yıllar boyunca nadir bulunan olağanüstü şaraplar ve ev sahibinin kişiliği tarafından cezbedilen şarap tutkunları, entelektüeller, gazeteciler ve siyasetçilerin randevulaştığı bir kültür merkezi vazifesini gördü. Aşırı gelenekçi yönlerinden asla taviz vermeyen "son mohikan" Bartolo, modern Fransız ve Kaliforniya üretim tekniklerini ve bunların dayandırıldığı 225 litrelik varilleri (*bar-*

rique) her zaman kararlılıkla reddetmişti. Alba tepelerinin görünümünü bozan fabrikalara karşı verdiği mücadele bugünlerde bile hatırlanır.

Bartolo, güneşli bir mart sabahı, sessiz sedasız aramızdan ayrıldı. 13 Mart 2005 tarihli *La Repubblica* gazetesinde yayımlanan duygu yüklü yazısında Bocca, onu şu şekilde anmıştı: "Mascarelloların Barolo'sunun farkı neydi? Mükemmel olmasının dışında bir özelliği yok. Peki üreticisinin, Bartolo'nun farkı neydi? Tutarlı bir yaşam tarzı, bilgelik, evine giderken daha hızlı adımlarla ilerlememize ve kapısını çalmamıza neden olan yaşam sevinci, ofisine girip onu masasının başında kafasında siperli şapkasıyla görme arzusu, keskin yüzü, açık renkli gözleri, elinde yeni tamamlamış olduğu "*Barrique*lere ve Berlusconi'ye hayır" yazılı etiketi. Kokusunu ahşaptan alan Fransız şarap cinliklerine karşı çıkan, siyasetin maceraperestliğini tasvip etmeyen kişiliğinin dışında hiçbir farkı yok."

Carlo Petrini, eski sendikacılar ve PCI'nın solunda bulunan militanlardan oluşan arkadaş grubuyla Bartolo Mascarello'nun kapısını 1970'lerin sonunda çalmıştı. Gruptakiler mahzenin sırlarını öğrenmek, şarapların tadına bakmak, politikadan ve çiftçilikten bahsetmek istiyordu. İdeoloji onları birleştirirken, ait oldukları toprak ayırmaktaydı. Alba'nın etrafında uzanan, manzarası ve bilge çiftçileri bol olan bu şanslı topraklar, Cuneo Alplerinden doğarak Alessandria kentini geçer geçmez Po Nehri'ne dökülen Tanaro Nehri tarafından ikiye ayrılmıştı. "Tanaro'nun solu" olarak bilinen bu alan Bra'ya kadar uzanan Roero bölgesini, "Tanaro'nun sağı" olarak bilinen alan ise, Liguria Apeninlerine kadar ulaşan engebeli Langa tepelerini kapsamaktaydı. Siyasetin sağı ve solu için geçerli olan husumet, nehrin sağı ve solu için de aynen geçerliydi. Bartolo gülerek, "Biz Langalılar, Tanaro'nun diğer kıyısındakilerle pek benzeşmeyiz" derken belki de şaka yapmıyordu. Bralı grup Barolo'da ilk görüldüğünde herkes "Eyvah, Tanaro'nun öbür yakasından geldiler!" demişti.

Bartolo sözlerine şöyle devam ediyor: "Eski *Canté i'euv* geleneği-

ni tekrar gündeme getirerek kendilerinden bahsettirmeyi başarmışlardı. Bu, Paskalya döneminde çiftliklerin tavaf edilmesi anlamına geliyordu ve esasen dini bir gelenek değildi: Çiftçiye serenat yapılır ve karşılığında ekmek, salam ve Nebbiolo şarabı alınırdı. Petrini'nin grubu, şarkı söyleye söyleye, benimle tanışmaya gelmişti. Bir çeşit 'günahkârlar sığınağı' halindeydim. Benim sayemde, oldukça içine kapanık olan Langalı şarap üreticilerine sızmaya başlamışlardı. Hattâ yanlarında, Shetland adalarından gelen, Chris Hamblin isminde bir İskoç kemancıyı da getirmişlerdi. Onu da memnuniyetle misafir etmiştim."

Uzun saçlı, gürültülü, pasaklı, ellerinde gitarları bulunan bu kişilerin kasabaların meydanlarını istila etmesi, saygın Langalıları az rahatsız etmemişti. "Bu çocukları bağrıma basmıştım. Carlo Petrini'nin ihtirası, tahrik edici hareketlerde bulunması, gençleri coşturması ve peşinden sürüklemesi hoşuma gidiyordu. Oyun olarak giriştiği bir işi; köy şenliğini, kısa sürede uluslararası bir etkinliğe dönüştürmeyi başarmıştı. Şunu itiraf etmeliyim ki üretici olarak bizler, o zamanlar bölgenin imajının doğru şekilde aktarılmasının yaratacağı zenginliği kavramaktan çok uzaktık."

Montalcino'da özgürlük hareketini ateşleyen şey, siyasi inanç adına servis edilen kalitesiz yemekler olmuştu. Langa bölgesinde ise, avlularda ve şatolarda söylenen şarkılardan, zengin potansiyele sahip bir bölgenin canlandırılmasına yönelik çözüm arayışlarına geçilmişti. Bartolo'nun oturma odasında, ürünlerini Piemonte sınırları dışında satarken karşılaştıkları zorluklardan yılmış olan üreticilerle dertleşildi. O zamanlar moda olan gastronomi akademilerine benzeyen, ancak asıl amacı iyi yemek yeme kültürünü, yöresel müzikleri dinlemek için bölgeye akın eden halka, özellikle de gençlere yaymak olan bir kulüp kurma fikri doğdu.

Sonuç olarak biraz soytarılık ve biraz da ciddiyetle ortaya Slow Food derneklerinin atası olarak nitelendirilebilecek bir hareket çıktı: Barolo Dostları Derneği. Guccini, Benigni, Vanoni, Riondino, Rambaldi, Menduni gibi, o destansı ziyafetlerde hazır bulunan dostların tümü bu

girişime dahil edildi. İlk üye kayıt işlemi, 5-20 Eylül 1981 tarihleri arasında Torino'da düzenlenen Ulusal Birlik Şöleni[9] sırasında, ARCI'nın sağladığı ufak bir stantta gerçekleştirildi. Dönemin belediye başkanı Diego Novelli'ydi. Kermesin açılış konuşmasını Parlamento Başkanı Nilde Iotti, kapanış konuşmasını ise PCI'nın genel sekreteri Enrico Berliguer yaptı. Dolcetto'nun[10] tadımları ve nötron bombası protestoları arasında Bralı gençler yüzlerce üyeyi derneklerine kaydettiler.

1981'de düzenlenen ilk buluşma ise kaçınılmaz olarak Barolo şatosunda gerçekleştirildi. Derneğin sloganı çarpıcıydı: "Barolo demokrattır, en azından bu potansiyele sahiptir." Etkinlik, bilinçli bir şekilde ironi ve o bölgelerin tanıtılması girişiminin ciddiyetinin arasındaki sınırda geziniyordu.

Şato, belediye şarap mahzeni başkanı, eski belediye başkanı ve kendisi de Barolo üreticisi olan Giovanni Battista Rinaldi'nin girişimleri sayesinde kullanılmıştı. 1992'de vefat eden Rinaldi, eski devirlerin adamıydı yani bir şarap uzmanı, gurme, Hıristiyan Demokratların anavatanında laikliğini ilan etmiş, içine kapanık ve fazla çıkış yolu olmayan bir kasabada dünyaya açılabilen, "Tanaro'nun öte yakasından" gelen fırlamaları bağrına basmaya hazır bir insandı. Belediye başkanlığı yaptığı dönemde, Falletti Şatosu'nun belediye tarafından satın alınmasına ön ayak olan ve böylelikle bir likör şirketine devredilmesini engelleyen oydu. Şatoysa bağcıların kökleriyle olan güçlü ilişkilerini temsil ediyordu.

Ancak bu rüya Mascarello'ya gelen garip telefonlarla aniden kesildi: "Petrini ve arkadaşlarını desteklemekten vazgeç. Onlar komünist, bilmiyor musun?" Keyiflenen Bartolo cevap verdi: "Öyle mi? Bana öyle kötü birisiymiş gibi gelmedi. Ağzına parmağımı soktuğumda ısırmıyor."

---

9 *Festa Nazionale dell'Unità:* İtalyan Komünist Partisi tarafından periyodik olarak İtalya'nın farklı şehirlerinde düzenlenen şölen. (ç.n.)

10 *Dolcetto d'Alba*: Sadece Asti ve Cuneo bölgelerinde üretimine izin verilen, Langa bölgesinin en çok tüketilen şarabı. Koyu yakut rengine olan şarabın köpüğü mora çalar. (ç.n.)

Petrini'nin şarap ve yemek uzmanı olma sürecinde Mascarello ve Rinaldi'nin büyük emekleri geçmiştir. Ancak bu arada, kitaplar yazarak ve tadım kursları düzenleyerek şarap kültürünün gelişimine büyük katkıda bulunan, Barolo'ya birkaç kilometre uzaklıktaki La Morra üzüm ve şarap işletmesinin sahibi, şarap uzmanı Renato Ratti'nin öğretileri de unutulmamalıdır. Ratti'nin 1988'de zamansız ölümünden sonra, bayrağı oğlu Pietro ve yeğeni Massimo Martinelli devralır. Petrini dostlarını şöyle hatırlıyor:

> İtalyan şarap ve yemek kültürünün son yıllardaki gelişimi herkesin gözünün önünde gerçekleşti, Barolo ve Brunello'ya hayat veren topraklar haklı bir şöhret kazandı. Bu süreçte önemli işler yapıldı, çok yol kat edildi, ancak başarı sadece bizim çabalarımız sayesinde gelmedi. Ülkenin şarap kültürünün gelişmesi adına çaba sarf eden herkesin hakkı teslim edilmelidir. Bunların arasında özellikle Bartolo Mascarello'yu anmak istiyorum. Kendisiyle dostane, ancak ciddi görüşmelerimiz olurdu. El yapımı etiketlerin üzerine "*Barrique*lere ve Berlusconi'ye hayır" yazdığında, o cümlenin sadece ikinci kısmıyla hemfikir olduğumu söyleyerek takılırdım. Ama bunların hiçbiri, ona duyduğum sevgiye ve başlangıç aşamamızda bizden esirgemediği eşsiz katkılara gölge düşüremez.
>
> Bartolo, İtalyan kültürünün ve medeniyetinin en önemli simalarından birisi olmuştur. Kendisi yaşça daha küçük olmasına rağmen, Norberto Bobbio, Alessandro Galante Garrone, Primo Levi, Nuto Revelli gibi, mutlak ahlaka ve engin Piemonte milliyetçiliğine sahip, dik durmasını bilen bir neslin adamıydı.

CAVOUR 313'TEKİ MASALARDA

Ancak Bralıların gelişimi Piemonte ile Toskana arasında gerçekleşiyormuş gibi algılanmamalıdır. Montalcino seyahatinden birkaç ay önce, Barolo Dostları "deplasmana" çıkmış, bir şarapçılık ve gastronomi haftası organize etmişlerdi. Etkinlik, 25-27 Mayıs 1982 tarihlerinde, Brenta Nehri'nin kıyısında bulunan Leoni di Mira Şatosu'nda düzenlenmişti. Etkinliğe

Giovanna Marini, Fausto Amodei, ve Nuovo Canzoniere Popolare'de[11] tecrübe kazanmış olan Giudeccalı genç politik besteci ve söz yazarı Gualtiero Bertelli katılmıştı. Şarkılar ve şarap. Siyaset ve yemek. İş ve keyif.

Giovanni Battista Rinaldi, Barololu genç restoran işletmecisi Marco Brezza ve La Morra'nın şarap uzmanı ve imalatçısı Massimo Martinelli bu seminere eğitmen olarak katılmışlardı. Bu Bralıların Langa bölgesinin tanıtımı için dışarıda yaptıkları ilk etkinlik oldu ve iki genç militanla tanışma fırsatı yarattı. Bu insanlar, halen Slow Food'un yöneticiliğini yapan Galdino Zara ve *Vini d'Italia* isimli şarap ve gastronomi rehberinin "tarihi" yazarlarından olan Roberto Checchetto'ydu. 1980'de sendika kurmaya yönelik işçi hareketinin başında bulundukları Mira Lanza'dan ayrılan bu ikili, ilk olarak Mirano'da bulunan Il Tastevin isimli şarap evini, 1984'te de Scaltenigo di Mirano'daki La Ragnatela isimli kooperatif-restoranı hizmete açmışlardı.

Hikâyeleri Bralılarınki ile büyük benzerlikler taşımaktaydı. Gazeteci sıfatı ile Petrini, *La Ragnatela*'nın "muhteşem yedilisi"ni *L'Unità*'nın sütunlarına şöyle taşımıştı:

> Sendika ve fabrikalarda siyasi tecrübe edindikten sonra lokanta, taverna ve şarap evi açarak yeme içme gibi ilgi çekici ve sosyal yönü güçlü bir sektöre atılmaya karar veren kaç tane yoldaş vardır? Bu kararı vermiş olanlar çok. Bunlardan bazıları sektörün zorluklarından yılıp bıraktılar. Diğerleri ise profesyonelleştiler ve gastronominin bazı kalburüstü mekânlarda rastlanan kibir ve kendini beğenmişlik olmaksızın yaşanabildiği sade mekânlardan oluşan şirin bir ağ kurmayı başardılar. Venediklilerin gözbebeği, şarkıcı Gualtiero Bertelli'nin yaşadığı Brenta'nın kıyısında, kalite-fiyat oranı açısından İtalya'nın bir numarası olan, temiz ve güzel bir lokanta bulunuyor. Bu mekân başarısını, yukarıda tarif ettiğimiz insan kategorisindeki "muhteşem yedilinin" oluşturduğu kooperatife borçludur (7 Mayıs 1987).

11 1970'lerde İtalya'da yeni seslerin ünlenmesinde aracı olan müzik hareketi. (ç.n.)

İtalya'nın ilk *wine bar*'larından bir tanesini 1970'lerin sonunda Roma'daki Kolezyum'un yakınlarında açan diğer 68'liler de benzer tecrübeler yaşamıştı. Bulunduğu adresten dolayı Cavour 313 ismini alan mekân, ARCI'nın ulusal toplantılarına katılmak üzere başkente gelen Bralılar için güvenli bir sığınaktı. Kadehte de servis edilebilen çok sayıdaki Piemonte şarabına hayran kalmışlardı. O şarap evinin müdavimleri arasında, felsefe dersi verdiği öğrencileriyle hoş bir akşam geçirmek isteyen Massimo Cacciari, o zamanlar solcu olan Ferdinando Adornato ve *Manifesto*'nun editörleri ile birlikte Valentino Parlato bulunmaktaydı.

Bugün *Vini d'Italia* rehberinin küratörlüğünü yapan Gigi Piumatti'nin hatırlattığı gibi, Carlin'in projelerinin sıçrama tahtası, Cavour 313'ün masalarında gerçekleştirilen görüşmeler olmuştur. O zamanlar Carlin sadece bir organizatördü ve bir iletişimci olma yolunda ilerliyordu. Roma'daki şarap evine takılan şarap sevdalısı ve solcu gazeteci grubu, *Gambero Rosso Editore* dergisinin temelini attı. Aralarında eski restoran sahibi, profesyonel şarap garsonluğu da yapmış olan Sandro Sangiorgi ile ortaokul öğretmeni, şarap aşığı, Luigi Veronelli'nin ilk yardımcılarından ve *Vini d'Italia*'nın bütün basımlarının eş yazarı Daniele Cernilli gibi isimler vardı. Cavour 313'ün kurucularından, bir dönem Radio Città Futura'nın yöneticiliğini yapmış olan Andrea Gabbielli'yi de unutmamak gerekir.

Roma'da bulunan bu *wine bar*da, kurslar ve tadım günleri düzenlenir, müşterilere doğrudan masalarında eğitim verilirdi. Menüde 35 ayrı Piemonte şarap çeşidi bulundurabilmek, o yıllarda zaten olağanüstü bir artı değer olarak görülüyordu. Uzmanlaşmış yayınların sayısı pek fazla değildi. Genelde herkes, Veronelli'nin koleksiyoncular için yayımladığı, şarapların organoleptik[12] özelliklerine ve etiketlerine yer veren devasa boyutlardaki *Catalogo Bolaffi*'sine başvururdu. Bunun yanı sıra, gazeteci Paolo Monelli'nin 1971 tarihli *Optimus potor, ossia il vero bevitore* (Gerçek İçici) kitabı ve 1974'te Luigi Scialpi'nin yayımladığı Renato

12 Yiyeceklerin duyu organlarını etkileme özelliği. (ç.n.)

Ratti'nin *Manuale del bevitore saggio* (Bilge İçicinin Kılavuzu) isimli eseri de şarap yayıncılığının ilk örnekleri arasındaydı.

Sırasıyla aylık olarak yayımlanan *Gambero Rosso*'da servis şefliği ve *Vini d'Italia*'da başredaktörlük yapan, halen Slow Food Roma'nın başında bulunan Andrea Gabbrielli, bir kadeh güzel şarap eşliğinde yapılan sonu gelmez tartışmaları bugünmüş gibi hatırlıyor: "Bir anarşist ve bireyci bir filozof olan Veronelli'nin aksine Carlin, güçlü bir organizasyon duygusuna sahipti. Ve bizler, kültürel konuları entelektüel sağcıların veya burjuva gurmelerin tekeline terk etmek istemiyorduk. Gençtik, solcuyduk, o teknikleri öğrenmeyi ve otuz yaşına gelmemiş insanların hoşuna gidebilecek bir lisan kullanarak, onları sıkmadan anlatabilmeyi istiyorduk. Bu sezgimiz günümüzde halen geçerli: Gençler Salone del Gusto veya Vinitaly etkinliklerine katılıyor, çevreye karşı duyarlılıklarını kaliteli yemeğe olan tutkularıyla birleştirme fırsatı buluyor."

Anarşist, şarap uzmanı ve çiftçilik teorisyeni Luigi Veronelli, Petrini ve arkadaşlarının kültürel gelişimini etkilemiş, kaliteli ürünlerin Slow Food Korumaları (Presidia) altında alınmasını söyleyen felsefenin öncüsü olmuştur. Veronelli'nin, yayıncı Giangiacomo Feltrinelli'nin katkılarıyla 1966'da piyasaya sürdüğü ilk kitabı *Alla Ricerca dei Cibi Perduti*'dir. Bu kitapta, Santa Maria alla Scala usulü ançüez ile ızgara Treviso hindibası arasında Piemonte topraklarını unutmamıştır: "Sonbahar geldiğinde, Langa'dan daha çok sevdiğim bir yer yoktur. Tarıma açık olmasına rağmen yine de vahşi bir yönü olan arazilerde gezinmeyi seviyorum. Şıra ve bitkilerle yüklü kokusunu ciğerlerimin en derin köşelerine kadar çekmeyi de seviyorum. Lanet olası bir obur olduğum için de, lokantaya girer girmez, trüf mantarının sindiği o koku tarafından saldırıya uğramayı en çok seviyorum."

Petrini son yıllarda daha da yakınlaştığı Veronelli'yle olan ilişkisini şöyle anlatıyor:

> Luigi Veronelli'nin, modern İtalyan şarap ve yemek kültürünün

öncüsü olduğu konusunda herhangi bir kuşku yoktur. Elli yılı bulan çalışma hayatında çok büyük işlere imza atmıştır. Yemek iletişimi konusundaki yenilikçi ruhu, Giovanni Arpino veya Gianni Brera'nın spor alanındaki başarılarıyla kıyaslanabilir. Çiftçilik dünyasına, Terra Madre'nin yakın dönem manifestoları gibi önem vermiştir. Ellili yılların sonuna doğru, modern gastronomiyi şekillendiren kişidir. Şarap hikâyeleriyle, seyahatlerle, "toprakta yürümek" gibi kavramlarla neslimiz için ilham kaynağı olmuştur. Bu iddiaların kanıtları da eserlerinin tarihleridir: *Il Gastronomo* dergisi 1956'da yayımladı; *Vini d'Italia* 1959 yılına ait; *Le Guide all'Italia Piacevole* (Zevkin İtalya'sı Rehberi) ise 1960'larda yayımlanan dokuz ciltlik bir eserdir. Makalelerini takip etmiş biri olarak, yıllarca süren zeytinyağı savaşlarının sonunda *Fiera dei Particolari* ve "Toprak ve Özgürlük – Kritik Şarap" isimli projeler için sosyal merkezlerdeki gençlerle kurduğu ittifakın müthiş bir şey olduğunu söyleyebilirim. Yetmiş yaşını aşmış bir insanın bu duruşları sergileyebilecek gücü bulması beni hep şaşırtmıştır. Bunları da son kitabı olan *Le parole della Terra*'da (Toprağın Sözleri) topladı. Her ne kadar tarım ve gıda ile ilgili konuların belediyelere bırakılması hususu bende kuşku uyandırsa da, baz fiyatı, De.Co'ların[13] taleplerini ve bölgesel tescilleri desteklediğimi kendisine ifade etmiştim. Terra Madre genel kurulu sırasında da belirtme fırsatı bulduğumuz üzere, üreticilerin kendi ürünleriyle ilgili kuralları koyabilme hakkını her zaman savunmuşumdur.

GOLA'NIN "İÇİLMEMESİ GEREKEN" MİLANO'SU

Bugün Baltimore'daki Johns Hopkins Üniversitesi'nde görev yapan Yunan tarihçisi Marcel Detienne'nin de ifade ettiği gibi, "Bana nasıl yemek yediğini, sofrada nasıl davrandığını söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim. Filozofların dediği gibi, bunlar her birimizin hayatta kalabil-

13 Bölgesel tescil. Bir ürünün belirli bir bölgenin sınırları dahilinde üretildiğini tescil eden işaret. (ç.n.)

mesi için elzem unsurlardır." Bu bölümün geçtiği makalenin başlığı "Gastronomik Vicdan" dı ve Detienne bir yandan Herodot, bir yandan da Pisagor ve Paul Bocuse'den alıntılar yaparak, "boğaz biliminin" önemini ispatlamaya çalışıyordu. Antik Yunandan bu yana mutfak-toplum ilişkisinin değiştiğini, ancak modern antropolojinin bunun önemini kavrayabilmek adına pek az teşebbüste bulunduğunu söylüyordu. Milano'daki Cooperativa Intrapresa isimli yayınevi, "yemek ve maddi hayat teknikleri üzerine aylık bir dergi" olarak tanıttığı *Gola*'yı 1982 yılının ekim ayından itibaren yayımlamaya başlamıştı. *Gola* 1988'de yayınına ara verilene kadar kültürlü okuyucuya yönelik olan hazırlanmış ve içeriği yazarların, şairlerin ve sanatçıların katkılarıyla şekillenen Avrupa'daki ilk dergiydi.

Yayın komitesi olabildiğince eklektikti. 1993'te vefat eden editör Gianni Sassi, 1979'da Nanni Balestrini'nin isteğiyle ortaya çıkan *Alfabeta* dergisinin de editörüydü (Umberto Eco, Paolo Volponi ve şair Antonio Porta bu dergide görev almıştı). Sassi bir grafiker, bir ressam, bir tekniker, bir editör ve bir müzisyendi. John Cage'nin Fluxus isimli grubunda çalmış, Area, Franco Battiato, Eugenio Finardi ve Skiantos gibi ünlü şarkıcı ve müzik grupları ile çalışmıştı. Derginin direktörü, Strehler döneminin Küçük Tiyatro'sunda aktör olarak sahneye çıkan Antonio Attisani'ydi. Attisani daha sonraları, *Sipario* isimli derginin başına geçmişti. Yayın komitesinin diğer üyeleri arasında, eski AB Komiseri'nin kız kardeşi olan gazeteci Claudia Monti ve gerçek ismi Leo Paolazzi olan Antonio Porta da vardı.

Tasarımı, aynı zamanda Coop zincir marketlerinin reklam çizerliğini yapan Sassi'ye ait olan bu şık bulvar gazetesinin ilk sayısında, Giuseppe Scaraffia'nın *Brummel'in Akşam Yemeği* veya Yunan tarihçisi Jean-Pierre Vernant'ın *Homeros'un Yiyeceği* gibi "kaliteli" ve ilginç makalelerin yanı sıra Porta'nın karalahanayla ilgili yazısı veya Volponi'nin kaleme aldığı bir restoran işletmecisinin portresi gibi gastronomiye daha ya-

kın bölümler de vardı. Luigi Veronelli'nin bu sayıya katkısıysa şu şekildeydi: "Yemek sırasında biyolojik insan ile sosyal insan birbirine çok yakındır. Çünkü her birimiz et, sebze ve hayallerle beslenen hepoburlarız."

Her sayı için uzun tartışmalar yapılan yayın kurulunda ayrıca, Pavia Üniversitesi'nde Fransız Dili Tarihi doçenti olan genç Alberto Capatti de vardı. İlk sayıda, *Otuzlu Yılların Polisiye Romanlarında Viski ve Çay* başlıklı bilge ve eğlenceli bir yazısı yer almıştı. Yayıncılar bunun yanı sıra edebiyat ve gastronomi konulu bir sempozyumu her ay farklı ve gözde bir mekânda düzenliyor, yazarlar ve aydınları davet ediyordu.

Gola'nın sayfaları züppece konuların, yemek tariflerinin, mutfak tarihçesinin, antropolojinin ve iletişim biliminin ustaca bir karışımını içeriyordu. Tüketim uzmanı Giampaolo Fabris ve semiyolog Omar Calabrese'nin makalelerine de derginin sayfalarında rastlamak mümkündü. Ürünler ve diyetlerle ilgili araştırmalar, süpermarket obezitesine dair yazı dizileri ve bölgelerin tanıtımı gibi konular derginin içeriğini tamamlıyordu. Katkı verenler arasında gıda teknisyeni Marco Riva, beslenme tarihçisi Massimo Montanari ve yazar Folco Portinari de vardı. Bir gastronomi bilimi "ansiklopedisi" sayılabilecek bu derginin yayımlanan 156 sayısının, *slow* felsefesinin ilham perileri arasında yer aldığını söylemek yanlış olmayacaktır.

Carlo Petrini'nin *Gola* ile en başından beri ilişkisi vardı. Boğazının kuruluğunu gidermek için Milano'ya her geldiğinde dergiye makaleler, yazı dizileri, tartışma konuları ile ilgili birçok fikir veriyordu. Attisani'nin Arci Gola'nın doğuşuyla ilgili makalesinin yayımlandığı Nisan 1983 sayısından başlamak üzere Petrini, "danışman" sıfatıyla derginin künyesinde de yer almaya başlamıştı. Derneğin ilk adı, Sassi ve Petrini'nin yaptıkları görüşmede ortaya atılmıştı. Dergide verilen bilgiye göre, "Arci Gola, ülke çapında kültürel amaçlarla kurulmuş olan, yerel ve ulusal bazda tanıtımı görev sayan farklı kuruluş ve işletmeleri bünyesinde toplayacaktır: Bir yandan şarap evleri, restoranlar ve kamuya açık

işletmeler, öte yandan da Bra'da kurulan Barolo Dostları Derneği gibi dernekler. Söz konusu dernek, kendi bölgesinde faaliyet gösteren üreticilerden DOC şarapları ve üstün kaliteli ürünler temin edip çekici fiyatlarla satışa sunmaktadır." Bir çeşit adil, dayanışma halinde ve kaliteli pazar kurulmak isteniyordu.

Capatti anlatıyor: "Seksenlerin başında tarım ve gıda, ufak ölçekli üretim ve gastronomi arasında herhangi bir ihtilaf yaşanmıyordu. *La Gola*, tek vücut halinde, bu faktörlerin buluştuğu noktayı temsil ediyordu. Daha sonraları olduğu gibi tarım ve gıda endüstrisi bir rakip olarak görülmüyordu. Bu sektör, şarap gibi kısıtlı ancak kaliteli üretimlerle veya entelektüellerle çatışma halinde değildi. Sassi başta olmak üzere hepimiz, tasarım, moda ve beslenmeden oluşan bu yeni üçgenin başarılı olması ve Milano'da gelişmesi için çaba sarf ediyorduk. Carlo Petrini ile olan münasebetin, ARCI ve Coop aracılığıyla, biraz da siyasi amaçlarla tesis edildiğini düşünüyorum. O zamanlar bu tür ilişkiler çok önemliydi. Hatırlıyorum da, bana söylediği ilk şeye oldukça şaşırmıştım: Üreticilerin şaraplarını depolayabileceği ve bu şarapları canlı birer tarih haline getirecek evrensel bir mahzen kurmak istiyordu. Dergiyi yayımlayan grup sürekli tartışma halindeydi ancak birlik ruhundan yoksundu. Ama bu ruh Carlin'de son derece kuvvetliydi".

BURGONYA PİRAMİDİ

Yerel koşulların eşsiz bir şarabın ortaya çıkışındaki önemini kavrayabilmek için, Fransa'nın en ünlü şarapçılık yöresinin başkenti olan Beaune'de yapılan bağbozumu şenlikleri *Trois Glorieuses*'te bulunmak şart değil. *Vin des Hospices*[14] satmak için düzenlenen ve antik kilise kurumlarının ürünlerini satışa sunduğu bu üç devasa ziyafet, 1860'tan bu yana sürmektedir ve Şarap Fuarı ile birlikte, kasım ayına denk gelir. İtalya'da gerçekleştirilen temaslarla Toskana, Roma ve Milano arasında ge-

14 *Vin des Hospices*: Bir Fransız şarap çeşidi. (ç.n.)

çen başlangıç döneminin sonrasında Carlo Petrini ve grubu, bütün gurmelerin kaynağına, Fransa'ya gitmeye karar verdiler. Paris Fransa'nın kalbi ve beyni ise, Burgonya "midesi"dir. Côte-d'Or, Bordeaux, Alsace ve Champagne bölgelerinde yer alan Fransız restoranları ve şarap evleri hepsi için gerçek bir okul vazifesi görmüştü.

Petrini bu günleri şöyle anlatıyor:

> Romanée-Conti, Montrachet, Gevrey-Chambertin gibi bütün şarap tutkunlarının rüyalarını süsleyen büyük Fransız şaraplarıyla ilgili efsanenin arkasında, yakın zamanda ortaya çıkmış mitler ve trüf mantarı gibi sembol ürünler ile zenginleşmiş olsa da Langa bölgesinin engin tarım geleneklerini aşan bir şeylerin bulunduğunun farkına varmıştık. Güçlü bir iletişim stratejisinin yanı sıra bu ünlü Fransız bölgelerinin kudreti, girişimcilik kapasitesine ve binlerce yıllık bir tarihe dayanıyordu. Bölgenin genel imajını pazarlama yeteneği mevcuttu: Bu manzaradan, konaklama kapasitesinden, mutfaktan, şaraptan ve Piemonte veya Toskana'dan farklı olarak, üreticilerin bireyselliğe kaçmamasından kaynaklanıyordu. Burgonya bölgesinde bulunan bağlar, Fransa'nın en eski bağlarındandı. Cluny ve Citeux gibi günümüzün ünlü *cru*larından[15] birçoğu dini cemaatlerinin isimlerini almıştı. Clos de Vougeot'un kurulmasıyla Bordeaux şarapları arasından en iyileri seçilmişti. Zaman içinde bu bölgeler ufak parsellere bölündü ve günümüzde artık her üretici, kendi şişelerini arazilerin kalitesine bağlı olarak dört ayrı kategoride sınıflandırabilmektedir: Bölge ve alt bölge tescilleri, belde tescili, *premiers crus*[16] ve *grands crus*[17]. Şarabın üretildiği bölgenin bağlı bulunduğu belde isminin çoğu zaman etikette yer almamasının

15 Fr. *Crus*: Fransız şarap terminolojisinde iklim, jeolojik ve çevre özellikleri sayesinde kaliteli ve eşsiz şarapların üretilmesine imkân veren bölgeler için kullanılan terim. Bu bölge bazen tek bir üzüm bağına veya ufak bir alana işaret edebilir. (ç.n.)

16 Fr. *Premiers crus*: Sauternes ve Barsac dışında Bordeaux bölgesinde, en üst sınıfa dahil olan şaraplar için kullanılan bir terimdir. (ç.n.)

17 Fr. *Grands curs*: Burgonya bölgesinde kullanılan, en yüksek kalitede şaraba işaret eden terim. Bu terim Champagne ve Alsace bölgelerinde de kullanılmaktadır. (ç.n.)

nedeni de budur. Romanée-Conti yazıldığında herkes neden bahsedildiğini hemen anlıyor. Bu durumu, asırlar boyunca gerçekleştirilen bağbozumlarıyla tescillenen hiyerarşinin oluşturduğu bir piramide benzetebiliriz. Bu Burgonya piramidinden herkes faydalanır; hem tabanında hem de zirvesinde yer alanlar.

Bu sebeple vitrinlerin, sokakların, kokuların ve renklerin şarabı anımsattığı bir kent olan Beaune'a gezi düzenlemek son derece doğal karşılanmıştı. Şarapçılık konusundaki formasyonlarını geliştirmenin tek yolunun, 1974'te şarap analiz uzmanları yetiştirmek üzere kurulan *Ecole des vins de Bourgogne*'nin günümüzde de düzenlemeye devam ettiği haftalık kurslarına katılmak olduğunu çok iyi biliyorlardı.

Wine Spectator ve *Financial Times* gibi yayınlara da katkıda bulunan İngiliz yazar Jancis Robinson'un da *Dünya Üzümleri Rehberi* isimli kitabında belirttiği üzere, Chardonnay gibi önemli bir üzüm türünden doğan her şişede, "böğürtlende, vanilyada, tropik meyvelerde, şeftalide, domateste, tütünde, çayda ve gül yapraklarında da" rastlanabilen aromaları tatmak mümkündür. Beaune okuluna kaydolan Arci Gola üyeleri, tadım biliminin katı kurallarıyla tanışırlar: Her oturumda değerlendirilecek 12 ila 20 farklı şarap ve bunun yanı sıra, Barolo'nun portakal rengine çalan yansımalara sahip yakut kırmızısını, genç şarapların morumsu tonlarından ayırt edebilme hedefi. Duyumsal analiz, derinlemesine tat analizi, tadım teknikleri; gerekli ancak hâlâ yeterli olamayan kültürel bir birikim.

Petrini ve grubunun özellikle şaraba yönelik temel formasyon safhası, 1981-1986 yılları arasında devam etti ve Martinelli'nin La Morra'daki belediye mahzeninde düzenlediği kurslara katılıp organize olmaya başladılar.

1943 doğumlu Massimo Martinelli, altmışlı yaşlarda, kendi ifadesiyle Barolo sayesinde zindeliğini koruyan bir insandı. Aynı zamanda da, La Morra'da bulunan Ratti şarap evinin her şeyiydi. Seksenli yıllardan baş-

layarak, bölgedeki aşçıların katılımıyla belediye şarap evinde düzenlenen konulu geceleri hâlâ anlatıyordu: "O zamanlar bölge insanı, şarabın iyi bir şey olduğunun zaten bilindiğini, bu nedenle fazla söze gerek olmadığını düşünmekteydi. Amcam Renato Ratti'nin girişimleriyle, Beaune'de tadım hocalığı yapan Alsace kökenli bir uzman, Alba Şarap Enstitüsü'ne gelmişti. Jean Siegrist adındaki bu Fransız, beni uyandıran ilk kişi olmuştur. Mesleğinin temelini oluşturan kokular ve bunların ayırt edilmesi ilgimi çekmişti. Şarap enstitüsünde bitkibilim hocalığı yapmış olan, eczacı ve ressam Pinot Gallizio'nun derslerini hatırlayarak, kendi aromalarımı laboratuvar ortamında oluşturmaya girişmiştim. Bitkilerden, çiçeklerden, meyvelerden koku elde etmeyi ve demlemeyi öğrenmiştim." Venediklilere yönelik olarak Mira'da düzenlenen tadım kursu esnasında tütün, tereyağı, bal, okaliptüs, deniz yosunu, karabiber, anason, kahve, gül ve şeftali gibi uzmanın sahip olması gereken temel kokulara ait esansları sunan Martinelli olmuştu. Bunun yanı sıra, yerel dilde *natta* olarak bilinen mantar kokusu da unutulmamıştı. Martinelli bu esansı, birkaç hatalı şişe mantarını demleyerek elde etmeyi başarmıştı.

Bir gün Martinelli bir Fransız sektör dergisini okurken, Beaune'de bulunan Profesyoneller Arası Komite'nin şarap kültürü kursları düzenlendiğini öğrenir. Birkaç kısa telefon görüşmesinden sonra, seyahat planı hazırdır. 1986 yılının ocak ayında, şarap hayranı beş genç Piemonte'den yola çıkar. Hedef Burgonya'dır. Bu gençler Carlo Petrini, "kurmayı" Gigi Piumatti, grubun teorik temellerini tesis eden Bralı aydın Piero Sardo, şarap uzmanı Renzo Tablino ve Martinelli'den oluşmaktadır. Fransa'ya varan grup, teorik derslere, tadım seanslarına, yemeklere, bölgenin restoranlarına ve şarap evlerine düzenlenen gezilere katılır. O zamanlar bu kursları CIB (Beaune Profesyoneller Arası Komite), günümüzdeki adı ile BVIB (Burgonya Şarap Profesyonelleri Bürosu) düzenlemekteydi.

Burgonya kuzeyden güneye doğru, beş ayrı üzüm ve şarap bölgesinden oluşur: Chablis'in beyazlarının bulunduğu Yonne, meşhur asma çe-

şitleri ile Côte-d'Or, güçlü kişiliği bulunan ancak daha düşük bir asaleti sahip Côte Chalonnaise, özellikle beyaz Pouilly-Fuissé ile ünlü olan Maconnais, genç ve meyve aromalı şarap üretiminde kullanılan Gamay üzümleri ile Beaujolais. Bir gün, Côte-d'Or'da gerçekleştirilen öğleden sonra turlarından birinde, Carlin sabırsızlıkla söylenmeye başlar: "Yahu buralarda şu meşhur Romanée-Conti yok mu? Niye gidip bakmıyoruz?" Martinelli cevap verir: "Ben nerde olduğunu biliyorum. Bir deneyelim." Beş kafadar, Fransa'nın en ünlü şarabının doğduğu yerin kapısını çalar. "Biz meraklı İtalyanlarız, sizi ziyaret edebilir miyiz?" Şarap evi işletmecisinin cevabı, kanı donduracak cinstendir: "İmkânsız. Aylar öncesinden rezervasyon yaptırmanız gerek." Yılmayan grup, üsteler: "Bize bir iyilik yapın ne olur! Beş gün sonra dönmemiz gerek!" Fransız rezervasyon defterini karıştırır ve adamların vazgeçeceğinden emin olarak, garip bir randevu saati verir: "Perşembe sabah yedi otuzda gelin."

Bu bir meydan okumadır. Randevudan önceki akşam Michelin Rehberi'nin en yıldızlı restoranlarından olan, Şef Jacques Lameloise'nin Chagny-en-Bourgogne'de bulunan Lameloise otel-restoranında yemek yerler. Bu ziyafetin ardından sabah, belirtilen saatte Romanée-Conti'nin kapısı çalınır. Martinelli o günü şöyle anlatır: "Hayatımız boyunca katıldığımız en erken tatma seansıydı. Bunu anlattığımızda kimse inanmak istemedi. Ancak kurs arkadaşlarımız olan Fransızlar, Hollandalılar, Almanlar, bunu kabullenmek zorunda kaldılar. İtalyanlar onları alt etmişti. Bizler, büyük ve küçük şarap üreticileriyle konuşarak, o zamanın İtalya'sı ile Fransa arasındaki derin farklılıkları kavramıştık. Fransız üreticiler büyük bir dayanışma içindeydiler ve toprağın ortak bir sermaye olduğunun farkındaydılar."

Grup Piemonte'ye öğrendikleri yeni bilgileri uygulamaya hevesli bir şekilde döner: Tadım kursları, üreticiler ile buluşup hikâyelerini ve şaraplarını dinlemek, mahzen ziyaretleri. 1987'de Langa'da, ARCI'nın İtalya'da bulunan üyelerinin hepsine açık bir hafta düzenlenir. Bu etkin-

lik 90'lı yıllarda Piemonte, Toskana ve Friuli-Venezia Giulia bölgelerinde düzenlenecek olan büyük şarap kongrelerine bir hazırlık gibidir. Başlarda yerel yetiştiriciler ve üreticiler, yeni yöntemlere kuşkuyla yaklaşır. Ancak daha sonraları Burgonya'da öğrenilen tekniklerin uyandırdığı geniş ilgi karşısında bu yöntemleri birçok etkinlikte kullanırlar.

Barolo, Montalcino, Milano, Roma ve Beaune: Hepsi Arci Gola'nın kuruluşuyla somutlaşmak üzere olan, ancak hâlâ sadece şarap sanatıyla kısıtlı kalmış, karmaşık ama aslında bir o kadar da ideal başlangıç sürecinin ilk etapları oldular. 1986 yazında gerçekleştirilen kuruluş töreninden önce kurulan ilk dernekler solun aydınları tarafından Petrini'nin kendi ifadesiyle "şakacıların meydana getirdiği gruplar" olarak görülüyordu. Ancak bu gruplardan biri çok yol alacaktı, hem de son yirmi yılda büyüyen köklerin bir kısmını feda etmekten çekinmeden.

2. BÖLÜM: KÖKLER: 1949-1982

VIA MENDICITÀ ISTRUITA[1]

Zanaatkâr Giuseppe Petrini ve anaokulu öğretmeni Maria Garombo'nun 22 Haziran 1949 tarihinde doğan çocuklarının kaderi baştan belliydi. Petrini, Murazzano, Gorgonzola, Asiago, Roquefort gibi peynir adı taşıyan bir kentte, Bra'da, Maria Gola adında bir ebenin gayretleriyle dünyaya gelmişti. İleride İtalya'nın en ünlü ekogastronomu olacak biri için bu alınyazısı değilse, nedir? Yengeç burcunun ilk günüydü; astrologlara göre bu su burcunda doğanlar, biraz romantik ve bir parça da hayalperest olurlarmış. Maria ve Giuseppe'nin oğlu gözlerini açtığında, dünya soğuk savaşın ortasındaydı. Sinema salonlarında, pirinç toplayan kadınların çalışma şartlarını anlatan ve De Santis tarafından çekilen ünlü *Acı Pirinç* filmi oynuyordu. Alcide De Gasperi ve Papa 12. Pius'un İtalya'sıydı ve Bra'da, tabakhanelerin ağır tanin kokusu peynirlerinkini bastırmaktaydı.

Aslında Bra Dop peyniri Bra'da üretilmez. Cuneo vadilerinden gelir, ancak geleneksel olarak Bralı tüccarlar tarafından olgunlaştırılır ve satılır. O dönemlerde Bra esasen bir ticaret şehriydi ama bir yandan da 1800'lerin *Società di Mutuo Soccorso*[2] akımları sayesinle işçilerin ve bir işçi kooperatifinin de kenti olmuştu.

İki çeşit Bra peyniri vardır: İlki yumuşak, fildişi beyazı renginde, na-

1 İt. Mendicità Istruita Sokağı. (ed.n.)

2 19. yüzyılın ortalarında, sosyal devletin eksiklerini gidermek ve işçilerin haklarını savunmak amacı ile kurulmuş olan dernekler. (ç.n.)

rin bir lezzete sahiptir; ikincisi ise serttir, koyu sarı renktedir ve daha keskin bir lezzeti vardır. Carlo Petrini hayatının ilk 30 yılında ilkinden çok ikincisine benzer. Salesianilerden aldığı Katolik eğitimi, 68 hareketleri ve kuvvetli Fransız laik kültürünün etkisiyle bir nebze yumuşar. Fernand Braudel ve Bertrand Russell'in yorumladığı Marksist felsefeyle harmanlanan Katolik ve çiftçilik eğitimini çocuk yaşta çalışmaya başlamış olan birisinde hayal edin, işte Slow Food'un yaratıcısının karakteristik özelliklerinden bazıları buralardan gelir.

Petrini, köklerini asla unutmamıştır:

> Hayatımı belirleyen olay, Bra'da doğmuş olmak ve Bra'yı hiç unutmamış olmaktır. Bugün bile örgütün genel merkezi, ortasında 1786'da burada doğmuş olan ve Torino'daki meşhur düşkünler yurdunun kurucusu Aziz Giuseppe Cottolengo'nun heykelinin bulunduğu meydana açılan dik bir yokuş boyunca uzanan, dar Mendicità Istruita caddesidir. Dünyayı dolaşmaya başladığımdan bu yana bana sıkça sorulan sorulardan birisi de "Niye Mendicità Istruita?" oldu. Bunu anlatmak çok kolay değil. 16. yüzyılda, burada, İsimsizler Akademisi bulunurdu. Sokağın adı 1822'de hemşerim Vittoria Craveri tarafından, yoksul kızları alıp onlara hesap kitap yapmalarını öğretmek için kurulmuş "Ritiro della Mendicità Istruita"dan gelmektedir. Bu isme bağlıyım, bana anlamlı geliyor. Yirmi yıllık süreç içinde yetersiz hale gelmesine ve şehirde dizi dizi büro açmış olmamıza rağmen, merkezimizi taşımayı hiç düşünmedik. Taşınmazın mülkiyeti, babası İtalyan tarımının durumunu araştıran ve Alba-Bra-Langa bölgesi sorumlusu olan avukat Casalis'e aittir. Bölgemizi anlatan o sayfalarda, ilk defa *toma* peynirlerine rastlanmaktadır: "Kimisi daha fazla, kimisi daha az olmak üzere Langalı çiftçi kadınların hepsi peynir yapmayı bilir ve bu iş onların tekelindedir. Erkekler ise bu işe kesinlikle karışmaz.
>
> 19. yüzyılın sonunda, Piemonte'nin şarap başkenti Alba değil Bra'ydı. Alba'da sadece Calissano ve Pio Cesare vardı. Ama bu top-

raklarda en az on işletme bulunmaktaydı ve gerçek Barolo burada üretilirdi. Asma yapraklarına saldıran bir parazit türü olan *oidium*u yenen, bir Bralıdır. Netice itibarıyla Bra, bizlerden çok da uzak olmayan Langa bölgesinin şarapçılık ve gastronomi malvarlığının değerini kavrayabilmek için her zaman mükemmel bir gözlem noktası oluşturmuştur.

Slow Food'un Bralı kökenleri, 25 Eylül 1989 tarihinde *L'Unità*'da çıkan bir yazıda Gina Lagorio tarafından da anlatılmaktadır: "New York'taydım ve masada bulunanlardan tam olarak hatırlayamadığım biri, büyük bir hevesle Slow Food adında bir yenilikten bahsediyordu. Onlara Arcigola'dan, yarışmalardan, restoranlar arası sıralamalardan, Unità şenliklerinden, şarap rehberlerinden, dostum Carlin'den ve Bra'da bahsetmeye başladım. Birden sorunlar başladı: İtalyanları bile zor duruma düşen bu ismin hiç bir Amerikalı tarafından telaffuz edilişini duydunuz mu? Kulağa hoş gelen bir ses. Benimle konuşan kişi, Slow Food'u yayan dernekle temasa geçmeyi o kadar çok istiyordu ki, kendisine açık adresi vermek zorunda kaldım. Zaten 'Mendicità Istruita' bizde bile en beklenmedik tepkilere yol açarken, bir de Amerika'yı düşünün!"

Carlin devam ediyor:

> Memleketime son derece bağlıyım. Bütün yolculuklarıma rağmen, oradan gerçek anlamda hiç uzaklaşmadım. Tipik küçük şehir burjuvası, sakin bir ailem vardı; babam sosyalist ve komünist kökenliydi, annem ise sekiz nesildir bostancılıkla uğraşan Katolik bir soya sahipti. Ben sekiz yaşındayken doğan Chiara adına bir kız kardeşim var. Kendisine çok bağlıyım. En zor anlarımda bile hep yanımda oldu. Babam otomobil elektrikçisiydi. Daha sonraları araba kornası üretmeye başladı. Benim de bir meslek sahibi olmam gerektiği konusunda saplantılıydı. Bu sebeple ilkokuldan sonra beni Salesianilerin okuluna yolladılar ve oradan sonra da Bra'ya yaklaşık yirmi kilometre uzaklıktaki Vallauri di Fossato Sanayi Teknik Enstitüsü'ne kaydettirdiler.

Dedem Carlo, şehirde tanınan bir kişiydi: Demiryolcu, sosyalist, 1920-22 yılları arasındaki Kızıl Yıllar'ın ilk belediye meclisinde üye; Livorno Kongresi'nde PCI'yı seçmişti.

Diplomamı meşhur 1968'de aldım, ancak o yıl benim için pek bir şey ifade etmedi. Olaylar enstitülere ancak 1969'da ulaşabilmişti. Zaten öğrenci hareketleri özellikle liselerde yoğundu. Ebeveynlerimin beklentilerinin tersine lisede iyi notlar alırdım, özellikle de sosyal derslerde. Bitirme sınavlarına geldiğimde üç tane zayıfım vardı: mekanik, teknoloji ve teknik resim. Bunlardan iki tanesini kurtarmayı başarmış, ancak mekanikten eylül ayındaki bütünlemeye kalmıştım. Bütünlemenin sonunda sınav komisyonu başkanı bana dönerek, "Hayatınızda hiçbir zaman mekaniker olarak çalışmayacağınızı garanti eder misiniz?" diye sormuştu. Kendimden emin bir şekilde evet cevabını verince, elime diplomayı tutuşturmuşlardı.

Eylül ayında çalışan öğrenci olarak Trento Üniversitesi'nin Sosyoloji Fakültesi'ne kaydımı yaptırdım. Aynı zamanda, kendimi tamamen kurduğumuz dernekler ve bunlara bağlı ticari faaliyetlere adayana kadar, birkaç yıl boyunca sürdürdüğüm gıda maddeleri temsilciliği işine girmiştim.

Petrini, gençlik protestoları döneminde o ünlü üniversite işgallerine, hareketli kurullar ve gruplaşmalara şahit olmuştu. Bazıları "kurşunlu yıllar"da[3] da kendinden söz ettirecek Renato Curcio, Marco Boato, Mauro Rostagno gibi öğrencileri liderlerinin hepsi bu üniversiteye kayıtlıydı. Doçentler arasında Francesco Alberoni ve Cesare Musatti gibi önemli isimler vardı. Ama Petrini, Sosyal Bilimler Yüksek Okulu'nda pek bulunmazdı; Trento'ya sadece sınavlara katılmak için giderdi. Cuneo'da çalışmak gerekiyordu, o da bir yandan şekerleme satarken diğer yandan sosyal dayanışma faaliyetlerine devam ediyordu.

3 Özellikle 1970'lerde, hükümetlerin birkaç gün aralıklar ile değişmesi ile meydana gelen ciddi siyasi ve kurumsal istikrasızlık sonucunda, aşırı uçların teröre başvurması ile İtalya'da meydana gelen kaos ve çatışma dönemi. (ç.n.)

1969 gelişmelerle dolu bir yıldı. 21 Temmuz günü saat 04:57'de Amerikalı astronot Neil Armstrong, Ay'a ayak basan ilk kişi olmuştu. Sonbaharın sıcak rüzgârlarıysa fabrikalarda hareketlenmeler yaratıyordu. 26 Kasım'da *Manifesto*'nun editörleri ile PCI'nın merkezi komite üyelerinden Aldo Natoli, Lucio Magri, Lugi Pintor ve Rossana Rossanda, hizipçilik suçlamasıyla partiden ihraç edilmişlerdi. Fontana Meydanı katliamından iki gün sonra, 14 Aralık Pazar günü meydana gelen trajik bir olayın hatırası, Petrini'nin zihninde halen canlılığını muhafaza etmektedir:

> Sınavdan çıkmış Trento'dan dönüyordum. Milano'ya uğrayıp biraz dolaşmaya karar verdim. O günlerin kederli iklimini bizzat yaşadım. Gerçekten de karanlık yıllardı. Sosyal ve siyasi formasyonum sosyoloji bölümünde gerçekleşmedi. Tersine, 1966'da, henüz 17 yaşındayken başkanlığına seçildiğim bir Katolik derneğinde oldu. Bu dernek 1800'lerin ortalarına doğru kurulmuş olan San Vincenzo Dé Paoli Derneği'nin gençlik koluydu. Piemonte'nin en önemli grubu, 130 genç ile Bra'daydı ve ben İtalya'nın en genç başkanıydım.

SAN VINCENZO'DAN KOMÜNİST DERNEĞİNE

Carlin yirmili yaşlarındayken ve gençlik ütopyalarının kudretine sahipken yanında bulunanlar, onun imkânsız maceralara atılmaya hazır bir lider olduğunu anlatırlar. Bu maceraların arasında, geleneksel yardım şekilleri açısından ufak çaplı bir ihtilal olan, bodrumlardan hurda toplamak sayılabilir. Yoksullara yemek kuponlarının dağıtıldığı bu yıllarda, Carlin ve arkadaşları bibloların, süs eşyalarının satışından elde edilen yaklaşık 20 milyon Liret'le (günümüzün yaklaşık 150.000 Euro'su) okuma yazması olmayan yetişkinlere yönelik bir okul açtılar. Günümüzde son derece yaygın olan bu yardım toplama şekli, o zamanlar henüz İtalya'ya gelmemişti. Petrini, Emmanus Derneği'nin kurucusu olan ve gerçek ismi Henri Groues olan Abbé Pierre adındaki bir kişinin,

Lyon kentinde ilk gençlik çalışma kamplarını organize ettiğini duymuş ve aynısını Bra'da da hayata geçirmeye karar vermişti.

Her zamanki gibi, yanında ilkokuldan sınıf arkadaşı Azio Citi bulunmaktaydı: "Carlin insani değerlere inanırdı. Kendisinin bir Katolik olarak sınıflandırabileceğimizi zannetmiyorum. Aklına fikirler gelir ve insanları buna dahil etmeyi başarırdı. Ama bunu hep yüzünde tebessümü ile yapardı. San Vincenzo'da sadece dindarlar yoktu, benim gibi dinle ilgisi olmayıp kendilerini faydalı hissetmek isteyen kimseler de vardı. Kültürel ve siyasi gelişimimizin bütün safhalarını takip etmiş olan Giovanni Ravinale de aramızdaydı. Arada bir Noel Baba gibi giyinir, bir orkestrayla dolaşıp müzik yapardık. Tabii ki Carlin her zaman orkestra şefi rolündeydi."

Ancak ideoloji bastırıyordu. O yıllarda genç olup da bir siyasi gruba üye olmamak neredeyse imkânsızdı. ABD'de Vietnam savaşına karşı gerçekleştirilen yürüyüşler binlerce genci çekerken, İtalya'da işçilerin statüsü kabul edilmiş ve boşanma hakkı yürürlüğe girmişti. Dario Fo, Fontana Meydanı katliamıyla ilgili olarak polis merkezinde sorguya çekildiği sırada ölen Giuseppe Pinelli'yi konu alan *Bir Anarşistin Kaza Sonucu Ölümü* isimli oyununu İtalyan tiyatrolarında sahneliyordu. 1971'de Bra'da bir kültür derneği kuruldu. Pinuccio Bona, Citi, Ravinale ve Sardo'yu yanına alan Petrini, yerel bir milli mücadele kahramanına hitaben Leonardo Cocito Derneği'ni kurdu. Önceleri de müzik etkinlikleri düzenlemiş, caz tutkunu bir gözlükçü olan Angelo Testa, derneğin başkanı seçilmişti. Derneğin merkezi şehrin göbeğindeki Via Umberto'daydı. Bugün burada CGIL ofisiyle bir küçük otel bulunmaktadır.

28 Nisan 1971 günü *Manifesto* günlük gazete halini almıştı. Aynı dönemde, seçimlere katılacak ve Komünist Parti'nin solunda yer alacak yeni bir siyasi akımın oluşturulması fikri filizlenmekteydi. Üçüncü dünya ülkelerine yardım faaliyetleri ve siyasi toplantılar derken San Vincen-

70'nun gençleri, ufuklarını değiştirmeye başladılar. Nereye "kök salacakları" hakkında bir karara varmaları gerekiyordu ve bunu, her zaman yaptıkları gibi Cocito Derneği'nde birlikte değerlendirip tartışıyorlardı. Sendikacı bir demiryolcu olan Bruno Magliano aracılığıyla gençlerden bazıları, Marksist-Leninist akımların parçalanmasından doğan ve özellikle de Milano'da etkili olan Maocu Proleter Öncü Kuvvetler'e (APM) katılmıştı. Avukat Sergio Spazzali ile gazeteci Giampiero Mughini de bu gruba katılanlar arasındaydı.

APM'deki bu "Maoist" dönemden sonra gençler, Luigi Pintor ve Luciana Castellina tarafından yönetilen günlük gazetenin çekim kuvvetine kapıldılar; fotoğrafsız ve reklamsız dört sayfadan oluşan bu gazetenin satış fiyatı, diğerleri gibi 90 Liret değil 50 Liret idi (günümüzün 0,35 Euro'su) ve beklenmedik bir başarıya imza atmıştı. Ancak herkes PCI'dan ayrılanların grubuna katılmak konusunda hemfikir değildi ve bu amaçla iki ayrı toplantı düzenlenmişti. İlkine, sonraları dünyaca meşhur bir tarihçi ve parlamenter olan Massimo Salvadori katılmış ve *Manifesto*'nun tezini sunmuştu. İkincisine, radikal solun militanı olan Mario Dalmaviva iştirak etmiş ve işçi gücünü anlatmıştı. Bralı gençler, içlerinde en ılımlısı olan ilk hareketi seçtiler. 1972 yılında seçimlere katılarak, Fontana Meydanı katliamının sorumlusu olarak suçlanan ve daha sonraları beraat eden anarşist Pietro Valpreda'yı desteklediler. Sandıklardan çıkan sonuç hayal kırıklığı oldu: *Manifesto* ulusal bazda sadece 0,7 oranında oy alabilmişti. Bra'da partiye çıkan oy sayısı 156'ydı. Magri ve arkadaşlarının kurduğu parti, iki yıl sonra Proleter Birlik Demokrat Partisi'ne (PDUP) katıldı.

YAVAŞÇA İLETİŞİM KURMAK: BİR GAZETE VE BİR RADYO

O yıllarda İtalyan solu farklı akımlara, gruplara, partilere bölünme eğilimini büyük bir inatla devam ettirmekteydi. Bu tür partilerin, PCI bünyesi dışındaki ömürleri çok kısa oluyor, çoğu tek bir seçim görebiliyor-

du. 1973'te Şili'de meydana gelen ve sosyalist Salvador Allende'nin hükümet tecrübesini kanla sonlandıran askeri darbe, Batı dünyasının en büyük komünist partisinin liderini Hıristiyan demokratlarla tarihi uzlaşma teorisini geliştirmeye itmişti. 1974'te boşanma konusunda düzenlenen referandumda "Hayır" cephesinin kazanmasıyla ortaya çıkan coşku, Bra'da da hissediliyordu. 1972'de askerlik görevini tamamlayarak dönen Carlo Petrini, yerel burjuva saygınlığının kendi grubu etrafında ördüğü tecridi kırmaya çalıştı. Sadece birkaç ay içinde, Cocito Derneği adı altında iki önemli girişimi başlattı: Bir gazete ve ardından bir özel radyo. O dönemdeki ortam, yönetmen Guido Chiesa'nın 2004 tarihli, 77 Hareketi çerçevesinde Bologna'da yayın yapan Radio Alice'i anlatan *Lavorare con lentezza* (Yavaşça Çalışmak) filmindeki gibiydi. Militan bir anlayışla haber yapmanın öncüleri Bra'daydı.

1974 yılının eylül ayında, herkesin isimsiz makalelerle katkı verdiği *In Campo Rosso* (Kızıl Alanda) isimli aylık dergi yayımlandı. Basın kartı bulunması sebebiyle sorumluluğu üstlenebilecek yegâne kişi olduğundan derginin yönetimi, günümüzde Slow Food Yayınevi'nin temel direklerinden olan Grazia Novellini'ye emanet edilmişti. Grazia o günleri şöyle hatırlamaktadır: "Gazete çıkarma fikri, her zaman olduğu gibi Carlin'in aklına gelmişti. Yazılara karar vermek için Piero Sardo'nun evinde toplanırdık. Kaliteli bir lokantaya gitmenin dışında, yemeğe olan ilgi o dönemlerde hâlâ çok düşüktü. Amacımız, referandum sonrası kendimizi şehirde kabul ettirebilmek, PCI ile DC'nin işbirliği arasında sıkıştığını hisseden radikal solun bir karşıt gücünü tesis etmekti. Bizden başka muhalif yokmuş gibi hissediyorduk. O yıl Jean-Paul Sartre *İsyan Etmek Doğrudur*'u, Leonardo Sciascia *Her Türlü*'yü yayımlamış, yönetmen Michelangelo Antonioni ise *Yolcu* filmini dünyaya sunmuştu."

Siyasi düşüncesini adında açıkça ifade eden *In Campo Rosso*'nun koleksiyonuna baktığımızda tüccarlara, yöneticilere, yerel kiliseye karşı gelen, ortak bir suçlamayı dile getiren sert ve saf bir lisan görülür, iro-

ni, mizah ve iğnelemelerse hiç eksik olmazdı. Dünyada kaydedilen kıpırdanmalar, konformizmin hüküm sürdüğü Bra'da pek hissedilmezdi. Cocito Derneği'ndeki gençler, var güçleriyle bundan kurtulmaya çalışıyordu. Tartışma yaratmak ve kışkırtmak için her yol mubahtı.

Bu ihtiyaçtan, bir mihenk taşı olarak kabul edilen bir girişim doğdu: 17 Haziran 1975'te, sabah saat onda, kentin çatılarından Francesco De Gregori'nin meşhur şarkısının nakaratı duyuldu: "Pablo'ya para verdiler, Pablo yaşıyor / Pablo'yu öldürdüler, Pablo yaşıyor." Bu nakarat, İtalya'nın ticari sıfatı bulunmayan ilk özel radyosundan yayılıyordu. İtalyan Radyo ve Televizyon Kurumu'nun (RAI) tekelini meşru bulmayan ve özel televizyonların yolunu açmış olan Anayasa Mahkemesi'nin 1974 Temmuz'unda aldığı karara istinaden Parlamento'nun onayladığı 103 sayılı kanun yürürlüğe gireli sadece iki ay olmuştu. Bu yasa İtalyan vatandaşlarının yerel girişimlerini yasaklıyor, yabancı programların seyredilebilmesini sağlayacak aktarıcıların kurulmasına izin veriyor, kablolu televizyonu serbest hale getiriyordu.

Hukuki açıdan son derece çetrefilli bir ortamda, 1975 yılı ilkbaharının son demlerinde, Radio Bra Onde Rosse'nin (Kızıl Dalga) yayınları başladı. Verici, bir hi-fi sistemine sahip Angelo Testa'nın hizmete sunduğu mekândan yayın yapıyordu. Radyo, Cocito Derneği'ne aitti, herhangi bir izni yoktu ve yerel düzene karşı programlar yayımlıyordu.

İlk programlarının kahramanı Azio: "Livorno'da, Kore savaşından kalma bir tankın radyosunu satın almıştık. Çok güçlü bir verici değildi; frekans modülasyonlu (FM) olduğundan, dalgalar tepeleri aşamıyordu ve bizim aktarıcımız yoktu. Ancak Bra'nın her yerinde, Langa bölgesinin de birçok yerinde çekiyordu. Vericinin transistörleri yoktu, ısınması gereken sigortaları vardı. Eğer saat sekizde yayına başlayacaksak, kentin tarihi merkezindeki bir binanın en üst katında bulunan vericiye önceden gidip en az bir saat beklemek zorundaydık. Sonra, dalgaların emisyonunu bir SWR ölçerle ölçmemiz gerekiyordu. Haber kaynakları-

mız *Lotta Continua*, *Manifesto* ve *L'Unità*'dan alıntılardı. Ansa'nın[4] yazıcısına verecek paramız yoktu. Ancak yerel bilgi kaynaklarımız harikaydı. İlk başlarda reklam konusunda çok sert tartışmalar yaşandı, sonunda reklam almamaya karar verdik. Carlin belediye meclisine seçildiğinde oturumları 45 dakika gecikmeli olarak banttan yayımlamaya başladık: bu, kasetlerinin belediyeden radyoya yürüyerek getirilmesi için gerekli süreydi. Araç gereçlerimize iki defa el kondu, ancak yılmayıp her şekilde direndik. Emniyet Müdürü Mario Armando'nun bizi engelleyemeyeceğini bildiğimiz için yayınlarımızı Bene Vagienna yakınlarından sürdürmeye başladık."

Bu korsan yayıncılığın ömrü çok uzun olmaz. 14 Temmuz 1975'te radyonun araçlarına ilk defa el konur. İtalya'nın tamamında bir dayanışma hareketi yaşanır. Bir ay sonra programlara tekrar başlanır ancak 9 Ekim günü mahkeme ikinci bir durdurma emri çıkartır. Dava açılır ve konu Anayasa Mahkemesi'ne intikal eder. Anayasa Mahkemesi'nin Radio Bra Onde Rosse hakkında verdiği karar, yayıncılığın serbestleştirilmesini sağlar. Her halükârda, Langa tepelerinin üzerinde bulunan Şeytan İbriği'nden yayın yapmak gibi İtalyan usulü bir çözüm sayesinde radyo, günlük yayın süresini 11 saate çıkarır. 28 Temmuz 1976 tarihli Anayasa Mahkemesi kararının ardından Petrini ve arkadaşlarının radyosu birkaç ay boyunca rahatsız edilmez. Provokasyon etkisinin sona ermesi ve davanın ulusal çaptaki ününün giderek azalmasıyla radyonun günlük ritmiyle baş etmek zorlaşır. 1978 yılına kadar hayatta kalan radyo o yıl kapanır. Yayımlanan son haber, Aldo Moro'nun kaçırılmasıdır. Bu arada iki haftada bir yayımlanmaya başlanan *In Campo Rosso*, hayatına 1985 yılına kadar devam eder ve küllerinden daha az siyasi içerikli yeni bir dergi doğar.

1975'te İtalyan solunun bütün aydınları, vericilere el konduğu ve idareciler hakkında ceza davaları açıldığı için ayaklandı.

4 İtalyan resmi haber ajansı. (ç.n.)

Petrini anlatıyor:

> Pazarı elimizde tutabilmenin tek yolu, gönüllülerin çaba göstermesiydi. Hatırlıyorum da, Dario Fo çok heveslenmişti, Bra'ya gelip bir ay kadar kalmıştı. El konulan teçhizatın başında, çalıştırmaya hazır bir şekilde sırayla gözcülük yapar, polislere sigortaların soğumaması gerektiğini anlatırdık. Dario bana derdi ki: 'Carlin, cesur olun, devam edin, bu 2000'li yılların hayat tarzı olacak.' 1975'te Spaccio di Unità Popolare'nin kantinini açtık ve o tarihten sonra, Fo'nun akımına giderek yaklaştığımızdan, ARCI'ya katılmaya karar verdik. Böylelikle hizmetlerimizi, üyemiz olmayan kişilere sunabilme imkânına kavuştuk. Kantinde gıda maddelerinden deterjana kadar her türlü şey satılıyordu. Asıl amacımız fiyat artışlarında dengeleyici rol oynayabilmekti. Yerli tüccarlar bize iyi gözle bakmıyorlardı.
>
> İnsanların desteği nihayet artmaya başlamıştı. 1975'te gerçekleştirilen yerel seçimlerde başarı sağlamıştık ve tarihi uzlaşmanın tek muhalifi olan PDUP listesinden belediye meclis üyeliğine seçilmiştim. Oy sayımı ile ilgili itirazlar oldu, davalar açıldı, ancak 1976 yılının ocak ayında mazbatamı almayı başardım.
>
> O ana kadar, geçimimi sağlayabilmek için eski temsilcilik işimi devam ettirmiştim. Ancak kantinin açılmasıyla ayrıldım ve bütün mesaimi yeni faaliyete ayırdım; ayda 300.000 Liret maaş alıyordum. 1975'te Alba'da, La Torre Kitap Kooperatifi adında, kültür derneği olmayı hedefleyen bir kitapçı açtık. O zamanlar PSI saflarında yer alan ve feminist görüşe sahip Checca Barberis'in bir kitapçı açmak istediği haberini almıştım. Onu birlikte hareket etmeye ikna ettim. Guccini'nin konserleri ve Dario Fo'nun gösterileri sayesinde biraz para bulmayı başardım ve yayınevlerini dolaşıp konsinye kitap temin etmeye başladım. Raflarımız siyasi içerikli kitaplarla doluydu ve tek bir kitap bile satamıyorduk. İlk başarımızı, Lidia Ravera ile Marco Lombardo Radice'nin Porci con le ali (Kanatlı Domuzlar) isimli kitabıyla elde ettik.

Alba'nın merkezindeki Ortaçağ kulelerinden birinin giriş katında bulunan kitapçı kısa sürede, Bra'daki Cocito benzeri bir kavşak, bir kültürel buluşma yeri haline geldi. Petrini'nin fırtınası Granda'nın bu iki uyuşuk şehrinde eserken bütün İtalya da zafer kazanan sol rüzgârıyla buluşuyordu. Roma'dan Torino'ya kadar birçok kentin yönetimi "kızıl" idarecilerin eline geçmiş, kantin ve kitapçı siyaset yapma aracı haline gelmişti. Günümüzde halen aynı kitapçıyı işletmekte olan Checca Barberis anlatıyor: "Carlin insanları peşinden sürükler, Carlo Cossola ve Emilio Lussu gibi önemli yazarlarla münazaralar düzenler, sonradan ünlenen sanatçılar getirirdi. Tono Zancanaro ve Bruno Sacchetto gibi sanatçılar ilk sergilerini bizde açtılar. Carlo çok okurdu, kitapları adeta yutardı. *Annales* ve *Maison des Sciences de l'Homme* isimli eserleriyle tarihin sosyal ve antropolojik yönlerinin altını çizen ilk kişi olan Fransız tarihçi Fernand Braudel'in bir kitabından çok etkilenmişti. Einaudi tarafından yayımlanan *Civiltà materiale, economia e capitalismo* (Maddiyatçı Medeniyet, Ekonomi ve Kapitalizm) isimli kitabı özellikle beğenmişti. Onu okuduktan sonra, Langalı çiftçilere farklı bir gözle bakmaya başlamıştı."

1975'te boşanmayla ilgili referandumu takip eden coşku dolu ortamda, bir diğer önemli ve anlamlı olay gerçekleşiyordu. Radikaller, kürtajın yasallaştırılması ve genç kızları merdiven altı kürtajcılarından kurtarmak için bir kampanya başlatmışlardı. Bu girişimin başında Bralı Emma Bonino vardı. O tarihlerde Roma ve Milano'da yaşıyordu ancak ikameti Bra'daydı ve bir sivil itaatsizlik örneği olarak doğduğu şehirde tutuklanmak için büyük çaba sarf etmişti. Sahneyi kim hazırlamıştı? Tabii ki Carlin. Hattâ radyosunu kullanarak, çekingen polisleri görevlerini yapmaya davet etmişti. Böylelikle sonradan AB Komiseri ve Bakan olacak olan Emma Bonino ile Adele Faccio, Giorgio Conciani ve Gianfranco Spadaccia gibi radikal hareketin önde gelen isimleri birkaç gün boyunca demir parmaklıklarının arkasında kaldı. Aynı sabah hareketin lide-

ti Marco Pannella ile Roberto Cicciomessere de Bra'ya gelmişti. Şehre giden Salita degli Orti yolunda kaza geçiren ikili, randevuya kan revan içindeki gazeteciler ve güvenlik güçleriyle birlikte geldi.

TENCO KULUBÜ VE NETE İKİZLERİ'NİN DEVRİ: SLOW MÜZİK

Paskalya'dan önceki kırk gün boyunca süren bağış zamanı söylenen şarkının sözleri aşağı yukarı şöyledir: "Verin, yumurtaları verin / tavuklarınızın yumurtladıklarını / komşularınız bize haber verdi / sepetlerinizin dolup taştığını." Langa bölgesine has, siyah pelerinli bir gruptan ve rahip kıyafetine bürünmüş bir kişiden oluşan grup, keman, trombon ve akordeondan oluşan orkestrayla çiftlikleri teker teker dolaşıp bu şarkıyı söyler. Gecenin köründe uyandırılan çiftçi dışarı çıkar, Melek Pazartesisi'nde pişirilecek olan omlet için ayırdığı yumurtaları çıkartır, peynir, salam ve kaliteli şarap stoklarına el atar. Bu tören ilk başlarda, Tanaro çevresinde gerçekleştirilen habersiz ziyaretlerden ibaretti ve ev sahiplerinin cimriliğini hicveden renkli manilerin doğmasına vesile olmuştu. Son yıllarda ise törenler haberli olmaya başlamıştı. Paskalya arifesinde yemekler ve içecekler hemen tüketilir, korolar sabahın ilk ışıklarına kadar devam ederdi.

Petrini'nin *Canté i'euv* törenini kaçırdığı tek bir ilkbahar mevsimi vaki değildir. Slow Food'un kurucusu, hayatta vazgeçmeyeceği bazı alışkanlıklar edinmişti: Yazın Pamplona'da Aziz Firmino için düzenlenen boğalı koşu, sonbaharda San Remo'da düzenlenen Tenco Kulubü haftası, kışın Carru'da Yağlı Manda Fuarı için düzenlenen haşlama ziyafeti, ilkbaharda da çiftliklerde düzenlenen yumurta toplama şenliği. Halk şarkılarına hayran olan Petrini, 1970'lerden bugüne şarkıcı, aktör, yazar ve siyasetçi arkadaşlarını Langa gecelerinde yumurta toplamaya ve şarkı söylemeye götürmüştür:

> Dünyanın çeşitli yerlerinde tanıdık bir yüzle karşılaştığımda, tanışıklığımızın yirmi veya otuz yıl öncesinin *Canté i'euv*'larından bi-

rine dayandığı ortaya çıkıyor. Halen gidiyorum. Her şeyin kapısına kilidi basıyorum ve çiftlikleri dolaşmaya çıkıyorum. İnsanlar bazen uyuyor, ancak sonra bir ışık yanıyor, yiyecek bir şeyler veriyorlar, yiyoruz, içiyoruz, dans edip eğleniyoruz. Slow Food'daki çocuklara sık sık tekrar ediyorum: Artık eğlenmiyorsanız, boş verin gitsin. Bu, ölmeye yüz tutmuş bir gelenekti. Onu keşfettik ve hayata döndü. Çiftliklerdeki sade yemeklerle tanışmamsa benim için önemli bir tecrübeydi. Öte yandan şunu da kabul etmeliyim ki, son yıllardaki çiftlik ziyaretlerimiz giderek daha kaliteli şaraplar içmeye odaklandı. Çünkü bizler hiçbir zaman "çiftçi şarabı" nın mükemmelliğine dair masallara inanmadık ve giderek daha seçici olmaya başladık.

1975'te, Pink Floyd ölümsüz "Wish You Were Here" şarkısıyla dünyayı kasıp kavururken, solun gözde şarkıları Inti Illimani'nin "Hacia la libertad"ı olmuştu. Bu şarkı bütün Unità şenliklerinde tekrar tekrar çalınırdı. Pistoia Apeninlerinin tepesindeki Pavana'da büyüyen Modena "maestro" Guccini, *Stanze di Vita Quotidiana* albümünde yer alan şarkıları çalardı. Özellikle de "Canzone delle osterie di fuori porte" gibi acıklı sözleri olan şarkıları: "Kapının dışındaki lokantalar, bir zamanlar oldukları gibi açık / ancak oralara, içeride veya dışarıda içmeye giden herkes öldü, yazık. / Bazıları yaşlılıktan, bazıları da okuduğu için öldü / bir olgunluğun peşinde, evlendi, kariyer yaptı, ölümlerin en kötüsü." Guccini'nin Tenco Kulubü'yle bağlantı noktası olduğu, Luciano Barbieri'nin katkılarıyla kaleme aldığı *Carlin ve Tencolu Arkadaşlar* isimli kitapta, bu ekip bizzat Guccini tarafından anlatılmaktadır. Şair, söz yazarı, besteci ve şarkıcı olan sanatçı, durumu şu şekilde açıklar:

> Yanlış hatırlamıyorsam Carlo Petrini'yle (ya da benim tabirimle Bralı Carlin'le) 1976'da tanıştım. Çat kapı evime gelmişti. Öncesinden telefon açıp açmadığını hatırlamıyorum, ama onu tanıdıktan sonra kesinlikle açmadığına emin olduğumu söyleyebilirim. Yanında Langalı iki kişi daha vardı: Azio ve merhum Giovanni. "Ba-

ğımsız bir radyo" kurduğunu, bunun da İtalya'da bir ilk olduğunu söylemişti. O dönemde İtalya'nın ilk bağımsız radyosu olduğunu iddia eden 600 radyo bulunduğunu unutmayalım. Dario Fo'nun onları ziyaret ettiğini söylemişti. O zaman niye Bra'da bir konser düzenlenmesindi ki? Tabii ki ücretsiz olacaktı. Bugün olduğu gibi o zaman da Langa'nın, Pavese'nin, Fenoglio'nun *Ventitrè Giorni*'sinin (Yirmi Üç Gün), mantarların (Carlin her ne kadar inkâr etse de, sonradan mantarların büyük bir kısmının benim topraklarımdan geldiğini keşfettim), ilk sislerin belirdiği sonbaharların, kızarmış Nebbiolo asmalarının, *bagna caudan*ın, Barolo ve Grinzane Cavour gibi yerlerin, engebeli Piemonte'nin bende derin bir etkisi olmuştur. Böylelikle onlar için şarkılarımı söylemeyi kabul ettim.

İki yıl sonra Guccini, Cuneo'ya geri geldi ve bu sefer Fossano hapishanesinin önünde konser verdi. Ardından hepsi, geleneksel Piemonte lokantası olan bir *piola*ya gittiler.

Guccini anlatmaya devam ediyor:

Piola beklentilerimi karşılamıştı, iyi yemek yemiş ve içmiştim. Yemekten sonra, alkolün vermiş olduğu çakırkeyiflikle coşan üçlünün bilmediğim yeteneklerini keşfetme imkânım olmuştu. Beni üstün kabareleriyle etkilemişlerdi. Bunların arasında "In the Langa" isimli bir blues parçası da vardı: Bariton sesi ve sahte İngiliz-Piemonte aksanı ile şarkı söyleyen Azio ile simültane çeviri yapan ve bunu yaparken de herkesi gülmekten kırıp geçiren Giovanni. Bra Azizi Cottolengo törenlerine katılan üç rahibin canlandırıldığı skeçte, daha önce hiç mi hiç şüphelenmediğim bir mizahi yönleri ortaya çıkmıştı. Arkadaşlık kurduk, laf lafı açtı ve bana şu "yumurta şarkılarından" bahsettiler. Ben de onlara Pavana'da söylenen "Mayıs" şarkısını anlattım ve onları davet ettim. Ardından tabi ki Carlin ile "yumurta şarkıları" söylemeye gittim. Carlin yine her şeyin başını çekiyordu. Bir grup Pavanalının Langa bölgesini ziyaretlerini ayarladık, ardından Dolceacqua, Bra ve Pavana kardeş kentler ilan edildi, arkadaşlığımız giderek pekişti. [...] Tabii ki Carlin ve arkadaşla-

rı her yıl Tenco'ya taşınır ve kelimenin tam anlamıyla panik havası estirirlerdi. Bir seferinde Pablo Milanés sahne alıyordu. Gösteriden sonra Küba büyükelçisini bulup, "Cuba que linda es Cuba" şarkısıyla onore etmeye karar verdik. Her şey ciddiyet sınırları içinde cereyan etti. Fakat son mısradaki "Fidel dağlarda yaşıyor / Ve belli ki yıkanamıyor" sözleri diplomatik bir krize sebep oluyordu.

Kimse tanımazken Guccini ve Vecchioni'yi Tenco Kulübü'ne davet eden, Onda su Onda'yı söylemek üzere 1976'da avukat Paolo Conte'yi sahneye çıkaran Amilcare Rambaldi olmuştu. Petrini o günleri, bir parça hüzünle anıyor:

"Maestro" bizi Tenco Kulübü'ne 1978'de götürdü. Sahneye çıkmamaya özen gösteriyor, gösterinin bütün safhalarının takip edildiği ve "revir" olarak adlandırılan kuliste duruyor, şarkıcılara şarap desteği veriyor, festival sonrası akşam yemeğinde kendimizi gösteriyorduk. Sadece 1990 ve 1991'de bizi sahneye çıkmaya ikna ettiler. San Remo'da herkes bizi Bralı Üçlü olarak tanıyordu: Uzun, Kısa ve İri. Rollerimiz kemikleşmişti ve değişiklik yapmıyorduk. Ben "uslu sunucu" ve yönetmendim, Azio içimizdeki tek gerçek sanatçıydı, Giovanni de ironisi ve babasından miras kalan hazırcevaplılığıyla katkıda bulunuyordu. O unutulmaz yıllarda çizgi roman ustaları Milo Manara ve Sergio Staino, gazeteci Michele Serra ve Profesör Vecchioni ile tanışma fırsatım oldu. O günden sonra San Remo'ya gitmek bizim için rutin bir hal almıştı, ta ki Giovanni'nin ölümüne kadar.

Yirmi yılı aşan bu tecrübemizin en güzel anlarından bir tanesi, 1980'de Nete İkizleri'ni Tenco'ya götürüşümüzdü. Yaşları yetmişe dayanmış olan bu iki hanımla o yılın 1 Mayıs günü, San Giuseppe di Monforte festivalinde tanışmıştık. Yirmili ve otuzlu yılların şarkılarını söylüyorlardı. Anna Costamagna 2002'de, Domenica 1987'de vefat etti. Kendi kendilerine gitar ve mandolin çalmayı öğrenmiş ancak ve o güne kadar doğdukları kasaba olan, Cuneo'ya bağlı Trinita'nın dışında sahne almamışlardı. Mantar yenilen ve şar-

kı söylenen o yaz toplantısı için Pavana'ya, Guccini'nin yanına götürmüştük onları. Savona'ya ulaştığımızda, büyük bir saflık içinde, daha önce denizi hiç görmediklerini itiraf etmişlerdi.

O buluşmada televizyon ve radyo sunucusu Renzo Arbore de vardı. 1984'te ikizleri, radyonun 60. yıl kutlama etkinlikleri çerçevesinde sunduğu Yakındaki ve Uzaktaki Sevgili Dostlar isimli programın beş bölümüne çıkarmıştı. Program, adını ünlü radyo sunucusu Nunzio Filogamo'nun selamından almıştı ve jenerik müziğini birlikte seçmiştik. Nete'lere sunmak üzere Arbore bana üç tane şarkı önermişti: "Vieni c'è una strada nel bosco", "Abbassa la tua radio per favor" ve "Un bacio a mezzanotte." Şaşkınlık içinde, ikizlerin bunları bilmediğini öğrenmiştik. Bu şarkılar onlar için çok yeniydi. En sonunda, bitiş jeneriği olarak kullanılan "Un bacio a mezzanotte"yi seçtik. RAI'nin Roma stüdyosunda bulunan orkestra şefi ve müzisyenler, ikizlerin profesyonelliklerine hayran kalmıştı. Yayın sırasında üstat Renato Guttuso ile tanışmaları olağanüstüydü. "Prens" lakabını taktıkları Arbore'nin şık giyimli bir adama "Üstat" diye hitap ettiğini gören ikizler araya girmiş ve "Ne üstadı" diye sormuşlardı. Adam, alçak gönüllülükle "Ben biraz resim yaparım" cevabını vermişti. Bunun üzerine ikizler de "Aferin sana" demişlerdi. Birbirlerinden ayırt edilmelerini imkânsız kılan o makyajları, radyo öncesi dönemlerden kalan coşkulu icraları bizleri büyülemişti. Banjo virtüözü China'nın hayatının son yedi yılı unutulmazdı. Onları her yere götürmüştük: Paris'e, Marche bölgesinde tatile, San Remo'ya. Tenco Kulübü'nün misafirleri olarak kalacağımız Hotel Royal'in oda fiyatlarını gördüklerinde bana dönüp, "Carlin, hadi eve dönüp parayı doğrudan bize vermelerini söyleyelim," demişlerdi. Kız kardeşi Domenica vefat ettikten sonra Anna bir daha şarkı söylemedi.

Askerliğini Granda'da yapmış olanların oluşturduğu Dünya İnsanı Derneği'nin (derneğin ismi ünlü İtalyan komedyeni Toto'nun bir esprisine dayanmaktadır: "Ben bir dünya insanıyım, askerliğimi Cuneo'da

yaptım") kurucularından gazeteci Piero Dadone, ikizlerin şarkılarının yer aldığı bir CD hediyesi olan *Gece Yarısı Öpücüğüne Güvenme* isimli sevimli röportaj-kitabı Anna'ya ithaf etmiştir. Dadone anlatıyor: "Yaşamları boyunca Nete kardeşler, Libya savaşından Birinci Dünya Savaşı'na, faşizmden direnişe, ekonomik mucizeden 68 kuşağına, kendi ifadeleri ile 'hiçbir şeyden korkmadan' geçiş yapmışlar. Petrini ve ARCI Langalı gençler, onların menajeri olmuşlardı."

Michele Serra'nın aynı kitapta yazdığı gibi: "Nete kardeşler, şaşırma olasılıklarının tükendiği bir dönemde mümkün olan ender sanatsal sürprizlerden biri olmuşlardı. [...] Carlin Petrini onları Tenco Kulübü'ne götürdüğünde (ki San Remo'ya gitmek Nete'ler için göçmenlerin yaşadığı şok misali bir değişim olmuştu) onları beğenmeyen, mest olmayan ve duygulanmayan bir kişi bile yoktu. Bazı yerlerde, Nete'ler gibi diğer yeteneklerin, küçük hazinelerin saklı olması mümkündür. Ancak her yerde doğru işi doğru ruh ile yapabilen bir Carlin Petrini yoktur."

YUMURTALARIN ŞARKISI, GELENEKTEN MÜZİKAL KERMESE

Herkesin ortak görüşü, Slow Food'un kurucusunun olağanüstü bir organizasyon yeteneğine sahip olduğu yönündedir. İlk San Remo gecelerinin getirdiği başarıdan sonra, menajerlik yapmak fikrini ciddi bir şekilde düşünmeye başlar. Bu yöndeki ilk ilhamı, Parlamento'da temsil edilmeyen sol harekete mensup olan ve üniversitenin Celid Kitap Kooperatifi'nin üyesi iki Torinolu öğrencinin, Bra'da düzenledikleri film gösteriminden alır. Petrini anlatıyor:

> 1976-1977 yıllarında, bağımsız filmlerin gösterildiği ve müzik çalınan bir çadır tiyatrosunu organize eden iki Torinolu ile tanışmıştık. Spazio Blu (Mavi Bölge) adındaki bu dernek, sezonu 1976 Eylül'ünde açmış, 1977 Kasım'ında kapatmıştı. Bu kişiler günümüzde Eta Beta televizyon yapım şirketinin sahibi olan Terenzio Vergnano ve yayıncılar başkanı, gazeteci Giovanni Giovannini'nin erken yaş-

ta vefat eden oğlu Franco Giovannini idi. Yoğun bir kar yağışının ardından çadır çökmüş, olağanüstü güzellikteki buluşmaları, caz konserlerini ve film gösterimlerini hayata geçiren uzun çabalar yok olmuştu. Kendilerine yardım etmek için Cocito Derneği ile birlikte bir Francesco Guccini konseri düzenlemiştim. Ancak yaşanan tek talihsizlik o değildi. Bölgenin bazı tüccarları, ruhsatsız gösteri yaptıkları için onları şikâyet etmişti. Siyasi bir dava başlamıştı. Gençlerin savunmasını Tina Lagostena Bassi üstlenmişti. Neyse ki af geldi.

O yıllarda, Spazio Blu etkinliklerine davet ettiğimiz Nuto Revelli'yle düzenli olarak görüşmeye başlamıştım. Onunla yirmi yıldan uzun sürecek bir dayanışma içine girmiştik. Yaklaşımı bizimkinden farklı olsa da, çiftçilerin dünyasına yakınlaşma konusunda bizlere doğru ilhamı veren o olmuştu. Bir gastronom değildi. Ona göre çiftçilik dünyası ölmekte olan, azami dikkati hak eden, incelenip anlatılması gereken bir olgu idi. Bizler ise o gerçekle etkileşim halinde olmak istiyorduk. 2004 Şubat'ındaki ölümünden önceki son buluşmalarımıza kadar, Nuto ile birbirimize karşı büyük sevgi besledik.

Bu arada, bir diğer tutkumu geliştiriyordum: Müdavimi olduğumuz lokantalarda öğrendiğimiz halk türküleri ve Langa bölgesi koroları. Bu faaliyetlerimi sözlü kültür malzemelerini koruyan ve tanıtan Milano'daki Ernesto De Martino Enstitüsü'nün kurucusu Franco Coggiola'ya yardım ederken, 1971-1977 yılları arasında sistematik bir şekilde devam ettirmiştim: Ivan Della Mea, Giovanna Marini, Paolo Peitrangeli ve Gualtiero Bertelli ile birlikte Dischi del Sole plak şirketi ve Nuovo Canzoniere Popolare hayat bulmuştu. Bunun yanı sıra, Beppe Fenoglio'nun Langa bölgesindeki kasabası San Benedetto Belbo'da düzenlenen Langa bölgesi korolarına katılıyorduk. Orada maestro Ugo Cerrato ve profesör Eugenio Corsini ile tanışma fırsatı bulmuştum.

*Piola*lardan meydan gösterilerine geçiş çok hızlı oldu. Böylelikle Cocito Derneği'nin, bazı belediyelerin ve Piemonte bölge yönetiminin yar-

dımları ile ARCI Langa 4-8 Nisan 1978 tarihleri arasında uluslararası bir halk şarkıları kermesi düzenledi. Etkinliğe Fransa'dan (Lyonesse, Grelot Bayou), İngiltere'den (Chris Hamblin, Magic Lantern), İrlanda'dan (Na Fili) ve İtalya'nın her yerinden (Canto Vivo, Prinsi Raimund, Astrolabio, Viulan vs.) çok sayıda grup katıldı. Perlinpinpin Folc'tan Alain Cadeillan ile İrlandalıların getirdiği gaydaların sesleri Bra sokaklarında ve Langa tepelerinde yankılandı, insanlar Breton ve Provans şarkılar eşliğinde dans etti, Toskana'dan gelen Cantar Maggio, Langa bölgesinin geleneksel yumurta toplama faaliyetlerine dahil oldu. Dört gün ve dört gece süren bir pagan bayramı, hatıralara kazınan bir *Canté i'euv*, 67 gösteri, 117 sanatçı, binlerce seyirci, hıncahınç dolu tiyatrolar ve meydanlar. Langa bölgesinin merkezinden birkaç kilometre uzaklıktaki küçük bir kasaba olan Diano d'Alba'da feci bir trafik sıkışıklığı yaşanmıştı; arabalar, gençler, çadırlar, bağırış çağırışlar. Yerel halk şaşırmış, bu kadar yüksek sayıda ziyaretçiyi beklemeyen organizasyon zor anlar yaşamıştı.

Ertesi yıl aynı 150 gösteri ve bütün Avrupa'dan ve Hindistan'dan gelen gruplarla etkinlik, mart ayında ve daha büyük boyutlarda tekrar edildi. Kemana laterna, akordeon, tuba ve festivalin amblemi olan viyolonsel eşlik etti. Yerel makamların söz verdiği katkılar gecikmişti ancak gençler pes etmedi; dişlerini sıkarak ve borç alarak sonuna kadar gittiler.

Festivalin, kantinin, Politeama'daki Franca Rame gösterilerinin (meşhur *La signora é da buttare* gibi) sayesinde PDUP, oylarını % 8,6'ya yükselterek dördüncü parti haline gelmişti. Petrini, 8 Haziran 1980 tarihinde yapılan seçimlerde beş yıl öncesine nazaran oylarını iki katına çıkarmış, Claudio Gallizio da kendisi ile birlikte belediye meclisine girmişti.

İtalyan Lireti'nin yeniden, bu sefer % 6 oranında devalüe edilmesinden ve Mario Moretti isimli Kızıl Tugay'cının Milano'da tutuklanmasından birkaç gün sonra, 8-12 Nisan 1981 tarihleri arasında *Canté i'euv*'un üçüncüsü düzenlendi. Katılımcılar arasında Macar ve Faslı sa-

natçılar, Corticella'dan Mondinalar, San Giovanni in Persicetolu İşçiler ve Gruppo Emiliano bulunmaktaydı. Daha çok insan, daha çok gösteri, daha çok masraf. Ve polemikler; zarar gören okul binaları, tahrip edilen parklar, vergi usulsüzlüklerine dair iddialar.

Petrini, kendisini siyasetten uzaklaştıracak olan "kara bir yılın" arifesindeydi.

23 Kasım 1980 tarihinde Campania ve Basilicata bölgelerinde meydana gelen deprem, 3.000'i aşkın kişinin ölmesine, 300.000 kişinin de evsiz kalmasına yol açmıştı. Bütün İtalya yardıma koşuyordu. Piemonte bölgesinden de karavanlar, gıda malzemeleri, çadırlar, brandalar ve temel ihtiyaçlar yola çıkarılmıştı. Belediye meclisi üyesi kendini yardımların başında, ARCI adına işleri yürütürken bulmuştu. Kendisini tanıyanlar, muhasebenin ilgi alanlarının başında gelmediğini ve paraya mesafeli davrandığını iyi biliyordu. Belediye adına satın alınan yataklara ait ödemenin gecikmesi sonucunda hakkında soruşturma açıldı. Bu arada, verilen bütün sözlere rağmen, müzik festivalini finanse etmek üzere Piemonte bölgesinden gelecek olan katkılar halen ortalıkta yoktu. Sonuç olarak borçlar çığ gibi büyüdü ve ARCI Langa'nın banka hesaplarındaki açık yaklaşık yüz milyon Liret'e (günümüzün 200.000 Euro'su) ulaştı.

Her zaman olduğu gibi, ARCI Langa başkanının kaderini değiştiren ihtiyaçlar olmuştu; şarkıları ve siyaseti bir kenara bırakarak, yemekler ve şaraplarla daha fazla ilgilenmeye karar verdi. Belediye Meclisi üyeliğinden istifa etti (1988'de, "suçun vuku bulmamış olması nedeniyle" aklandı). Lokantacılık ve yerel turizmle ilgilenmeye başladı. Kendisi, o korkunç yılı şu şekilde hatırlıyor:

> Belediye Meclisi'ne henüz dönmüştüm ki kendimi birden çift taraflı bir saldırının ortasında buldum. Bir yandan Irpinia depremzedelerine yönelik yardımlar, diğer taraftan *Canté i'euv* için yapılan kamu yardımlarıyla ilgili isimsiz mektuplar. Aslında her şey sert siyasi bir polemikle sınırlı kalabilirdi, ama galiba mevcut düzeni ra-

hatsız etmiştik. Sonuçta Alba Cumhuriyet Savcılığı yatakları takibe almış, Mali Polis de müzik etkinliklerinin muhasebe kayıtlarını talep etmişti. Bu arada Piemonte yönetimi, tahsis edilmiş olan ödeneği durumlar aydınlanıncaya kadar askıya almıştı. 1981 yılı zor bir yıl olmuştu. İlk hedefimiz hayatta kalabilmek, olayların bizleri sürükleyip götürmesine izin vermemekti. Faaliyetlerimizin tümünü gözden geçirmek zorunda kaldık. Bugünlerde hiç kimse hiçbir şeyin karşısında istifa etmiyor, bizlerse ahlakımızı pekiştirmek istiyorduk. Bu nedenle Belediye Meclisi'nden ayrılarak kendimi yardım toplamaya ve ismimi savunmaya adadım. Soruşturma hâkimi dosyayı kapatmış, ancak savcılık temyiz etmişti. Hedef adam haline gelmiştim ve bu durum, tamamen aklandığım 1988 yılına kadar devam etti. Mali inceleme de benzeri bir seyir izlemişti. Mali Polis şefi, isimsiz bir ihbar üzerine "yukarıdan" gelen talimatla başlatılan inceleme için neredeyse benden özür diler duruma gelmişti. Sonuçta el sıkıştık, o da verdikleri rahatsızlıktan dolayı özür diledi. Ama bu arada para gelmiyordu, enflasyon % 15 civarındaydı ve bankalar ümüğümüzü sıkıyordu. Girişimciliğe soyunmamız, şarap üreticileri ve lokantalarla olan ilişkilerimizi, bölgeyi tanıma özelliğimi değerlendirmemiz gerekiyordu. Ancak ekonomi ve kaliteyi bir arada yürütmeye kararlıydık. Bir süre sonra restoranlarımız, kooperatifimiz, turistik gezilerimiz ve Torino, Bologna ve Roma'nın solcu idarelerine yönelik ilk *Estate Ragazzi* (Gençlik Haftası) hayat bulacaktı.

PINA VE MARIA, İLK "YAVAŞ" AŞÇILAR

1921 Roreto di Cherasco doğumlu olan Maria, unun kilogramına 40 adet yumurta sarısı kullanırdı. Yirmi yaş daha genç olan Treisolu Pina ölçüleri yarı yarıya indirmişti ve 18 yumurta sarısı kullanıyordu. Eski mutfak geleneğinde oklavayla incecik açılan ve sonrasında bıçakla kesilen taze makarna olan *tajarin*in yapımına dair iki ayrı tarif. Nete İkizleri, Slow Food'un doğuşunun müziklerini bestelemişlerdi. ARCI üyelerinin "tatlı annesi" Maria Pagliasso Proglio ve ocakların enerji dolu mili-

tanı Pina Bongiovanni Marcarino ise aynı hareketin yiyecek sorumlularıydı ve gastronomik ilham perileri olmuşlardı. Her ne kadar yumurta sayısı itibariyle ayrı saflarda yer alsalar da, Pina ve Maria benzer geçmişleri sebebiyle çok yakındılar.

Pina ve Maria, o günlerde Bralılar tarafından işletilen dört tarihi mekândan ikisinin gerçek ruhunu oluşturuyordu. Bunlar Mayıs 1982'de Pina Bongiovanni ve kocası Beppe Mancarino tarafından ARCI Derneği olarak hizmete açılan Osteria dell'Unione ve Aralık 1984'te Via Mendicità Istruita'nın avlusunda açılan, Maria Pagliasso'nun mutfakta görev aldığı, Carlin Petrini, Silvio Barbero ve Gigi Piumatti'nin garsonluk yaptığı Boccondivino'ydu. Nisan 1986'da Alba'nın tarihi şehir merkezindeki dar bir sokakta açılan Osteria dell'Arco'nun aşçısı, Maria'nın öğrencisi olan Beppe Barbero'ydu; işsiz kalan bir işçi olan Firmino Buttignol ise garsonluk yapıyordu. Tabii bir de Mart 1987 ile Haziran 1994 arasında, bir tepenin üzerinde yer alan şık bir villada, yazar Giovanni Arpino'nun aşçı ve pastacı kardeşi Carlo Arpino tarafından hizmete açılan L'Arcangelo di Bra vardı.

Pina Bongiovanni lokanta işletmeciliği yapan bir aileden geliyordu. 1930'larda babası Cesare, Treiso'da bulunan ve önünde üzüm asmalarından bir çardağın yer aldığı ufak işletmeyi devralmıştı. Asmaların gölgesinde yaşlılar bir kadeh Barbaresco içip kâğıt oynarlardı. Savaş sırasında Radyo Londra ve cumhuriyetçilere karşı eylemler dönemi başlamıştı. Sırf direnişçilere yemek verildiği için toplanıp Almanya'ya götürülme korkusu yaşarlardı. Kurtuluş Günü geldiğinde Pina dört yaşındaydı. Babası lokantayla uğraşmaktan vazgeçmişti. Osteria dell'Unione, yaklaşık otuz yıl boyunca kapalı kalmıştı. Pina ve Beppe, Carlin'le Alba'daki La Torre kitapçısında tanışmışlardı. Carlin onları, lokantayı tekrar hizmete açma konusunda ikna etmişti. Pina anlatıyor: "Ruhsatımızın süresi geçmişti ve belediye yenilemek istemiyordu. O zaman Carlin 'Orayı ARCI derneğine katalım, yoldaşlarımızı yemeğe aldığımız bir yer ha-

line getirelim,' demişti. Öyle de yaptık. Hepsi gelmişti: CGIL sekreteri Luciano Lama, Legambiente'nin sekreteri Ermete Realacci, Torino Belediye Başkanı Diego Novelli, Massimo D'Alema, Walter Veltroni ve birçok kişi daha. Prodi, Unione'yi 'merkez sol ittifakı' olarak adlandırdığında Beppe'ye dönüp 'Gördün mü? Modamız hâlâ geçmedi,' demiştim. İlk zamanlar, burada yemek yiyebilmek için üyelik kartı gerekiyordu. O zamanlar sadece salam ve ekmek servisimiz vardı. Daha sonraları *tajarin*ler, içinde çok az harç bulunan mantılar, tavşan yahnisi ve ton balığı soslu dana eti çıkmaya başladı." Aynı yemekler günümüzde halen Pina'nın kızı Patrizia tarafından servis ediliyor. Ünlü yazar Folco Portinari, dünyanın en lezzetli tavşanının orada yendiğini söylemişti. ARCI Gola ile Slow Food'un manifestosu o masalarda, 1989'da doğmuştur.

Maria Pagliasso ise, koşum atlarının dinlendirildiği yer olan ve Bra ile Langa bölgesi arasında geçişi sağlayan Roreto di Cherasco'da bulunan Maiulin'de büyümüştü. Babası ahır işletirdi. O da mutfakta durur, aç erkeklere yemek yapardı: Tanaro balığı, haşlama, yılanbalıkları. Aile işletmesi kapanınca Maria değişik yerlerde aşçılık yapmıştı: Bir klinikte ve Carlo Arpino'nun meşhur lokantası Arcangelo'da. 9 Kasım 2004 tarihili *La Stampa* gazetesindeki makalesinde Petrini, ünlü aşçıyı şu şekilde anmıştı:

> 60'larla 80'ler arasında, İtalya'nın kuşkusuz en iyi pastacısı olmuştur. Gastronomiye dünyada bugün verilen önem o günlerde de var olsaydı, Arpino gördüğü ilgiden çok daha fazlasını görebilirdi. Kesin onu bir yemek programına çıkarır, gazetede sabit bir köşe verirlerdi. Olağanüstü kabiliyete sahip bir pastacı aileden geliyordu. Anne tarafından dedesi olan Berzia, yüzyılın başında Bra'nın en önemli pastanelerinden birini işletmekteydi. Pastacılığın gerçek bir sanat olarak görüldüğü yıllarda, Torino'nun ünlü laboratuvarlarında uzun bir eğitim görmüştü. Bu aynı zamanda çok zor bir meslekti: Uygun hammaddelerin temini ve araştırılması, Gozzano'nun çok güzel tarif ettiği gibi ekler, kekler, çikolata yaparak burjuvazi-

nin hizmetinde geçen uzun saatler. 1960'larda Bra'ya döndüğünde kendi pastanesini açmıştı. Yirmi yıl boyunca bu mekân, meraklılar için bir tavaf noktası, pazar sabahları pasta alma geleneğini sürdürenlerin sembolü olmuştu. Ancak Carlo aynı zamanda kıpır kıpır, tartışmacı, kalıplara karşı, içinden geçeni daima dilinin ucunda taşıyan bir ruha sahipti. Özellikle 1970'lerde, orta halli bir taşra sakini açısından "sakıncalı" bulunabilecek birçok gruba girip çıkmıştı. Hayalperest, muhalif ve genç sol gruplardı bunlar. Bu grupların bir üyesi olarak, pastanesinde cereyan eden sonsuz tartışmaları daha dünmüş gibi hatırlıyorum. Tabii bu davranışlarımızla ufak kasabanın şirin pastanesi imajına çok fazla bir katkımız olmadı. Giovanni Arpino gibi ünlü bir kardeşe sahip olmanın verdiği heyecan, onu lokantacılık alanına taşımış ve büyük başarılar elde etmesine imkân sağlamıştı. Bu başarı, sadece mekânın zarafetinden değil, aynı zamanda yerel yemek kültürüne yaratıcılık katan yemeklerden kaynaklanmaktaydı.

Carlo Arpino'nun fikirlerini hayata geçirmesine rağmen Maria Pagliasso gerçek aşçılığını ancak Boccondivino'da sergileyebilmişti. Bir gün, Carlin'in grubuna takılan kızı Lucetta, annesinin içinde bulunduğu zor durumu şöyle anlattı: "Babamın ölümünden sonra annem depresyona girdi. Evde, emekli, ancak bir ömür boyunca çalıştıktan sonra hiçbir şey yapmadan duramıyor." Birden Petrini'nin aklına bir fikir geldi: Via Mendicità'da bulunan ve yakın bir geçmişte kapanmış olan makrobiyotik mutfak niye yeniden hizmete açılmasın ki? Restoranın adı Albero del Pane'ydi (Ekmek Ağacı). Müşterilerine vejetaryen yemekler ikram eder, *In Campo Rosso*'da arada sıra basit bir iki tarifi yer alırdı. Birkaç masayla işe başlamış, ancak onu işleten ortaklık dağılınca her şey sona ermişti. Carlo, Lucetta'nın annesinin kendisini öğle yemeğine davet etmesini sağladı. Sonrasını Maria anlatıyor: "Ona güzel bir menü hazırlamıştım, adam iyi yemeği severdi. *Finanziera*[5], pilav, kakao ve acı ba-

5 İlk olarak Ortaçağ'da yoksul kesimlerin tercih ettiği, Piemonte'ye özgü yemek. Horozların hadım edilmesi işlemiyle danaların kesilmesinden kalan artıklarla pişirilir. (ç.n.)

dem içeren bir tatlı olan *bonet*. Yemeğin sonunda bana 'Sevgili Maria, 1 Aralık itibariyle Via Mendicità'da bir restoran açacağımızı söylemeye geldim. Biz masalara servis yapacağız, sen de yemek yapacaksın... Kabul mü?' Ben hemen hayır dedim ama... Adam hayırdan anlamıyordu. Yirmi yılım o mutfakta geçti, birçok aşçıya hocalık yaptım. Birçok memnuniyet verici olay oldu. Mesela bir gün, şu Barolo'nun çocukları, Bruno ve Marcello Ceretto kardeşler, beni yemek pişirmeye Amerika'ya götürdüler. Çok hoşuma gitti..."

Günümüzde, artık özel bir kulüp olmayan Boccodivino'nun menüsünün üzerinde, Slow Food hareketinin yardımlarıyla hazırlanan ürünlerin isimlerini içeren, stilize edilmiş bir salyangoz resmi bulunur: Ton balığı soslu dana, sebzeli dil, pırasalı pilav ve *saras del fen*[6], mürdümük çorbası, Barolo usulü rosto. Maria Pagliasso artık günlerini dinlenerek geçiriyor ancak bazen öğrencileri ziyaretine gidiyor ve hepsinin "annesi" olarak hürmet görüyor.

TAROCCHI İLE MASADA

Şarap ve restoranlar üzerinde yoğunlaşmış olan yeni ekonomik faaliyeti daha verimli bir şekilde yürütebilmek amacıyla 1982 yılının Nisan ayında I Tarocchi Kooperatifi kuruldu. Kurucular arasında Giovanni Cravero, Carlo Petrini, Silvio Barbero, Firmino Buttignol, Anna Ferrero, Gigi Piumatti ve Marcello Marengo vardı. En başından beri aralarında en faali, Friuli kökenli otuz yaşlarında bir işçi olan Firmino'ydu. Barbero ile birlikte kaynakçı olarak çalışıyordu. Aynı zamanda sendika temsilcisi olan ve iki küçük çocuğu bulunan Firmino, işsizlik sigortasına talim ediyordu. Barolo Dostları Derneği'ne katıldıktan sonra onlarla birlikte çalışmaya başladı. Birçok üreticinin "kızıllarla" muhatap olmaktan çekinmesine rağmen şarabı tadar, satın alır, tekrar pazarlardı. Kendisi, "O zamanlar hiç kimse, biz 'kızılların' ağız tadına sahip olma-

6 Samana sarılmış ricotta peyniri. (ç.n.)

sına tahammül edemiyordu" diye anlatır. Ardından kooperatif serüvenine atılır. Sadece Piemonte'ye özgü olmayan geleneksel bir kâğıt oyunu adı olan I Tarocchi (tarot), Bralıların İtalya çapında açmayı düşündükleri mahzen ve lokal zincirini temsil edecekti. Pina ve Beppe'ye ait olan ve bu nedenle sadece "üye" sıfatını taşıyan Osteria dell'Unione ile Boccondivino, "destenin ilk kâğıtları" olacaktı.

Buttignol günümüzde 16 çalışanı ve yıllık 1 milyon Euro cirosu bulunan bir kooperatifin başkanı: "O dönemlerde Silvio ile birlikte sendikada da faaldik. Ben FIM-CISL'ye üyeydim, o da FIOM-CGIL'ye üyeydi ama kendimizi birlik federasyonu olan FLM gibi hissederdik. Başlarda Silvio ile dönüşümlü olarak kooperatifte çalıştık. İlk önce ben çalışmaya başladım, sonra o da aramıza katıldı. Carlin bizleri iddialı bir projenin başlatılmasının gerekliliği konusunda ikna etmişti ve ilk hedefimiz biraz para bulmaktı. Roma'daki ilk ve ortaokul öğrencilerine yönelik okul kampları organize etmeye başladım. Onları Langa bölgesinde, Barolo ve Marsaglia'daki evlerde veya Canale'deki bir otelde ağırlıyorduk. Öğrencilere yönelik sosyo-tarihsel bir parkur hazırlamıştık ve bölgenin ekonomisini anlatıyorduk. Farklı aromaları anlatabilmek için onlarla, esansların tümünün kullanıldığı ve şarabın burnu denilen *le nez du vin* isimli Fransız oyununu oynardık. Çocukların temel kokuları tanıyamadıklarını fark etmiştik. Elma esansını kokladıklarında 'şampuan'a benzediğini söylüyorlardı. Ya da karanfile 'dişçinin macunu' diyorlardı. Şaşırmıştık. O zaman çocukların toprakla herhangi bir bağlarının bulunmadığını anladık. Hattâ birçoğu hayatında gerçek bir inek dahi görmemişti. Onlara üzüm bağlarından, şatolardan, yerel geleneklerden bahsediyorduk. Hem öğrenciler hem de öğretmenleri çok hevesliydi. Arkasından yaz kampları düzenlemeye başladık. Trekking de yapıyorduk. Parkur boyunca çadırlarda konaklıyor, akşam atıştırmalarıyla besleniyorduk. Doğayla buluşmamız izci tarzına uzak, çiftçilere ve toprağın ürünlerine daha yakındı. Yorucu bir tecrübe olmakla beraber, bizim için de

son derece keyifliydi; enogastronomiyi sahada uygulayabiliyorduk. Faaliyetlerimiz en az altı yaz sürdü. Ardından, savaştan önce Stella Polare lokantasının bulunduğu avluda açılan Boccondivino serüveni başladı. Vardiyalı çalışıyorduk ve Carlin dahil herkes servis yapıyordu. Bugün de olduğu gibi lokal, pazar günleri kapalı kalırdı. Nedeniyse hiç kimsenin pazar günü çalışmak istememesiydi. Mutfağın komutanı olan Maria Pagliasso, hazır olan yemekleri servis etmekte geciktiğinde Carlo'ya çıkışırdı. Carlo tanıdığı müşterilerle sohbete dalardı. Şarap ve gastronomi hevesi herkesi ele geçirmişti. Yazın öğrenciler için de yemek pişiren Maria'nın sayesinde onun yamakları olan bizler, gerçek Langa bölgesi mutfağını öğrenme fırsatı bulmuştuk. Geleneksel malzemeleri kullanarak yeni yemekler icat etmeyi başarıyordu. Eşsiz rustik sosların eşlik ettiği dillere destan sirkeli tereyağlı tavuğu ve o zamanlar kimsenin pişirmediği sebzeli *flan*ları[7] hâlâ hatırımda. Boccondivino tecrübesinin ardından, yine I Tarocchi'ye bağlı yeni bir mekânı 1986'da Alba'da açtım. Duomo Meydanı'na iki adımlık mesafedeydi. 1994'te halen bulunduğu Savona Meydanı'na taşındı."

Lokantalar, şarap katalogu, gençlere yönelik konaklamalar... Ancak bunlar Carlin'e yetmiyordu. Bra'nın ve Langa bölgesinin sınırlarını aşmak, güzel yeme konseptini İtalya'nın tamamında yaygınlaştırılmak gerekiyordu. Ragnatelalı Venediklilerle Mira'da gerçekleşen ilk tecrübeden sonra "mevcut Barolo'ların en iyisi", ünlü Hollandalı filozof Baruch Spinoza'nın 350. doğum yıldönümü vesilesiyle 5 Ekim 1982'de Urbino Üniversitesi'nde düzenlenen bir felsefe etkinliğinde de yer almıştı. Davetiyenin üzerinde şu ibare vardı: "Barolo ve Spinoza Dostları Derneği, Collegio del Colle'de gerçekleştirilecek akşam yemeğine sizleri davet eder. Menü: Trüf mantarlı fondü, av eti ezmesi, çiğ et, sıcak soslu biber; adaçayı, trüf mantarı ve tereyağlı tagliatelle, karaciğer soslu kıymalı

7 Beşamel, yumurta, parmesan peyniri ve sebzeyle pişirilen bir çeşit puding. (ç.n.)

mantı; Barolo usulü rosto; Langa peyniri ve Brus[8], fındık turtalı Barolo usulü *zabaione*, kaymaklı puding." Langa mutfağının "dorukları", Avrupa'nın her köşesinden gelen düşünürlere ikram edilmekteydi.

Kötü günler geride kalmıştı, yeni bir macera başlıyordu. Folco Portinari, "Treiso'ya gel / eğer Yeşilay'cının / nazarından / yoksa korkun" sloganını icat etmişti. Arci Langa'nın amblemi, üzerinde üzüm bağları, köyler, çiftlik avluları ve şarap varillerinin resmedildiği yarım bir yumurtadan ibaretti. Aynı slogan, 1982 Haziran ayında Arci Langa'nın Legambiente[9] ile yayımladığı *Trekking – Langa bölgesinde dolaşmak* isimli kitapçıkta da yer alıyordu. Giriş kısmında, şu yazı vardı: "Langa bölgesinde dolaşmak iyi bir fikir olabilir. Önemli olan belirli bir şekilde dolaşmaktır. Örnek olarak, her tepenin profilinde veya her toprak parçasının altında Pavese ve Fenoglio aramamak gerekir. [...] Nitekim Pavese ve Fenoglio, okunmak yerine gerçekten *konuşulmuş olsalar*, Langa'yı anlamak çok daha kolay olur. [...] Langa'da koşmak olmaz. Arabanızla saatte yüz kilometreyle geçip gidemezsiniz. Zaman gerek, yavaş gitmek lazım, tercihen yaya veya bisiklete binerek, tatların farkına varmak, insanlarla sohbet etmek. [...] Langa'da dolaşmanın sırrı ritimde gizlidir. Sakin, hoş, tek kelime ile insancıl."

Arci Langa'nın şarap konusundaki önerisi de yenilikçiydi. 1980'den itibaren, o zamanlarda bilinmeyen birçok etiketi tanıtmaya yönelik yıllık bir katalog yayımlamaya başlamışlardı. Kullanılan kriteri, Petrini'nin önsözünde bulabiliriz:

> Şarap söz konusu olduğunda, mevcut tüketicinin günümüzde aşırı resmiyet, aşırı parlak kuşe kâğıtlar, aşırı imaj ve şarabın "statü sembolü" olması sebebiyle saldırıya uğradığı kanaatindeyiz. Belki de

8 Langa peynirinin olgunlaştırılmasıyla elde edilen, oldukça keskin kokulu, otlu peynir. (ç.n.)

9 1980 yılında ARCI bünyesinde kurulan, sonradan özerk hale gelen İtalyan Çevre Koruma Örgütü. (ç.n.)

> Fransız cruslarının dünyada sahip oldukları prestijin kovalanması, büyük üreticilerin bin bir zorlukla inşa etmeye çalıştıkları imaj iyileştirme ve sağlamlaştırma faaliyetlerini iflas ettirmiştir. [...] Öte yandan dikkatli tüketici, kutu şarapların arzıyla hakarete uğramıştır. Küçümsenmemesi gereken bu arz, özellikle de "saftirik" içicileri hedef almaktadır. [...] Bizler, inatla zor olan yoldan ilerlemeye, üstün bir kaliteye ve ortalama bir fiyata sahip belirli sayıdaki şarabı seçmeye ve önermeye çalışıyoruz. [...] Bu tutkulu sayfaları okurken, doğru yolda olduğumuza bir kez daha kanaat getiriyoruz. Bizleri takip edin. (Kasım 1983)

O yılın kataloğunda, o zamanlar tanınmayan ancak bugün meşhur olan bir dizi şarap görülebilir: Bartolo Mascarello'nun, Giuseppe Rinaldi'nin ve Cantina Prunotto'nun Barolo'su, Marchesi de Gresy, Riserva Cavalieri del Tartufo Franco Fiorina'nın (Albalı gurmeler derneği) Barbaresco'su, Cantina Malvirà di Damonte'nin Nebbiolo'su, Porta Rossa'nın Dolcetto'su, Levi Grappa'sı, Rivetti Moscato'su, Cantina Burlotto Lisetta & Sorelle Pelaverga'sı, Cantina Vignaioli di Elvio Pertinace e di Brezza Barbera'sı. Carlin bu yolculuğu aşağıdaki sözleriyle anlatır:

> Birçok hedefle kurulan I Tarocchi Kooperatifi bir yol ayrımına gelmişti: Enogastronomik yoldan devam etmek veya gençlere yönelik okul kamplarından oluşan sosyal turizm macerasını sürdürmek. Aslında 1976-1985 yılları arasında Roma kenti kültür müsteşarlığı görevinde bulunan Renato Nicolini'yle temaslarım sayesinde temin etmeyi başardığımız yerel kurumların desteği zayıflamaya başlamıştı. Parayı çok uzun süredir bekliyorduk ve bu arada enflasyon dur durak bilmiyordu. Tahsil ettiğimiz iadeler % 15 oranında değer yitiriyordu. Kendi işletmelerimiz için yerel üreticilerden şarap satın aldığımızdan, diğer İtalyan restoranlarına şarap satmaya başladık. Grubumuzda, tercih edilen yol konusunda tam bir fikir birliği yoktu. Bazıları sosyal turizme devam etmek istiyordu. Sendikacılık veya öğrenci hareketlerine liderlik yapmış olanlarımız ocağın başına geçmek veya müşterilere servis yapmak istemiyordu. Ancak

o dönemde siyasi bir "ikilem" yaşadığımı hiç düşünmedim. Birlik olmak, her zaman için bir siyaset aracı olmuştur. Bir gerilemeden bahsetmek imkânsız. Gerçek şu ki, Fransız gastronomi kültürüyle birlikte ARCI Gola ve ARCI Roma ile tesis etmiş olduğum münasebetler sayesinde, kooperatifin algılamakta yavaş kaldığı kültürel bir tercih şekillenmişti. Öte yandan keşfedilmesi gereken bir pazarın bulunduğu ve bu pazarın çok hızlı bir şekilde geliştiği bilinci mevcuttu. Santa Costanza di Banfi isimli ilk İtalyan şarabını satmış, aynı zamanda işletmelerimizde ulusal şarap kültürünü yaygınlaştırma çabalarını başlatmıştık. Boccondivino bölgenin Piemonte şarapları ihtiva etmeyen ilk şarap listesine sahip lokantası olmuştu. Arada sırada gelen bir kasa Romanée-Conti'yi ayıla bayıla seyrederdik. O zamanlar likör ve marmelat üreten, günümüzde ise Castelmagno'yu imal eden Pradleves'teki La Poiana kooperatifinin Genepy'sini çok iyi anımsıyorum. O kadar çok sipariş etmiştik ki, yakın bir zamana kadar hâlâ bazı şişelerini piyasada bulmak mümkündü. Hepimizin yeni bir meslek öğrendiği hareketli yıllardı. Şansımıza birçok kişi bizlere büyük bir bonkörlükle destek vermiş, ilk kursların verilmesine yardımcı olmuş, tadım seansları ve sempozyumları yönetmişti. Bunlardan aklıma gelen ilk isimler, o dönemlerde Franco Fiorina'da enoteknisyen olarak çalışan Armando Cordero, *Martinelli*, *Rinaldi* ve *Brezza*'dır.

Zaman gelmişti. 26 Kasım 1983 günü, ARCI'nin enogastronomik federasyonu olan ve ilk zamanlar ayrı kelimeler halinde yazılıp telaffuz edilen ARCI Gola doğdu. Başlarda üye kabul ederek gelir edinmemesine rağmen, giderek özerk bir dernek haline gelmeye başlamıştı. Ta ki 1986'daki büyük sıçramaya kadar.

3. BÖLÜM:
FİKİR: 1986-1989

ARCI GOLA'NIN KAZANI

Peder Brown karakterinin yaratıcısı, bulaşıcı bir iyimserliğe sahip Katolik yazar ve düşünür Chesterton, "Söz haline gelmek için çabalamayan fikir, kötü bir fikirdir" demiş ve "Eylem haline gelmek için çaba sarf etmeyen söz, kötü bir sözdür" diye de eklemişti. Fikir 1986 yılına aitti. Söz, daha sonraları "Slow Food" haline gelen "ARCI Gola"ydı. Eylemse makaleler, kitaplar ve toplantılarla somutlaşmıştı. Yavaşlık, *fast life*'a (hızlı hayat) zıt ritimlere dayalı bir yaşam tarzı, entelektüel ve maddi zevk arayışındaki *homo sapiens* ve *homo edens* için önemli bir koz haline gelmişti.

Fikrin olgunlaşarak kendini İtalya'ya ve dünyaya kabul ettirdiği dört yıllık süre boyunca büyük değişimler oldu. 70'lerin sonu ile 80'lerin başında esen ve İtalyan solunu kurşun bir çanın altına hapseden terör kâbusu sona ermişti. Etik ve hedonistik bir varoluşçuluk anlayışına sahip Bralı gençler, ideolojik çatışmaların hüküm sürdüğü kanlı yılları kazasız belasız atlatmayı başarmışlardı.

Milan Kundera'nın, Arbore tarafından televizyona da uyarlanmış olan *Varolmanın Dayanılmaz Hafifliği* romanı çok popülerdi. Kitabın kahramanı, kadınlara ve işine düşkün cerrah Tomas "prova yapmadan sahne alan bir aktör misali insanın her şeyi hemen ilk seferinde ve hazırlıksız yaşadığına" inanırdı. Carlo, Silvio, Firmino, Macello ve Gigi de yeni maceraya merak ve düşüncesizlikle atılmış, her günü ilk günmüş gibi yaşıyordu. Teknikleri öğrendikten sonra, biriktirilen tecrübenin pekiştirilmesinin zamanı gelmişti.

Halk Evleri'ni federe hale getirmek amacıyla 1957'de PCI'nın arzusuyla hayata geçirilen İtalyan Dinlence ve Kültür Derneği ARCI sayesinde Petrini kendi ulusal derneğini oluşturmayı başarmıştı. Dönemin Piemonte bölgesi sekreteri Silvio Destefanis o günleri şu şekilde anımsıyor: "*Canté i'euv*'un elde ettiği başarı üzerine Carlin'i ARCI'ya katılması konusunda ikna etmiştim. O bir 'yalnız kurttu', partisi olmayan bir kişiydi. Halk Evleri'nde güzel yemek yenmesi konusunda hemfikirdim. O zamanlar ütopik düşüncelerin peşinde koştururduk, başarı bizleri korkuturdu. Popüler müzik kermeslerinin ardından nasıl bir yol izlememiz gerektiğini tartışıyorduk. Şansımıza o dönemlerde ARCI değişim halindeydi ve sol partilerden bağımsız hale gelmişti." 1 milyon 200 bin üyesi bulunan bu devasa organizasyonun başına, 1978-1983 yılları arasında entelektüel Enrico Menduni getirilmişti. PCI'da "istenmeyen" ancak parlak siyasi bir geleceği olan Menduni, sonrasında RAI yönetim kurulu üyeliği yaptı, Siena ve Roma Üniversitelerinde İletişim Bilimi doçentliğini yürüttü.

Menduni, içinde Toskana ile Emilia Romagna bölgelerinin "kırmızı yüreğini", çevreci kültür hareketi ve sivil haklar mücadelesini barındıran derneğin bir parti mantığıyla yönetilmesinin mümkün olmadığını anlamıştı. "Mumyalaşmış bir örgüt haline gelmişti. Arcidonna, Arciragazzi, Leid (Demokratik Yayın Oluşumu), Arcigay ve Legambiente gibi giderek ön plana çıkan kültürel konulara bağlı grupların oluşmasını teşvik etmeyi uygun gördüm. Bu gruplara bağlı hareketler İtalyan sivil toplumundaki değişimleri önceden görmüş ve onlara yön vermiştir. Bu grupların arasında Bralı çocuklar ve Carlo Petrini de vardı. Yerel tecrübelerine dayanarak ulusal çapta enograstonomik bir hareket kurmayı amaçlıyorlardı, ben de onları ARCI Gola'yı oluşturmaya teşvik ettim. Bu ismi kullanabilmek için *La Gola* isimli aylık dergiyi Milano'da yayımlayan Gianni Sassi'den izin aldı. ARCI için çok güzel bir afiş hazırlamıştı. Beyaz fonda bağdaş kurmuş çıplak bir adam ve "yalnızken mümkün de-

pil" yazısı. O yılları düşündüğümde, Bra grubunu Paolo Conte'nin şarkılarına benzetiyorum yani caz ve amatör ruhun bir tür karışımı. Sol bir harekete mensup olmalarına rağmen onları güçlü bir bireyselcilik sürüklüyordu. Özel bir şey ifade ediyorlardı: Kafede oturmanın, yemenin, içmenin keyfini sürmeye yönelik çabaların işçi hareketi ile bağdaştığını söylemek pek mümkün değildi. Zaten kökleri de Liguria, Piemonte ve Lombardia bölgeleri arasında serpiştirilmişti. Onları "Po Ovası'nın ve Piemonte Dağları'nın adamları", yani biraz olaylara 'Fransız' olarak görürdük. Montalcino Halk Evi'yle yaşadıkları sürtüşmeyi duyduğumda hiç şaşırmadım. Zaten Toskanalılar, yemeği kaliteyi hedefleyerek ele almamışlardı. Uzun yıllar geçti. Vardıkları noktaya baktığımda, 1980'lerin başındayken sahip oldukları potansiyelin tamamını kavrayamadığımı fark ediyorum. Carlo Petrini'nin kat etmiş olduğu yolu değerlendirdiğimde, 'geç dönem burjuva zevkinin' teorisyeni olma tehlikesini atlattığını ve özellikle de satın alınabilir bir kişi olmamayı başardığını görüyorum. Köklerine sahip çıkarak kırmızı biberli çikolatalarla uğraşmayı, kitlesel hedonizmin peygamberi olmayı amaçladığı sanılmasına rağmen, ideallerini muhafaza etmeyi başarmıştır. Bu onun başyapıtıdır."

O yıllarda ARCI, amaçları son derece farklı olan bir dizi oluşumu ihtiva ediyordu. Arci Caccia'nın[1] 1980'de Chicco Testa ve Ermete Realacci tarafından kurulan Legambiente'yle veya futbol sahalarında koşturmayı hedefleyen çocuklara lisans çıkartan UISP ile bir arada tutulabilmesi zordu. Buna rağmen, bu gruplardan birine üye olunduğunda ödenen aidat merkez kasaya aktarıldığından, ARCI'nın daha küçük grupların faaliyetlerine finansman sağlayabilmesine imkân tanıyordu. Ulusal bütçenin büyük bir kısmı sporculardan ve avcılardan geliyordu. Derneğin zayıf noktasını oluşturan bu finansman mekanizması, çevrecilerin ve neo-gastronomların garipliklerine zoraki tahammül eden "kökten" komünistlerin hiç de hoşuna gitmiyordu. İki yıl boyunca kendisini

1 Avcılık derneği. (ç.n.)

kamu hayatından uzak tutacak bir rahatsızlık nedeniyle yönetimden ayrılmak zorunda kalan Menduni'nin yerine 1983'te atanan PCI yöneticisi Rino Serri, ARCI'nin CGIL misali özerk derneklerin konfederasyonu haline getirilmesini savunan Arci Caccia ile Toskana ve Emilia-Romagna tezine uymaya karar verdi. Legambiente ve Arci Gola için bir fırsat teşkil edebilecek olan bu karar, harekete geçmemeleri halinde parasızlıktan kaynaklanabilecek sonun başı da olabilirdi.

Bu durum, şiddetli iç çekişmelere sebep oldu. Daha sonraları parlamentoya seçilen ve Prodi hükümetinde ENEL'in başkanlığını yürütmüş olan Enrico "Chicco" Testa, Legambiente'nin desteği ile Serri'nin yerine geçmeye çalıştı. Ancak attığı bazı yanlış adımlar yüzünden, 26-29 Haziran 1986'da Abano Terme'de gerçekleştirilen ARCI Ulusal Kongresi'nde Serri tekrar başkanlığa seçildi ve ekolojik kanadın parlak yöneticisinin çıkışı sona erdi. Serri'nin isteği doğrultusunda sol hareketin devi bir konfederasyon, farklı grupların altına toplandığı bir çeşit "şemsiye" halini aldı. Bunun sonucunda çevre örgütünün 30.000 üyesi bağımsız olarak kaydedildi. Abano yenilgisinden sonra Legambiente, ARCI ile olan göbek bağını kesmeye karar verdi. Aynı yılın 10 Temmuz'unda Perugia'da toplanan kurucu meclis Testa'yı başkanlığa ve Realacci'yi genel sekreterliğe seçti. Bu toplantı, Yeşiller Partisi'nin doğuşuna işaret eden bir genel prova niteliğini taşıyordu.

Çevrecilerin kararı bulaşıcı oldu. Bralı gençler artık büyük bir adım atılmasının zamanının geldiğine kanaat getirdi. Sekreter Silvio Barbero'nun da dediği gibi, "özerk olmanın ve üyelerin aidat paralarının doğrudan Via Mendicità Istruita'daki genel merkezde toplanmasının vakti gelmişti." Esasen o zamanlar ARCI bünyesinde, Barolo Dostları Derneği tarafından teşvik edilen bir gastronomik oluşum mevcuttu. Ancak resmileşmediğinden kendi faaliyetlerini organize edebilmesi mümkün değildi.

Asmaların altındaki yumurtanın yerini alacak yeni bir logo için kollar sıvandı. Gianni Sassi'nin hayat verdiği yeni logo, eski bir resimden alı-

nun, Rönesans kıyafetleri giymiş bir adamın karıştırdığı bir yemek kazanıydı. 26-27 Temmuz 1986 tarihlerinde kurucu meclis, iki anlamlı yerde toplandı: İlki, Savoy hanedanından Kral II. Vittorio Emanuele'nin sevgilisi *Bela Rosin*'in (Rosa Vercellana) seçildiği yer olan, aynı zamanda kralın şarap ihtiyacını karşılayan tesislerin bulunduğu Serralunga d'Alba'daki Tenuta Fontanafredda, ikincisi ise şarap evinin ve Silvio Pellico'nun kütüphanesinin bulunduğu Castello di Barolo.

Carlo Petrini'nin oybirliğiyle başkan seçildiği kongrenin hedefi, bilgi ile zevki bağdaştırabilen yeni bir tat felsefesinin yaygınlaştırılmasıydı. Beş yıl öncesinde olduğu gibi yemek yemenin değeri ve zevk alma hakkı ön plana çıkarılmış, gelecek yılların teorik altyapısını oluşturacak bazı değişikliklerin de ilk ipuçları ortaya konmuştu: Tarım ve gıda mirasının korunması için maddi kültürün bilinirliğinin arttırılması. Kafeler, pastaneler, lokantalar, zanaat dükkânları, tarihi değirmenler, fırınlar ve mahzenler gibi enogastronomik bilgelik ve zevk mekânlarının da korunmasına karar verildi.

Tabii ki yemek yeme fırsatları kaçırılmamıştı. Liliana ve Lisetta Borlotto'nun mutfakta, Gabriella Burlotto'nun da salonda çalıştığı Real Castello di Verduno restoranında delegelere soslu dil, mısır çorbası, kabak kremalı *giura* ve *bonet* ikram edilmişti. İnek etinden yapılan *giura* çok beğenilmişti. Yörede konuşulan lehçede *giura*, "kariyerlerinin" sonuna gelen ve mezbahaya yollanan ineklere verilen addır. Bassa Langa bölgesinin otantik "fakir" yemeği olan *giura*, çalışmak üzere tarlalara gitmeden önce sobanın üzerinde konur ve yavaşça pişirilirdi. Arco di Alba lokantasına giden diğer davetliler Barolo usulü pilav yerken, Bra'daki Boccondivino'da Maria Pagliasso'nun meşhur sirkeli tereyağlı tavuğu ikram edilmişti. Brezza di Barolo restoranında ise rosto soslu *plin* raviolisi, otlu tavşan ve *zabaione* tatlısı servis edilmişti.

METANOLLÜ ŞARAP HEZİMETİ

Arci Gola derneği kurulduğunda ismi iki ayrı kelimeden oluşuyordu. Zamanla bu iki kelime tek bir kelime olarak telaffuz edilmeye ve yazılmaya başlamış, üyelerinin *arcigolosi* olarak nitelendirilmesi, *yemeğe içmeye düşkün kişiler* olduklarını betimlemek amacıyla tercih edilmiştir. Ancak Arci Gola'nın doğuşu, Langa bölgesinin şarap endüstrisi için kara bir döneme denk gelmişti. 1986 yılının Mart ayında patlak veren metanollü şarap skandalı, Kuzey İtalya'da 23 kişinin ölümüne yol açmıştı. Bu olay, İtalyan üzüm ve şarap endüstrisi açısından bir milat olarak kabul edilir. Bu şok, İtalyan şarap sanayisinin yeniden ayağa kalkabilmesi için kalitenin şart olduğunu ortaya koymuştu.

İlk başlarda olay bütün yönleri ile algılanamadı. Konuya dair ilk haberler gazetelerin iç sayfalarında yer aldı. Milano Niguarda hastanesinde görevli bir doktor şiddetli mide ağrısı, kusma nöbeti ve baş ağrısı şikâyetleri bulunan ve 3-12 Mart tarihleri arasında ölen üç Milanolu vatandaş arasında bir ilişki bulunduğunu ortaya koymuştu. Zehirli şarap içmiş olabileceklerine dair şüphe duyuyordu ve haklı çıkacaktı. 29 Mart günü skandal, ilk sayfalardaki yerini aldı: "Metanollü şarap: katliam." Tanrı Bacchus'un nektarı daha önce katil kelimesiyle birlikte hiç anılmamıştı. Ölü sayısı 10'a ulaştığında, hepsinin Asti ve Alessandria arasında bulunan Incisa Scapaccino'daki bir imalatçının ürettiği bir çeşit Barbera şarabı içtiği ortaya çıktı. Üretimde kullanılan şarap partisi, tek bir asmanın dahi bulunmadığı ancak yaklaşık yüz kadar ucuz dökme şarap aracısının faaliyet gösterdiği, Cuneo'ya bağlı Narzole'den gelmişti. Aracı, şarabın derecesini artırmak için kısa bir süre önce vergisi düşürülmüş olan yüksek miktarda metil alkol eklemişti. Görme bozukluklarına yol açmak için 5, ölüme sebebiyet vermek için 150 mililitrenin yeterli olmasına rağmen o dönemde bu madde kontrollere tabi değildi. Karaciğeri kritik durumda olan bir alkoliğin öbür dünyayı boylaması için günde bir litre şaraptan azını tüketmesi yeterliydi.

Güvenlik güçlerinin günlerce süren araştırmaları sonucunda, süpermarketlerde 1.800 Liret'e (yaklaşık 1,65 Euro) satılan zehirli şarap partisinin Incisa'da bulunan işletmeye Narzole'den Giovanni ve Daniele Ciravegna tarafından satıldığı ortaya çıkarıldı. Ölen tüketicilerin ailelerinin yaşadığı trajedinin yanı sıra, İtalyan şarap endüstrisi de çok büyük bir darbe aldı. 12 Nisan 1986 tarihli *Repubblica* gazetesinde yayımlanan makalesinde Guido Vergani şöyle yazdı: "Schiava, Soave, Riboll.a, Lambrusco, Trentino, Veneto, Friuli ve Emilia üzüm bağlarında yas çanları yankılanıyor. Metanol ölümleri siparişlere yansımış durumda; ihracat durdu, iç pazar tüketimi yarı yarıya gerilemişti."

Bu yetmiyormuş gibi, ilkbahar ile sonbahar arasında Po ovasının su kemerlerinde atrazin kaynaklı kirlilik tespit edilmişti. Bergamo'dan Ferrara'ya, Mantova'dan Casalferrato'ya kadar bütün evlerdeki musluklar yetkililerce mühürlenmişti. Bütün bunların nedeni, tarım ilaçlarının bilinçsiz şekilde kullanılmasıydı. Pirinç ve buğday tarlaları, yeraltı su rezervlerini zehirlemişti.

Ancak daha bitmemişti: Tarımsal gıdanın kara baharı, radyoaktif bulutunu bütün Avrupa'nın üzerine salan Çernobil faciasıyla doruğa ulaştı. Geniş yapraklı taze sebze tüketimi düştü, doğudan gelen süt, et ve mantarların ne kadar sağlıklı olduğu konusunda şüpheler uyanmaya başladı. İnsan, çevre ve gıda arasındaki ilişki değişmeye başlamıştı. Takip eden yıllarda deli dana, dioksinli tavuklar, hormonlu etler gibi yeni facialar da gerçekleşecekti. Gıda sahteciliği vakaları, Avrupa'nın gıda kontrollerindeki yetersizliğini ortaya koyan kitabın yazarı gazeteci Jean-Claude Jailette'nin tabiriyle "Delirmiş Gıdalar"ın günlük yaşantımıza girmesine neden oldu. Kitabın 11. sayfasında şunlar yazıyordu: "Tarımsal gıda endüstrisinin ulaştığı hastalık halindeki kibir, giderek daha geniş alanlara ve kültürel açıdan çok farklı nüfuslara kendi ürünlerini empoze etmekte, bütün dünyayı kaplamaya çalışmaktadır. Çiftçilerin yıllar boyunca edinmiş oldukları tecrübe ve herkesçe kabul gören kültürle-

ri dikkate alınmadan faydalı ve sürdürülebilir bir gelişmenin temin edilemeyeceği unutulmaktadır."

Arci Gola ilk adımlarını İtalya'da toprakla gıda arasında ilişkinin sorgulanmaya başlandığı, kimyasallarla bozulmuş bir üretime yer açılan, enerjinin delicesine tüketildiği, kolay kazancın ön plana çıktığı bir dönemde atmaya başlamıştı. İnsanoğlunun veremediği zararları da doğa veriyordu.

1986 yılının 5 Haziran günü yirmi dakika boyunca yağan dolu, La Morra, Barolo ve Vergne bağlarındaki mahsulün % 50-70 oranında kaybedilmesi için yeterli olmuştu. Bir yukarı bir aşağı kat edilen o tepelerde çaba göstererek, ter akıtılarak üretilen hakiki şarap, her bağbozumunda şarkılar ve şenliklerle karşılanırdı. Şarap tekneleri ne kadar çok dolarsa o kadar memnuniyet verirdi. Bu şarap 1980'li yılların başlarına kadar Narzole ve Bra mahzenlerinde dökme olarak satılırdı; bazı zamanlar tüccarlar Dolcetto üzümlerine Nebbiolo üzümlerinden daha çok para öderdi. Nitekim İtalya'da artık hiç kimse Barolo talep etmiyordu. Kaliteyi arayanların sayısı çok azdı.

ARBORINA'NIN "ÂSİSİ" ELIO ALTARE

Dolu yağışı Arborina'nın Annunziata di La Morra tepesinde bulunan ve güneş alan bağını teğet geçmişti. Taşınma azizi Aziz Martino'nun anıldığı 11 Kasım 1950 günü, ailesiyle beraber bir "Balilla'ya"[2] doluşmuş olan Giuseppe Altare de Arborina'ya gelmişti. O zamanlar birkaç aylık bir bebek olan Elio, babasının topraklarında çabuk ve meraklı bir şekilde serpilecekti. Tarım Enstitüsü'nden mezun olduktan sonra Elio, ailesinin kendisine öğrettiğinden farklı usüllerle iş yapmaya başlamış, kavgaların çıkmasına neden olmuştu. Elio bağları "kısa kesmek" istiyordu.

2 1930-32 yılları arasında Fiat tarafından üretilen, boyutları küçük bir araç modeli. İsmini Mussolini'nin kurduğu, okul çağındaki çocukların katıldığı faşist gençlik örgütünden alır. (ç.n.)

Başka bir ifadeyle asmaların boylarını kısaltmayı, sayıca daha az ancak daha tatlı ve daha fazla toprak tadına sahip salkımlar elde etmeyi amaçlıyordu. Babası aynı fikirde değildi ve Tanrı'nın sunduğu bereketten vazgeçmek isteyen oğlunun delirdiğine kanaat getirmişti. Bunun yanı sıra Elio eski, devasa ve temizlenmesi hiç de kolay olmayan varillerden kurtulmak, Burgonya'ya yaptığı ilk seyahat sırasında gördüğü küçük varilleri kullanmak istiyordu. Elio, tartaratların ve taninin gizlediği bütün kokuları şaraptan elde edebileceğinden emindi. Dedelerinden daha şık bir Barolo üretmek istiyordu. Babası kendisine çaresiz bir şekilde bakarken Elio şarabın bir zevk olduğunu tekrarlayıp duruyordu.

Elio ne yapsa babasını ikna etmeyi başaramıyordu. "Barolo satılmıyor mu? Tabii ki satılmaz, çünkü yanlış yorumlanıyor," diyordu. Deneylerine ancak 1980'lerin başında başlayabildi. Üzümlerin kontrollü ısı derecesinde daha kısa bir sürede yumuşatılmasına, mayalanma iklimlendirmesi sistemleriyle daha modern bir şarapçılık yürütülmesine karar vermişti. İlk başlarda deneyler istenen sonuçları vermemişti. Öyle ki 1983'te, güzel bir Barolo'nun yerine elde ettiği roze şarabı yok pahasına satmak zorunda kalmıştı.

Babasının vefat ettiği 1985 yılından sonra mahzende kafasına göre iş yapmaya başlamıştı. Elio anlatıyor: "Mahzen günlüğüne kaydettim: 1986'daki bağbozumunda kadınları salkımları tek tek seçmeye ve ezme işleminden önce bozukları ayıklamaya ikna etmiştim. Tam dört gün uğraştılar. Bana deliymişim gibi bakıyorlardı. Herkesi karşıma almıştım. Allahtan o yılın mahsulü olan şarap, bir önceki yılın şarabı gibi mükemmeldi. Bu şarabın kalitesini ilk anlayanlar, Arci Gola'nın kuruluş kongresine bağlı akşam yemekleri için Dolcetto'mu tercih ettiğinde tanıştığım Carlin Petrini ve *The Wine Advocate* isimli dergide yazdığı yazıda Barolo Vigna Arborina 1985 isimli şarabımı tattığı en iyi İtalyan şarapları arasına sokan ABD'li gazeteci Robert Parker olmuştu. Eski variller yerine *barrique*leri kullandığım için beni yenilikçi olarak nitelendirmiş-

mişlerdi. Doğru. O eski varilleri elektrikli testereyle imha etmiştim. Bütün dünya şarapçılık için 225 litrelik o varilleri kullanıyordu. Carlo ile hemen anlaştık. Güven telkin eden bir insandı. Yeni bir yol arayışında olan biz gençlere destek olmak istediğini anlamıştım. İnsanın değerleri üzerinde kumar oynamayı biliyordu."

Luciano Sandrone, Gianni ve Roberto Voerzio ve Giorgio Rivetti gibi genç nesil şarap üreticileri, Elio Altare'yle beraber kör şarap tatma seansları düzenlemeye, Fransızların *Pinot Noir*'larını Barolo'nun antik taninin hafifliği ile kıyaslamaya girişmişlerdi. Bu arada Elio, kendisini ciddi bir şekilde zehirlemeye başlamış olan parazit önleyici ilaçları topraklarında kullanmaya son vermişti. "Hatırlıyorum da, 1960'ların başında Porto Maghera'dan kamyonlar gelirdi ve sanki her taraf berekete boğulurdu. Eskiden sadece 5.000 kilonun elde edildiği hektar başına 20.000 kilo üzüm elde edilmeye başlanmıştı. Milyonlarca yıl boyunca asmalar sadece organik maddelerle beslenmişti. Bu gübreler geldiğinde kokain verilmiş insanlar gibi oldular. Kimyasal gübrelerin kullanımına 1979'da son verdim. Ancak şimdi ahır gübresi sıkıntısı çekiyoruz."

Günümüzün çevreye duyarlı üzüm yetiştiricileri gübre için her şeyi yapmaya hazırlar. Artık gübre bulunmuyor. Langa'da bir öküz ve birkaç ineğin bulunduğu ahırlar yok oldu ve yerlerini devasa traktörlere bıraktı. Artık ünlü bir marka haline gelmiş olan Altare'nin son rüyası, Alta Langa'da bir ahır açabilmek, "evlat edineceği" otuz kadar ineği onları yetiştirmeye hazır genç bir aileye emanet edebilmek. Karşılığında asmaları için gübre istiyor.

Birlikte L'Insieme (Birlik) grubunu kurduğu dokuz asma yetiştiricisiyle bu proje üzerinde çalışıyor. Sergio Miravalle'nin metinleri ve Mauro Vallinotto'nun fotoğraflarından oluşan *L'Insieme* isimli kitap, bu grubun tarihini anlatır. Önsözü Carlo Petrini kaleme almıştır:

> Kitabın kahramanları olan üreticilerden bazılarının ilk yıllarını çok iyi hatırlıyorum, özellikle de Elio Altare ile 80'lerin ortasına doğru

> tanışmamızı. Zor bir geçiş dönemiydi; Alba tepeleri bir yandan kadere boyun eğme fikri, bir yandan da dirilip ayağa kalkma arzusuyla çalkalanıyordu. Metanol skandalı, içine kapanık o küçük evrenin üzerinde soru işaretlerinin gezinmesine yol açmıştı. Yıkımın hatırası henüz çok canlıydı. Rotanın tersine çevrilmesi zamanının artık geldiğini, sistemin bonkör ve gururlu toprakların potansiyelini göz önünde bulunduran yeni temeller üzerine oturtulması gerektiğini Elio ile uzun uzun tartıştık. [...] Herkes üzerine düşeni yaptı. İlk önce Arci Gola ve daha sonraları Slow Food olarak yollarımız, artık yeni bir can suyu ve yeni bir güvenle takviye edilen o üzüm bağlarının sıraları arasında birçok kez kesişti.

Anılan can suyu, Fontanafredda'da toplanmış olan yeni *arcigolosi* derneğinden de geliyordu. Birkaç yüz olan üye sayısı kısa zamanda binleri aşmıştı. Bu üyeler, "İtalyan mutfağı ölüyor" sloganıyla 1953'te Orio Vergani tarafından kurulan İtalyan Mutfak Akademisi üyelerinin yarattığı ve o sıralar bir klişe haline gelmiş az çok kültürlü gastronom kalıbından uzaktılar. Onların yemekli toplantılarına doktorlar, avukatlar, gazeteciler ve ağdalı gurmeler katılırdı. Öte yandan yeni doğmuş olan Arci Gola'nın toplantılarında solunan hava daha alçakgönüllüydü. Çiftlikleri gezerek gelenekleri öğrenmeye ve derlemeye çalışırlar, yaşlıların anlattığı hikâyeleri kaydederler, solun da iyi yemek yemesini arzularlardı. Derneğin dergilerin, süreli yayınların, bültenlerin ve kitapların takip ettiği ilk yayınının adı *Rosmarino* (Biberiye) idi ve gazeteci Elio Archimede tarafından yönetiliyordu. Artık ARCI başkanı olmayan ancak Bralı çocukların hamisi rolünü üstlenen Enrico Menduni, 1987 Şubat'ında çıkan ilk sayıda şunları yazmıştı: "Günümüzde sol, biraz borca girmek pahasına iyi yemek yemek istiyor. Zekice bir karar vererek bir muzu, şatafatlı bir mekânda yenilecek kötü bir yemeğe tercih ediyor. Paraların doğru yerde yenecek bir yemek için biriktirilmesi akıllıca. Kalite, hizmet, teknik, yerinde eşleşmeler, yaratıcılık, hayal gücü. Büyük ihtimalle *L'Unità*, 'Öğlen bir şeyler değişti' diye manşet atardı. Afiyet olsun."

MİLİTAN GASTRONOMİK ELEŞTİRİ: GAMBERO ROSSO

> Yürüdüler, yürüdüler, yürüdüler; en sonunda akşam çökerken bitap bir şekilde Gambero Rosso lokantasına vardılar.
>
> "Burada biraz duralım," dedi Tilki, "bir şeyler atıştırıp birkaç saat dinlenelim. Gece yarısı olduğunda tekrar yola çıkar, şafak sökerken Mucizeler Tarlası'na varmış oluruz."

Carlo Lorenzini'nin (Carlo Collodi) başyapıtının 13. bölümü böyle başlar. Yazar Ludovico Incisa di Camerana, *Pinokyo* isimli denemesinde, Collodi'nin yarattığı meşhur kuklayı İtalya'nın "bir numaralı komik karakteri" olarak nitelendirmiş, Bel Paese'nin[3] biraz asi burjuva vatandaşının prototipi olduğunu ifade etmiştir. Kedi ile Tilki'nin kurbanlarını götürdükleri lokantanın ismi de, gastronominin yeni ulusalcı-halkçı hareketini yorumlamak için seçilmişti. Arci Gola'nın resmen kurulmasından birkaç ay sonra Carlin ve arkadaşları, bugün sürdürdükleri işlevi üstlenip "iletişimci" halini almışlardı. Tam anlamıyla gazeteci olmamışlardı; daha ziyade, ulusal çapta dağıtım yapan bir yayın organında bilgileri paylaşma ve çoğaltma fırsatı bulmuşlardı. Bu amaca hizmet eden araç, *Il manifesto* gazetesinin her ayın ikinci salı günü yayımlanan sekiz sayfalık ekiydi: *Gambero Rosso*. 16 Aralık 1986 günü yayımlanan ilk sayısının künyesinde şu bilgiler yer alıyordu: "Arci Gola tarafından yayımlanır. Yayın yönetmeni: Stefano Bonilli. Katkıda bulunanlar: Cristina Barbagli, *Bilimsel danışman*. Daniele Cernilli ve Sandro Sangiorgi, *Şaraplar*. Carlo Petrini, *Arci Gola*. Edoardo Raspelli, *Restoranlar*. Yayın komitesi: Loris Campetti, Franco Carlini, Alberto Ferrigolo, Pierluigi Sullo."

Bilge oburlara yönelik bir rehberle çokuluslu gıda şirketlerine yönelik eleştirileri harmanlayan bu sayfalara hayat verme fikri, Stefano Bonilli ve Carlo Petrini'ye aitti. Bonilli o dönemde RAI 2 kanalı için tüketiciyi korumaya yönelik *Di tasca nostra* (Bizim Cebimizden Çıkan) isimli te-

3 Güzel Ülke manasına gelen, İtalya'yı ifade için kullanılan, özel isim halini almış tanım. (ç.n.)

levizyon programlarına haber hazırlıyordu ve metanolle ilgili bir haber için kuzeye gelmişti. 1986 Eylül'ünde, Arci Gola ödülünü almak üzere, Raspelli ve Guccini ile birlikte Verbania'ya davet edilmişti. Uzun uzadıya yemeklerden, tüketicinin korunmasından, tepki verme ihtiyacından konuşulduktan sonra, sol hareketin radikal-şık kooperatif gazetesinin geçici yayın yönetmenleri olan Mauro Paissan ve Rina Gagliardi'yi, "meraklı ve boğazına düşkün tüketicilere" yönelik aylık bir ek yayımlamak konusunda ikna etme önerisi ortaya atıldı.

Bonilli'nin Toskana bölgesinde bir evi vardı ve günümüz İtalyan restorancılığının en tepesinde bulunan Fulvio Pierangelini'nin 1980'den beri balık ziyafetlerini hazırladığı San Vincenzo'daki Gambero Rosso'nun müdavimiydi. Biraz Collodi biraz da Pierangelini'den ilham alan ikili, fikirlerini baskı makinelerine aktarmayı başardılar. Ek, her ay 80.000 tirajla basıldı. Arci Gola, propagandasını yapabilmek için ilk defa bu denli geniş bir alana sahip oldu. Aslında dernek bütün İtalya'da tanınıyordu. Bundaki en büyük rol, İtalyan tıp terminolojisinde "belirli bir bölgede kamu çıkarına yönelik faaliyetleri yürüten kurum" mânâsına gelen ve üye lokantalar, mekânlar ve eğlence yerlerinden oluşan Konviviyumlar[4] tarafından üstlenilmişti.

Kendileriyle dalga geçtikleri ilk sayıda, *"I neoforchettoni"* (neo-yiyiciler) başlıklı bir makale vardı. Bu isim, 1953'te PCI'dan Giancarlo Pajetta'nın Hıristiyan Demokrat Parti'ye "yiyiciler partisi" diye hakaret etmesinden ilham alıyordu. Bu tanım uzun yıllar boyunca kamuoyunda yer etmiş ve kamu paralarından çıkar sağlamayı hedefleyen çürük siyasetçiler için kullanılmıştı. *Gambero Rosso*'nun ilk sayısında, Arci Gola'nın "22 bin üyesiyle İtalya'nın en büyük enogastronomik derneği" olduğunu ifade eden bir makale bulunuyordu. Makale, Carlo Petrini'nin imzasını taşıyordu:

> Büyük bir şans eseri, Piemonte'nin güneyinde yer alan, Liguria

4 İt. *Condotta.*

> Apeninlerinin sona ermeye yüz tuttuğu bölgeyle sınırı bulunan, Tanaro nehrinin yavaş ve dolambaçlı yatağının çevrelediği harika bir yerde doğdum ve yaşıyorum. Bu bölgenin adı Langa. Burada yaşayanlar güzel bir şarap, geleneksel yemekler ve gıdanın sefaletten kurtulması gerektiği hakkında sohbet etmeyi severler. Fenoglio, Pavese, Lajolo, Nuto Revelli edebiyat ilahlarımızdır. Onlarda tarihimizi, varolma şeklimizi ve özellikle de bir zamanlar yoksul ve bir kenara itilmiş olan yörenin üzüm ve şarapçılık ekonomisini tekrar tekrar okuma fırsatı buluruz. Yine şansım sayesinde, 1970'lerin başında, ilk önce *Manifesto*'nun daha sonra da PDUP'un etrafında toplanan sol hareketin akıllı kanadında yer aldım. Bir gün, ünlü bir yoldaşla sohbet edip yemeklerden konuşurken, "Siz Langalılar sürekli yemekten bahsediyorsunuz, taşralı rahiplere benziyorsunuz" diyerek lafımı kesti. Daha sonra öğrendim ki o ünlü yoldaş, düzenli olarak tatillerini Fransa'da geçirir, sistematik bir özenle Fransız restoranlarına gider, mutfaklarını, hizmet anlayışlarını ve olağanüstü şaraplarını çok beğenirmiş. Bu ayrıntıyı hatırlatmamın nedeni, İtalyan sol hareketinin gastronomiyle olan garip ilişkisini son derece etkili bir şekilde özetlemesidir. Güzel yemek yemenin neredeyse gizli ve mahrem olarak görülmesi, gıda tarımı ve pazarlama sektörlerini de kattığımızda neredeyse nüfusumuzun dörtte birinden fazlasını ilgilendiren bir sosyal hayat kesiminin görmezden gelinmesi demektir.
>
> İşte, kanaatimce Arci Gola'nın faaliyetlerini geliştirmesi gerektiği koordinatlar şunlardır: Çevrenin ve tüketicilerin korunması, gerektiği gibi güzel yemek yemek, güzel yaşamak, hayattan ve her şeyden zevk almak.

Çok yıllar sonra Petrini ilk gerçek "eko gastronom" olarak kabul görür. Aslında hiçkimse, ekolojinin gıdayla olan bağıntısının, anılan makalenin de kanıtladığı gibi, Arci Gola'nın ilk dönemlerinde de önemli olduğunu fark etmemişti. *Gambero Rosso*'nun ilk sayısında alaycılık, mizah, tüketicilerin korunması ve boğazına düşkün eleştiriler bulunuyordu. Buna

bir örnek olarak, Franco Carli'nin trüf mantarının tedavi edici özelliklerini işleyen makalesi gösterilebilir. Torino'da Loris Campetti, Fiat Mirafiori fabrikasının yemekhanesine yemek yemeye gitmişti. Bir tadım komisyonu, yaklaşmakta olan Noel yortusu münasebetiyle *panettoni*[5] ve köpüklü şarapları değerlendirerek notlar vermiş, sırası ile Melegatti ve La Versa Brut'yü birinci ilan etmişti. Daha sonraları 1997-2001 yılları arasında yayın yönetmenliğini de yaptığı *Guida dell'Espresso*'nun ve *La Stampa* gazetesinin en korkulan eleştirmeni olan "Hancıların Kabusu" Edoardo Raspelli, "restoranlara baskın düzenleyerek", her sayıda altı tanesini konu ediyordu. Raspelli'nin *Manifesto* ile işbirliği sadece birkaç ay sürdü.

O sayfalarda Carlin hemen hemen her şeyi yazardı: Şaraplar, mekânlar. Raspelli ile 1984 Aralık'ında yayın hayatına başlamış olan *Barolo & Co.* isimli dergide çıkan ilham verici gastronomik yazıları sayesinde tanışmıştı. Bu dergi yörelere, mahzen adamlarına, hammaddelere daha fazla özen gösteren aşçılara yönelik ilk yayınlardan biriydi. Bunun yanı sıra, Pietro Sardo ile birlikte, Torinolu gurme ve doktor Giusto Piolatto ile görüşmeye başlamıştı. 1983'te *Guida dell'Espresso*'da çalışmaya başlayan ve 2002'den bu yana yayın yönetmenliğini yürüten Enzo Vizzari anlatıyor: "1957'de İtalya'ya çıkarma yapmış olan *Michelin*'in egemenliğine, mutfağa daha çok eğilen bir gazetecilik anlayışıyla son vermeye çalışan İtalya'nın ilk gastronomik rehberiydik. Kurulduğunda yayın yönetmenliğini, çok özel bir gurme ve gizli ajan kişiliğine sahip Federico Umbero Amato üstlenmişti. Nitekim kendisi aynı zamanda İçişleri Bakanlığı'nın Gizli İşler biriminin de başındaydı. Bizden önce, tek bir yöresel yayınları olan *Guida Bolaffi* isimli rehber vardı. Katkıda bulunanların birçoğu gerçek isimlerini kullanmazdı. Bunların arasında Piemonte bölgesinin muhabirliğini yapan ve Giulio Brasati diye imza atan Piolatto da vardı."

Petrini, Piolatto'nun yardımıyla tadım tekniklerini öğrendi ve damak zevkini geliştirdi. *Barolo & Co.*'nun 1986 Aralık sayısında, bazı okurla-

5 Noel yortusuna has, içinde şekerlemeler bulunan, mayalı İtalyan keki. (ç.n.)

rının mektuplarına cevap verirken, henüz adım atmış olduğu gazetecilik mesleği için kendince koyduğu kuralları sıralıyordu:

1. Hesabı ödemek. Kendinizi asla tanıtmayın: Tanınmayan ve beklenmeyen gastronom muhabirler, sıradan müşteriyi en iyi temsil edebilecek kişilerdir. Bedava yemek yiyen çok fazla insan var. [...]
2. Başkalarının emeğine saygı göstermek. Özellikle de işin titizlik ve kararlılıkla yapıldığı durumlarda, yargılayıcı bir tavır sergilememek esastır. [...]
3. Kalite-fiyat ilişkisini değerlendirmek. [...] İtalya'da ara seviyede iyi işler çıkaran restoran işletmelerinin eksikliği yaşanıyor. Herkes Morini ve Marchesi'yi taklit etme peşinde ve netice itibarıyla bunu sadece fiyatlarda başarabiliyorlar. İyi olduklarında bile biraz mütevazılığın yerinde olacağını düşünemiyorlar.

Son derece basit olan bu kurallar gastronomik eleştiri dünyası tarafından halen uygulanmaktadır. Üç yıl boyunca *Gambero Rosso*'nun sayfaları, bugün dahi Slow Food felsefesinin temelini oluşturan ve Langa'da şarap tanıma kursları ve kültürel etkinlikler düzenlemeye başlamış olan Arci Gola'nın gelişmesine yardım eden bütün konuları ele almıştır. Elde ettiği başarı neticesinde, ek 1992 yılına kadar *Manifesto* ile birlikte dağıtılan, renkli kapaklı bir dergi haline gelir. Ardından tek başına yayın hayatına devam eder. Bonilli, bu nesnel kültür deneyini özerk bir yayınevi haline dönüştürür. Yıllar boyunca şık bir dergi yayımlamaya devam eden yayınevi, 11 Temmuz 1999 tarihinde Raisat Gambero Rosso Channel isimli uydu televizyon kanalını hayata geçirmiştir.

MASADA SOLUN DA OTURACAĞI BİR YER VAR: UNITÀ ŞENLİKLERİ

Carlo Petrini halk müziği ve sosyal turizmden ziyade yemek konusuna eğilmesine yol açan Montalcino gezisinden beri solun beslenme alışkanlıklarını değiştirmeyi kafasına koymuştu. Sol, ruhani bir eğilimle İtalya'nın en büyük halk ziyafeti olan Unità şenlikleri aracılığıyla para ka-

zanmaya yönelik ticari yaklaşım arasında sıkışıp kalmıştı. Her yaz dönemi yaklaşık otuz milyon kişinin katıldığı bu şenlikler İtalyan solunun dünya görüşünün bir parçasıydı.

Petrini pirzolalara karşı kişisel savaşını sürdüredursun, Arci Gola'nın hedef kitlesini genişletmesi gerekiyordu. Ancak birkaç on bin kişiye ulaşabilen *Gambero Rosso* artık yeterli değildi. Pazar günleri bir milyona yakın tirajı bulunan, diğer günler de 250.000 adet satan *L'Unità* gazetesinin başına Giorgio Chiaromonte adında, hayatın güzelliklerine ilgi duyan, Napolili sempatik bir senatör getirilmişti. Göreve başlar başlamaz gazetede birtakım yeniliklere imza attı ve ilk olarak pazartesi günlerinin eki konumunda olan *Tango* isimli mizah ekinin adını *Cuore* olarak değiştirerek başına Michele Serra'yı getirdi. Bunun yanı sıra, 1987 Nisan'ı ile 1988 Aralık'ı arasında yayımlanan, *Gidiş-dönüş* manasına gelen *A/R* ekini yayımladı. Silvio Trevisani'nin yönetiminde çıkan bu ekin içeriği "tatillere, yolculuklara, maceralara ve ufak zevklere" adanmıştı.

A/R'nin son sayfası boğaz zevklerine ayrılmıştı ve burada Arci Gola'nın bülteni yer alıyordu. Burada yirmi kadar makalesi yayımlanan Petrini, 1987 yazında benzeri görülmemiş bir gastronomik yarışma düzenledi. "Yaklaşık otuz Arci Gola müfettişi, yarışmaya iştirak etmek isteyen ve Unità şenliklerine katılan restoranları tebdili kıyafet ziyaret edecek ve yemeklerini tadacaktır. Müfettişler mutfağın, şarapların ve hammaddelerin kalitesi, yemeklerin orijinalliği, servis organizasyonu, misafirperverlik ve ilgi, kalite-fiyat oranı kategorilerinde puan verecek ve kanaatlerini bildirecektir. Azami 500 puan üzerinden, objektif kriterler ve değişkenlere başvurulacaktır."

Yarışma çok başarılı olur ve Petrini önyargılarından vazgeçer; konuyu büyük bir dürüstlükle "Pinerolo festivalinde olağanüstü yemekler yedim" başlığını taşıyan ve *A/R*'nin Temmuz 1987 sayısında yer alan makalesinde şöyle dile getirir:

Bir temmuz akşamı meşhur şövalye birliğinin eski kışlasında dü-

zenlenen Pinerolo Unità şenliğindeki mutfak tutkunu aşçılar sayesinde olağanüstü bir yemek yedim. Pilav tam kıvamında pişmişti, leziz bir patlıcan sosuyla zenginleştirilmişti, sızma zeytinyağlı yeşil salata harikaydı, sebze çorbası mükemmeldi. Basit ancak aynı zamanda harikulade olan tatlılarla mükemmellik zirveye çıkmıştı. Sadece Langa ve Monferrato'nun bazı kısımlarında güzel yapılan klasik Piemonte *bonet*ini ve karabuğday ile pişirilen muhteşem bir turtayı hatırlıyorum. Aynı şeyi satılan şaraplar için söylemem mümkün değil; hepsi vasat ya da düşük kaliteli, fiyatlandırması orantısız ürünlerdi.

İlk yarışmanın galibi, yemeklerini Emilia-Romagna'nın merkezinde düzenlenen ulusal şenlikte sergileyen Bologna'nın Lame beldesinden Casaro restoranı olmuştu. Petrini bu durumu, "Masada solun da oturacağı bir yer var" cümlesi ile yorumlamıştı. Etkinlik, 28 Kasım 1987 günü Montalcino Halk Evi'nde düzenlenen "PCI ile sofraya oturmak" konulu bir toplantıyla sona erdi. Bu bir toplantıdan çok, yaklaşık yüz kadar davetlinin ilk üçe giren restoranlar tarafından hazırlanmış olan yemekleri tükettiği büyük ölçekli bir öğle yemeğiydi: Casaro'nun trüf mantarlı mezesi, ikinci gelen San Bartolomeo a Mare'nin fesleğen ezmeli *trofie*si[6], üçüncü gelen Faenza'nın Brunello usulü geyiği. Mario Passi *L'Unità*'da yayımlanan mizahi bir makalesinde şöyle yazmıştı: "Bilindiği üzere bir zamanlar komünistler çocuk yerdi. Daha sonraları, hammadde kıtlığının baş göstermesi ve zanaat ölçeğinden sınai ölçeğe geçme ihtiyacı sonucunda sosislerin, veya Emilia-Romagna ekolünde dendiği gibi, ufak salamların dönemi başladı. Şimdi ise dönüm noktasına, 'Kopernik Devrimi'ne sıra geldi. Komünistler güzel yaşama kültürünü keşfettiler." Roma'dan Fabio Mussi, PCI'nın basın ve propaganda yöneticisi Maurizio Boldrini, Sergio Staino ve Paolo Hendel de bu yemeğe katılmıştı. Belediye başkanı tarafından karşılanan Enrico Menduni, Folco Portinari ve Silvio Trevisani de oradaydılar. Portinari'nin konuşması hâlâ hatır-

6 Liguria bölgesinin Cenova şehrine bağlı Recco kentine özgü, uzun ve ince makarna. (ç.n.)

lardadır. Yemek yemenin dürüstlüğünü ve hakikiliğini, yani "kâr etmenin, yaşam şekli olarak hızı temel alan 'fast food' ideolojisinin antitezi olarak 'Slow Food'u, iyi ve yavaş yemek yemeyi" övmüştü. Bu salyangoz devriminin başlangıcıydı ve her şey bir kez daha *dünya başkenti* Montalcino'da cereyan ediyordu.

A/R yayın hayatına 1989 yılının Ocak ayında son verdi ve yerini tüketicilere yönelik *Il Salvagente* (Can Yeleği) aldı. Bu arada Unità şenlikleri kapsamındaki yemek yarışmaları devam ediyor, gala yemeği ile ödül töreni yine Montalcino'da düzenleniyordu. Gurmeliğiyle tanınan Massimo D'Alema'nın komünist gazetenin yayın yönetmenliğine getirilmesi ile *L'Unità* ve Via Mendicità arasındaki işbirliği 10 Temmuz 1989 tarihinde tekrar başladı. Petrini ve arkadaşları, *Cuore* ekinin hemen arkasında yer alan *L'Arcigoloso* başlıklı bir tam sayfaya sahip olmuştu. Aslında o tarihlerde PCI'nın gazetesinin ilgilenmesi gereken başka işler vardı. Berlin Duvarı'nın yıkılmasının ardından Doğu'da meydana gelen yeni akımlar çerçevesinde sekreter Achille Occhetto partinin ismini değiştirmek üzereydi. Merkezi komitelerin raporları Colonnata yağından ve yemek yarışmalarından daha önemliydi. 1990 yılının Temmuz ayında *L'Unità*'ya atanan yeni yayın yönetmeni Renzo Foa, gastronomik kültürle pek ilgili değildi. Gerilim dozu yüksek bir telefon görüşmesi ve bir faks mesajının ardından Bra'da zaten hazır bekleyen sayfanın yayımlanmasının daha önemli bulunan bir başka haber nedeniyle bir kez daha ertelenmesi, işbirliğinin 1990 Noel'inde ani bir şekilde sonlanmasına neden oldu.

Arci Golalı gençlerin ilk gazetecilik serüveni sona ermişti. Uluslararası düzeydeki tanınmışlıklarını pekiştirdikleri şarap sergileri, salonları ve diğer etkinliklerde giderek daha fazla boy göstermeye başladıkları uzun yıllar boyunca kendi fikirlerini duyurabilecekleri bir gazeteleri olmadı. Carlo Petrini, Slow Food yayınlarını saymazsak, *La Stampa*'nın yayın yönetmeni Marcello Sorgi'nin davetiyle ancak 1998 yılın Ekim ayında

tekrar bir gazetede yazmaya başlayacaktı.

DAHA İYİ ŞARAP İÇİN ÜÇ KADEH

"Sen gençsin... Barolo içmek için üç tane burun gerektiğini bilemezsin..." *Il Compagno* (Yoldaş) kitabında Cesare Pavese bu sözleri kullanmıştı. Belki Piemonteli yazarın bu ifadesinden, belki de *Michelin* rehberinin üç yıldızından ilham almış olan Bonilli-Petrini ikilisi, dikkatli tüketicilere yönelik yepyeni bir sürprizle ortaya çıkmaya karar vermişti: O ana kadar İtalya'da geçerli olan eleştiri tarzına göre yepyeni üç özelliği ihtiva eden bir şarap rehberi. İlki, üreticilerin hikâyelerinin ve şişelerinin şarap uzmanlarının şatafatlı teknik terimlerinden uzak bir dille anlatılması; ikincisi, neredeyse hiç tanınmayan ürünlerin ünlü üreticilere verilen notlardan daha yüksek notlar aracılığıyla değerlenmesi; üçüncüsü, kanaatlere yıllık bazda süreklilik kazandırılması ve bağbozumlarına not verilmesi. Kapağında 1988 tarihi bulunan ilk *Vini d'Italia* rehberi 13 Aralık 1987'de Floransa'da görücüye çıkarıldı. Bu rehber yaklaşık 500 üreticinin o yıl imal ettiği 1.500 adet şarabın kör tadımı sonucunda ortaya çıkmıştı. O ana kadar hiç kimsenin cesaret etmediği bir kararla, İtalyan şarapçılık sanayiinin en iyilerini açıklamışlardı: On tanesi Piemonte, sekiz tanesi Toskana, üç tanesi Friuli ve diğer 11 tanesi çizmenin diğer yörelerinden olmak üzere 32 şaraba özel ilgi gösterilmiş, etiketlerinin yanında "üç kadeh" resmedilmişti. Günümüzde bir garson size şarap önerdiğinde, çoğu zaman "üç kadehli" olup olmadığını ifade eder. O işaret artık şarapçılık kalitesiyle eş anlamlı hale gelmiştir. Halen *Gambero Rosso*'nun Romalıları ile Slow Food Editore'nin Bralıları arasındaki tek ortak yayın olan *Vini d'Italia*, anında çok satanlar listesi girerek meraklılar, restoran işletmeleri, şarap satıcıları, kaliteli İtalyan şarabı ithalatçıları ve dağıtıcıları için bir referans kaynak haline geldi. Yıllar geçtikçe rakamlar inanılmaz boyutlara ulaşmıştır: 2005 yılı baskısında 2057 üretici ve 14.691 etiket incelenmiş, 264 tanesine "üç kadeh" verilmiş-

tir. Ancak ruhu hâlâ ilk günkü gibidir. 1987'de küratörler Daniele Cernilli ve bugün yerini Gigi Piumatti'ye bırakmış olan Carlo Petrini idi.

Metanol içerikli şarap skandalı etkisini daha tam manası ile yitirmemişken, ilk çıkan sayının önsözünde Cernilli ve Petrini, şu sözlere yer veriyordu:

> Bugün dahi İtalyan şarabının büyük bir kısmı dökme olarak satışa arz edilmekte, yasalar üretimi kesinlikle kontrol altına alamamaktadır. Dolandırıcılık ve sahtecilik vakaları bir yana, aşırı üretimleri (yaklaşık % 25-30 oranında üretim fazlası mevcuttur) sınırlayan veya tüketiciye üretim sistemlerinin doğruluğunu garanti edebilen hiçbir yasa mevcut değildir. [...] Yasanın ifadesiyle "özellikli ve değerli şaraplara" tanınan yeni DOCG (menşe kontrolü) uygulaması bile duruma bir çözüm getirememiştir. Çünkü bu ibare zaten DOC'u olan ürünlere verildi ve yeni kaliteli üretimler gerçeği göz ardı edildi. Bu nedenle rehberimizde bulunan ve en yüksek notları alan şaraplar, sofra şaraplarıdır. Bu durum, bir yandan kaliteyi korumayan, diğer yandan da yüksek kaliteyi teşvik etmeyen yasal düzenlemelerin ne denli yetersiz ve anlamsız olduğunun bir kanıtıdır. Öte yandan, birkaç yüz adet inciyi saymazsak, sofra şarabı gerçeği hakikaten hayal kırıklığı yaratmaktadır. Metanol ve daha beter sahtecilikler gibi suçlar işte bu alanda işlenmiştir. Meşhur "şeker katma" hilesi dahi, bunların yanında ilkokul yaramazlığı olarak kalmaktadır.

İlk sayısının "üç kadeh" listesinde birçok sürpriz yer alıyordu: Barolo di Ceretto (Prapò 1983), Barolo di Luciano Sandrone (1983), Barolo di Altare (Vigna Arborina 1982), Barolo di Aldo Conterno (Vigna del Colonello 1982), Angelo Gaja'nın efsanevi Sorì San Lorenzo Barbaresco 1983'ü, Giuseppe Rivetti'nin Castagnole Lanze Bricco Quaglia Moscato d'Asti 1986'sı, Massarotti di Parodi'nin il Pigato di Albenga 1986'sı. Bunların yanı sıra birkaç ünlü Toskana şarabı ile Sicilya'dan De Bartoli'nin Marsala Superiore Vecchio Samperi'si bulunuyordu. 3 Kasım ta-

rihli *Gambero Rosso*'da yer alan bir makale, şu açıklamaya yer veriyordu: "Bütün bunların üreticilere maliyeti, mahzenlerinde tadılan şarap bedeli kadar olmuştur; herkesle barışık olabilmek için hiç kimseden herhangi bir katkı talep edilmedi, sektöre ait reklam alınmadı."

Gigi Piumatti *Vini d'Italia*'nın esasen büyük bir kumar olduğunu itiraf ediyor: "Tanınmayan etiketlere yer verdiğimizden, şarap üreticisinin yanında mahzende dikilen 'tatlı Mariuccia'nın' hikâyelerini aktardığımızdan, ülkemizde pek bilinmeyen ancak Kaliforniya'daki Napa Vadisi'nde veya Burgonya'da uzun zamandan beri uygulanan şarap üretim tekniklerini deneyen yenilikçilere ödül verdiğimizden kendimizi provokatör gibi hissediyorduk. 1988 tarihli ilk rehberi nasıl hayata geçirdiğimizi de anlamış değilim; bununla ilgili kararı, Piemontelilerin ve Romalıların katıldığı ve San Vincenzo'daki Gambero Rosso'da düzenlenen bir yaz gecesi yemeğinde almıştık."

Romalılardan, Cavour 313 Şarap Evi'ndeki ortaklığının yanı sıra uzun yıllar boyunca *Gambero Rosso*'nun redaktörlüğünü yapan Andrea Gabbrielli ekliyor: "Bizi birleştiren şarap oldu. Metanol krizi sonrası kaliteyi ön plana çıkardığımızdan, eğitimci rolüne sahip olduğumuzu hissediyorduk. Üreticileri dört farklı kategoriye (sadece bahsi geçenler, bir, iki veya üç kadeh alanlar) ayırmak suretiyle puan verme seçimi, sektördeki krize verilen bir çeşit cevaptı. Herkesin kanaatlerimizi paylaşmayacağının farkındaydık, ancak belli bir değerler skalasının uygulanmasının şart olduğu inancındaydık. Teramo'ya bağlı Contoguerra'da bulunan Dino Illuminati şarap imalathanesi tarafından nasıl karşılandığıma dair oldukça esprili bir yazı kaleme aldığımı hatırlıyorum."

"Ne kadar istiyorsunuz? Çünkü artık ben kimseye tek kuruş vermiyorum!" Başlangıç için fena sayılmazdı! Büyük ihtimalle patron Illuminati'nin şarap basınıyla sancılı bir ilişkisi olmuştu; belki de Abruzzolular için kullanılan "babayiğit ve nazik" tabirini hayatında hiç duymamıştı. Öte yandan, şarap teknisyeni Daniele Spinelli'nin nezaketi ve yardımse-

verliği sayesinde istediğimiz bilgileri temin etmeyi başarmıştık.

Kitap, eleştirmenler tarafından büyük bir coşkuyla karşılanmıştı. *La Gola* üslubunu övmüştü. Kont Riccardo Riccardi gibi aristokrat bir yorumcu bile *Europeo* dergisinin 12 Şubat 1988 tarihli sayısında yayımlanan makalesinde şu sözlere yer vermişti: "Dionysos'un sevdiği basın dünyasında ilgi çekici bir yenilik gözlemlendi. [...] Gresy Markilerinden Alberto Cisa Asinari için kullanılan 'şatafatlı ismine ve asalet unvanına rağmen son derece sempatik bir kişiliğe sahip' şeklindeki garip yakıştırmanın ötesinde yazılar son derece başarılı bir şekilde hazırlanmış ve hem şarabı hem de üreticiyi birlikte resmediyor. Uzun bir birlikteliğin giderek birbirlerine benzemesine sebep olduğu köpek ve sahibi örneğinde olduğu gibi, bu tür bir ilişkinin var olduğu tezini ezelden beri savunanlardanım (mesela Giacomo Bologna'sız bir Bricco dell'Uccellone neye benzerdi acaba)."

Petrini, o ilk yılları şu şekilde anlatıyordu:

> Şarap hâlâ ilgimizin odağındaydı. Renato Ratti ile Gino Veronelli'nin yazılarını okuduktan, şarabı tatmayı öğrendikten sonra üreticilerin, bağların, mahzenlerin dünyası benim dünyam olmuştu. İnsanlıkla, anlatılacak gerçek hikâyelerle, keşfedilecek etiketlerle dolu bir dünya. Kökenlerimize nazaran hızlı değişimlerin yaşandığı güzel bir dönemdi. Öğrenmiştik ve artık sıra henüz çiçek açmış olan fikirlerin olgunlaştırılmasına gelmişti.
>
> Langa bölgesini dolaşıyor, yeni mekânlar ve lokantalar arıyorduk. Ancak zaten rehberlerde geçenlerin dışında pek fazla malzeme yoktu. Çoğu zaman menü ezberden sıralanır, şarap listesi bulunmaz ve sadece Dolcetto servis edilirdi. Barolo'yu pek kimse bulundurmuyordu. Bu nedenle, çekirdek halde mevcut olan çevresel faktörlerin yanı sıra, enogastronomik faktörlerin de geliştirilmesi şarttı.
>
> Zevk Oyunu'nu icat etmiştik: Arcigola üyeleri bir gece, bir masanın etrafına doluşur ve üzerinde herhangi bir işaret bulunmayan

bazı şarapları tadarlardı. İçilebilirliklerine ve menşelerine göre şarapları değerlendirirlerdi. Herkes tek bir oy kullanabiliyordu. Akabinde oylar toplanır ve kazanan ilan edilirdi. İlk oyun (bunu giderek artan bir başarıyla 23 tane daha izlemiştir) 29 Nisan 1988 tarihinde düzenlendi ve 38 restoranda misafir edilen 852 kişi katıldı. Aynı akşam puanlar Via Mendicita'ya telefonla bildirildi. Hesap kitap işlerinin sonunda kazanan "canlı yayında" ilan edildi. İnternetin ve iletişim kolaylığının bulunmadığı bir çağda benzersiz bir girişimdi. İlk oyunda kırmızı şarapları yarıştırmıştık: Bordeaux Chateau Clark '85 birinci gelmişti. Ardından bir Aglianico del Volture '82 D'Angelo, bir Amarone '81 Allgerini ve bir Ghemme '82 Clerico sıralanmıştı.

Fransa'da gördüğümüze benzer entegre bir sistem kullanarak bölgenin gelişimi için farklı bir model inşa edilebileceğini düşünmeye başladık. Bu safhada, bir çeşit Langa enogastronomik genel kurulunu Alba'da topladık. Tarih 4 Temmuz 1988'di ve oldukça kışkırtıcı bir konuda hararetli tartışmalar yaşanmıştı: "Piemonte'nin Langa'sı, Burgonya'nın Côte-d'Or'u olabilir mi?" O tarihten iki yıl sonra, Fransız modelindeki gibi "tarım mitingleri" düzenliyorduk.

Langa şarapçılık sanayiinin neredeyse tamamını temsil eden 120 üreticinin iştirak ettiği Alba toplantısında ortaya konan soruya Petrini şaşırtıcı bir şekilde sembolik "hayır" cevabını vermişti, çünkü aslında Langa'nın Piemonte için, Côte-d'Or'un Burgonya için yaptıklarından daha fazlasını yapabileceğine inanıyordu. Raportörler arasında gazeteci Davide Paolini ve eleştirmen Folco Portinari de yer alıyordu. İtalyan şarap evlerinin duayeni Marco Trimani de bölgesine olan bağlılığı için kendisine verilen ödülü almak üzere Roma'dan gelmişti.

Şarap, Arcigola'nın İtalya'nın tamamında tanınabilmek, uzlaşma oluşturabilmek ve hattâ ödül toplamak için kullandığı bir araçtı. Alınan ödüllerden ilki, yakın bir tarihte vefat eden karısını anmak için yazar Davide Lajolo'nun ailesinin düzenlemiş olduğu Rosetta Lajolo Ödü-

lü'ydü ve 1983 tarihini taşıyordu. Ardından Montalcino'dan Uluslararası Barbi Colombini Ödülü gelmişti. Tören 2 Ekim 1988 tarihinde düzenlenmiş ve ödüllerden bazıları *L'Unità*'da yayımlanan bir makalesi nedeniyle Portinari'ye, *Vini d'Italia*'ya ve *Gambero Rosso*'ya verilmişti. *Il Manifesto*, asil Brunello üreticilerinin çiftliğinde düzenlenen kokteyli, Francesca Colombini ile kızı Donatella'nın misafirleri kapıda karşılayışını ironik bir dille aktarmıştı. Ödül alacak olan Cernilli ve Petrini'nin kılıkları "başarılı kitap yazarlarından çok sefil insanlarınkine" benziyordu. Olağandışı bir tören olmuştu "çünkü sol ilk defa ortalığı silip süpürmüştü; bazıları töreni bir Unità şenliğine benzetirken diğerleri bayan Cinelli Colombini'yi 'kızıl kontes' olarak adlandırmayı görev bilmişti".

Aynı yılın 10-13 Kasım tarihleri arasında, son iki yıl zarfında Konviviyumları sayesinde yurt çapında organize olarak aşçılık ve tadım kursları, tarihi araştırmalar yapan ve artık tek bir kelimeyle anılan Arcigola'nın ilk ulusal kongresi San Gimignano, Montalcino ve Siena arasında düzenlenmişti. Arcigola hedefini "tarımsal gıda kalitesini çevresel bozulmadan, sahtekârlardan veya reklamı ürünün gerçekliğine tercih eden spekülatörlerden korumak" olarak ilan etmişti.

ANGELO GAJA VE KALİFORNİYA'DAKİ "PİS ON İKİLİ"

> Angelo, şaraptan bahsederken kendisinin de şair olduğunu kanıtlıyor. [...] Olgunluğa erişmemiş ve potansiyellerini geliştirmemiş bir şarabı içmek, bazılarına göre bir çocuğu öldürmekle aynıdır.
>
> "Çocuk öldürmek mi?" der Angelo, "Bu oldukça sağlıklı bir bebek! Sori San Lorenzo '89 genç bir şarap olarak adlandırılamaz."

Bu satırlar İtalya'ya yerleşen gerçek bir İtalyan şarabı aşığı Edward Steinberg'in kitabından alınmıştır. Kendisi, Langa kırmızı şaraplarının önemli bölgesi Barbaresco'da üretim yapan Angelo Gaja'nın en ünlü etiketlerinden birinin imalatının bütün safhalarına tanıklık etmişti. *Sori San Lorenzo* isimli kitap ilk olarak 1992'de ABD'de, 1996'da da İtalya'da

yayımlamıştı. Roman tadındaki bu günlüğün 4 Mayıs 1992 tarihli bölümünde, meşhur şarap imalathanesinin enoloğu Guido Rivella'nın ve Angelo'nun 1989 bağbozumunun sonucunu ilk tadışları anlatılır.

Gaja, Carlin'in Amerikan şaraplarının büyük bir kısmının üretildiği yere, San Francisco'nun kuzeyindeki Napa Vadisi'ne 1988 Şubat'ında gerçekleştirdiği bir seyahati de kapsayan "çıraklık" döneminde rastladığı efsanevi karakterlerden biridir. Bu seyahat hafızalarda, katılan kişilerin sayısını hatırlayabilmek amacıyla "pis on ikili"nin seyahati olarak kalmıştır. Bu üretici, İtalya'da henüz tanınmayan mahzenleri ziyaret etmek üzere bir tur düzenlemiş, en önemli etiketlerini İtalya'ya ithal edeceğini ifade etmişti (bu işi halen devam ettirmektedir). Kafile, şarap dünyasının üç iletişimcisinden (Carlo Petrini, *Sole 24 Ore*'nin gazetecisi ve kendini kanıtlamış bir gurme olan Davide Paolini ve günümüzde *Vini d'Italia*'nın küratörlüğünü yürüten Gigi Piumatti), Gaja işletmesinin dört acentesinden (Paolo Barovier, Silvano Pietrucci, Beppe Farinasso ve Giancarlo Codegoni) ve dört restoran işletmecisinden (Roma'dan Mastrantonio Coriolano, Milano'dan Mario Stoppani, Piemonte'den Guido Alciati ve Umbria'dan Gianfranco Vissani) oluşuyordu.

Roma aksanıyla konuşan, maç sırasında ses tellerinden bir tanesini koparacak kadar koyu bir Roma taraftarı olan Mastrantonio Coriolano, Parioli mahallesindeki Ancona Sokağı'nda yer alan mekânı için şarap aramak üzere üç ayda bir Langa'yı ziyaret ederdi. O zamanlar bu mekân başkentin en gözde restoranlarından biriydi. 1990'larda en ünlü yemekleri ev yapımı makarna ile *coda alla vaccinara*[7] idi.

Mario Stoppani, kardeşleri Angelo ve Remo ile birlikte Milano'nun meşhur Peck dükkânının sahiplerindendi. Ağız sulandıran gıdaların satıldığı dükkânın bir de restoranı vardı. Prag kentinde şarkütericilik yapan Francesco Peck tarafından 1883'te açılan dükkân, 70'li yıllarda Stoppani kardeşlerin mülkiyetine geçmişti. O dönemde en tanınan ye-

7 Dananın kuyruğu kullanılarak yapılan bir yemek. (ç.n.)

mekleri arasında ıstakozlu ve cevizli mus gibi enternasyonal mutfağın örnekleri ve kremalı kemik iliği gibi yöresel tatlar vardı.

Guido Alciati, Piemonte bölgesindeki, 70'lerin sonundan 80'lerin sonuna kadar bütün gastronomik rehberlerin zirvesinde yer almayı başaran mutfak tapınağının sahibiydi. Mekânın adı Guido idi. Costigliole d'Asti'de bulunuyordu ve bir aile işletmesiydi. Karısı Lidia mutfakta çalışırken oğulları Ugo, Piero ve Andrea garsonluk yapardı. Doksanlı yıllardaki ünlü yemekleri arasında, geleneksel olmaları nedeniyle eşsiz raviolileri, yenilikçi olmaları sebebiyle de bezelye soslu parmesanlı böreği vardı.

1951'de Civitella del Lago, Umbria'da doğan Gianfranco Vissani, 1982'den bu yana İtalyan restorancılığının zirvesinde yer alıyor ve o yıldan bu yana *Guida all'Espresso* kendisini "üç şapka" işaretiyle anıyordu. Babası da aşçı olan Vissani mesleğini esasen en iyi İtalyan ve Avrupa restoranlarında çalışarak öğrenmişti. Baklalı, kalkan balıklı, patlıcanlı, köri soslu ve kum midyeli makarnası, 1990'larda geliştirdiği yeniliklerden sadece bir tanesiydi.

Alciati ve Vissani tesadüfen karşılaşmışlardı. Umbria'ya gerçekleştirdiği bir ziyaret sırasında Piemonteli aşçının otomobilinin lastiği patlamıştı. Krikoyu unuttuğundan, yardım istemek için Civitella'da bulunan bir restorana girmişti. İkili hemen dost olmuştu. En iyi İtalyan ve yabancı şarapları içeren bir liste hazırlamak konusunda Vissani'ye ilk tavsiyelerde bulunan Guido olmuştu.

1940 doğumlu Angelo Gaja herkesçe "bağcılık ve şarapçılık Rönesansı'nın bayraktarı olarak kabul edilir. Diğerlerinden her zaman bir adım önde olmayı bilmişti ve belki de dünyada en fazla tanınan İtalyan üreticisi sıfatına sahipti. Ticaret ve ekonomi mezunu, üç çocuk babası Gaja, büyük büyükbabasının Tanaro Nehri'ne hâkim Barbaresco tepelerinde 1859'da kurduğu aile işletmesinin başına 1961 yılında geçmişti. Bu toprakların yanı sıra günümüzde Gaja, Toskana, Castagneto Carducci (Ca'

Marcanda) ve Montalcino'da (Pieve Santa Restituta) arazileri vardır. 2005 yılının *Vini d'Italia* rehberinde Barbarescolu Gaja işletmesinin "üç kadehli" tam sekiz etiketi bulunur ve "üç yıldız" sahibi tek İtalyan işletmesidir. Her bir yıldız, bir işletme on adet "üç kadehli" etikete ulaştığı zaman verilir. 2005 rehberinde bunlardan tam 35 adet yer almaktadır. Geleneksel ve meşhur Sori San Lorenzo'nun dışında, babaanne Clotilde Rey'in kasabada çağrıldığı ismi taşıyan Sori Tildin de bulunur.

Gaja ABD ziyaretinin başkahramanı olmuştu:

> 1987'de şarap gamıma Mondavi gibi Kaliforniya ürünlerini de eklemeye başlamıştım. Bu şarapçılık gerçeğini İtalya'da tanıtmak istiyordum ve bu nedenle 12 kişinin katıldığı bir seyahat düzenledim. Yanılmıyorsam bu seyahat sırasında Petrini ve Paolini, Vinitaly bünyesinde şarapla birlikte iyi gidecek otantik ürünleri kapsayan bir tat laboratuvarı hakkında kafa yormaya başladılar. Bu çalışmalar sonunda 1994'te Verona Fuarı'ndaki Gran Menu ve Milano Golosa hayat buldu. Carlin, ABD'de geçen on gün zarfında, beraber olduğu ünlü aşçıların insani tarafını daha iyi tanıma fırsatı buldu. Garip davranışlarda bulunmaya hazır olan Vissani'nin güçlü kişiliği ortaya çıktı, öte yandan Alciati'nin mükemmel bir gözlemci olduğu anlaşıldı.
>
> Amerikalıların sofra şarabından farklı olan, olağanüstü kaliteye sahip, yöreden, tarihten, üreticiden kaynaklanan katma değeri bulunan *premium wine*'ları öne çıkarmadaki yetenekleri hepimizi hayran bırakmıştı. Bu tür şaraplar *popular-premium*, *premium*, *super-premium* ve *extra-premium* olarak kategorilere ayrılır. Bizimki gibi zengin enolojik geçmişi olmayan bu ülkenin sofra şaraplarını boşlayarak bu tür şarapları üretmeye yönelmiş olması Petrini'yi derinden etkilemişti. Kendi kendimize soruyorduk: Bu sadece bir gelir meselesi mi? Tabii bu sebeplerden bir tanesi idi, ancak tek başına yeterli değildi. Sonra fark ettik ki üretici, bedelini ödemeye hazır tüketiciler bulunduğu için *premium wine* imalatında daha fazla kalite elde edebiliyordu. Bu yeni bir yaklaşımdı. O zamanlar İtalya'da o yoldan

giden çok fazla işletme yoktu. Sofra şarapları ön plandaydı ve arz talebi aşıyordu. İhracatımız da bu ürün çeşidi üzerinde yoğunlaşmıştı.

ABD turunda ziyaret ettiğimiz on iki işletmede, maalesef İtalya'da neredeyse "ideolojik" polemiklere yol açmış olan *barrique*lerle, termo-iklimlendirmeli havuzlarla ve işleme sıcaklıklarının hassas şekilde ölçülmesi gibi yüksek bir teknolojiyle karşılaşmıştık.

Bir gün, ABD çapında 1.800 satış noktası bulunan Safeway zincir mağazalarının San Francisco körfezinde bulunan büyük bir şubesine girdik. Büyük bir şaşkınlıkla cuma akşamları mağazanın bir kısmının sadece bekârlara ayrıldığını öğrendik. Ancak bizleri asıl şaşırtan, olağanüstü sebze ve meyvelerin yer aldığı bölümdü. Organik ürünlerin fiyatları daha yüksekti. Sebzeleri, şeftali ve çilekleri taze tutmak için püskürtülen su, ortalıkta bir çeşit ince sis oluşturuyordu. Amerikalı tüketicinin sadece şarapta değil, aynı zamanda tarımsal gıdalarda da kaliteyi aramaya başladığını anlamıştık. O yıllardan bu yana kaydedilen gelişmeler, girilen yolun yeni müritler edindiğini ortaya koymuştur. San Francisco'nun rıhtımlarında 2000 yılından beri, üreticiden tüketiciye doğrudan biyolojik ürün satışının yapıldığı çiftçi pazarları kurulmaktadır. Öte yandan 22 yıldan bu yana ünlü aşçı Alice Waters, Berkeley'de bulunan Chez Panisse aracılığıyla Kaliforniyalı yetiştiricileri kaliteye teşvik etmektedir. Guido Alciati'nin Piemonte'de yaptığı gibi. Ancak 1988'de dahi ABD gerçeği çok ilerideydi. Slow Food'un burada önemli bir başarı elde etmiş olması rastlantı değildir. Alice ilerleyen zamanlarda hareketin uluslararası eşbaşkanı oldu. ABD'nin er ya da geç en çok üyenin bulunduğu ülke haline geleceğinden de adım gibi eminim, çünkü hareket özellikle Batı yakasında büyük destek görmekteydi.

1990'ların başında, İtalyanlara kıyasla gastronomik geçmişi bulunmayan bir ülkede, Amerikalı şarap üreticileri son derece misafirperver olduklarını da kanıtlamışlardı. Bu tür popüler ve geleneksel bir içecekle büyümüş olan İtalyanlar ve Fransızlardan farklı olarak ürün hakkında bir şey bilinmeyen bir yerde şarap kültürünü yaymak zorunda olduk-

larından, kapılarını ziyaretçilere açıyorlardı. Mahzenler turistleri ağırlıyordu, yanlarında restoranlar yer alıyordu, her türlü hediyelik eşya ve poster bulunuyordu.

Gaja şöyle devam ediyor:

> ABD'li şarap üreticileri sadece süt veya Coca-Cola içen, farklı etnik kökenlere sahip tüketicilerle uğraştıklarının farkındaydılar. Bu sebeple mahzenler eğitici bir rol üstlenmişti. Bazen şarap kültüründen bahsedildiğinde, Avrupalıların Amerikalıları hor gördüğüne şahit oluyorum. Ancak Amerikalılar *Wine Spectator* gibi dergileri ve medyanın gücünü kullanarak bütün dünyanın üretimini etkileyebilecek durumdalar. Çoğu bir şişe için 80-100 dolar arasında bedel ödemeye hazır, potansiyel 260 milyon tüketiciye milyonlarca şişe şarap dağıtabilen işletmelerin bulunduğu bir ortamda, pazarı etkilemek son derece kolay olabiliyor. Bizim durumumuz farklıydı; şaraba zeytinyağı ve ekmek kadar ucuz olması gereken bir içecek gözüyle bakıyorduk. Metanol skandalından sonraki yıllarda ihracatımızın dibe vurduğunu da hatırlamak gerekir. Şansımıza, yerli pazardaki tüketici şarapları sadece ismi ile, Barbera veya Barbaresco veya Soave olarak aramaya başlamamıştı. DOC'lara ve etiketin üzerindeki isimlere dikkatle bakıyorlardı. İtalya'nın sofra şarabı yerine *premium wine* üretmek üzere kolları sıvaması gerektiği mesajı alınmıştı.

Slow Food hareketi dikkatini gıdaların tümünü kapsayacak şekilde genişletmeden önce birkaç yıl boyunca özellikle şaraba odaklanır. Burgonya'ya yapılan seyahatler ve Bordeaux Vinexpo'ya gerçekleştirilen ziyaretlerden sonra Kaliforniya'dan da yeni ve ilginç ipuçları gelmişti. İtalya'ya dönüşlerinde Carlin ve Gigi, şarap biliminin kavranmasına dair yeni yaklaşımı Langa'lı üreticilerle paylaştılar. O dönemde Angelo Gaja, Petrini ile gerçek, güçlü ve saygıya dayalı bir bağ kurmuştu:

> O bir ateşleyici; içimizde barındırdığımız tutkuların doğmasına ve su yüzüne çıkmasına neden oluyor. Bir yandan yardımcılarına ger-

çekleştirilmesi gereken bir misyon olduğu için düşük ücretlerle çalışabileceklerini anlatıyor, öte yandan da birçok çiftçinin ve şarap üreticisinin haysiyetini geri kazanmasını sağlıyor. Değeri olan bir ürüne sahipsen, onun karşılığını alman gerektiği konusunda seni ikna ediyor. Onun gibi cebine bir şey atmamış ve kamu kurumlarını projesine dahil edebilmiş bir kişiden gelmesi, bu mantığı daha da güçlü kılıyor. Üreticiler Slow Food'un kendileri için ne kadar çok şey yaptığını kabul ettiler ve ona yardım etmek için üniversite aracılığıyla harekete geçtiler. Carlo Petrini ve Gino Veronelli arasında bir paralellik görüyorum. Veronelli de üzüm bağlarındaki işçilerinin emeğinin haysiyeti için savaş verdi; ancak bir anarşist olarak ve tek başına. Kendini güçlülerin üzere salan bir çeşit Don Kişot'tu. Bunun sonucunda onlarca şikâyete hedef oldu. Carlin ise tarım faaliyetlerinin öneminin anlaşılması için mücadele verdi ve başında bulunduğu organizasyon sayesinde çiftçilerin ve üreticilerin emeklerinin tanınmasını sağladı.

FAST FOOD'LARA ALTERNATİF BİR MANİFESTO

Fransız küreselleşme karşıtı çiftçilerin lideri Jose Bové Millau'daki McDonald's'a saldırmadan önce, Fransız sosyolog Paul Ariés bunu *McDonald's Çocukları* başlıklı kitabında izah etmişti: "Hamburger ergenlik çağındaki insanlara yönelik Amerikan yiyeceği değildir, kültürü ve yaşı olmayan ilk yiyecek olma özelliğini taşır, 'ulusal veya uluslararası niteliğe sahip değildir, kozmopolit bir kimliği vardır ve var olan bütün mutfak kültürlerinin inkâr edilmesine dayanır'."

Dünyanın bu en büyük fast food zinciri, efsanevi "Route 66" karayolu üzerindeki San Bernardino'da bulunan ve McDonald kardeşlere ait ufak bir restoranda, Ray Kroc isimli elektrikli çırpıcı satıcısının girişimciliği sayesinde hayat bulmuştur. Kroc, 1955'te o tür mekânların lisanslı acentesi olur ve *franchising* yöntemini kullanarak birbirlerinin tıpatıp eşi olan başka mekânları bütün ABD'de ve dünyanın her köşesinde aç-

maya başlar. İlk mekân 15 Nisan 1955'te Illinois'te bulunan Des Plaines'de McDonald's Speedee Service System adıyla hizmete açılır: "Hedefi, komple bir öğünü bir dakikadan kısa bir sürede servis edebilmektir." Aradan geçen yarım asır sonunda tüm dünyadaki McDonald's'ların toplam sayısı 29.000'e ulaştı ve bunların 13.000'i ABD'de yer alıyor. Bir buçuk milyon çalışan her gün 43 milyon kişiye hizmet veriyor (veriler www.mcdonalds.it adresinden alınmıştır).

1961'de McDonald kardeşlerin de hisselerini satın alan ve isim kullanım hakkına sahip olan Ray Kroc'un fast food'uyla beslenme alışkanlıklarına daha önce varolmayan yeni bir kavram girdi: Standart. Bu kavram kökenlerini yemeklerin binlerce yıla dayanan hazırlanış şeklinden değil, sanayiden almaktadır. İtalyan sosyolog Vanni Codeluppi, pazarlamadan bahsettiği *Markanın Gücü* isimli denemesinde, ortaya çıkan yeni eğilime "küresel damak tadı" adını verir: Daha önce varolmayan ve küresel boyutta geçerli olan tek bir damak tadı. "Geleneksel damak zevkimizin üzerine kurulu olduğu ikili sistem (tatlı/tuzlu, çiğ/pişmiş, sert/yumuşak vb. gibi) [...], bütün damak zevklerine hitap edebilen tek bir sentezin çatısı altında toplanma eğilimine girmiştir."

Burada modern antropolojinin temel eserlerinden, etnolog Claude Levi-Strauss'a ait olan *Le Cru et le cuit* (Çiğ ve Pişmiş) isimli kitaba atıfta bulunulmaktadır. Levi-Strauss Latin Amerika yerlilerini incelemiş, ateşi insan ile doğa arasındaki aracı element olarak tanımlamış ve "pişmiş" ile "sosyalleşmiş" arasındaki bir çeşit denklemi bir ilk olarak ortaya koymuştur. Levi-Strauss, insanoğlunun beş duyusunu kullanabilme imkânından bahsederken kitapta şu düşüncelere yer verir: "Mutfağın yerlilerin felsefesinde sahip olduğu temel yeri anlamaya başladık. Onlar için bu sadece doğadan kültüre bir geçişi temsil etmiyor; onun sayesinde insan olmak, ölümlülük gibi daha doğal gözüken bütün değerleri ve özellikleri ile kesinlik kazanmaktadır." Petrini'nin kültürel formasyonu üzerinde derin bir etkisi olan Levi-Strauss'un bu eseri, Slow Food felsefinin

temelinde yer alır.

Almanya'daki 1.000, İngiltere'deki 880 ve Fransa'daki 790 taneye nazaran günümüzde sadece 330 olan İtalyan McDonald's'larının *ilki*, 5 Ekim 1985 tarihinde Bolzano kentinde sessiz sedasız hizmete girdi ve 1999'da kira sorunları nedeniyle kapandı. Roma'da açılan ve 1.200 metrekarelik alanıyla dünyanın en büyüğü olarak lanse edilen ikincisi ise İtalyan entelektüeller arasında sert polemiklere ve tepkilere yol açtı. Tabii oradaki tartışmanın konusu yiyeceklerin kalitesi değil, devasa "M" harfinin ünlü İspanyol Meydanı'nda bulunan tarihi bir binanın cephesine vereceği estetik zarardı. Açılışın yapıldığı 20 Mart 1986'da 30 metrelik tezgâhtan, sahte antik Roma mozaikleri, şelaleler ve hasır sandalyeler arasından en az 20.000 kişi geçmişti. Haftalık *L'espresso* gazetesinin 13 Nisan 1986 tarihli sayısında Gianni Riotta, ABD'den yazdığı yazıda fast food zincirlerinin ve alışveriş merkezlerinin açılmasının Amerikan şehirlerinde yarattığı değişimden bahsederken şunları söylemişti: "Mimar Paolo Portoghesi ile Mimar Costantino Dardi bunun bir skandal olduğunu haykırdılar. Portoghesi, 'Bu, kentin merkezine atılan bir bombadır' diye yazdı. Eski parlamenter komünist Antonello Trombadori McDonald's'ın başka bir yere taşınmasını talep etti. Sosyolog Franco Ferrarotti ise bu yeni Amerikan malı kolonileşme tehdidine karşı uyardı." Eleştirmen Bruno Zevi de tartışmaya şunları ekledi: "İspanyol Meydanı, mide bulandırıcı kızartma kokularının kol gezdiği kaliteli bir çöplük haline mi gelecek? Bu skandalın sorumlusu Roma'nın çöküşünden sorumlu makamlardır." Zevi son olarak suçun McDonald's zincir restoranlarına ait olmadığını, düzgün bir imar planı ortaya koyamayan başkentin idarecilerine ait olduğunu ifade ediyordu.

Fast food'un İtalya'ya ve özellikle Roma'ya gelişi önemli bir hadise olmuştu, nitekim İspanyol Meydanı'ndaki büyük mekânın görülmemesi imkânsızdı. Belediye durumu incelemişti ancak dönemin Hıristiyan Demokrat belediye başkanı Nicola Signorello McDonald's'ın ka-

patılmasına engel olmuş, devasa "M" harfini cepheden indirmekle yetinmişti.

Ancak konu sadece şehirciliği ilgilendirmiyordu. Fast food gelenek ve görenekleri de kapsıyordu. Bu durumu sezinlemiş olan İtalyan özel televizyon kanalından Antonio Ricci, Enzo Braschi'nin "sandviç müptelasını" oynadığı *Drive In* isimli programı yaratmıştı. Fininvest Grubu'nun en yenilikçi ürünü olan bu program, hızlı yemeği ve arabalı sinemaları içeren Amerikan kültürünü temel alıyordu.

Treiso Birliği'nin lokantasında düzenlenen yemeklerde, tüketim ve televizyon bağımlısı İtalya hakkında ağır eleştiriler yapılıyordu. Dolcetto kadehleri ve Pina'nın *tajarinleri* arasında bir akşam tepki verme kararı alındı. O zamanlar RAI'nin Milano'daki idarecisi olan Folco Portinari o günleri şu şekilde anımsıyor:

> Floransa'da dahi İtalya'nın bazı tarihi binaları fast food mekânları haline getirilmişti. Bunlardan bahsedildiğini duya duya, aklımıza barbarların bu istilasını *slow food* ile oluşturacağımız siperlerle durdurma fikri geldi. Carlin, benden felsefimizi ihtiva eden bir manifesto üzerinde çalışmamı rica etti. Fast food'un arkasında sadece kârlılık değerine sahip olan yeni bir kültürün ve medeniyetin bulunduğunu anlatmaya çalıştım. Zevk, üretkenlikle kesinlikle bağdaşmayan bir olgudur çünkü zevki ararken harcanan zaman üretimden çalınmaktadır. Buna göre sevişmek dahi "gereksiz" ve günahtır. Göreve koyuldum, ancak fast food'a karşı gerçek manifestonun *Modern Zamanlar* filmiyle Charlie Chaplin tarafından zaten oluşturulduğunu biliyordum. Bedenin ve zevkin değerini tekrar ele geçirmek istiyorduk. *Fast life* terimini bulmam büyük bir şanstı. *Fast life* törenlerinin düzenlendiği mabetler de *fast food* mekânlarıydı. O manifesto için bulduğum alt başlık "Uluslararası Zevk Hakkının Korunması Hareketi" idi. Kültürel birikimim, hiç kimsenin ilgilenmediği dönemlerde *Alfabeta*'dan ve Nanni Balestrini'nin Gruppo 63'ünden gelen birçok aydından ve maddesel kültürle ilgilenen *La*

Gola isimli dergideki tecrübemden kaynaklanıyordu. Biraz elit, biraz da aristokrat olan söz konusu tecrübenin son derece güzel ritüelleri vardı. Bunlara bir örnek, bir yayın yönetmeni olmadan sonsuz tartışmaların yaşandığı yayın kurulu toplantılarıydı. Bu kültür, *slow food* hareketinin başlamasına katkıda bulunmuştur. Hedefimiz sadece yiyecekler ve içecekler değildi; aynı zamanda tangoya, şemsiyeye, hayatın ve bireylerin yavaşlığına yeniden değer kazandırmak istiyorduk. Derneğin ARCI Gola yerine daha keskin ve vurucu bir havası bulunan Arcigola olarak anılması için çok mücadele verdim.

Nevermore adındaki şiir kitabının ve birçok eleştirel denemenin yazarı Portinari manifestonun metnini kaleme aldıktan sonra, Petrini katılanların imzalarını almıştı. Manifesto ilk olarak 3 Kasım 1987 günü *Gambero Rosso*'nun ilk sayfasında yer aldı. İlk iki imza Folco Portinari ve Carlo Petrini'ye aitti. Bunları ekin yayın yönetmeni Stefano Bonilli ve *Il Manifesto*'nun yayın yönetmeni Valentino Parlato'nun imzaları takip ediyordu. Ardından PCI senatörü ve *L'Unità*'nın yayın yönetmeni Gerardo Chiaromonte ve son olarak, alfabetik sıra ile, bazı ünlü aydın ve sanatçılar, Dario Fo, Francesco Guccini, Gina Lagorio, Enrico Menduni, Antonio Porta, Ermete Realacci, Gianni Sassi, Sergio Staino'nun imzaları geliyordu. Belgenin ilk hali, Slow Food'un resmi kayıtlarına geçen halinden daha uzundu. Metnin tamamı aşağıda yer almaktadır:

SLOW FOOD MANİFESTOSU

İçinde bulunduğumuz yüzyıl dinamizmin ve ivmelenmenin etkisiyle, sanayi medeniyetinin yanlış şekilde yorumlanmasından doğmuştur. İnsan kendisini yorulmaktan kurtaracak olan makineleri icat etmekte ve bu makineleri bir yaşam stili olarak görmektedir. Bu yaklaşımdan bir çeşit kendine dönük yamyamlık türemiş, *homo sapiens* kendini yemeye, sindirmeye ve yok etmeye yönelmiştir.

Yüzyılın başında ve daha sonraları, hızın hükmeden ideoloji olarak kabul edilmesi sonucunda "hızla" kaleme alınan manifestolar türe-

meye başlamıştır. *Fast life* yaşamın her boyutundaki ana özellik olarak empoze edilmeye başlanmış, bir hayvan olarak insanın kültürel ve genetik açıdan yeniden yapılandırılmasında kullanılmıştır. Bu stil, düşünülmüş eleştirel yorumlardan çok, tehditkâr reklamlara ve duygusal sloganlara uygundur. Yüzyılın sonlarına yaklaşmakta olduğumuz bu günlerde durumda çok fazla değişiklik olmamış, tersine *fast life, fast food* ile beslenmeye başlamıştır.

Edward Jenner'den bu yana iki yüzyıldan fazla zaman geçti; aşı sistemleri her türlü endemik ve epidemik hastalığa karşı garanti verebilen tek unsur olarak kendilerini kabul ettirdi. Durum böyleyken, bilimin öğrettiklerine neden kulak asılmıyor? *Fast* virüsüne ve buna bağlı bütün yan etkilere karşı önlem almalıyız. Bu sebeple biz, dinamik yaşamın yerine rahat yaşamı öneriyoruz. Etkin olmayı çılgınlıkla bir tutanlara karşı, uzun ve yavaş bir zevkin yaşanmasıyla temin edilen uygun miktarda duygudan oluşan bir aşı öneriyoruz. Bugünden itibaren bütün *fast food*'ların yerini *Slow Food*'lar, yani zevk merkezleri alsın. Başka bir ifadeyle, yemek masası damak zevkine iade edilsin.

Bu, temel arzulardan başlamak üzere, hayatın yeniden yaşanabilir hale gelmesi için çevrenin düzelmesini beklerken, insanın birey ve tür olarak yeniden, kademeli ve sürekli bir şekilde geri kazanılması için bir başkaldırıdır. Bu, çiğneme faaliyetinin gereğince yavaşlatılması, haksız şekilde demode olduğu ilan edilmiş yemek normlarının tekrar hayata geçirilmesi, zamanın gereğince kullanılması, zevkin organize edilmesi (makine sahiplerinin ve *fast* ideologlarının istediği yoğun üretimden uzak olmak) anlamına gelir. Öte yandan hızlı tempoda yaşayanlar genelde aptal ve üzgündür. Bunu anlamak için onlara bakmak yeterlidir.

Egemen iletişim stilinin empoze ettiği uygarlaşmamış iletişim biçimi ille de slogan diye tutturursa, sıradan sağduyunun yüzyıllar boyunca test edip kanıtladığı *"Yemek sofrasında yaşlanmak mümkün değildir"* gibi bir sürü söz bulunabilir. "Slow Food *neşedir*, fast food *histeridir*"

denebilir, çünkü gerçekten de *"Slow Food neşelidir!"*.

Öte yandan, rüzgâr gibi hızlı koşan Akhilleus'un kaplumbağayı asla geçemeyeceğini binlerce yıldır biliyoruz. Bu sadece bir matematik değil, aynı zamanda da bir ahlak dersidir.

İşte! Bizler kaplumbağayız; hattâ, bu projenin amblemi olarak seçtiğimiz, daha evcil olan salyangozuz. Nitekim bu amblemle bu kültürü takip edenleri ve yavaş yavaş zevk almayı sevenleri tanıyabileceğiz. *Slow* Salyangoz.

Bu belgede yer alan iki kısmın açıklığa kavuşturulması gerekir. Portinari ve diğerleri, "Hızla kaleme alman manifestolar" ile Filippo Tommaso Martinetti'nin yazdığı ve 20 Şubat 1909 tarihli *Le Figaro* gazetesinde yayımlanmış olan *Fütürizm Manifestosu*'nu kastetmektedir. Savaşı ve "kadın düşmanlığını" yüceltmeden hemen önce bu manifesto şunları söylüyordu: "Bizler, tehlikeye duyduğumuz aşkın, enerji ve gözü pekliğin şarkısını söylemek istiyoruz. [...] Bizler, dünyanın ihtişamının yeni bir güzellikle zenginleştiğini iddia ediyoruz: Hızın cazibesi." Bahsi geçen Edward Jenner 1796'da çiçek aşısını geliştiren İngiliz doktordur.

Manifesto 1987 Kasım'ında yayımlanmış olan *Gola*'nın 11. sayısında da yer alır. Konuyla ilgili olarak Antonio Porta "Hız korkusu" başlığı ile ironi dolu bir makale yazar: "Sonuçta Slow Food manifestosu yavaş bir kucaklama ile bu antik mutfağa yeniden sarılma, onu göğüslerine bastırma arzusundan oluşan rüyadır." Bunun yanı sıra şair, daha pratik açıklamalarda da bulunur: "Slow Food Derneği, sahte yeme içmeye karşı baş kaldırmaya davet etmenin yanı sıra, bilgilenme ve oryantasyon araçları da sunmalıdır. Arcigola ve *Gambero Rosso* tarafından hazırlanan yepyeni şarap rehberi *Vini d'Italia*'nın bu çerçevede kullanılabilmesini dilerim. Çoğu zaman varolmayan ve genelde yoksul içeriğe sahip şarap listeleriyle rehberin sayfalarını karşılaştırmanın sunduğu eğlenceyi tattınız mı hiç? *Slow Food*'un amacının ve vaatlerinin içme kalitesini tekrar yükselteceği kesindir."

Hareketin kuruluşunu tescil eden manifesto *Gambero Rosso*'nun kapağında da yer almıştı. Fonda devasa bir salyangoz resmi vardı. Arcigola üyeleri, ceketlerinin yakasına bu küçük hayvanın resmedildiği bir rozet takmaya başlamışlardı. Kapakta ayrıca, 15.000 üyeye ulaşmış olan derneğin üye kartının üzerinde 1988'den itibaren bu hayvanın resminin bulunacağı bildiriliyordu. Birinci sayfada yer alan editörün yazısında "salyangozun altında manifestonun bir yaşam biçimi önerisi olarak var olacağı" ifade ediliyordu. O andan itibaren, Gianni Sassi tarafından resmedilen bu sevimli yaratık Via Mendicità Istruita tarafından çıkarılan bütün yayınlarda yer almaya başlamıştı. Bralılar döllenmeden sonra genelde kış uykusuna yatan bu hermafrodit canlıyı çok iyi tanıyorlardı. Bra'nın birkaç kilometre ötesinde yer alan Cherasco, *Helix pomatia*nın[8] gastronomi başkenti ve Barok dönemin önemli bir merkeziydi. Salyangoz, 1800'lerin ortasından itibaren *bourguignonne* (kabuk tereyağı, maydanoz ve sarmısak karışımı ile kapatılır) ve *alsacienne* (kabuğu et suyu jölesiyle kapatılır) olarak anılan pişirme usulleriyle Fransız mutfağına girmiştir.

Ortaya atılan fikir çok *yavaş* bir şekilde harekete geçmiş ve iki yıllık bir süre sonunda toplantılar, makaleler ve konferanslarla uluslararası bir hareket haline gelmişti. Big Mac'in egemenliğinin sona erdirilmesi için dâhice ortaya konan o iki kelime, felsefenin tanıtılması için en uygun araçtı. Başka bir yeme, beslenme ve hayattan zevk alma şekli mümkündü.

Arcigola'nın 1988 ve 1989 yıllarındaki medya kampanyası bu kavramlara dayandırılmıştı. D'Alema ile tekrar hayat bulan PCI'nın gazetesinin ekinde yer alan *Arcigoloso* sayfasının başlığı da kullanılmıştı. Torinolu hekim Giorgio Bert'in 24 Temmuz 1989 tarihli *L'Unità*'da yazdığı gibi, Slow Food'la bir "zevk felsefesi" teorisi ortaya atılmıştı: "Zevkin çalışmak kadar, hattâ belki ondan daha 'doğal' olduğu ve rutin veya tekrar eden hareketlerle bağdaşır yönü bulunmadığı" irdeleniyordu.

Teoriye siyasi yönü daha baskın bir katkı da Arcigola'nın kurucuların-

8 Lat. salyangoz. (ç.n.)

dan Piero Sardo'dan gelmişti. *Arcigoloso*'nun 6 Kasım 1989 tarihli sayısında yayımlanan "Hard ve soft: Slow yapmanın iki yolu" başlıklı makalesinde, şarap gibi bazı gıda ürünlerinin bir statü simgesi haline gelmeye başladığını, asil ürünler olarak değer gördüğünü ifade ederken, tüketimin lüks restoranlara, marka kıyafetlere, zevki dürtecek bir dizi uyarıcıya sığındığını iddia ediyordu. Ancak bu yüzeysel kalite arayışının yanı sıra, yeni bir akım oluşmaktaydı. "Genç öğrenciler" dayanıklılığı ve konforu garanti etmek, "böcek ilaçları veya kimyasallardan zehirlenmemek, bozulmayan ve şiddet görmeyen bir doğada yaşayabilmek" için güvenli ürünlere yöneliyordu. Çok yüksek sosyal maliyeti bulunan *sert kalite* örneklere de yer verilmekteydi: Bir golf sahası, İran havyarı, gereksiz dört çeker bir araç veya kirletici ve gürültülü tekneler. Bunlara karşı "sadece sıkıntıdan değil, aynı zamanda daralmadan da kurtuluşu temin edebilen", yenilebilme özelliğine sahip *yumuşak kalite* yer almaktaydı. İşte Sardo'nun örnekleri: "Küçük çaplı imalathanelerin, yazlıklar, kişisel tekneler veya kitlesel kullanım adına yağmalanacak bir doğa gerektirmeyen tatillerin, yaşanabilen tarihi şehir merkezlerinin, otomobillerin zehirlemediği kafelerin, gastronomik inceleme komisyonu olmadan da ziyaret edilebilen restoranların kalitesi; bunların ille de ucuz olması gerekmez."

SLOW RİTİMDE GEÇEN BİR PARİS GECESİ

"Sen ve ben, aşkın / bir odaya savurdukları, / ve her tarafımız yağmur, yağmur, / yağmur ve Fransa..." Bunlar Paolo Conte'nin 1980'lerde söylediği "Paris" isimli şarkısının sözleri. Bralılar da "etraflarında Fransa'nın olmasını" istediler ve yeni doğmuş olan hareketleri tanıtmak ve bu arada sadeleştirilip birçok dile tercüme edilmiş olan manifestolarını imzalamak için "tatlı Paris'i" seçtiler. Olay, Occhetto'nun Komünist Parti'nin ismini değiştirmek istediğini duyurmasından iki gün önce, 10 Kasım 1988'de, beş kıtada düzenlenen otuz eşzamanlı basın konferansı ile duyurulmuştu. İtalyan gazetelerinin hepsinde makaleler çıkmıştı. *New York Times* bu ha-

reketi "fast food'a karşı verilen zayıf ve eğlenceli bir cevap" olarak nitelendirmişti. Japon televizyon kanalı NHK Bra'ya gelmişti. Fransa'da ise *Le Monde* ve *Le Nouvel* bu yavaşlık hareketinden bahsetmişlerdi.

Entelektüellerden, siyaset, basın ve sanat çevrelerinden Bra'ya ulaşan tepkiler olağanüstüydü. Üyelere ulaştırılan *Rosmarino* isimli haber bülteninin yerini alan ve Via Mendicità'dan yayın yönetmeni Grazia Novellini'nin idaresinde yayımlanan *Prezzemolo* dergisi, 15 Ekim ve 15 Kasım 1989 tarihli sayılarında bu tepkilerden bazılarını yayımlamıştı. En anlamlılarına aşağıda yer verilmiştir:

> Koşan bir dünyada durup *ratafià*[9] yudumlarken bir şarkı dinlemek güzel şey.
>
> **Paolo Conte**

> Fast food mutfağı kötülüktür ve Latin ülkelerin kültürel geleneklerine terstir. Elde ettiği başarı yakın bir tarihe kadar beni endişelendirmişti. Şimdi ise çoğalmanın durduğunu gözlemliyorum.
>
> **Jacques Le Goff**

> Hayatın zevklerini seven, sporcu kimliğine sahip bir insan dahi Slow Food fikrini beğenmeden edemez. Tabii ki bunu pratiğe dökmeli, moda akımlarını ve sıradanlığı çalımlamak zorundayız.
>
> **Michel Platini**

> Slow Food harika bir buluş. Zevkin yüceltilmesi temel öneme sahiptir. Şunu söyleyebiliriz: "Sadece ekmekle yaşanmaz; özellikle zevkle yaşamak gerekir."
>
> **Dario Fo**

> Slow Food sadece bir hijyen kuralı değildir; aynı zamanda bir medeniyet göstergesidir. Yemek bir kültürel ifadedir, hazırlanması sevgi ve sanat gerektirir ve zevk aracıdır, bu nedenlerle saygı gösterilmesi şarttır.
>
> **Massimo D'Alema**

---

9 Bir çeşit meyveli likör. (ç.n.)

Slow Food'u çevre kültürüne yeni bir katkı, yöreye özgü toplumsal, kültürel ve geleneksel formları savunmaya ve geri kazanmaya, zamanın dayattığı diktatörlüğü eleştirmeye yönelik bir davet olarak düşünmek hoşuma gidiyor. Her çevrecinin yüreğinde, yaşanmaya değer bir hayatın inşasına katkıda bulunmak yatar. Slow Food bu anlama da gelir.

Ermete Realacci

Büyük kentlerde fast food, gençlerin sırtından kazanılan para demektir. Ben gençken Trieste'de her saat yemek satan yerler vardı. Bugünün yaklaşımıyla baktığımda hepsi fast food sınıfına giriyor; ama onlar geleneksel mutfağın ciddi ve iyi şekilde imal edilmiş örnekleriydi, ev mutfağı gibi. Bizler de saatler boyunca masada oturur sohbet ederdik. Sofrada yemek yemek, içmek ve arkadaşlarla birlikte olmak bir zevktir; bir rahatlama, bir buluşma anı olmalıdır.

Ottavio Missoni

Çiftçilerin medeniyeti doğanın ritmine her zaman saygı göstermiştir; bu nedenle, Slow Food manifestosunun altına inanarak imza attım.

Francesco Guccini

Fast food üzgündür, fast sever, fast yaşar; bana büyük boy bir slow yaşam verin.

Edoardo Sanguinetti

Slow Food müziktir, diğer her şey saf gürültüdür. Slow Food köklerdir, çiçeklerdir ve gerçek meyvelerdir. Diğer her şey plastiktir. Slow Food arzuların Bastille'i üzerine dikilecek bayraktır, yaşamı geri alıp insan ritmine uygulamaktır. Diğer her şey boştur.

Gianni Mura

Fast Food zevkin kısaltılmasıdır. Slow Food ise uzatılmasıdır. Birazcık da olsa aklın var mı? O zaman seçim yapmak çok kolay.

Luigi Veronelli

Yeni adı ile Arcigola Slow Food Hareketi'nin uluslararası bir kimliğe kavuşturulması arzulanıyordu.

Paris'teki Hotel Méridien'de, 7-9 Aralık 1989 tarihleri arasında 250 bilge İtalyan üyenin katılımıyla, medyanın da davet edildiği yemekli etkinlikler düzenlenir. Kişisel katılım payı bugünün 600 Euro'suna denk gelen 720.000 Liret'tir. Grana Padano, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Prosciutto di San Daniele ve Olio Tipico Toscano gibi sponsorların katkılarıyla, ayın 7'sinde İtalyan ve Fransız aşçıların hazırladığı önemli bir akşam yemeği tertiplenir. Bu yemek için restoran dünyasının yükselen yeni değeri Argenta'daki Trigabolo'dan Igles Corelli, karalahanalı, patates ve kekik soslu mersinbalığı muhallebisini meze olarak hazırlar. Bunu, Treisolu Pina Bongiovanni'nin hazırladığı Alba'nın beyaz trüf mantarlarıyla zenginleştirilmiş raviolileri takip eder. Ana yemekse Parisli Jean-Marie Meulien du Clos-Longchamps'ın *Filet d'agenu au café*'si olur. Aquitania yöresinde bulunan Chateau Relais l'Aubergade a Puymirol'ün sahibi olan ünlü Fransız aşçı Michel Trama ve eşi Maryse tatlı olarak *Gelée de miel au vinaigre balsamique traditionnel de Modène et au fraise des bois* hazırlar. Bu gecede aşçıların tümü yemeklerini İtalyan ürünleri kullanarak pişirir ve 460 misafirin iştirak ettiği yemeğin tadına İtalyan şarapları eşliğinde (Soave, Nebbiolo, Chianti ve Moscato d'Asti) varılır.

Delegeler bu yemekte ayrıca aşçıların asillerin evindeki esaretine son veren Fransız İhtilali'nin 200. yıldönümünü de kutladılar. İşsiz kalan aşçılar burjuvaziye yönelik modern restoranlar açmıştı. Etkinlik çerçevesinde Giuseppe Mantovano ve Carlo Petrini'nin yönetiminde, Arcigola ve Gambero Rosso Editore tarafından yayımlanan ve İtalya'nın enogastronomik zenginliğini analiz eden ilk eser de tanıtılır. Bir yıl süren uzun ve yorucu bir çalışmanın ürünü olan *Almanacco dei Golosi*'de (Boğazına Düşkünlerin Almanağı), tanıtılması amacıyla ortaya çıkarılan gizli kalmış spesiyaliteler yer almaktaydı. Sıra daha kurtarılması gereken enogastronomik zenginliklere gelmemişse de, bu eser şarap rehberinden son-

ıa İtalyan tarımsal gıdasının ufuklarının genişletilmesi için ilk adımdı.

Gambettola'nın çukur peynirine, Cilento'nun kirletilmemiş balına, Avola bademlerine ait bilgilere yer vermeden önce Petrini, önsözünde şunları söylüyordu:

> *Boğazına Düşkünlerin Almanağı* [...] beş yüzyıl önce Bartolomeo Platina'mn sağlıktan ayrı düşünülemeyen "dürüst zevk düşkünlüğü" olarak tanımladığı ve Grimod de la Reyniere'yi *Almanach des Gourmands*'ı yazmaya iten şeyi tekrar yaratma isteği sonucunda doğmuştur. Gambero Rosso ile birlikte en büyük ulusal enogastronomik dernek olan Arcigola, Fransız yemek filozofunun izindeki zeki ve meraklı insanlara tadın yeni sınırlarına ulaşma fırsatı tanımak istedi. Niteliğin nicelikten daha önemli olduğu "doymuş" bir toplumda özel bir zeytinyağı, bir aroma, bir esans veya garip bir salam, titiz tüketiciye iyi yaşamanın ve özellikle de iyi yemek yemenin temelini oluşturan "kısa süreli tonlamalar kalabalığını" sunabilir.

Fast food'a cevap oluşturması istendiğinden, kitap ilk olarak Paris'te tanıtılmıştı; kapağında da yazdığı üzere, "jambondan kremalı pastaya İtalya rehberi" niteliğini taşıyordu. 10 Aralık 1989'da Opéra Comique binasında toplanan ve 18 ülkeden gelen 400 üye, tek bir mesaj taşıyan kuruluş anına iştirak etmişti: "Boğazına düşkünler derneği etiketini reddediyoruz: Bunlardan çok var, yenisine gerek yok." Fransız kültür bakanı Jack Lang teşvik edici bir mesaj yayımlamış, *La Stampa* muhabiri Sergio Miravalle ise sonucu şu şekilde değerlendirmişti: "Hedef, bir çeşit Gurme Birleşmiş Milletleri kurmak."

Slow Food manifestosunun 15 ülke tarafından imzalanan ve 8 dile çevrilen nihai metni şu şekildeydi:

> İçinde bulunduğumuz yüzyıl sanayi medeniyetinin etkisi altında doğdu ve gelişti; önce makineyi buldu, şimdi ise bunu kendi yaşam modeli haline getirdi.
>
> Hız bizim prangamız haline geldi. Hepimiz aynı hastalıktan mus-

taribiz: Alışkanlıklarımızı değiştiren, bizi evimize kadar takip eden, bizi *fast food* ile beslenmeye mahkûm bırakan *fast life*tan.

Fakat insanoğlu kendi bilgeliğini geri kazanmalı ve kendisini yok olmakta olan bir tür haline getirecek hızın etkilerinden kurtulmalıdır.

Fast life'ın küresel deliliğine karşı insanoğlu dingin maddesel hazları savunmayı seçmelidir.

Verimliliği çılgınlıkla bir tutanlara karşı, uzun ve yavaş bir zevkin yaşanmasıyla temin edilen ve uygun miktarda duygudan oluşan bir aşı öneriyoruz.

Bu işe *Slow Food* ile daha sofradan başlıyor ve *fast food*'un standartlığına karşı yerel mutfakların zenginliğini ve aromasını tekrar keşfediyoruz.

Eğer *fast life* verimlilik adına hayatımızı değiştirmekte ve çevreyi tehdit etmekte ise, *Slow Food* bu gidişata dur diyecek öncü kuvvettir.

Kalkınmanın kaynağı olacak gerçek kültür ancak buradan, yani lezzetin fakirleştirilmesiyle değil geliştirilmesiyle, bütün dünyanın bilgisini, tarihini ve projelerini birbiriyle paylaşmasıyla ortaya çıkacaktır. Dolayısıyla *Slow Food* daha iyi bir geleceği garanti altına alır.

Sembolü salyangoz olan *Slow Food*'un uluslararası "yavaş" bir harekete dönüşmesi için pek çok kalifiye destekçiye ihtiyacı vardır.

4. BÖLÜM:
EKİM ZAMANI: 1990-1996

"İYİ YEMEYE İÇMEYE" YÖNELİK BİR REHBER

Bir mutfak uzmanına "Baschi" derseniz, aklı hemen İtalya'nın en ünlü ve medyatik aşçısı olan Gianfranco Vissani'ye gider. Eğer ona "Erbusco"dan bahsederseniz anıları onu yenilikçi İtalyan mutfağının babası olarak kabul edilen Gualtiero Marchesi'nin Franciacorta'da bulunan vahasına götürür. "Argenta" ve "Samboseto" gibi damak zevki ile özdeşleşmiş iki yer ismini söylediğinizde, ancak sağlam kültürel kökleri bulunan bilge bir gurmeyi heyecanlandırabilirsiniz. Her ne kadar günümüzün damak zevki turlarının kapsamı dışında bulunsalar da, Bassa Padana bölgesinin iki kasabası olan Argenta ve Samboseto, İtalyan mutfak tarihinin bir parçasını ve Slow Food tarihinin önemli iki etabını temsil eder.

Ferrara kentinin yaklaşık olarak otuz kilometre güneyinde, Comacchio vadileri yakınında bulunan Argenta, 90'lı yıllarda yaratıcı aşçıları barındıran bir restorana ev sahipliği yapıyordu. Adını bölgede yaşayan antik bir Kelt topluluğundan alan Trigabolo, o zamanlar 35 yaşlarında olan Igles Corelli'nin çalıştığı yerdi. 1990 yılının *Guida dell'Espresso*'sunda Trigabolo, Ponte di Cassinetta di Lugagnano'daki Antica Osteria, Floransa'daki Enoteca Pinchiorri ve Baschi'deki Gianfranco Vissani'nin oluşturduğu üçlüden hemen sonra ikinci sırada yer alıyordu. Seksenli yılların sonundan beri Bralıların büyük dostu olan Igles Corelli, günümüzde televizyon izleyicilerinin yakından tanıdığı bir sima ve Ostellato'daki Locanda delle Tamerici'nin sahibidir.

Slow Food'un Paris'teki açılış töreninde mersinbalıklı bir yemek hazırlamıştı: "O zamanlar hiç kimse bunun gibi bir yemek sunmuyordu: Kaşıkla yenen bir balık yemeği duyulmamış bir şeydi, çok özenli bir çalışma gerektiriyordu: Balığı elekten geçirmek, ezmek, 68 dereceye ısıtılmış bir fırında buharla pişirmek... Yepyeni tekniklerdi, bir şekilde 'mamaların' doğuşunu temsil ediyorlardı... Bu çeşit bir mutfağı sunan ilk bizler olduk. 1986'dan beri pirzola musu ve geleneksel Modena balzamik sirkesiyle dondurmalar yapıyorduk."

1989'daki gala yemeğinde sahne almak büyük bir heyecandı: "Paris'teki o akşamın bende çok güzel anıları vardır. Mutfakta Langalı Pina Bongiovanni ile Puymirol Aubergade'sinden Fransız Michel Trama ile birlikte çalışmıştık. Pina *plin* raviolilerini getirmişti ve 460 kişilik yemeği 20 porsiyonluk tencerede pişirmeyi aklına koymuştu. Onu, daha büyük tencereleri kullanması yönünde ikna etmiştik. Bir de hatırlıyorum, yumruk büyüklüğünde harikulade Alba trüf mantarları vardı."

1953-1982 yılları arasında, Parma iline bağlı Samboseto'da, sigara, şarap, salam, sabun ve deterjanların satıldığı bir kasaba bakkalının arka kısmında, İtalya'nın en ünlü lokantalarından biri faaliyet göstermiştir: Sıcak bir ortam, tuğla duvarlar, güzel bir şömine ve raflar dolusu ünlü şarap. Errica Tamani'nin yayımladığı *Parma Mutfağının Altın Yılları* kitabında da belirtildiği üzere, burada yenilikçi değil, tam mânâsıyla geleneksel mutfak ürünleri pişiriliyordu. Lokantayı Peppino ve Mirella Cantarelli işletmekteydi. Veronelli'nin rehberi ve *Michelin*'in verdiği iki yıldız sayesinde, 1960'larda gastronom eleştirmelerin gözdesi haline gelmişti.

Cantarelli çifti basit yemekler sunuyordu. Etli antreleri meşhurdu: Domuzun fileto kısmından yapılan *culatello* jambonu, Felino tipi salam, 30-36 ay arasında bekletilmiş pişmemiş domuz jambonu. Bunların yanında her yıl sadece birkaç ay boyunca bulunabilen ve *culatello* jambonunun imal edilmesi sırasında meydana gelen artıklardan yapılan meşhur *strolghino* salamı: Hiçbir şeyi israf etmeme fikrinden hareketle mey-

dana çıkan müthiş bir gıda ürünü. Parma lehçesinde *strolgher* fiili, "bir şey icat etmek" mânâsına gelir. Günlerden bir gün, bir mezbaha işçisi kendini artıkları değerlendirmek amacıyla bir şeyler icat etmek zorunda hissetmiş, *strolghino* işte böyle doğmuştu. Antrelerden sonra Samboseto'daki lokanta, bir dizi eşsiz ana yemek çeşitlemesi sunmaktaydı; bunların arasında otlu ve parmesan peynirli ravioli ile süt dana soslu, bezelyeli ve safranlı pilav böreği bulunmaktaydı. Bir de salamura dille kaplanmış, mantarlı ve et soslu bir börek olan efsanevi pilavlı *savarin* vardı.

Cantarelliler meşhur olmuştu, ancak 60 yaşlarına geldiklerinde emekliye ayrılma kararı almaları, boğazına düşkünleri can evinden vurmuştu. 30 kasım 1982 tarihinden itibaren dükkân, sadece bakkal olarak faaliyet göstermeye devam etti. 1992'den bu yana efsanevi Cantarelli lokantasının yerinde oğulları Fernando'nun işlettiği bir şarap evi bulunuyor: "Millet *nouvelle cuisine*'i tattıktan sonra buraya gelir ve 'Allah'a şükür yemek yenen bir yer var' derdi. Yemeğin yanında, gazoza benzemesin diye Barbera ile tatlandırılmış bir Lambrusco olan kırmızı Antico Bruscone veya bir beyaz şarap içer, mutlu mesut ayrılırlardı."

Cantarelli bir çeşit ruhani merkez haline gelmişti; geleneksel lokantaların otantik örneğinin Bassa Padana'daki temsilcisi. Damak zevkinin tekdüze hale getirilmesinin, fast food'ların, sandviç dükkânlarının, *nouvelle cuisine*'in tehdit ettiği mekânlardan bir tanesiydi. Cantarelli, İtalyan lokantalarına yönelik çıkartılan ilk "rehber" unvanını taşıyan kitapta da yer almıştı; rehberin ilk sayfasında şu cümleler yer alıyordu: "Bu rehber, Mirella ile Peppino Cantarelli'nin geleneklere bağlı kalınarak ve samimi bir lokanta ortamı yaratılarak mutfağın doruklarına ulaşabileceğini kanıtladıkları Samboseto'da projelendirilmiştir." 1990 yılının sonlarında yayımlanan ve adı *Osterie d'Italia* (İtalya'nın Lokantaları) olan bu rehber, yarımadanın her tarafından 712 işletmeyi kapsıyordu. Bu lokantalar, eski geleneklere bağlı samimi ortamlar olarak tanıtılmaktaydı: Misafirperver, aile işletmesi, yöresel mutfak, lezzetli şaraplar ve makul fiyatlar.

Önsöz kısmında Folco Portinari, Arcigola'nın bu yayınının nedenlerini sıralamaktaydı: "Macera romanlarında ve Rönesans temalı filmlerde, dumanlı bir tavernanın kapısı açıldığında en sıkça geçen repliklerden bir tanesi 'Oste della malora'dır[1]. Öyle ki 'oste' (hancı) kelimesi Latincede ev sahibi anlamına gelen *hospes* ve yabancı, düşman anlamındaki *hostis* kelimeleri arasında gidip gelen ince bir etimolojik anlam farklılığına kurban gidiyordu. Günümüzde hanlar, tavernalar, lokantalar bir çeşit arkeolojik kalıntı niteliği taşımaktadır: Makinelerin medeniyeti tarafından bozguna uğratılan, köleleştirilen insanlık medeniyetinin kalıntıları."

Portinari, o günleri şu şekilde hatırlamaktadır: "Kitabın kapağına 'rehber' kelimesinin konulmaması konusunda Carlin'i ikna etmiştim. İlkokul birinci sınıfta okutulan temel kitap havasına sahip olmalıydı, bir yeme içme kılavuzu havasında, zevk hakkının kullanılmasına aracı ve yardımcı olmalıydı. Piemonte'nin *finanziera*'sına deli oluyordum ve *Osterie*'nin sayfalarını karıştırıp nerede yiyebileceğimi öğrenmeliydim."

Kitap bölgelere göre ayrılmıştı ve her gastronomik bölge için bir önsöz bulunuyordu. Gina Lagorio, *tampe* veya *piole* denilen Piemonte lokantalarını anımsıyor: "O güzel, renkli, neşeli isimlerin tümü aklımda. Bu yerler ve mekânlarla hiçbir ilişkisi bulunmayan günümüz yabancı tabelalarından çok farklıydılar. Bir pub'ın veya spagetti evinin Langa'da ne işi var? Veya bir McDonald's'ın? Pizzacıyı idare edebiliriz, nitekim artık Tabor dağındaki keşişlerin dahi pizzadan kurtuluşu yok. Ama dünyanın en yumuşak ve lezzetli çiğ etine sahip bu bölgede bir hamburgerci mi? Gidin Allah aşkına!"

Lombardia hakkında önsöz yazma görevi meşhur Gioann (Giovanni) Brera'ya verilmişti: "Savaşın böldüğü gençlikle öne çektiği ergenlik dönemi, bir de formikalı döşemeleri ve neon ışıklarıyla göçüp giden lokantaların ardından gözyaşı döküyor. Patronun çocuklarının artık mü-

1 Lanet Hancı! (ç.n.)

hendislik diplomaları veya ünlü evlilikleri var. Lokantalar el değiştiriyor ve misafirperverliği mide bulandıran barlara dönüştürülüyor."

Sicilyalı Vincenzo Consolo, hatıralar silsilesini Kalsa labirentinin içinde bulunan Palermo'nun Patria lokantası hakkında güzel ve aynı zamanda da ders niteliğinde kısa bir hikâyeyle noktalıyordu: "Kısa boylu, toplu, gözlüklü, ukala ve ironik bakışlı bir genç yanında beliriverir ve nefes almadan, tekdüze bir ton ve bezgin bir tavırla yemeklerin listesini okur: "Mezeler: *panelle, cazzilli*, zeytin, patlıcan, ançüez; antreler: Disgraziata veya Norma usulü kalem makarna, ricotta peynirli ve ıspanaklı tagliatelle, sübye mürekkepli spagetti veya pilav, hamsili makarna, ekmek içli makarna; ana yemekler: Kalamar dolması, kılıç balığı sarması, etli sarma, linguata usulü mezgit, hamsi, yenidoğan köftesi..."

Osterie d'Italia, beklentilerin üzerinde bir başarı elde etti. Gambero Rosso yayıneviyle Paris'te tanıtılan *Boğazına Düşkünlerin Almanağı*'ndan sonra, Via Mendicità Istruita'dakiler derneğin olası yayıncılık geleceğini tartışmaya başlamışlardı. Carlo Petrini'nin yardımcılarından olan Mavi Negro, bir yayınevini hayata geçirebilmek için Giorgio Piumatti ve Corrado Trevisan'la birlikte harekete geçmişti:

> *Gambero Rosso*'dakiler, *Espresso*'nunkine benzer bir rehber çıkartmak istiyorlardı. Bizlerse bu mutfağa, bir sanat varlığı misali, bir yer ve kültürel haysiyet kazandırmayı hedefliyorduk. Lokantalar, hanlar, sadece kâğıt oynanan ve akşam "atıştırmasının" yapıldığı yerler değildi. Amacımız, mutfağa, geleneklere, yerli ve sezonluk hammaddelere hâlâ saygı duyulan yerlerin varlığından üyelerimizi haberdar etmekti. Buralar zaten bizim çıkış noktamız olmuştu. Daha sonraları ise dikkatlerimiz, Lezzet Gemisi'nin (Arca del Gusto) bütün ürünlerine yönelmişti. Yıllardan beri yüz binler civarında satılan *Osterie d'Italia*, bizim en çok satılan yayınımız. Onun sayesinde 'çağ atlayan' yayınevimizin bugün yüz taneden fazla ürünü var.

Son yıllarda "İtalyan usulü iyi yeme içme kılavuzu" büyüyerek yakla-

şık 1.700 adrese ulaşmıştır. 2005'te yayımlanan sayısında küratör Paola Gho, temelde yer alan felsefenin değişmediğini ifade etmektedir:

> Birkaç kibirli eleştirmenin değer vermediği, halkın ise büyük coşkuyla karşıladığı, 700 adreslik ilk kılavuzun yayımlandığı 1990 yazının üzerinden 15 yıl geçmesine rağmen bugün, hâlâ sofradaki zevksizliğe ve tekdüzeliğe karşı bir söylem içerisindeyiz. İyice baktığımızda, o günden bugüne "düşmanlarımızın" biraz değiştiğini görebiliyoruz. Savaştığımız iki düşmandan ilki öldü ve gömüldü; nitekim günümüzde herkes, iyi yönlerini göz ardı ederek *novelle cuisine* ile dalga geçiyor. Halbuki bizler sadece bu akımın dejenerasyonunu ve yapmacıklığını ortaya koymuştuk. Diğer düşmansa, Amerikan usulü *fast food*, yoğun bakımda yaşam savaşı veriyor ve kendi anavatanında dahi beslenme bozukluklarının kaynağı olmakla suçlanıyor. Ancak bir düşman ölür, bir diğeri ortaya çıkar.

Kılavuzun sorumlusuna göre bugün mevcut olan asıl risk, *Osterie d'Italia* sayesinde moda olan yöresel mutfak gibi bir olgunun, bir "modelin banalleştirilmesidir". Bunun sonucu, Alplerden Sicilya'ya kadar olan her yerin menülerindeki aynı yemekler ve fotokopiyle çoğaltılmış şarap listeleridir

BACCHUS'UN KEŞFİ: ATLAS VE KONGRELER

Gazeteler, "Paris'te yemek iyi para eder" gibi mizahi başlıklar atmıştı; Paris'te düzenlenen büyük mitingin ardından Arcigola Slow Food, kabuk değiştirmeye, yayıncılık faaliyetleriyle İtalya çapında kök salmaya, uluslararasılaşma sürecinde ilermeye ve eyleme geçmeye başlamıştı: Etkinlik düzenlemek, derneğin asıl faaliyet konusu haline gelmişti.

1990 yılı ile Torino'da, Lingotto'daki Salone del Gusto'nun ilkinin düzenlendiği 1996 yılı arasında kalan dönem, Via Mendicità Istruita'da hummalı bir çalışma dönemi olarak hatırlanır. Bu sırada dünya büyük olaylarla çalkalanıyordu: Körfez Savaşı, Balkanlardaki trajedi, Sovyetler

Birliği'nin dağılması. İtalya'da ise Birinci Cumhuriyet, Temiz Eller tarafından tarih kitaplarının yapraklarına gömülmüş, siyasi partilerin kafaları yargıçlar tarafından uçurulmuştu.

Filozof Gianni Vattimo'nun deyimiyle "güçlü" ideolojiler yerlerini spesifik sorunlara bağlı çıkarların savunmasına dayanan "zayıf düşünce" parçacıklarına bırakmıştı: Sivil haklar (Radikaller), çevre (Yeşiller), mali özerklik ve bölgesel kimlik (Kuzey Ligi). Yemeklerin kalitesini savunmak, soyu tükenmeye yüz tutmuş ürünleri kurtarmak, yöresel zenginlikleri değerlemek ise Arcigola Slow Food'un görevleri haline gelmişti. Carlo Petrini o dönemi, bir öneriler ve girişimler tufanı olarak anımsıyor. 1986-1990 yılları arasında ekilen "tohumun" ilk meyveleri o dönemde görülmeye başlamıştı:

> "Fast'ın yerine Slow" parolasını lanse ettiğimiz Paris gezisinin dönüşünde, imajımızı sağlamlaştırmak ve gerçekten uluslararası kimliğe sahip bir hareket inşa etmek zorunda olduğumuzu kavramıştık. İşe şaraptan başladık. Üreticiler artık oluşumumuzu güçlü bir muhatap olarak kabul ediyor, tüketiciler ve üyelerimiz ise karanlıkta kalan bilgiye ulaşabilmek için bizimle temasa geçiyordu. Opéra Comique'de tanıtılan manifestonun altında yer alan imzalardan da anlaşılabileceği üzere, ilk temas ettiğimiz kişilerin çok büyük bir çoğunluğu "yurtdışında yaşayan İtalyanlar"dı. Ancak hedefimiz bu değildi. İlk yıllarda hata yapmış, İtalyan yaşam tarzını dünyaya tanıtan dernek kimliğine fazla prim vermiştik; sonuçta Almanya ve İsviçre gibi şaraplarımızın ve yemeklerimizin zaten beğenildiği ülkelerde büyük bir başarıya ulaşmıştık. Ancak Fransa'da durum böyle olmamıştı. Burada İtalyanların tam olarak ne hedefledikleri anlaşılamamıştı ve bizlere bir sürü kapıyı açmış olan İngilizce isme soğuk bakılıyordu. 1990-1992 yılları arasında yapılan dört önemli etkinlik, ancak 1996'daki fuardan sonra tam mânâsıyla gelişecek olan ekogastronominin temellerini atmıştı.

Etkinliklerden ilki, 1990 Nisan'ında, Alba'da gerçekleştirildi: Fransız-

ların *Comices agricoles*leri modeline dayanan tarım mitingleri. 18. yüzyılın ortalarına doğru Fransa'da, halkın üretim tekniklerinin iyileştirilmesine katkı sağlamak için ortaya çıkan üretici, yetiştirici ve toprak sahiplerinin oluşturduğu dernekler, İhtilal'dan sonra yaygınlaşmışlardı. 1866'da İtalya'da da ortaya çıkan bu derneklerin hedefi, yeni teknikler sunmak ve iş imkânları yaratmaktı. Cuneo'ya bağlı Mondovi'de bulunan ve günümüzde de faaliyetlerini sürdüren tek bir komite hariç tümü, İkinci Dünya Savaşı'nı takip eden dönemde kapanmışlardı. Petrini söyle devam ediyor:

> Kongre merkezinde 12 buluşma organize etmiştik; konferanslar döngüsü temmuz ayına kadar sürmüştü ve dünya şarapçılığının en önde gelen uzmanları iştirak etmişti. Otuz yıl boyunca Marchesi Antinori mahzenlerinin teknik müdürlüğünü yürütmüş ve Sassicaia ve Tiganello gibi şaraplara hayat vermiş olan enolog Giacomo Tachis'in koordinatörlüğünde, dünyanın her yerinden simalar gelmişti.

İkinci etkinlik, Piemonte şaraplarıyla ilgili bir kongre oldu. Etkinlik çerçevesinde önde gelen 250 üretici, dünyanın dört bir yanından gelen şarap sektörü işletmecileri ve uzman gazetecilerle bir araya geldi. 1990 Kasım'ında, yani Langa bölgesinin beyaz trüf mantarlarının en bereketli olduğu mevsimde, Alba'da gerçekleştirilen üç günlük kermes çerçevesinde paneller, konferanslar, tadım seansları ve akşam yemekleri düzenlenmişti.

> Kapanış yemeği, o sırada kapalı olan Calissano şarap fabrikasında gerçekleştirilmiş, Paolo Conte'nin piyanosu eşliğinde 600 kişi mükemmel bir pilav yeme fırsatı bulmuştu. Onlarca gönüllünün yer aldığı etkinliğin sonunda, işi daha da ileriye götürebileceğimizi anlamıştık. Hatırlıyorum da, bu etkinlik vesilesiyle siyasi görüş olarak bize çok uzak olan kişiler bile gelip Arcigola Slow Food'a üye olmuş, faaliyetlerimizden dolayı bizleri kutlamıştı. Özellikle de bugün artık aramızda bulunmayan iki kişi vardı ki, Piemonte dışında da önemlilerdi: Gastronom Kont Riccardo Riccardi di Santa Ma-

ria di Mongrando ve Langa'nın tanıtımına yönelik faaliyet gösteren ilk derneklerden biri olan, 1967'de kurulan Alba Şarapları ve Trüf Mantarı Şövalyeleri'nin kurucu üyesi ve başkanı eczacı Luciano De Giacomi. Duygulanmıştım, çünkü bu insanlar bu toprakların tanıtılmasına gönül vermiş önemli iki gurmeydi. Ancak işimiz daha bitmemişti ve 15 günlük bir aradan sonra, Paris'teki kuruluş anını pekiştirecek olan Birinci Uluslararası Slow Food Kongresi için Venedik'e gidecektik.

Üçüncü adım, *Meşhur Langa Şarapları Atlası*'nın yayımlanmasıydı. Bu olağanüstü çalışma, Barolo'nun bütün bağlarını en ince ayrıntısına kadar tanıtmayı başarmıştı. Bordeaux ve Burgonya *crus*'larının sınıflandırılması örneğinden yola çıkan ve enolog Renato Ratti gibi az sayıdaki cesur kişinin desteği alan, Carlin'in koordine ettiği grup, genç şarap teknisyeni Marco Mascarello ve enogastronom gazeteci Armando Gambera'nın katkılarıyla, Barolo'nun ilk ve tek sınıflandırmasını gerçekleştirmiş, şarapçı Langa'nın temellerini atanların hikâyelerine de yer vermişti.

250 bağ ve mahzen sahibiyle mülakatlar yapmıştık. *Crus*'ların sınırlarını çizmek için, 1989 yazını ve sonbaharını, Barolo yöresinin neredeyse bütün tepelerini yürüyerek geçirdik. Mandıralarda, çiftçilik döneminin son tanıklarıyla görüştük: Kullanılan yöntem, Nuto Revelli'nin *Şarapların Dünyası*'nda kullandığıyla aynıydı. Yörenin birçok gencinin destekleri sayesinde, tarlada çalışmanın refahtan önce geldiğini iyi bilen bu insanların yorumlarını toplayabildiğim için gururluyum.

Son aşama uluslararası kimliğe bürünmeydi. *Vini d'Italia* üzerinde çalışmış olan ekip, bir yıl boyunca *Dünya Şarapları Rehberi* için ter döktü. Bu tür bir esere daha önce kalkışan olmamıştı. 1.900 mahzen ve 5.000 etiket. Rehber ilk olarak İtalya'da, 1992'nin kasım ayında yayımlandı. 21 Haziran 1993'te de rehberin Almanca, Fransızca, İspanyolca ve İngilizce baskıları, Bordeaux yakınlarındaki prestijli Chateau Margaux işletmesinde tanıtıldı.

> Piyasada atlaslar, repertuvarlar, ansiklopediler mevcuttu, ancak hiçbiri araştırmalar ve tadımlar eşliğinde dünya şarapçılık üretimini anlatmıyordu. Bu rehber, sektördekiler için giderek küreselleşen bir pazarda yönleri bulabilmelerini sağlayacak bir araç olmanın yanı sıra, uluslararası hareketimiz için birleştirici bir unsur olmayı da hedefliyordu. Geçerli bir ürün ortaya koymuştuk ancak sorun bunun dağıtımını yapabilmekti. Rehberi ABD'de yayımlamak isteyen Amerikan Random House yayınevinin o zamanlar başkanı ve murahhas azası olan Alberto Vitali'nin bana sunduğu teklifi reddetme hatasını yapmıştım. Reddetmemin nedeni fiyat konusuydu. Rehber, özellikle de Anglosakson pazarda, çok daha fazla kişiye ulaşabilirdi.

Petrini şarapseverin kutsal kitabını hazırlamıştı. Yerel işbirlikçilerin sağladığı bilgileri dünyayı gezen uzmanlarınkine yeğleyen Slow prensibi uyarınca, 1995'te Hugh Johnson'un önsözüyle bir kez daha yayımlanan bu kitabı, ünlü şarap yazarları kaleme almıştı. Dünyanın en iyi 150 şarap üreticisi belirlenmiş, yeni bir sembol olan üç salkım kullanılmıştı. Petrini önsözünde, artık 18 ülkede yaygınlaşmış olan Slow Food hareketinin, "şarabın ardında yatan insancıllığı da" ihtiva eden bu bilgileri kendi "garantisi" ile tescillediğini ifade ediyordu.

Alba'da düzenlenen ilk kongrenin başarısının ardından, uluslararası çapta dört toplantı daha düzenlenmişti: Piemonte (1993), Toskana (1991 ve 1994) ve Friuli-Venezia Giulia (1992). Gazeteciler, üyeler ve sektör çalışanları, esasen çok fazla Slow olmayan ancak çekici olan bu programları takip edebilmek için yüklüce paralar ödüyordu. Şaraplar, doğdukları yerde tadılıyor ve değerlendirmeye tabi tutuluyordu. Örneğin, sabahtan Siena kırsalında bulunan bir manastırda olgunlaşan beyaz şaraplar tadılıyor, öğle vakti ise yöredeki üreticilerden birinin kendi işletmesinde düzenlediği yemeğe iştirak ediliyordu. Öğleden sonra aşk tanrısı Eros ile şarap arasındaki ilişki üzerine bir konferans, ardından olgun kırmızı şarapların tadılması, son olarak yıldızlı bir restoranda akşam yemeği. Bu maratonlar özellikle karaciğerler açısından zorlu geçi-

yordu; ancak eve dönüldüğünde notlar, şarapçılık ve yöreyle ilgili bilgilerin geliştirilmesi açısından faydalı olan yeni adresler, yeni duygularla dolup taşıyordu. Hayatlarında ilk defa ulusal ve uluslararası çapta etkinliklere katkışan Bralı gençler için bu büyük bir başarı olmuştu. O kongreler sonunda Alfredo Bernoco ve Maura Biancotto idaresinde bir grup oluştu. Bu grup daha sonraları Slow Food Promosyon aracılığı ile bütün büyük etkinliklerden sorumlu oldu.

BÜROKRASİ VE EĞİTİM

İtalya'da Arcigola Slow Food'un üye ve yönetici sayısı hızla artıyordu. Doksanlı yılların başında Konviviyumların sayısı iki yüze yaklaşmış, üye sayısı yirmi bini bulmuştu. Teşkilat valilerden (bölge yöneticileri) ve mütevellilerden (doğrudan Via Mendicità Istruita tarafından atanan yöresel sorumlular, yurtdışında "Konviviyum Lideri" olarak anılmaktadır) oluşuyordu. Genelde bu görevleri üstlenen kişiler, gazeteciler, şarap evi sahipleri veya gıda ithalatçıları gibi sadece şarap sektörüne bağlı olmayan, esasen avukatlık, okutmanlık, emekli sendikacılık gibi meslekleri bulunan gönüllülerdi. İlk üye olunduğunda "bilge üye" unvanı alınıyordu. Şakayla karışık bir şekilde tesis edilen "yeni obur" ve "arcigoloso" rütbeleri aşıldıktan sonra, "ekogastronom" hayat tarzını benimseyen bir felsefeye ulaşılırdı. Geçen yıllar zarfında bu özellikte herhangi bir değişiklik olmadı ve gıdanın geleceğine ve sürdürülebilir tarıma ilgi duyan gençlerin sayısı giderek arttı.

Hareket, hem yöresel bazda hem de faaliyetler bazında yapılanmaya başlamıştı: Valiler meclisi, mütevelli sofrası, kongreler. Siena'da gerçekleştirilen ilk toplantıların ardından gerçek anlamda kurucu olay olarak tanımlanabilecek iki an yaşandı: 29 Kasım-1 Aralık 1990 tarihleri arasında Venedik'te düzenlenen ve bir Statü'nün ve On'lar Meclisi'nin oluşturulmasıyla sonuçlanan Uluslararası Slow Food Hareketi Dünya Kongresi ile 13-16 Haziran 1991 tarihleri arasında Perugia'da düzen-

lenen ve Slow Food ibaresinin orijinal unvana dâhil edilmesini karara bağlayan İkinci Ulusal Arcigola Kongresi.

Venedik mahzenleri arasında gezinirken, Trattoria Ca' d'Oro'da "sübye ızgara" yerken, Aciugheta di Campo Santi Filippo e Giacomo'da Venedik bölgesine özgü bir kanepe olan *cicheto*ları tadarken 22 ülkenin delegeleri, farklı dillerde kaleme alınmış uluslararası bir dergiye hayat vermeyi kararlaştırdılar. İki gün süren tartışmaların sonunda Salyangozun müritleri, 32 maddelik ilk ana sözleşmelerini oluşturmuşlardı. Derneğin ana hedefi ikinci maddede geçiyordu: "Slow Food, zevkin ve zevk alma hakkının korunması, insanoğlunun hayat ritimlerine saygı gösterilmesi, insanoğlunun doğayla ahenkli bir ilişki kurması amaçlarıyla faaliyet gösterir." Bunun yanı sıra Arcigola Slow Food'un, gıda kültürünün iyileştirilmesi, çocuklara uygun bir tat ve koku bilgisinin aşılanması, "tarım ve gıda zenginliklerinin her ülkenin mutfak pratikleri çerçevesinde muhafaza edilmesi" ve "kaliteli ürünlerin yaygınlaştırılmasının teşvik edilmesi" için mücadele etmesi kararlaştırılmıştı.

Slow Food Newsletter'ın Şubat 1991 tarihli sayısında zaferle belirtildiği gibi, Alplerden Sicilya'ya kadar Konviviyumlar ve mütevelliler işbaşına gelmiş, organizasyon karmaşık bir yapıya bürünmüştü. Silvio Barbero anlatıyor: "Arcigola'nın özelliği çok sayıda ve birbirinden farklı insanlardan ve çevresel koşullardan oluşmasıydı; en ücra köşeye kadar ulaşan gönüllüler, farklı kanallardan da olsa, ortak hedefler adına çaba sarf ediyordu."

Aslında basit bir kelime oyunu olarak görünen Slow Food, ciddi bir şeye dönüşmeye başlamıştı.

Kurucular arasında kendini "herhangi bir hiyerarşik konumu olmayan basit bir üye", ya da "kırmızı gömleğin" düşmanlarına boyun eğmektense ölmeyi göze almış olan *Pal Sokağı Çocukları* romanının çıtkırıldım ve çekingen kahramanı Nemecsek gibi sıradan bir er olarak gören biri vardı. Bu kişi, Perugia Kongresi'nin arifesinde, *Newsletter*'ın

Mayıs 1991 sayısında yayımlanan açık mektubu kaleme alan Folco Portinari'ydi. Yazar bir yandan Petrini'ye "Polonya geleneklerine göre ziyaretlerine devam etmesini (Petrini'nin karizması Polonyalı Papa II. Jean Paul'un karizmasına benzetilirdi)" bir yandan da "seyri iyileştirmek ve organizasyonun hâlâ sahip olduğu yanlış anlamaları önlemek adına iletişim ağlarını güçlendirmesini" öğütlüyordu.

Portinari kendisini hâlâ Slow Food'un er Nemescek'i olarak görüyor:

> Gianni Sassi'nin yönettiği Gola'nın 1988'de kapanmasından ve Antonio Piccinardi tarafından hazırlanan bir sonraki derginin ardından, 1996 yılında hareketi bütün dünyaya tanıtacak olan *Slow* dergisinin kuruluşunda bulundum. Çok hararetli tartışmalar olmuştu. Yıl boyunca yayımlanacak olan makalelerin tartışıldığı bir çeşit uluslararası seminer gibi. O zamanlar iyi çalışılırdı. Paris'te İtalya adına ben imza atmıştım. Ben Nemescek'tim ama yine de belli bir forsum vardı. Takip eden dönemlerde *Slow* yavaşça değişime uğradı, hiyerarşiler daha katı bir hal aldı. Ben, coşkunun ve mizahın hiyerarşilerle pek bağdaşmayacağını düşünüyordum. Seksen yaşımda bunu teyit ediyorum. Her ne kadar bunun Slow Food'un gelişiminde gerekli bir geçiş olduğunu bilsem de, değişmemeyi yeğliyorum. Bunu her fırsatta ifade ettim ve siyasi uzlaşmalara da karşı çıktım. Mesela, sağın bir temsilcisi olan tarım politikaları Bakanı Gianni Alemanno'nun 2002'de Riva del Garda'da düzenlenen kongrede hazır bulunmasını hayretle karşıladığımı ifade etmiştim. Bu türlü dernekler söz konusu olduğunda işletme zihniyeti ile düşünemiyorum. Öte yandan Rai'de kırk yıl boyunca çalıştığımdan, bu tür düşünce tarzlarını çok iyi biliyorum. Bir fast slow'a varmak istemediğimi ifade ettim. Carlin bana, devam edebilmek için herkesle pazarlık yapılması gerektiğini ifade etmişti. Bunun bir kusur olduğunu biliyorum, ama ben Nemescek olarak kalmayı yeğliyorum...

İtalyanca, İngilizce ve Almanca olarak üç ayda bir yayımlanan *Slow* dergisinin tamamen salyangoza ayrılmış olan ilk sayısı, 1996'nın nisan

ayında çıktı. Direktörü, bu görevini halen sürdüren Alberto Capatti'ydi.

90'ların başında Perugia Kongresi yeni önerileri ortaya koymuş, çevre ve tüketicinin korunması, tat eğitiminin okullarda, gençler arasında yaygılaştırılması konularının geliştirilmesine dair yeni olanaklar sunmuştu. Ancak on yıl önceki ilk kıvılcımı çaktıran zevk hakkı unutulmamıştı. *Newsletter*'ın haziran sayısında Giovanni Ruffa'nın da yazdığı gibi, "Bir Gastronomik Araştırmalar Yüksek Okulu, enogastronomi sektörüne gençler yetiştirmeyi hedefleyen bir çeşit üniversite önerisi ortaya konmuştu. Gelişigüzel kişilerin, kendini beğenmişlerin, beceriksizlerin elinde bulundurduğu bir sektörde olgunlaşacak olan ve tescilli kabiliyetlerle donatılmış aşçılar, şef garsonlar, gazeteciler."

Parola "tat okulu"ydu. Perugia Kongresinde konuşan Carlo Petrini de aynı hususların altını çizmişti:

> Yeni gıda modelleri, yeni dağıtım, satış, muhafaza teknikleri, yeni diyet modelleri; fiyatların pazar ve restoran bazında akıl almaz yükselişi; öğle yemeğinin yok olmaya yüz tutması: Bu etkenler ulusal gıda sistemini kökten değiştiriyor. Tarzlar, eğilimler, prosedürler, lisanlar, saatler, ritimler ve aralar, pişirme teknikleri ve süreleriyle mutfakta çalışanların zevkleri hızlı bir şekilde değişmektedir.
>
> Ekmek ve şarabın ülkesi artık yok, gıda coğrafyası da yok, tabii hiç varolmamış da olabilir. İtalya'nın hayali yemek haritasında, yöresel ve yerel çeşitler bile birbirlerine karışmaya başladı. Anılarımızda var olan lokanta kavramının artık yaşamadığının farkında olan Arcigola'nın mücadele etmek istediği ve yoldan sapmış bölgesel mutfağını etkileyen büyük çelişki işte budur. Uzun yıllardan beri zeytinyağının, tereyağının ve domuz yağının İtalya'sı, karmakarışık, sınırları belli olmayan bir ülke haline geldi. Bu değişim haritasında makarna, çorba, pilav ve et suyu yörelerini, spagetti yenen İtalya'yı polenta yenen İtalya'dan ayıran eski sınırlar dahi, tekdüzeleştirmenin önlenemez ilerleyişi önünde dağılan bir geçmişin sürreel sembolleri haline gelmiştir.

Ancak işe daha yeni başladık: Amacımız eski çiftçi medeniyetlerinin yok olan yemeklerini arayan arkeologlar olmak değil; amacımız bu mutfakların temel direklerini hayatta tutmak ve verimli olmalarını sağlamak, hammaddelerini araştırmak, tada, çevreye, sofra keyfine ve özellikle de yemek yiyenlerin cüzdanına saygı duymak.

2004 yılında ulaşılan üniversite hedefi de Slow Food tarafından 1991 yılında ortaya atılmıştır.

Yeni profesyonellikler türüyor, gençler mutfaklara, mahzenlere, şarap evlerine girerek sektörü coşku ve bilgiyle yenileyen bir nesil yaratıyor.

Arcigola bu hareketi öncelikle bilgilendirme yoluyla desteklemek istiyor. Hafifliği savunan, kalorileri, vitaminleri, kolesterolü, metabolizmayı ve magazin dünyasının sözde bilimsel her türlü aracını kullanan yeni üstatlardan geçilmediği bu dönemde, tercihleri yönlendirmek kolay değil. Esasen olay, antik beslenme kültürünün halen geçerli olan prensiplerini teyit etmekten geçiyor. Basitlik, çeşitlilik, mevsimsellik ve ölçü kavramı. [...] Önümüzdeki yıllarda çaba sarf etmemiz gereken üç seviye var: En başta, tadım, mutfak ve beslenme kurslarının bütün yurt sathına yaygınlaştırılması. [...] İkinci ise her Konviviyumun, sürekli faaliyet gösterecek olan ve tat-koku dünyasını bilimsel açıdan araştırmaya açık bir daimi tadım komisyonuyla donatılması. [...] Üçüncü ve en önemli aşama ise Gastronomik Araştırmalar Yüksek Okulu'nun kurulması. Bu okulun amacı, iki yıllık eğitim vererek genç mezunların sektörde faaliyet göstermelerini sağlamak olmalıdır. Sektörün mutlak surette ciddi, kültürel açıdan hazır çalışanlara ihtiyacı vardır: Bu kişilerden her alanda faydalanılabilmesi, spesifik bilgilerle donatılmış ve gıda konularında geniş vizyona sahip yeni güçlerin varlığına bağlıdır. Kimyagerler, analiz uzmanları, şarap teknisyenleri, aşçılar, ürün ve pazarlama araştırmacılarının yanı sıra bugün, gastronomik dünyanın karmaşık dinamiklerini yorumlayabilecek kişilerin eksikliği duyuluyor: Bu kişiler, gazetecilik, turizm ve otelcilik sektörleriyle koruma konsorsiyumları nezdinde kolaylıkla iş imkânları bulabilirler.

VINITALY NEWS VE MİLANO USULÜ OBURLUK

Vinitaly 1967'de, Verona Tarım Fuarı çerçevesinde ortaya çıktığında gazeteci Paolo Monelli, bunu gereksiz bir İngiliz düşkünlüğü olduğunu iddia ederek sertçe yargılamıştı. O dönemlerde İtalyan şarabı, 1963 yılında çıkarılan ve DOC kavramını getiren 930 sayılı yasa sayesinde düşük kaliteli tanklarla gerçekleştirilen yüksek hacimli üretimden uzaklaşmaya çalışıyordu. Bu yasa 1992'de sektör çalışanları arasında çok ünlü olan 164 sayılı yasayla değiştirilmişti. Ancak o İngilizvari ismi Vinitaly'ye şans getirmişti: O tarihten bu yana İtalyan şarabına yönelik en önemli fuar oldu; 1981 yılından beri iki yılda bir haziran ayında Bordeaux'da düzenlenen Vinexpo Fuarı ile rekabet halinde, dünya liderliğine oynuyor.

Vinitaly'nin ilk düzenlendiği yıllarda, 8 ve 9 numaralı pavyonlarda, ziyaretçilere salam ve Barbera ikram eden Rocchetta Tanaro'lu Giacomo Bologna gibi şaraba büyük emek veren kişilere rastlanırdı. Arcigola Slow Food'un hikâyesi, bu fuara derinden bağlıdır. Nitekim *Vini d'Italia* 1988'in ilk tadım seansları burada düzenlenmiş, Via Mendicità Istruita çocukları etkinlik organizatörlüğüne ve gazeteciliğe ilk burada soyunmuşlardı.

Arcigola Slow Food'un Vinitaly'ye ilk katılımı 1991 yılında, *Osterie d'Italia* rehberinde anılan farklı mekânlarda çalışan kadın ve erkek aşçıların dönüşümlü olarak görev yaptıkları bir lokanta-stantla olmuştu. Şarap üreticileri şarapları tedarik etmiş, Arcigola Slow Food'un Konviviyumları ise ekmek, salam, otantik peynirler, bal, tatlılar, konserveler ikram etmişti. Altı masa vardı ve sadece derneğin üyelerine ücretsiz yeme içme imkânı veriliyordu. Bu girişim, Vinitaly'ye has ritimleri ve kategorileri altüst etmişti. Kermesin bilançosunu çıkaran 1991 yılının 3 sayılı *Newsletter*'ında, şu satırlara yer verilmişti: "Lokanta, ziyaretçilerin emrine amade olmuş harikulade şişelerle dolup taşıyordu. Bir çeşit gıda cenneti gibi. Her yarım saatte bir arzın çeşidi değişiyor ancak her seferinde yeni lezzetler keşfediliyordu."

Bu başarının ardından, 1992 yılı fuarında kiralanan alan iki katına çıkmıştı. Bununla birlikte Petrini ve adamları, bir fuar gazetesi çıkartmakla görevlendirilmişlerdi. İngilizce ve İtalyanca olarak her gün stantlara dağıtılan bu gazete 1998 yılına kadar yayımlandı.

Bu durum, fuarın genel sekreterliğine atanan ve bu görevini 1998 yılına kadar sürdüren Umberto Benezzoli'nin Verona'ya gelmesiyle mümkün olmuştu; Benezzoli 2003'ten bu yana Salone del Gusto'yu düzenleyen Lingotto Fuarlarının genel müdürüdür. Benezzoli, şarabın Hıristiyan demokrat başkentinde haklarında şüpheyle karışık hayranlık beslenen o sakallı gençleri beğenmişti:

> Vinitaly, sektördeki uzmanların sürekli eleştirilerine hedef oluyordu; Bordeaux'daki Vinexpo ile kıyaslanıyordu, bu sebeple bizler heyecan yaratacak bir şeyler arıyorduk. Bra'ya gitmeye karar vermiş, Carlo Petrini, Roberto Burdese ve Piero Sardo ile görüşmüştüm. Paspal görüntüsüne rağmen Carlin beni etkilemişti: Eleştirel kapasitesi, zekâsı, konuşması gerçekten çok özeldi. Fuarın o dönemlerdeki günlük bülteni *Pravda*'ya benziyordu. Onlardan bir gazete hazırlamalarını istemeyi düşündüm. Fuarın sürdüğü altı gün boyunca iki dilde hazırlanacak olan bu gazete girişimlere yer vermeli, şarabın sorunlarından bahsetmeli, teknik konular dışında da fikir üretmeliydi. Gerçek bir gazetedeki gibi bir yayın kurulu olmasını önerdim. Bu kurul her gün saat 17:00-22:00 arasında içeriği belirleyecek, gece basılacak olan gazete sabahtan ziyaretçilere ücretsiz dağıtılabilecekti. Bu zor proje Carlo'yu korkutmamıştı. Tabii ki karşılığında stant alanlarının ücretsiz olarak iki katına çıkarılmasını ve daha iyi bir konuma taşınmasını istemişti. Tereddütsüz kabul etmiştim.
>
> Ancak Veronadaki Hıristiyan Demokratların olası tepkilerini hesaba katmamıştım. Kente dönüp de anlaşmayı neredeyse tamamı Hıristiyan Demokratlardan oluşan yönetim kuruluna sunduğumda, üyelerden biri bana "Vinitaly Fuarı'nın gazetesini çıkaracak olan derneğin adı nedir?" diye sormuştu. Bralı çocuklarını o dönemde hâlâ kullan-

dıkları unvanın yarısını saklayarak, kendimden emin bir şekilde cevap vermiştim: "Slow Food." Diğeri üstelemişti: "Bir kelime daha yok muydu? Arcigay veya benzeri bir şey?" Daha cevap vermemiştim ki adam patladı: "Bana bakın, solcu homoseksüellerle bağı bulunan bir projeyi tartışmak istemiyorum!" Bir şekilde yanlış anlamayı gidermeyi başarmıştım. Şunu da itiraf etmeliyim ki, birinci yılın sonunda o üye, Petrini ve arkadaşlarının en büyük destekçilerinden birisi olmuştu. Zaten Carlin insanları peşinde sürüklemesini çok iyi biliyordu.

Gazete fuar stantlarına ilk olarak, 3 Nisan 1992 sabahı dağıtılmıştı (sabotajın sınırlarını zorlayan bir dizi teslimat problemi yüzünden gecikme yaşanmıştı). Adı da *Vinitaly News* idi. Yayın kurulunda Bralı tarihi grubun tamamı hazır bulunuyordu, ancak dışarıdan da bazı yetkin imzalar mevcuttu: Hugh Johnson, Giacomo Tachis, Bruno Gambarotta, Gianni Mura, Davide Paolini, Edoardo Raspelli, Vincenzo Mollica ve Francesco Guccini. *Gambero Rosso*'dan Cernilli ve Bonilli'yi de unutmamak gerekir. İlk sayısında 164 sayılı yasayla getirilen DOC reformu ele alınıyor, konuyla ilgili olarak Asti'den dönemin Hıristiyan demokrat Tarım Bakanı Giovanni Goria ile yapılan bir röportaja yer veriliyordu. Takip eden beş günkü gazetelerde herkese yönelik bir şeyler mevcuttu. Bunların arasında, en iyi şarabın belirlenmesi için ziyaretçiler arasında düzenlenen bir anket dahi vardı: Sauvignon Gastaldi 1990 birinci, Sandrone'nin Barolo Cannubi Boschi 1988'i ikinci, Gaja'nın Chardonnay Gaja & Rey 1990'ı üçüncü olmuştu. Bunun yanı sıra gazetede, yarı komik "şahsi ilanlar" da okunabiliyordu; bunların arasında en ünlüsü şuydu: "*Vinitaly News*'un yayın kurulunun erkekleri, gazete bürosunun altında bulunan stantta görevli sarışınla tanışmayı arzu etmektedir. Niyet ciddidir."

Altı günlük süre boyunca, Arcigola Slow Food'un Vinitaly lokantasındaki yeme ve içme ziyafetleri devam etmiş, mutfakta dönüşümlü olarak 18 restoran ve lokanta görev yapmış, her gün 1.000 kişi olmak üzere 6.000 ziyaretçi ağırlanmış, onlarca üreticiden gelen ikramları temin etmek için 100 kadar Konviviyum çaba sarf etmişti. *Vinitaly News*'da ya-

yımlanan makalesinde Carlo Petrini, durum değerlendirmesi yapmıştı:

> Vinitaly'deki varlığımızın başarısını, tatillerinden bir haftalarını feda ederek bizlere yardım eden Konviviyumların, üyelerin ve sayısız arkadaşımızın cömertliğine borçluyuz. Bu başarı sadece derneğimizle kısıtlı kalmamıştır. Lokantamızda solunan coşkulu hava, şarkılar, eğlenceler, şarabın ne denli kaynaştırıcı olduğu, arkadaşlık kurma, sosyalleşme ve rahatlama açısından ne kadar etkili olduğunu kanıtlamıştır. Arkadaşlarla içilen bir kadeh iyi şarap, şarabın en iyi reklamıdır.

Aynı yıl, Kristof Kolomb'un seyahatinin 500. yıldönümü vesilesiyle Slow Food, Ermete Realacci'nin Legambiente'sinin işbirliğiyle bir Görev Oyunu düzenler. Bu etkinliği amacı, Amerika'nın keşfinin Avrupa'ya birtakım yeni tatları getirdiğinin hatırlatmaktır. 19 ülkeye yayılmış 200 restoranda görevli aynı sayıda aşçı, Kolomb öncesi ürünler kullanarak bir dizi yemek hazırlar: Mısır, kakao, domates, hindi eti, patates, paprika. Bu etkinlikle paralel olarak, şarkıcı Sting ve başında bulunduğu Rainforest Foundation tarafından desteklenen Legambiente'nin Amazon halklarına yönelik projeleri için de yardım toplanmıştı.

Slow Food, yöresel ürünlerin değerlenmesi gibi yeni bir hedefe yönelmişti ve bu çerçevede iki etkinliğe başvurmuştu: 1994'te beş günlük bir tadımın organize edildiği Vinitaly Gran Menu ve gıda üretimi ele alan *Il buon paese* (Lezzetli Ülke) isimli kitap. Bu kitap, Verona Fuarı'nın sponsorluğunda, Piero Sardo'nun yönetiminde ve Mavi Negro ile Cinzia Scaffidi'nin koordinasyonunda hayat bulmuştu. Eseri *Newsletter*'da sunarken Scaffidi, şu cümleleri kullanmıştı:

> Onlarca mütevellinin, üyenin, gönül dostunun ve damak zevkine düşkün oburun desteği ve yardımı ile ülkemizin büyük bir kısmını taradık ve beslenmenin zanaatkârlarını araştırdık: Kızartmalarınızı müziğe dönüştürecek sirkeyi, kahvaltılarınızı yüceltecek balı, her türlü zevkinize hitap edecek peyniri, annelerinizin sizi sevmesini sağ-

> layacak unu, pilavınıza gizem katacak baharatları, hayal edebileceğiniz en yumuşak kuşkonmazı, en kokulu mantarları, en duygu yüklü dondurmaları, en sert ot karışımlarını, en "garip" biftekleri, en "enginarımsı" zeytinyağını, koca bulmanızı sağlayacak makarnayı, kocanızı kaybetme üzüntüsünü silip süpürecek pastaneleri, yeni kocanızı kutlamak için pişireceğiniz balığı, her öğüne yakışan salamları, artık vazgeçemeyeceğiniz kahveyi bulduk. Hepsini tarif ettik ve anlattık: Kimdir, nerededir, ne yapar, niye, ne zamandan beri ve nasıl yapar, kimden öğrenmiştir. Eğer başka bir şey öğrenmek isterseniz bize telefon açın; gizli dosyalarımızda her ilgilinin ayakkabı numarası, kullandığı koku çeşidi ve tercih ettiği don markası kayıtlıdır.

Takip eden baskılarla güncellenen ilk rehberde, 28 kategoriye ayrılmış 2372 "olağanüstü zanaatkâr" ve yemek dağıtımı yapan 302 işletmenin tanıtımları bulunuyordu.

Şaraptan tarımsal gıdaya kadar kaliteli ürünlere önem verilmişti. Bu ürünler, Mendicità Istruita'daki derneğin varolma nedeni haline gelmişti. Bu analiz çerçevesinde, halihazırda 1993'teki Vinitaly fuarında başarıyla denenmiş olan Gran Menu etkinliği bünyesinde "Tat Laboratuvarları" doğdu. 8-12 Nisan 1994 tarihleri arasında, gıdalarla ilgili bir çeşit didaktik operasyon düzenlendi. Verona'ya gelen ziyaretçileri, üç ayrı lezzet salonu karşıladı: İlki, Chateau Margaux, Chateau Petrus, Penfolds, Cloudy Bay, Mondavi gibi dünya şarapçılığının meşhur isimlerinin bulunduğu şaraplar salonu, ikincisi *Buon Paese* rehberinde anılan zanaatkârların ürünlerine (konserve balık, ekmek, peynirler, kaz ciğeri, çikolata, kahve, salamlar, zeytinyağları, somon) tahsis edilen salon, üçüncüsüyse şarap ve yemek eşleşmelerine ayrılmış salon.

İlk olarak Verona'da test edilen bu laboratuvarlar, 1996'da Torino'da düzenlenen Salone del Gusto'nun en belirgin özelliklerinden bir tanesidir. Günümüzde de bu salon, iki yılda bir bütün dünyadan gelen damak zevkine düşkün ziyaretçileri heyecanlandırmaya devam ediyor. Bu "somut ve bilinçli bir duyusal tecrübe; bir gıda ürününün, bir şarabın, bir

yemeğin hangi kültürel çerçevede ve hangi tekniklerle hayat bulduğunun keşfedilmesine yönelik bir fırsat; tadım lisanının kavrandığı ve konuşulduğu bir an." Bu tanım, hareketin felsefesini 150 maddede özetleyen *Slow Food Sözlüğü*'nde yer alır. Puanlama falan yoktur; gerçek olan tek şey, çoğu zaman üreticilerin katılımlarıyla Slow Food görevlileri tarafından organize edilen bir zevk tecrübesidir. Her şey son derece yalın bir lisanla, yapıcı bir eleştiriyle donatılmıştır, yemekle merak ve yüzleşmeye dayalı bir ilişkinin kurulmasına çalışılır. Lezzet Laboratuvarlarına aidat yatırarak üye olunur: Bu aidatlar, çoğu zaman ender bulunan ve çok uzaklardan gelen ürünleri ve hammaddeleri tedarik edenlerin masraflarını karşılamakta kullanılır. Hem eğlenceli hem de eğitici olan bu formül, katılımcıları bu nadir ürünlerin korunması konusunda bilinçlendirir.

Lezzetlerin eğitim konusu olarak ele alınması, 1993 Haziran'ında düzenlenen "Lezzet Haftası" çerçevesinde zaten çocuklar üzerinde denenmişti; etkinliğe Arcigola çalışanları, aşçılar ve İtalya'nın her tarafındaki ilkokullar iştirak etmişti. Gıdalara dokunmak, onları koklamak, çiğnemek, tatlıyı tuzludan, yumuşağı çiğden, bir elmanın kokusunu limonun kokusundan ayırabilmek etkinliğin parçasıydı.

Bütün bu deneylerin doğal olarak yönlendiği yer, 1-4 Aralık 1994 tarihleri arasında düzenlenen "Obur Milano" etkinliği olmuştu. Bu etkinliği Arcigola Slow Food ile "gastronot" Davide Paolini tarafından yönetilen Idea Plus isimli pazarlama iletişimi şirketi organize etmiş, Verona Fuarı'nın Gran Menu'sü de destek vermişti. Kermes, Milano'daki Via Forcella'da bulunan eski ve terk edilmiş bir fabrikanın 1.200 metrekarelik alanında düzenlenmişti. Tanıtım broşüründe şu sözler yer alıyordu:

> Açık lezzetlere doğru bir seyahat; Anthelme Brillat-Savarin'nın da yazdığı gibi "uzun suratları, gözleri ve burunları olan, doğanın tat alma duyusundan yoksun bıraktığı insanlar giremez. Boyları ne olursa olsun bu insanların vücutlarının oranları uzunlamasınadır. Saçları mat ve koyudur, yanakları asla dolgun değildir. Bunlar, pan-

tolonları keşfeden insanlardır."

Damak zevkine düşkün kişiler, yaklaşık 80.000 Liret (45 Euro) karşılığında Angelo Gaja'nın dokuz meşhur şarabını tadabiliyor, 20.000 Liret (12 Euro) karşılığında beş çiğ jambon arasında (Carpegna, San Daniele, Sauris, Parma, Toscano ve Veneto) arasında kıyaslama yapabiliyor, güneyli küçük zanaatkârların ürettiği mozzarellaların tadına varabiliyor veya *Sachertorte*'nin asil lezzetine vakıf olabiliyordu. Obur Milano, tamamı Mendicità Istruita tarafından işletilen bir fuara doğru atılan ilk adımdı.

Bu arada, 29 Eylül - 2 Ekim 1994 tarihlerinde, Arcigola Slow Food'un üçüncü ulusal kongresi Palermo'daki Terrasini kasabasında gerçekleştirilmişti. Balık, nane, ricotta peyniri, badem ve kuru üzüm derken sahnenin gerçek patronu, tatlı ve ekşi Arap-Sicilya mutfağı olmuştu. Geleneksel görevle zevki bağdaştırma formülüne sadık kalarak yemekler, toplantılar ve tadım seansları düzenlenmişti. Kongrenin sonunda Slow Life ile beraber özümsenmesi gereken Slow Food kavramı pekiştirilmiş, Lezzet Laboratuvarları "zevk hakkının eğitimli ve sempatik bir tezahürü, önemli bir teşvik ve birliktelik ortamı" olarak tanımlanmıştı. "Bu bağlamda laboratuvarların faaliyet gösterdiğimiz bütün ortamlarda hayata geçirilmesi temenni edilmektedir" denmişti.

Bu temenninin ilk teyidi, kongreden birkaç gün sonra, 23-30 Ekim tarihleri arasında Perugia'da düzenlenen Chocolate '94 fuarında görüldü. Daha sonradan Eurochocolate adını alarak Bralılar olmadan yoluna devam edecek olan, "Tanrıların gıdasına" adanan etkinlik, dönemin Slow Food Umbria Bölgesi valisi Eugenio Guarducci tarafından organize edilmişti. Çikolata ilk defa şarap gibi tadılıyordu. Küçük ya da büyük ölçekli yaklaşık 30 üretici katılmıştı. Günümüzde halen tutkunlar arasında tartışma konusu olan, şarapla çikolatanın birlikte tadılmasına yönelik ilk seminerler de başlamıştı. Baharatlı bir çikolatayla birlikte içilen bir Barolo Chinato veya Torino çikolatası ile birlikte içilen bir Moscato

Passito, insanoğlunun ruhunda derin izler bırakır.

LEZZET GEMİSİ LINGOTTO'DAN YELKEN AÇIYOR

Torino açısından Lingotto (tarihi FIAT araba fabrikası), ortak hafızanın önemli bir olgusu, kentin hem işçi hem de solcu yönetici sınıfının oluştuğu bir tesistir. Daha doğrusu, İtalya tarihinin bir parçası, otuz bin kişinin çalıştığı ilk gerçek fabrikasıydı. Senatör Giovanni Agnelli tarafından 126.000 metrekarelik kapalı alanla geliştirilen fabrika, ilk olarak Kral III. Vittorio Emanuele tarafından 1923'te hizmete sokulmuştu. 1982'de üretime son veren fabrika, 90'lı yıllara kadar boş kaldı. Bu dönemde, mimar Renzo Piano'nun projesi çerçevesinde, oditoryum, otel, alışveriş merkezi, kongre merkezi ve çok salonlu bir sinema ihtiva edecek şekilde yeniden yapılandırdı. Yine Giovanni Agnelli'nin talebi üzerine FIAT yönetimi, 40 yıllık Corso Marconi tecrübesinden sonra 1997'de buraya döndü.

Lingotto ismi Slow Food'un da sayesinde, bütün dünyada tekrar meşhur oldu: Çatıdaki eski araba test alanının altında yer alan fuar salonunda iki yılda bir geleneksel tatlar kutlanıyor, en uzak ve en şık yemeklerin tadıldığı laboratuvarlar düzenleniyordu. Bir zamanlar motorların ve üretim bantlarının seslerinin yankılandığı mekânlarda, 29 Kasım - 2 Aralık 1996 tarihlerinde, Uluslararası Salone del Gusto'ların ilki düzenlendi. Lingotto'nun beşinci kısmıyla sınırlı olan fuarın tam merkezinde, binlerce şarap, salam, peynir ve tatlının yer aldığı Büyük Salone del Gusto vardı. Açılış günü fuar, tam mânâsıyla saldırıya uğradı. Öyle ki, organizatörler günlük ziyaretçi sayısını 8.000'de sınırlandırmak, günler öncesinden rezervasyon yaptırmış olanlara öncelik tanımak zorunda kalmıştı.

Fuarın gerçekleştiği 7.000 metrekarelik alanda, Vinitaly ve Obur Milano'da başarıyla uygulanan formüle dayanılarak 70 ayrı Lezzet Laboratuvarı düzenlendi. Altamura ekmeği, güçlü bir kırmızı şarap olan Burisio del Chianti, Cuneo'ya bağlı Farigliano'dan gelen Beppino Occelli ta-

rafından ikram edilen Langa *tome*leri, *foie gras* ve kaz ezmesi. *La Stampa* gazetesinden bir muhabir şunları yazmıştı:

> Organizasyon yetkilileri, rezervasyon kartları (genelde Slow Food üyelerine dağıtılan biletler) olmadan laboratuvarlara erişmenin mümkün olmayacağını ifade ediyorlar. Yani, elveda fuar. Birçok kişi için bu sanrıya benzer Lezzetler Ülkesi, yüksek bir dolabın en üst rafına yerleştirilmiş reçel kavanozu gibi ulaşılamaz kalacak.

Tadım seanslarına birçok restoran sahibi de katkıda bulundu. Ancak "şarapçılık diplomasisi" alanındaki en önemli olay Barolo'nun önde gelen isimlerinden bir olan Aldo Conterno onuruna düzenlenen akşamdı. 1970-1990 yıllarına ait şarapların tadıldığı gecede, Elio Altare, Domenico Clerico, Franco Martinetti ve Angelo Gaja gibi Piemonte'nin diğer meşhur üreticileri, siyah takım elbiseleri ve papyonlarıyla masalara hizmet ederek üstada saygılarını ifade etmişlerdi. Bunun gibi bir durum, örneğin moda dünyasında imkânsız olurdu. Armani ve Valentino'yu Missoni ve Dolce&Gabbana koleksiyonları sunarken hayal edebilir misiniz?

Fuar etkinlikleri çerçevesinde, edebiyat ve yemek arasındaki bağ tabii ki unutulmadı. Düzenlenen bir seminerin başrolünde, *Gola* isimli kitapla üne kavuşan, eski spor muhabiri İngiliz John Lanchester vardı. Kitabında şu satırlara yer vermişti: "Kalitesi bakterilerin faaliyetlerine bağlı olduğundan peynir, felsefi açıdan ilgi çekicidir. James Joyce'nin dediği gibi peynir, 'sütün cesedidir'. Ölü süt, canlı bakteriler." Lanchester, Torino'da, küreselleşen beslenme sistemini sanık sandalyesine oturtmuş, menşelerinden bağımsız olarak her şeyi her zaman satın alabileceklerini zanneden cahil tüketicileri suçlamıştı. "Deli dana" hastalığı ortaya çıkalı henüz birkaç ay olmuştu. Marco Neirotti tarafından gerçekleştirilen röportajda (*La Stampa*, 3 Aralık 1996), İngiliz yazar sözlerini şu şekilde bitiriyordu: "Eğer nesnel kültüre saygıyı tekrar kazanamazsak, hayal gücü, yaşam, refahı arama yetilerimizi yitireceğiz."

Salone del Gusto, Slow Food ile Piemonte Bölgesi arasında yapılan anlaşma sayesinde mümkün olmuştu. Bölge meclisinin başkanı, eski bir Publitalia yöneticisi olan ve Berlusconi tarafından Forza Italia partisinin saflarına katılıp milletvekili seçilen Enzo Ghigo'ydu. Ghigo, Carlin'in önerdiği fikrin Torino kenti ve Piemonte bölgesi için gelişim potansiyelini sezmişti. Farklı siyasi eğilimleri ve hikâyelerine rağmen ikili, on yıllık işbirlikleri sayesinde çok iyi dost oldular. Bölge yönetimi her zaman Salyangoz hareketinin güçlü bir destekçisi oldu: Salone del Gusto markasının mülkiyetinin yarısı kuruluşlara, yarısı da Mendicità Istruita derneğine aittir.

Slow Food'un başkan yardımcısı Roberto Burdese anlatıyor:

> Gözlem noktamızı şarapçılık dünyasından gıda endüstrisinin tamamına genişletmek zorunda olduğumuzu o günlerden anlamıştık. Üreticilere, zanaatkârlara ve çiftçilere şarapçılık sektörünün dışında rastlamak zordu. Verona'daki Gran Menu ve Obur Milano halihazırda ticari fuarlara dönüşmüştü. Baştan beri durumu muhafaza etmeye karar vermiştik. Nitekim potansiyel katılımcılar bizden, diğer fuarlarda bulamadıkları kendilerine özel "vitrinler" talep ediyorlardı. Bu bağlamda ilk hedef küçük üreticilere "görünürlük" sağlamak, ikinci hedef ise sergilenen ürünlerin özelliklerini kavramaya yarayan araçları tüketicilere sunmak için eğitici kimliğimizi muhafaza etmekti.

Başka bir deyişle sadece bir Lezzetler Ülkesi'nden bahsedilmiyordu, kurtarılması gereken lezzetler de söz konusuydu. Lezzetler için bir Nuh'un Gemisi. Carlo Petrini'nin aklına gelen dâhiyane fikir buydu. 1996'daki fuarın kapanışında, Lezzet Gemisi (veya Antonio Cianciullo'nun 3 Aralık 1996 tarihli *La Repubblica*'da dediği gibi "Torino etkinliğinin kalbi") projesini tanıttı. Cianciullo, makalesinde koruma altına alınmak istenen "lezzet gezegeni"nin oldukça kalabalık olduğunu anlatıyordu. Nitekim Taşra Sosyolojisi Ulusal Enstitüsü'nün sayımına göre 250 salam, 400 peynir, 200 balık ve sebze konservesi, 200 ekmek,

2.000 şarap, 200 zeytinyağı ve 450 tatlı çeşidi vardı. Bugün Petrini, o dönemi şöyle hatırlıyor:

> Büyük yemek endüstrisinin ve hijyen normlarının, gelenek ve zanaatla bağdaşmasına imkân vermeyecek şekilde karmaşık hale getirilen baskıların oluşturduğu kıskacın beslenme kültürünü silip süpürecek bir tufan haline geldiğini ifade etmiştim. Bu kongre ve bu parolayla buna karşı koymaya çalışıyorduk. Pazar baskılarının ve biyoçeşitlilik kaybının, İtalya'nın gastronomik zenginliğinin basitleştirilmesine neden olacağını kavramıştık. Asti'de yemek yerken, Motta di Costigliole'nin meşhur biberinin, Hollanda'dan ithal edilen ve seralarda yetiştirilen şişman kuzenleri tarafından bastırılmakta olduğunu gördük. Badalucco fasulyesiyle pişirilen bir çorba içebilmek için torpil bulmak gerekiyordu. 1996'daki kongre, yeni bir pazarın gelişebileceğini ilk kez ortaya koydu: O günlerde ve bugün de, bazıları buna "niş" pazar diyor; bu terimden nefret ediyorum. Aslında ne yediğini bilmek isteyen tüketici sayısı hiç de az değil. Günümüzde "niş", esasen daha geniş olduğunu ispatladı.
>
> Tabii ki Arca (Gemi) projesinin bir çeşit korumacılık olarak algılanabileceğinin farkındaydık. Küçük zanaatkârlığın mutlak bir değer olduğunu savunmanın ve var olan, dürüst, çevreye duyarlı bir girişimcilik kapasitesine sahip endüstriyi görmezden gelmenin yersiz ve basit bir yaklaşım olduğunu belirtmiştim. Küçük bir dünyaya kapanmamız ve ileriye bakmaktan kaçınmamız söz konusu olamazdı.
>
> Kongrede de belirttiğim gibi "tufan" kapıya dayandığından, tek kurtuluş yolumuz Gemi idi; yağışlar bir soykırıma neden olabilirdi. Pazarlama, AB politikaları veya doğru içgüdüler yeterli olmayacaktı: Gemi'yi inşa etmemiz, bu sektörde faaliyet gösteren kişilerin kültürel aktörler olduğu gerçeğini yaygınlaştırmamız ve insanları bu yönde bilinçlendirmemiz şarttı.
>
> Konuşmama, tufanın sona ermesiyle Nuh'un yaptığı gibi gemiden tekrar karaya ineceğimizi söyleyerek son vermiştim. 2004 yılında Terra Madre ile yaptığımız da budur.

5. BÖLÜM:
HASAT: 1997-2003

SÜTÜN FARKLI ŞEKİLLERİ VE DOLLY'SİZ NUH'UN GEMİSİ

> Maso, Basklar ülkesi Berlinzone'de Bengodi denilen yerde, yanıtını verdi. Bengodi'de asmaları sosisle bağlarlardı. Bir kazı bir denaio'ya satarlar, üstüne de bir kaz palazı verirlerdi. Rendelenmiş Parma peynirinden bir de dağ vardı burada. Dağın tepesinde oturanlar horoz suyunda haşladıkları makarnaları, mantıları aşağı atarlardı. Kim daha çok yakalarsa, onun daha çok makarnası, daha çok mantısı olurdu. Az ötede ise, içine bir damla su karışmamış bir şarap ırmağı akardı.[1]

Bu metin *Decameron*'un 8. günündeki Caladrino hikâyesinden alınmıştır. Burada bahsi geçen hayali Bengodi[2] Ülkesi bizim Lingotto'daki salonumuza benziyor: salamlar, peynirler, tatlılar, şarap ve zeytinyağı...

Slow Food'un geleceği bu muydu? Yöresel ürünlerin bulunduğu bir bolluk ülkesi mi olacaktı? Salone del Gusto'nun sağladığı başarı böyle bir riskin de var olduğunu göstermişti. Carlo Petrini açıklıyor:

> 2. Dünya Savaşı'na kadar İtalyan aileleri bütçelerinin % 60'ını düşük kalorili ve köy hayatıyla sıkı sıkıya bağlı beslenmeye ayırırdı. Günümüzde bu oran % 17'ye kadar düşmüş durumda. Taşra medeniyetinin sona ermesi ve sanayileşmenin yaygınlaşmasıyla taşra ile şehir arasındaki göbek bağı koptu ve yeni tüketim alışkanlıkları ortaya çıktı. 80'li yılların ortalarında Arcigola ilk adımlarını atar-

1 *Decameron*, Giovanni Boccaccio, çev. Rekin Teksoy, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2007 (7. baskı).

2 İt. Bolluk. (ç.n.)

ken, sadece zenginler kaliteli gıdaları arar hale gelmişti. Fakat bu gıdaları üretenler hak ettikleri gelire sahip olamıyordu. Aynı zamanda İtalyanların büyük bölümü kitlesel olarak üretilmiş ürünlerden üretilen düşük fiyatlı gıdaları tüketiyordu. Bu da büyük toprak sahiplerinin pazarın kontrolünü ellerinde tutmalarını sağlıyordu.

Ortada bariz bir paradoks vardı. Yoksul köylülerin ürettiği gıdaları zenginler, zengin toprak sahiplerinin ürettiklerini ise büyük halk kitleleri tüketiyordu. Slow Food bu akımın tersine çevrilmesi gerektiğini fark etti. Yok olma tehlikesiyle karşı karşıya olan bir fasulye türünü eken, belli bir tavuk türünü açık havada yetiştiren, çiğ ve homojenize edilmemiş sütten peynir üreten üreticinin hakkını alması gerekiyordu. Bu yoksul köylüler için bir vakıf kurup yardım toplamak değil, bu faaliyetlerin yemek için biraz daha fazla para ödemeyi göze alabilen ve bunun karşılığında mutlak gıda güvenliği ve daha fazla lezzet elde edecek bilinçli oburlar tarafından tanınması sağlamak gerekiyordu. Bu sadece İtalya'da değil, bütün dünyada ele alınması gereken bir sorundu.

Uygulamadaki bazı İtalyan yasaları bu bahsettiğimiz üretimi desteklemeye başlamıştı. Oldukça sıkı bir yasa olan ve özellikle peynirler için uygulanan DOP (Menşe Kontrollü Üretim) ve üretim aşamalarından sadece birini coğrafi bölgeye bağlı hale getirdiği için daha az kısıtlayıcı olan IGP (Coğrafi İşaret Tescili) gibi yasalar bu dönemde çıkmıştı. Slow Food bu normların ya aşırı genel ya da tüketiciler tarafından anlaşılmamış yasalar olduğu sonucuna varmıştı. Bu sebeple 1997'den itibaren yeni düzenlemelerin çıkarılması için çalışmaya başladı.

1997 aynı zamanda klonlanmış ilk koyun Dolly'nin de dünyaya geldiği yıl oldu. 21 Şubat 1997'de Edinburgh'daki Roslin Enstitüsü'nde çalışan bilim adamları bir hayvanın genetik bilgilerini bir diğerine aktarmayı başardıklarını açıkladılar. Böylece ilk "fotokopi" yaratılmış oldu. 22 Şubat tarihinde *La Repubblica* gazetesindeki yazısında Giovanni Maria Pace şöyle yazdı: "Yumurtanın içine yerleştirilen DNA bir embriyo-

nun oluşmasını sağladı ve bu sayede donörden alınan ilk hücrenin bir kopyası olan bir hayvan ortaya çıktı." Bu deney bitmeyen tartışmalar doğurdu. Yetişkin bir memelinin kolanlanması denemeleri ne kadar ileri götürülecekti? İş bir insanın yeniden üretilmesi seviyesine gelecek miydi? Tamamı yerine organlar üretilerek yedek parçalar yapılabilir miydi?

DNA'nın ticari amaçlarla değiştirilmesi yarışı 1980'de başlamıştı. Bu tarihte ABD Yüksek Mahkemesi genetiği değiştirilmiş bir bakteri türünün bir araştırmacı tarafından lisanslanmasını onayladı. 1982'de ilk defa gen taşınması yöntemiyle üretilmiş gıdalar piyasaya sürüldü. Örneğin genetiği değiştirilen çileklere, daha düşük hava sıcaklıklarına dayanıklı olmaları için Kuzey Denizi balıklarından alınan genler yerleştirildi. 1986 itibariyle GDO'lar raflarda yerini almaya başladı. 1994'te Kaliforniya merkezli Calgene firması Flavr Savr domatesini piyasaya sürdü. Bu domatesin özelliği toplandıktan aylar sonra dahi bozulmamasıydı, neyse ki çok lezzetsiz olması sebebiyle kısa sürede pazardan çekildi. Dolly bütün dünyada büyük bir şok dalgası yarattı. Aynı dönemde gen transferi yöntemiyle üretilmiş soya da piyasaya sürülmüştü. Tabii bu ürünleri geliştirenler de bu araştırmaları yapabilecek finansal kaynağa sahip olan büyük çokuluslu şirketlerdi. Tarlalarda haşereyle mücadele yöntemleri yerine kendi kendine ürettiği toksinler vasıtasıyla parazitleri öldürebilen tohumlar kullanılmaya başlandı. Ama kimse derinlemesine ve uzun vadeli araştırmalarla bu gelişmelerin çevre üzerinde yaratacağı etkileri hesaplamıyordu.

Bu çevresel kaygılar yöresel ürünlerin korunması için gösterilen çabalarla birleşti ve Slow Food'un yaptığı işbirliklerinde yeni bir aşama başlattı. Bunun ilk adımı olarak Carlo Petrini, 1753'te tarımın geliştirilmesi amacıyla kurulan Floransa'daki Georgofili Akademisi'ne muhabir üye seçildi. 12 Haziran 1997'de üyelere yaptığı bilgilendirme toplantısında yok olma tehdidi altındaki ürünlerin korunması amacıyla acil bir müdahaleye ihtiyaç duyulduğundan bahsetti. Birkaç gün sonra Fontanafredda

di Serralunga d'Alba Vakfı, kültür, enogastronomi, bilim, basın ve siyaset alanından katılımcıların hazır bulunduğu bir toplantı düzenledi. Bu toplantının sonucunda hem bilimsel hem de toplumsal temelli öneriler sunan "Lezzet Gezegenini Kurtarma Gemisi" belgesi ortaya çıktı:

> [...] Sosyal alanda şu konularla ilgileniyoruz:
>
> - Tehdit altındaki türlerin bir listesini çıkarmak ve dağıtmak. Bu türler zaten geniş halk kitlelerinin değer verdiği türlerdir. Bu sayede onları koruma çabaları daha etkili olacaktır.
>
> - Bu ürünleri analiz edip isimlerinin ve son üreticilerinin listesini çıkararak medya ve basılı malzemeler sayesinde konuyla ilgili bilinçlenmenin artırılması ve koruma kavramının ekonomik tatmin ile birleştirilmesini sağlamak.
>
> - Tüketicileri bu ürünleri tüketmeye teşvik etmek, bu ürünlerin ancak gerçek anlamda ticaret/gıda döngüsüne katılarak yok olmaktan kurtulabileceklerine ikna etmek.
>
> - Her bölgede bazı lokantaları bu ürünlerin promosyonu konusunda görevlendirmek ve lokantaların bu ürünleri kullanarak yapacakları yemeklerle promosyonu desteklemek.
>
> - Büyük restoran işletmecilerinin bu ürünlerden birinin hamisi olmalarını ve yemeklerinde bu ürünleri kullanmalarını sağlamak. [...]

Bu prensiplerin gerçek hayatta uygulanması için yürünmesi gereken oldukça uzun bir yol vardı. Kurulan bir komisyon çalışmaya başlarken, yerel ürünlerin korunmasına yönelik girişimler peynirler üzerinden şekillenmeye başladı. Girişime uluslararası bir boyut kazandırmak için seçilen isim de peynirin İngilizcesiydi: *Cheese*. İlk peynir fuarı Tarım Bakanlığı ve Avrupa Birliği'nin katkılarıyla 19-22 Eylül 1997 tarihlerinde Bra'daki pazarda gerçekleştirildi. Mendicità Istruita'ya birkaç yüz metre mesafede bir meydanda kurulan pazara çevredeki tarihi avlularda yapılan tadımlarla destek verildi.

Slow Food grubu daha önce şarap için yaratılan coşkulu havayı süt ürünleri için de yaratmayı başarmıştı. Milano'dan kalkan "peynir trenleri" ve ülkenin dört bir tarafından otobüsler ve otomobillerle gelen yaklaşık 15.000 insan Cheese '97'nin başarısına ortak olmuştu. Bu fuarda Avrupa Birliği'ndeki 11 ülkeden gelen 127 çeşit peynir yer almıştı. İsviçre, Türkiye ve Kuzey Afrika'dan gelen katılımcılar da vardı.

Bu fuar o zamandan beri iki yılda bir, Salone del Gusto ile dönüşümlü olarak düzenleniyor ve son birkaç yılda çok ciddi rakamlara ulaştı: Toplamda 20 ülkeden gelen 200 katılımcı ve 155.000 ziyaretçi.

D'ALEMA'NIN RİSOTTO'SU

Bruno Vespa'nın *Kapıdan Kapıya* isimli televizyon programı ülkenin "ortayolculuğuna" soyunmadan önce, politikacıların bir kamuoyu araştırması hakkında konuştuğu, sürpriz bir misafirin bulunduğu ve arada "özel" hayatlarına dair filmlerin de gösterildiği programlar vardı. 1997 sonbaharında İtalya'nın ilk sol hükümeti olan Prodi hükümeti döneminin ortalarına gelinmişti. Hükümete dışarıdan destek olan komünistler haftalık çalışma saatinin 35'e indirilmesi için hükümeti sıkıştırıyor, buna Sergio Cofferati başkanlığındaki CGIL de destek veriyordu. Bu sırada sosyal demokratların genel sekreteri Massimo D'Alema, başında olduğu partilerarası komisyon üzerinden hükümetin sağ kanadını kapsamlı bir kurumsal reforma ikna etmeye çalışıyordu. Bu sebeple hükümet bir krizin eşiğine gelmişti. 13 Ekim gecesi iktidar partisinin lideri devlet televizyonunda şöyle diyordu: "Aman dikkat, kısık ateşte, soğanı yumuşayana kadar pişiriyoruz." D'Alema kollarını sıvamış, önünde Jack Lemmon'un *Garip Bir Çift* (*The Odd Couple*) filmindekine benzer ünlüğüyle ertesi günün gazetelerine malzeme veriyordu: "Chez Maxim'de Maksimum Bir Lider." Karşısındaysa Umbria usulü sosları en az Giotto'nun freskleri ya da Cimabue'nin süslemeleri kadar ünlü olan "üstat Gianfranco Vissani" vardı.

Yayın, konukların Slow Food'a yağdırdıkları övgülerle sona erdi. Sıkı bir salyangoz taraftarı olan Vissani, D'Alema'yı uluslararası "yavaş yeme" kongresine davet ederken, gazeteci Vespa da uzun süre önce bu harekete üye olduğunu itiraf etti. "İkinci Uluslararası Kongre için herkes Orvieto'ya." Yeni slogan buydu. O günlerde Umbria büyük bir depremle sarsılmıştı, kameralar önünde sözünü tutmak bu ölü toprağına tekrar güven aşılanmasını sağlıyordu.

16-19 Ekim 1997 tarihlerinde gerçekleşen kongreye bütün dünyadaki 40.000 üyeyi toplam 35 ülkeden 650 delege temsil etti. Bu aynı zamanda bir kalite belirtisiydi. Pek çok sol politikacı "Bra'nın Nuh'una" saygılarını sunmaya gelmişti. Bu Orvieto'ya gelen gazetecilerin Carlo Petrini'ye taktıkları isimdi. Karikatürist Sergio Staine 19 Ekim tarihli *La Repubblica*'da anlatıyor:

> Sol o zamana kadar bilinmeyen bir hedonizm çağrısı keşfetmişti. Sağın da hoşuna giden, toprakla gelenekler arasında kurulan bağ, aslında yavaş yeme kültürünün sadece bir parçasıdır. Kalanı ise merak, uluslararası fikir alışverişi ve mücadelelerden oluşur. Ben Arcigola'ya bir otokritik sürecinin sonucunda vardım. Toskanalı olmayı kurucu değer olarak benimsemiş Floransalı bir aileden geliyorum. Yavaş yavaş fark ettim ki Brunello dışında da öğrenilecek şeyler var. Arca'nın teklifine gelince, ben bu teklife Colonnata usulü domuz yağını kurtarmak üzere dahil oldum. Calvino'nun *Amerika Dersleri*'nde dediği gibi, bir ülkenin tatları ve kokuları öyle şeylerdir ki onları telefon telleriyle ya da elektronik ortamda iletmenin imkânı yoktur.

Medyada büyük ilgi uyandıran bazı olaylar da gerçekleşti. Vissani depremzedelere yardım etmek için çalışan askerlere dağıtılmak üzere özel bir karavana hazırladı. Filistinli ve İsrailli iki şef barış için badem çorbası, ılık kaz ciğerli kuru incir, nane sorbesi, salça ve sarmısakla doldurulmuş güvercin dolması, muhallebi, kakule kahvesi ve baklavadan oluşan bir yemek pişirdi. Bir şampanya çeşmesinden doldurulan ve cam bardaklardan oluşan bir piramit inşa edildi. Depremden etkile-

nen Colfiorito mandırası için 20 milyon Liret (yaklaşık 10.000 Euro) yardım toplandı. Üç yıl önce hiçbir gazete kongre için Terrasini'de toplanan oburlara sayfa ayırmazdı. Öyle ki delegelerden biri şikâyet etmişti: "İletişimimizi iyileştirmemiz lazım, Sicilya gazetelerinde nüdistlerin toplantısına tam bir sayfa ayrılmış, bizim için bir satır bile yazan yok."

Orvieto'da işler değişmişti. Hükümetin sol kanadından kongrenin işlerine karışmaya çalışanlar olmuştu. Yemek ve politika, iş gibi değildi, hattâ çoğunlukla boş iş gibi görülürdü. Ya da işbirliklerini perçinlemek ve iktidar "pastasını" paylaşmak için kullanılırdı. Orvieto'da Carlin parlamento muhabirlerinin bütün bildiklerini tersine çevirmişti. Böylece "siyasi" soylulara uğraşabilecekleri bir konu vermişti. Kendisi de Val Padana'da bir hancının torunu olan Slow Food üyesi, CGIL başkanı Cofferati'nin izniyle Carlin iki teklif sunmuştu. Birincisi "insanlar çalışmaya daha az vakit ayırıp başka şeylerde daha çok ilgilenebilsinler diye" çalışma saatlerini 35 saat ile sınırlamak; ikincisi ise "tarım ve gıda üretiminden başlayarak doğru bir karışıma dayanan" ve sadece turizm odaklı olmayan yeni bir ekonomik model oluşturmak.

Petrini durumdan o gün de, bugün olduğu gibi hoşnuttu:

> Kongre Arcigola ile Paris'te başlayan diğer hareket arasındaki işbirliğinin başlangıcı olmuştu. Öncesinde herkes bana "Şimdi Orvieto'daki Arcigola'nın dördüncü konferansı mı yoksa Slow Food'un ikinci kongresi mi olacak?" diye soruyordu. Onlara bu ilk ortak toplantının ikisinin de yerine geçeceğini söyledim. O dönemde ilk adımlarını atmaya başlamış olan dergimiz *Slow*'un üç dilde yayımlanması sayesinde hareketimizin uluslararası tabiatı kendini kanıtlamıştı. Torino'daki Salone del Gusto ve Arca toplantısından sonra büyük tufan benzetmesini kullanmak konusunda ısrar ettik. Bu tufan İtalya'yı ve bütün Avrupa'yı vurmak üzereydi ve yemek kültürünü altüst edecekti. Sadece eski kıtada 1.500'ün üzerinde peynir, 660 salam ve kurutulmuş et ve 1.000'in üzerinde meyve ve yeşillik kayda geçmiştik. Fakat bu ürünlerin çoğu büyük miktarlarda üreti-

len diğer ürünler kadar gelir sağlamadığı için tükenme tehlikesiyle karşı karşıyaydı. Bazen de pazara sürülebilecek miktarlar o kadar az oluyordu ki ekilmeleri zarar etmek anlamına geliyordu. Fakat bütün bunlar büyük miktarda üretim yapmanın mantığı içinde geçerliydi. Orvieto'da artık herkesin farkında olduğu bir paradoksla karşı karşıya olduğumuzu söyledim: Zengin ülkeler yemek dışındaki şeylere daha çok para harcıyorlar. Burada kastım, hapları, ilaçları, diyetleri ve büyücüleriyle, sağlıktan ziyade estetik kaygıları göz önünde tutan zayıflama endüstrisiydi. O kongrede restoran işletmecilerine yönelik bir slogan geliştirdik: "Yok olmakta olan ürünleri kullanın!" Aynı zamanda kendi aramızda da Arca bünyesinde bir işbirliği başlattık. Kendimi herkesi toplayabilecek Nuh gibi hissetmiyordum. Biyoçeşitlilikle ilgili korumaya alacağımız ürünleri dikkatlice seçecek kriterleri oluşturmamız gerekiyordu.

Dördüncü ulusal kongre 19-21 Haziran 1998 tarihinde Rovereto'da gerçekleşti. Burada ilkinden çok daha büyük bir Salone del Gusto oluşturuldu. Toplamda 204 laboratuvar ve 3 büyük salon kurulmuştu. Lingotto'daki kermesi 10 farklı ülkede daha gerçekleştirdik. Bra'ya her yerden telefon, faks ve e-posta yağıyordu. Bazı yerlerde Lingotto kapılarını açmadan iki ay önce rezervasyon yaptırmak isteyenlerin talepleri geliyordu. 5-9 Ekim 1998 tarihlerinde Torino'da dünyanın dört bir yanından gelen 80.000 kişinin katılımıyla Salone del Gusto düzenlemişti. Etkinlik Piemonte Valisi Enzo Ghigo tarafından da ziyaret edilmiş, hükümette yer alan pek çok politikacının ilgisini çekmişti. Konsey başkanı Massimo D'Alema ve Dış Ticaret Bakanı Piero Fassino'ydu. Başbakan şöyle demişti: "Burada Slow Food üyesi olarak bulunuyorum. Bir gurme olarak değil, yemek meraklısı olarak." Trüf mantarlı Castelmagno peynirini tadarken ise ağzından kaçırıyordu: "İnanılmaz bir şey bu, şiir gibi."

Gazeteci Gad Lerner, *Slow*'daki bir makalesinde (yıl 1998, sayı 10), otomobil fabrikasının tekrar açılmasının yarattığı etkiden bahsederken

şöyle diyor: "Lingotto aynı zamanda açlığımızın ve tatlarımızın arkeolojisi haline geliyor. Köklerinden koparılmış bir toplumun kimliğini, etnik ve kültürel bağlarını ve varoluşunun derin anlamlarını bulma çabasını temsil ediyor. Önce kitaplar, sonra müzik ve şimdi de yemekler. Şehirli medeniyetimizin arkasındaki maddi çabanın yok olmamak adına çağdaş tüketime, büyük bir otomobil fabrikasına ve onun kuruluş değerlerine dönmesi ne kadar normal ve doğal." Kermesin açılışında avukat Agnelli, Petrini ile tanışmak istedi. Ve *New York Times* ilk defa sayfalarında Salone del Gusto'ya yer vererek 9 Ekim 1998'de şöyle yazdı: "Politikadan hoşlanmayan ve fast food'dan nefret eden bir grup solcu entelektüel tarafından başlatılan bu fuar son yıllarda İtalya'da ve Avrupa'da çok popüler oldu. [...] İngilizler kuşları korumak için adam bile öldürebilir, Fransızlarsa aynı şeyi dillerinin saflığını korumak için yapabilir. İtalyanlarsa sadece yemekle ilgili konularda sinirlerine hakim olamıyor."

Gambero Rosso'nun Eylül 1997'deki sayısında editör Stefano Bonilli arkadaşı Carlo Petrini'yi kapak yaparak onurlandırdı ve Salon'un etkilerinden bahsetti: "Bu fuar elitlere has olarak görülen bir olayı kitlelere taşıyacak. Motor Show'a benziyor, ama yemek ve şarap içeriyor. Oldu olacak Food Show deyin bari de uluslararası olsun."

YAVAŞ ŞEHİRLER VE YAVAŞ TOPRAKLAR

Carlo Petrini'yle görüştükten sonra Bra'da bir gezintiye çıktım. Tatil gününde bile bu şehir dolaşmak için çok uygun bir yer. Şehrin sakinleri kaldırımlarda oturmuş kahvelerini yudumluyor, dostlarıyla muhabbet ediyor ve çevrelerinde olan biteni izliyorlar. Ağaçların gölgesi altındaki meydanlarda, havada lavanta ve leylak kokusu var. Bu gölgeliklerde cana yakın yaşlı amcalar ve teyzeler sizi selamlıyorlar. Bunlar beni şaşırtmıyor. Dolce Vita'ya adım atmışım gibi hissediyorum. Slow Food felsefesinden etkilenen Bra ile birlikte toplam dört İtalyan şehri 1999'da modern şehir hayatının azgın girdabından kurtulmaya karar verdiler. Bu şehirler Petrini'nin prensiple-

rine göre düzenlenmiş: kârdan önce keyif, şirketten önce insan, hızdan önce yavaşlık geliyor.

Yıllardır Kanada'da yaşayan gazeteci Carl Honoré, *In Praise of Slowness* (Yavaşlığa Övgü) kitabında yavaş yaşamak ve yeni bir yemek kültürü oluşturmak için mücadele eden bu uluslararası hareketin merkezinin bulunduğu Bra şehrini işte böyle başarıyla tasvir ediyor. Carlin ve arkadaşlarının fikirlerinin bulaşıcı olduğunu da belirtelim. 1999'da Orvieto Kongresi'nden sonra onların heyecanına kapılan bir grup yerel yönetici kendine has bir yaşam şekli ve korunmaya muhtaç özel ürünleri bulunan bazı küçük şehirleri bir araya getirecek bir birlik kurdu. Fikir o dönemde Chianti'deki Greve kentinin belediye başkanı olan sosyal demokrat Paolo Saturnini'den çıktı. Bu kent yaklaşık 10.000 nüfusu ile Floransa'ya 30 kilometre mesafedeydi ve bölgenin en güzel bağlarına sahipti. Saturnini 17 Kasım 1997'de merkeze bir mektup yolladı ve Petrini'ye hareketi yavaş şehirleri de içine alacak şekilde geliştirmeyi önerdi. Arca projesinin sadece tüketicileri, restoran işletmecilerini ve zanaatkârları değil, kurumları da kapsaması gerektiği varsayımından hareket ediyordu. Bu konuda da ilk elden belediye başkanlarının görevlendirilmesi öneriyordu. Bu maceraya Orvieto, Positano ve Bra'yı da dahil etmeyi başardı. Konuyla ilgili bir "şehirsel sürdürülebilirlik" manifestosu yayımladı. Yavaş Şehirler Birliği, 20 Temmuz 2000'de Roma'daki İtalyan Ulusal Belediyeler Birliği (ANCI) binasında dönemin sosyal demokrat kültür bakanı Giovanna Melandri ve Floransa belediye başkanı, aynı zamanda ANCI başkanı da olan Leonardo Domenici'nin katılımıyla açılmış oldu.

Eğer slogan yemek için geçerliyse kentsel gelişim için de pekâlâ işe yarayabilirdi: Yavaşlamak, hayatı tekrar ele almak, varsayımları değiştirmek. Günümüzde çizmenin tamamında 50'nin üzerinde küçük ve orta ölçekli kenti bir araya toplamış olan birliğin fikir babası Saturnini anlatıyor:

> Arcigola ile Firenze (Floransa) Birliği'nin ulusal festivalinde Chianti bölgesi olarak bizim bir şarap fuarı düzenlememizin istendi-

ği 1988'den beri iletişim halindeydim. Bu küçük ama derinlere kök salacak bir tohumdu. O zamanlar taşrada oturmak, istenmeyen bir şeydi. Üzüm bağlarının ortasına fabrika kondurulması için takla atan yöneticiler biliyorum. İnsanlar tarımdan kaçıyordu. Toprağa ise gereken özen gösterilmiyordu. Belediye başkanı olarak şehre sade bir vatandaştan daha çok katkım olabileceğini düşündüm. Petrini'ye bir mektup göndererek fikrimi açtım. Bu fikre dönemin Bra belediye başkanı Franco Guida, Positano belediye başkanı Domenico Marrone ve Orvieto belediye başkanı Stefano Cimicchi de destek verdiler. Tabi o zamandan bu yana çok yol katettik.

Haklı sebeplerle, yavaş şehirlerin en büyük destekçisi "yavaşlığın başkenti" olarak anılan Orvieto'nun belediye başkanıydı. Fast food'u ve sex shop'ları yasaklayan bir genelge çıkaran Orvieto bugün birliğin merkezi konumunda. Nasıl ki iyi şarap bağa hasar vermeden yapılırsa, bu küçük İtalyan kentlerinin yöneticileri de tarım, zanaat ve tarihsel doku açısından bölgelerindeki gelenekleri tekrar değerlendiriyorlar. Teknoloji reddedilmiyor, insanların hizmetine sunuluyor. Örneğin hidrojene dayalı bir ekonomi ve telekomünikasyon alanındaki gelişmeler teşvik ediliyor. Ayrıca küçük kentlerin büyüklere oranla iyi yaşamak konusunda kendilerini daha kolay değiştirebilecekleri düşünülüyor. *Cittàslow*[3]'a katılan belediye başkanları bir seri görev üstleniyorlar: Bölgenin kentsel dokusunu koruyup gelişmesini sağlayacak çevre politikaları, genetiği değiştirilmiş ürünlere izin vermeyip doğal metotlarla yetiştirilen ürünleri teşvik etmek, tüketicilerin ve üreticilerin doğrudan temas halinde olacakları mekânları ve durumları oluşturmak.

Yavaş şehirler ve Oriveto'daki Palazzo del Gusto'nun (Tat Sarayı) direktörü, gazeteci Pier Giorgio Olivetti durumu şu şekilde açıklıyor: "Bu şehirlerin kaybetmemeye karar verdiği değerler aynı zamanda 'yersiz yurtsuzlaşmaya' verilmiş bir karşılık. Bu anlamda esasen *mekân* olmayan yerlerle (bazı banliyöler, her yerde aynı olan fast food restoranları, bü-

3 İt. Yavaş şehir (ç.n.)

tün bir ailenin cumartesi sabahını geçirdiği alışveriş merkezleri gibi) ve World Watch Institute'un dediği gibi 'doğal olmayan afetlerle' yani insan eliyle ve dengesiz kalkınma sonucunda ortaya çıkan felaketlerle mücadele etmeyi hedefliyoruz."

Bu konuyla ilgili yapılmış başka çalışmalar da var. Örneğin Venedik Üniversitesi Şehirlicik Bölümü'nde gerçekleştirilen bir doktora çalışmasında mimar Emanuel Lancerini İtalya'daki "yavaş mekânları", "salin konut alanlarını" inceledi. Çalışma, Aşağı Brescia, Langa ve Marche bölgelerini kapsıyor. Araştırmaya göre yavaş bir gelişim planı tarımsal ve turistik gelişmenin kesiştiği ve bunlara kontrollü bir konutsal gelişimle az miktarda endüstriyel gelişimin dahil olduğu bir ortamda hayata geçirilebilir. Burada "geleneğe sadece görsellikten daha fazla anlamlar yüklenmesi" gerekiyor. Lancerini yavaş mekânların yeni bir gelişim modeli olarak değil, yeni bir şehircilik hipotezine ulaşmanın metaforu olarak düşünülmesi gerektiğini söylüyor, kavramsal yenilikleri olan bir "yavaşlık seçeneği."

İtalya'nın yerel kırsal sisteminden bahsediliyor, 4 milyonun üzerinde bir nüfus, yaklaşık 6 milyon hektarlık bir alan; yani yüzölçümü olarak bütün ülke topraklarının dörtte biri. Bu bölgelerde tarım, endüstri ve konaklama hizmetleri iç içe geçmiş. Bütün bu sistemin içinden ise yepyeni bir olgu ortaya çıkıyor: Slow Food tarafından "yok olma tehdidiyle karşı karşıya olan küçük üreticileri" korumak amacıyla başlatılan "Koruma"lar. Lancerini'nin dediği gibi "Bunlar kaliteli gıda ürünlerinin denenmesi, yayılması, üretilmesi ve teşviki için birer referans noktası oldular."

Tarım ve turizmin harmanlanması bu yavaş toprakları daha ilginç kılacaktır. Araştırma Langa'dan da bahsediyor, bölgenin "yerel ürün" olarak sunulmasını anlatıyor, doğal güzellikler kadar mutfağa ve şaraba da önem verildiğinden bahsediyor. Lancerini şöyle diyor:

> Langa'nın bu tatlı manzarasına girdiğinizde geleneklerle yeniliklerin birleştirilerek arkadaş canlısı bir tonun ve ritmin bulunduğunu görür-

sünüz. Bu karakter villaları, çiftlik evlerini, tarihi mekânları, üretim ve boş zaman mekânlarını aynı anda hem içinde barındırıyor hem de onların içine giriyor. Bu sayede ortaya çıkan melezleşme geçmişe ait unsurlarla günümüz unsurlarının harmanlanmasını sağlıyor. Ürünlerden ziyade onların üretiliş biçimi ve sosyal aktörler arasında kurulan ilişkiler ve bağlar ön plana çıkıyor: Barolo'nun üreticisi Ceretto, bağlarındaki eski bir kiliseyi restore eden Sol LeWitt'in eserini ölümüne kadar her hafta bir şişe Barolo vererek geri ödüyor.

Yavaş şehirler ancak gelişmenin daha kaliteli bir kalkınma lehine frenlenmesi ile korunabilir. Doyayısıyla *slow life* mesajı, şehirlere ve medeni hayatın diğer yönlerine doğru esnetilmeli, böylece *slow* öneki kaliteye önem veren yaşam sistemlerini destekleyen hareketlerin düsturu haline gelmeli. Mesela spor salonları için *slowfit*, patlamış mısırdan başka şeyler de sunan sinemalar için *slowcinema* ve sigara yasağı sonrası *slowsmoke*. Bu uyarlamalar "slow" felsefesini kitlesel başarısın göstergesidir ve Via Mendicità tarafından memnuniyetle karşılanmaktadır.

DARIO FO, BİR KLONLAMA KARŞITINA VERİLEN NOBEL

"Ortaçağ soytarıları gibi, otoriteyle dalga geçmek ve ezilenlerin itibarını korumak." İşte bu motivasyon İsveç Akademisi'nin 1997'de Dario Fo'ya Nobel Edebiyat Ödülü'nü vermesini sağladı. Çok ses getiren bir karar, alışılmadık bir kişiliğin onurlandırılması. *Mistero Buffo*'nun yaratıcısı durumu inkâr etmedi: Stockholm Concert Hall'da yaptığı kabul konuşmasında gıdalara yapılan genetik müdahalelere de değinmişti. O dönemde karısı Franca Rame ile birlikte Avrupa'yı dolaşarak Avrupa Birliği'nin biyoteknoloji lisanslamalarıyla ilgili yönetmeliği sayesinde bir "insani domuzun" üretilmesinin mümkün kılındığını anlatıyordu. Fo şöyle konuştu:

> Çokuluslu şirketlerin gücü ve etkisi altındaki Avrupa Birliği bürokratları şimdi *Frankenstein'ın Domuz Kardeşi* isimli bir bilimkurgu-

gerilim filmine konu olabilecek bir plan hazırlıyorlar. Öyle bir yasayı onaylatmaya çalışıyorlar ki bu sayede (buraya dikkat!) canlılar ya da onların organları patentlenebilecek ve bu organlar *Der Zauberlehring*'deki (Sihirbazın Çırağı) gibi yöntemlerle, genetik manipülasyonla üretilebilecek.

Şöyle olacak: Bilim adamımız domuzun genetik kodlarıyla oynamak suretiyle insana daha çok benzeyen bir domuz yaratacak. Bu sayede istenilen organ (karaciğer, böbrek, vs.) domuzdan alınarak insana nakledilecek. Fakat insanın nakledilen domuz organlarını reddetmemesini sağlamak için domuzun bazı genetik özelliklerinin de insana tranfer edilmesi gerekecek. Bu sayede etrafta pek çok insan kılıklı domuz ya da domuz kılıklı insan olacak (zaten var diyenleriniz olabilir). Bu garip yaratığın her parçası patentlenebilecek, telif hakkı yasalarına tabi olacak, bu parçalardan birini kullanmak isteyen bir insan onu "icat eden" şirkete telif hakkı ödeyecek. İkincil hastalıklar, acayip deformasyonlar ve bulaşıcı hastalıklar, bunlar hep fiyata dahil olan seçenekler...

Papa (II. Jean Paul) bu operasyondan, bu ikinci sınıf cadılık eyleminden o kadar iğrendi ki bunu insanlığa, insanlık onuruna karşı işlenmiş alçakça bir suç olarak niteledi, bunun ahlaksızlık olduğunu söyledi.

Fo bu kampanyasına iki ay sonra Avrupa Parlamentosu'nda yaptığı konuşmada da devam etti. WWF ve Greenpeace'in desteklediği Yeşiller, Fo'nun elleri yerine domuz patileri yerleştirdikleri posterlerle kampanyaya katıldı, Fo da biyoteknolojilerin lisanslanmasına karşı bir konuşma yaptı. Aslında AB yönetmeliğinin başka bir amacı daha vardı: Amerika kıtasındaki araştırmalara karşı eski kıtayı korumak. Bu sebeple savaş kendisini çevrecilerden ayrı tutan sosyalist solun da katıldığı büyük bir cephede veriliyordu. Avrupalı parlamenterlerin 1998 Mayıs'ındaki kesin "evet" kararından sonra yazar "Çokuluslu şirketler kazandı" demişti. 20 Ekim 1998'de *La Stampa*'da çıkan makalesinde de "Avrupa Par-

lamentosu'nun canlı organizmaların lisanslanmasıyla ilgili karar ahlaka, akla ve mantığa aykırıdır" diye eklemişti.

Nobel'li yazar 1998'deki Salone del Gusto'nun biyoteknolojiler ve yeni beslenme mücadeleleriyle ilgili oturumunda da hazır bulunuyordu. Dario Fo, Radio Bra Onde Rosse için ortaklaşa verdikleri mücadeleden 20 yıl sonra arkadaşı Petrini'ye destek vermek istemişti. Gazetecilere aslında bir obur olmadığını, katılma sebebinin "lezzeti korumak ve gıdaların yok olmasına karşı savaşanlara destek vermek" olduğunu açıklamıştı.

Biyoteknoloji laboratuvarlarında üretilip daha sonra GDO olarak insanoğlunun besinlerine karıştırılan bu gıdalar Slow Food mücadelesinin en tartışmalı konularından birini yaratmıştı. Slow Food'cular bazı aydınlanmacı ve rasyonalist görüşler tarafından bilime karşı olmak ve araştırmalara karşı "gerici" bir tavır takınmakla suçlanmıştı. Bu durum hareketi politik açıdan daha karmaşık ve hattâ muhafazakâr bir cepheye çekmişti. Buna, İtalyan Ulusal Birliği ile Alman Yeşilleri gibi hem gelenekleri savunan hem de kültürel olarak Wagnervari bir romantizme sahip gruplar örnek verilebilir.

Modernliğin aptallıkla kol kola gittiği durumlarda Carlin de teknoloji karşıtı demeçler verdi. 1998'deki Salone del Gusto sırasında kendisine bir türlü cep telefonundan ulaşamadıklarından yakınan gazetecilere şöyle demişti: "Kullanmıyorum. Hattâ yakında restoranların girişinde cep telefonlarının bırakılması için kutucuklar yapılması yönünde bir kampanya başlatacağız. Vahşi Batı'daki *saloon*'lar gibi olacak, girişte herkes silahlarını bırakıp çıkışta geri alacak." Aynı mantıkla birkaç ay önce de şarap şişelerinin üzerine "sağlığa zararlıdır" ibaresi konulmasına karşı çıkmıştı. "Bilimsel araştırmaların aksine, şarap ve genel olarak alkollü içecekler, kültür, emek, gelenek ürünleridir, saygıyı hak eden ekonomilerdir" demişti.

Slow Food çiğ sütten peynir yapılmasını engelleyen "hijyen" normla-

rına karşı da savaştı. Aynı şekilde HACCP[4] normlarının uygulanmasına da karşı çıkmıştı. Bu normlar esasen NASA'nın 1959'da uzay programında kullanılan gıdaların bütünlüğünü korumak için kullandığı bir sistemdi. 1994'te AB yönetmeliği olarak kabul edilen bu sistem 1997'de de İtalyan yasalarına girdi. Bu normların uygulanması pek çok ürünün özgünlüğünü ve kalitesini tehlikeye atar. Bunu takiben sağlık müdürlükleri ve belediyeler tarafından büyük üreticilerle aynı teknolojileri kullanamayan küçük üreticilere karşı yeni bir "cadı avı" dalgası oluştu.

Yine AB ve onun 14 Şubat 2002 tarihli bakteri üremesi sonucu elde edilen ürünlerin ticareti ile ilgili yönetmeliği, gen transferi yapılmış bakterilerin toprağa uygulanabilmesinin yolunu açtı. Dünya şarapçılığı için çok kritik olan bu konuya karşı çıkan Slow Food, imza toplayarak durumun "bilime karşı toplanmış bir haçlı ordusu" gibi algılanmamasına çalıştı. Hareketin kaleme aldığı belgede bu araştırmaların Avrupa'da da devam etmesi gerektiği fakat çalışmalara bu boyutta bir tarımsal devrimin gerektirdiği şekilde sınırları belirlenmiş alanlarda ve uzun vadeli araştırmalarla devam edilmesinin önemli olduğu vurgulandı. Ayrıca her yönüyle şeffaf bir araştırma sürecine ihtiyaç duyulduğu da eklenmişti.

Düzenle kafa kafaya geldiği her durumda Slow Food gıda dünyasının en zayıf tarafını destekliyordu. Fakat sadece desteklemek yeterli olmuyordu.

SCIACCHETRÀ'NIN BAĞLARI VE MOROZZO HOROZU: "KORUMA"LAR

Sestri Levante ile La Spezia arasında kalan kıyı şeridi oldukça dağlıktır. Kayalarla ve rüzgârla beslenen zeytinliklerin ve üzüm bağlarının arasından denize kadar inen teraslanmış yamaçlar. Bunlar, yüzyıllar önce örülmüş duvarları artık yıkılmış, Cinque Terre bölgesinin *cian* adı verilen terasları-dır. Burada yetişen az miktardaki üzümden çok asil ve antik bir ruha sahip olan lo Sciacchetrà şarabı üretilir. Pisa'yı ve büyük mermer çanaklar-

4 İng. Hazard Analysis and Critical Point Controls: Tehlike Analizi ve Kritik Nokta Kontrolleri. (ç.n.)

da gerçekleşen domuz yağı (*larda di Colonnata*) üretimine yardım etmek için Apuane Alplerini ziyaret ettikten sonra uğradıkları bu bağlarda Petrini, bu ürünleri korumak için başka bir yol bulmak gerektiğini anlamıştı. Arca (Gemi) belgesi daha yeni dağıtılmıştı, Lingotto'daki Salone del Gusto ise çok olumlu geçmişti. 1998 sonbaharının sonlarında Carlin kısa bir tatil için Castelnuovo Magra'ya gitti. Orada *Slow* dergisiyle ve başka bazı sektör dergileriyle de çalışan yemek kültürü meraklısı bir gazeteci olan arkadaşı Salvatore Marchese'nin misafiri oldu. Marchese anlatıyor:

> Carlin daha önce Cinque Terre'deki teraslara çıkmamıştı. Gezmeyi kabul etti ve bu eşsiz manzaranın güzelliği karşısında adeta büyülendi. Burası bir yıl önce UNESCO'nun dünya mirası listesine girmişti. Riomaggiore'den yokuş aşağı Serra'ya inen ufak trenlerden birini kullandık. Sanki deniz bizi yutacak gibi üzerimize üzerimize geliyordu ve çevremiz ulaşılamadıkları için kendi hallerine terk edilmiş zeytin ağaçları ve fundalıklarla çevriliydi. Denizin üzerine doğru bir çıkıntıda durduk. Eğimin etkisiyle birkaç metre ilerideki teraslardan biri yıkılmıştı. Bizle beraber Cinque Terre Ulusal Parkı müdürü Franco Bonanini ve onun arkadaşı Doriano Franceschetti vardı. Onlar Carlin'e burada neler olduğunu ve insanların artık buraya gelmemesinin yarattığı ağır sonuçları anlattılar. Dönüş yolunda Carlin başka biri olmuştu sanki. Sessizdi.

Grup, Corniglia'da bir şaraphanenin satış mağazasında durup hem bu değerli Sciacchetrà'dan içti hem de teraslarda yapılan bu zahmetli üretim hakkında bilgi edindi. Akşam Armanda di Castelnuovo Magra'daki akşam yemeğinde, neredeyse Carru'daki Bue Grasso (Şişman Öküz) festivaliyle aynı zamana denk gelen Horoz Festivali yapıldı. Bu lezzetli tüylerin başkenti, küçük bir belde olan Morozzo'ydu. Sarışın ırka mensup horozlar ağustos ayında kasabanın kadınları tarafından kısırlaştırıldıktan sonra, hâlâ geleneklerini unutmamış az sayıdaki Piemonteli ailenin Noel masasına gelmeden önce dört ay daha semirtilirdi. Fakat Morozzo'da üretim bitme noktasına gelmişti. Yaklaşık 300 horoz vardı ve kimse onları istemiyordu.

Böyle çok lezzetli bir et türünün yok olma tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu öğrenen Arcigolosiler soluğu Morozzo'da aldılar. "Bu üretimi militanca korumalı ve küreselleşmenin pençesinden kurtarmalıyız," diye takılıyordu Carlo. Bu sağlık terimi ile askeri terim arasında kalmış "Koruma" lafı onun hoşuna gitmişti. Via Mendicità'da bu terim Gemi'ye alınacak ürünler için kullanılmaya başlanmıştı. İlk hareket Manzonivari bir hamleydi. Birkaç horoz alıp Noel'de, D'Alema hükümetinin bakanlarına göndermişlerdi. Slow Food da Konviviyumları aracılığıyla satmak üzere horoz ısmarlanmıştı.

Bu provokasyondan sonra işin teorisine geçildi.

Arca (Gemi) fikrini toparlamak ve daha iyi tanımlamak gerekiyordu. 1999'da bir bilimsel komisyon kurularak daha önceden belirlenen kriterlere göre 450 ürün tespit etti. Bu kriterler yöreye özgülük, geleneksellik, gastronomik mükemmellikti. Nihayet yıllar süren üretim artışı temelli tarım politikalarından sonra devlet kurumları bir şeyleri anlamaya başlamıştı. Medyada ise yerel ürün, ekonomik açıdan uyumlu tarım, lezzet kalitesi, geleneksel teknikler gibi ifadeler yer almaya başlamıştı. Bu ilgiye rağmen pek çok ürün hâlâ yok olma riski taşıyordu.

Bugün Onlus Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı'nın başkanı olan Piero Sardo anlatıyor:

> Sahaya inmeye karar vermiştik, maceralı ama çekici bir fikirdi. Slow Food o zamana kadar herhangi bir ekonomik mekanizmaya dahil olmadığından, konuyla ilgili çok tartışma çıkıyordu. Fakat duruma seyirci kalamazdık. Kasım 1999'da Bologna'da yapılan mütevelli heyeti toplantısında izin çıkmıştı. Koruma sözcüğü ilk başlarda bazılarına garip geldi. Bazılarının kulağına biraz savaşı çağrıştıran bir laf gibi geliyordu; sanki toprak işgal edilecekmiş gibi. Koruma sözcüğünün aslında bir şeyi korumaktan geldiğini söyleyerek karşı çıktık. Bu sağlıkla ilgili bir terimdi. Zaten kullanmaya başladıkça herkes terimin işe yaradığını görmüştü.

Tüketicilere iki yönlü çağrı yapılıyordu. Ellerini hem kalplerine hem de cüzdanlarına götürmeleri isteniyordu. Çünkü bu ürünlere normalden biraz fazla para ödemek gerekiyordu. *Bagna cauda*nın[5] temel bileşenlerinden Nizza Monferrato'ya has kambur devedikenini üretebilmek için bitki toprağın içinde elle bükülür böylece beyaz ve yumuşak kalması sağlanır. Eğer siyah plastik ipler kullanılırsa tadı tamamen değişir. Bir hektarlık bir tarlayı düzenleyebilmek için genç "devedikenciler" ve onlara hocalık yapacak yaşlı köylülere ihtiyaç vardır. Yeni felsefe çerçevesinde 25-29 Kasım 2000 tarihlerinde düzenlenen Salone del Gusto'da ülkenin farklı yerlerinden gelen 91 ürünün yer aldığı bir Koruma Adası oluşturuldu: Mor Albenga kuşkonmazı (Liguria), Valtellina esmer buğdayı (Lombardia), Puzzone di Moena (Veneto bölgesine has kokulu bir peynir türü), ince kabuklu gerçek San Marzano domatesi (Campagnia), Caciocavallo Podolico (Podolica cinsi ineklerin sütünden üretilen Basilicata bölgesine has bir peynir türü), meşhur Bronte fıstıkları (Sicilya) ve daha niceleri.

Bir çalışma komisyonu Gemi'ye binebilecek ürün kategorilerini belirlemişti: Sirkeler, tahıllar ve taneliler, bitkisel ürün konserveleri (reçeller ve soslar), balık konserveleri (balık yumurtası, ançuez, ton), et türevleri (*pate*), tatlılar, aromatik otlar ve baharatlar, peynir ve süt türevleri, kuru ya da yaş meyve, baklagiller, bal ve arıcılık ürünleri, şıralar, şarap bazlı içkiler, fermente içecekler, zeytinyağları, tohumlardam mekanik yolla elde edilen yağlar (ceviz ve fındık yağları), yeşillikler, ekmekler, makarnalar, fırın ürünleri, yabani ürünler (sadece toplanıp geleneksel yöntemlerle işlenenler), besin değeri olan hayvan türleri, tuzlar, işlenmiş etler, şaraplar ve bağlar.

Bunun yanı sıra uzmanlar bir Koruma için gerekli kriterleri de belirlemişlerdi:

1. Ürünlerin yüksek kalitede olması gerekir (yani organoleptik açıdan kusursuz olmalılar). Bu kalite yerel kullanımlar ve gelenekler üzerin-

5 Piemonte usulü sıcak sos (ç.n.)

den belirlenmelidir.

2. Ürünlerin belli bir grubun hatıralarına ve kimliğine bağlı olması gerekir. Bu ürünler belli bir bölgeye has veya uzun ya da orta vadede o bölgeye uyum sağlamış (bölgenin tarihine göre) türler, çeşitler, bitkisel ekotipler ya da hayvan toplulukları olabilir. İşlenen ürünlerin hammaddesinin yerel olarak üretilmesi gerekir. Dışarıdan temin edilmesi ancak geleneksel olarak, uzun bir tarihi süreçte bu şekilde gerçekleşmişse kabul edilebilir. Tamamlayıcı diğer içerikler (baharatlar, vs.) farklı menşeli olabilir, fakat geleneksel hazırlanma şekline uygun olarak kullanılmalıdır.
3. Ürünün bölgeyle ilişkisi kanıtlanmış olmalıdır: Ürün çevresel, sosyo-ekonomik ve tarihsel olarak belli bir bölgeye has olmalıdır.
4. Ürünler az miktarda ve küçük ölçekli üreticiler tarafından üretilmiş olmalıdır.
5. Ürünler gerçek ya da potansiyel olarak yok olma riskiyle karşı karşıya olmalıdır.

Carlin 1998'den itibaren *La Stampa* gazetesine haftada bir, iki farklı sütunda yazmaya başladı. Bunlardan biri cumartesi günleri yayımlanan kitap eki *Tuttolibri*'deki "Carlin Destekliyor" bölümü, diğeri ise pazar günleri yayımlanan tarım sayfalarıydı. Bunun dışında *Specchio* dergisiyle dağıtılan bir ekte de yazıyordu. 25 Ekim 2000 günü, köşesinde bazılarının dalga geçmeye başladığı yeni fikrini açıkladı: "Lezzet Bienali."

> Bu fuar, yemek yemeyi sevenler için bir hazine, aristokrat zevkler peşindeki elitler için bir niş ürünler dükkânı, bir obur patlaması haline gelmeyecek. Ne Pantagruele'yi, ne Roccaverano'nun kokusunu ne de Barolo'yu inkâr ediyoruz. Ama mozarella ya da bir salam yalnızca iştahınızı kabartan bir besin değil aynı zamanda zorluk, tutku ve zekâ dolu bir emeğin meyvesidir. Bu emek nesiller boyunca bir bostanı ekmek, bir sığırı yetiştirmek ya da kadim bir geleneği devam ettirmek suretiyle elde edilen tecrübenin bir sonucudur. İşte

> Koruma Adası'nın üzerinde dalgalanan bayrak budur: Bugün moda olan ama yarın sıkılıp vazgeçeceğimiz çerçöp değil, korunması gereken nadir bulunan yiyecekler. Kuzeyden güneye bu yiyeceklerin soyu onlara en çok ihtiyaç duyan, bu konuda en bilgili ve gıda skandallarından korkan tüketicileri etkiliyor. Bunlar çok değerli ama artık onları herkesin ulaşabileceği hale getirmeliyiz. Bilmeliyiz ki, belli bir toprak parçasının, belli bir tarım kültürünün ve belli bir üreticinin çocukları endüstriyel tarımın cazibesine, kimyasalların kısa vadeli rahatlığına, kalite üretmeden kâr etmenin aldatmacasına kapılmadı. Burada Lingotto'da sahneye çıkan her ne kadar kadim de olsa yepyeni bir tarım anlayışıdır. Bu anlayış köylü kadın ve erkeklerin koruyup, onarıp tekrar ürettiği asırlık bilgeliğe dayanır.

Bir Koruma oluşturmak uzun ve zahmetli bir çalışma gerektirir. Önce İtalya'da, şimdi de bütün dünyada toprakla kurduğu bağ sayesinde yüksek kaliteli fakat yok olma riski taşıyan ürünleri araştırmak ve bulmak, Slow Food'un işi. Bu üretimi devam ettirecek köylüleri ya da balıkçıları belirledikten sonra, Slow Food onları bu koruma kapsamında bir araya getiriyor ve işin uzmanlarıyla yerel kurumları da olaya dahil ediyor. Böylece üretimin takip edilmesini ve ürün kalitesini garanti altına alan bir sistem kurulmuş oluyor. Karşılaştırmalı tadımlar sonucunda bölgeler ve üreticiler arasındaki organoleptik farklar ortaya çıkarılıyor ve değerlendiriliyor. Ürünün olası kusurları hakkında çözüm önerileri getiriliyor.

Bütün bu aşamalarda Slow Food aktif rol alıyor. Koruma'nın tanıtımını yapacak bir komitenin kurulmasını sağlıyor; bu komite daha sonra bir üretim kooperatifi gibi gerçek bir birlik yapısına dönüşüyor. En son ama en önemli aşamaysa iletişim: Dünyanın her yerindeki tüketicilere bu eşsiz üründen bahsediliyor, çok titiz bir şekilde üretildiği, küçük üreticilerin de ürünlerin ambalajlarında kullandıkları ortak işaretler sayesinde ayrışabildiği anlatılıyor. Tabii bu Korumaları karşılayacak bir ekonomi yaratmadan ve onların üretimini artırmadan eskinin lezzetlerini elde tutabilmenin imkânı yok.

COOP SAYESİNDE KALİTE SÜPERMARKETLERDE

Korumaların başlamasıyla Slow Food'un yeni hedefi bu ürünlerin satılabileceği bir pazar yaratmak oldu. Buradaki amaç küçük ekonomileri canlandırıp yerel kalkınma mekanizmalarını harekete geçirmekti. Bu, ancak bu projelerin etki alanında yaşayanların bütün dinamiklere dahil olması ve tüketicilerin "daha kaliteli gıdalar için daha çok ödemeyi" kabul etmesi halinde işleyecek bir döngüydü.

Slow Food'un araştırmalarına ve Milano'daki Bocconi Üniversitesi'nin *Sole 24 Ore* gazetesiyle ortaklaşa yürüttüğü, 23 Ekim 2002 tarihinde yayımlanan çalışmaya göre, Koruma projesi ekonomik açıdan başarılı olmuştu. Proje beş yılda, yıllık 30 milyon Euro'luk bir ciro ve 3.000 kişilik istihdam yaratmıştı. Bocconi'de öğretim üyesi olan Giovanni Viganò'nun belirttiği gibi 2000-2002 yılları arasında verimlilik % 30 arttı, istihdam ise ikiye katlandı.

Bocconi'nin araştırması, örneğin Puglia bölgesindeki Gargano'da istihdamın dokuz tarım işçisinden 100'e çıktığını gösteriyor. Liguria ile Piemonte arasındaki küçük bir vadi olan Val Curone nel Tortonese'de üretilen Montebore peyniri yok olmak üzereyken Korumalar sayesinde tekrar hayata döndü: "Haftada 200 kalıp." Ürünlerin ortalama satış fiyatı da 4 Euro'dan 6,2 Euro'ya çıktı.

2004'te Slow Food tarafından yapılan ve son dört yılı kapsayan bir araştırmada toplam üç bölgedeki 45 Koruma dikkate alındı: Piemonte'de 16, Veneto'da 9, Sicilya'da 20. Piemonte'de satış noktalarının sayısı ikiye katlanarak 148'den 309'a çıktı, buralarda çalışanların sayısı % 81 artarak 225 yeni iş yaratıldı. Korumalardaki toplam istihdam ise 277'den 502'ye çıktı. İstihdamdaki artışın yanı sıra, toplam iş hacmi % 429 arttı, özellikle bazı bölgelerin performansı etkileyici oldu. Örneğin, keçi sütünden üretilen ve Torino'nun üst kesimindeki Alplerin tipik peyniri olan Cevrin di Coazze günde 150 kalıptan 4.700 kalıplık ya-

ni 4.300 kilogramlık üretime ulaştı. Cuneo Ovası'ndaki iki ürünün (Sarı Piemonte tavuğu ve beyaz Saluzzo tavuğu) üretimindeki artış da çok belirgin oldu.

Veneto bölgesinden gelen rakamlar da cesaret verici. Satış noktaları % 25, istihdam % 23, iş hacmi % 231 arttı. Her ne kadar aynı seviyede olmasa da benzer bir eğilim Sicilya için de geçerliydi. Kışlık Alcamo kavunları ve Salina kaparilerinde satış noktalarının sayısı dört yılda 377'den 405'e çıktı. Araştırmanın sonunda şu satırlara yer veriliyordu: "İki yıllık sürenin sonunda, yeni bir üretim ve satış örgütlenmesi ve tanıtım faaliyetleri sayesinde Korumaların tamamı pazarda yer sahibi başarılı ürünler haline geldi. Yüksek fiyatlara ve taleplere ulaştılar. Son tüketici dışında özel mağazalara ve restoranlara yapılan satışta da bir artış yaşandı."

13-15 Mayıs 2005 tarihlerinde İtalya'daki 198 Koruma'nın katılımıyla Sicilya'nın Monti Nebrodi bölgesinde gerçekleşen birinci genel durum toplantısında bu korumaların yarısıyla ilgili yeni bir araştırma sunuldu: "Sentinelle del Gusto" (Tat Alıcıları). 1450 satış noktası ve mevsimlikler dahil yaklaşık 4.000 çalışanla ilgili sonuçlar sunuldu. Son dört yılda 864 yeni iş yaratılmış, Slow Food öncesine oranla üreticilerin uyguladıkları taban fiyatlarda % 93'lük bir artış sağlanmıştı. Küresel üretim ise % 643 oranında artmıştı: Özellikle Ancona bölgesindeki Serra de' Conti nohutlarının durumu kayda değerdi. Neredeyse yok olmak üzere olan ve yıllık üretimi 30 kilograma kadar düşen bu baklagilin üretimi bugün yılda 10.000 kilogramdır.

Bu sonuçları elde etmek için bütün ülkeye yayılmış bir satış kanalı gerekiyordu. Pek çok farklı girişim arasından Slow Food, Nisan 2001'de ülkenin en büyük dağıtım zincirlerinden biriyle işbirliği yapmaya karar verdi. Yıllık 10,5 milyar Euro cirosu, 65 hipermarket ve 1.250 süpermarketle pazarın % 17'sini elinde tutan Coop Italia ile anlaştı. Bralıları bu büyük kooperatifin tarihi de rahatlatıyordu. Coop ilk defa 1854 yılın-

da Torino'da fiyat artışlarına karşı bir satış kooperatifi olarak başlamıştı.

Bu kooperatif, kurtarılması ve korunması gereken lezzet hazinelerinin pazarlanmasındaki ilk adım oldu. Toplam 5 milyon "tüketici üyesi" bulunan Coop, Korumalara destek vermeye başladı. İşin başında yerel ürünler projesi sorumlusu Carlo Barbieri bulunuyordu: "Modern toplumda çok büyük değişiklikler olduğunu ve İtalyanların alışveriş yapma şeklinin değiştiğini fark etmiştik. 2004'teki Salone del Gusto'da, yani ailelere satın alma güçlerini koruma garantisi vermek için kurulan ilk 'sosyal dağıtım kopperatifi'nin kurulmasından 150 yıl sonra, süpermarketlerin raflarında rastlayamadığımız nadir ürünlerin satıldığı bir 'dükkân' açtık."

2003 ve 2004 yıllarında Koruma altındaki ürünler çok çeşitliydi. Toplam 25 Coop satış noktasında 43 ürün satılıyordu. Sonuçlar Coop yöneticilerini bile şaşırtmıştı. Şaraplar hariç 1,5 milyon Euro'luk ciro elde edilmişti. Yani promosyon yapılan gün başına 26.000 Euro. Bu arada pek çok sürprizle de karşılaşılmıştı. Slow Food personeli tarafından ürünlerin özellikleri konusunda bilgilendirilen süpermarket sorumluları kendilerini eski zamanlardaki tüccarlar gibi tezgâh başında müşterilerle ilgilenirken bulmuşlardı.

Bu promosyonlar Coop'un 2000 yılından itibaren 11 adet Koruma'yı doğrudan "adapte" ederek garanti ettiği ekonomik desteğin bir yansımasıydı. 2002'den itibaren ise Calasecchio di Reno kooperatifi (Bologna'dan birkaç kilometre uzakta) Koruma projesini desteklemeye başladı ve Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı'nın kurulmasına yardımcı oldu. Barbieri anlatıyor: "Slow Food ile ortaklığımız, yerel gıdaların korunması yönündeki çabalarımızı yoğunlaştırarak küçük üreticilerin üretime devam etmeleri isteğinden ortaya çıktı. Örgütlerimizin ortak bir noktası var, ikisi de toprağa nüfuz ederek doğuyor ve ortak hareket eden ve bilinçli bir sosyal temele dayanıyor."

Kaldı ki gıda sektörünün etikle ilgilenmesi bir sürpriz değildi. Kriz dönemleri de dahil olmak üzere adil ve sağlam temelli ticaretin hacmi

2002-2004 yılları arasında ikiye katlanarak sadece Coop içinde 7,9 milyon Euroluk bir ciroya ulaştı. Bunda çikolata, kahve, şeker, tatlı çeşitleri, meyve suyu, muz ve kuru meyve gibi pek çok ürününü dünyanın farklı yerlerindeki (Kolombiya, Guatemala, Peru, Kosta Rika, Paraguay, Meksika, Hindistan, Gana, Ekvador, Tayland) küçük üreticilerden almayı seçen tüketicilerin de payı var.

Günümüzde İtalya'da yaklaşık 8 milyon tüketicinin bu tarz sertifikalı ürünleri satın almak için normalden fazla bir parayı gözden çıkarabilecekleri hesaplanıyor. 2004'teki Salone del Gusto'da ise sanayinin de bu sürdürülebilir kalkınmaya destek vermeye istekli olduğu görüldü. Lavazza markası Honduras, Kolombiya ve Peru'daki küçük üreticilerin kaliteli kahveleri için *Tierra* adını verdiği bir proje başlattı. 26 Ekim 2004 tarihli *Sole 24 Ore*'deki bir makalede şöyle deniyordu: "Burada bahsi geçen sadaka vermek değil, 'küçük yerel üreticilerin pazarda rekabet edebilecek hale gelmelerini sağlayacak araçları sunmak', aynen Giuseppe Lavazza'nın dediği gibi."

Coop anlaşmalarıyla beraber Slow Food'un yeni mücadelesi, her bölgedeki Konviviyumlar aracılığıyla Amerikan modelindeki çiftçi pazarları gibi merkezler kurmak olacaktı. Bu girişim, tüketicilere iyi fiyata yüksek kaliteli gıdaları temin etme avantajı sunarken üreticilerin ürünlerini değerine satmalarını da sağlayacaktı. Bu girişim 2004 Salone del Gusto'da başkan yardımcısı Roberto Burdese tarafından ilan edildi. Amaç arz ile talebi buluşturmaktı.

BİYOÇEŞİTLİLİK İÇİN IL CANTICO DI FRATE SOLE

> Doğa Ana için, Tanrım, sana şükürler olsun,
> O bize baksın, bizi beslesin,
> Rengârenk meyveler versin.

Assisili Aziz Francesco'nun 1224 yılı civarında yazdığı bu metin İtalyancada biyoçeşitlilikle ilgili yazılmış ilk eserdir. Bundan 8 yüzyıl sonra

şimdi Toprak Ana tehlikede. Hiçbir zaman bu kadar ölüme yaklaşmamış, bozulmamış ve zehirlenmemişti. Son birkaç yıldır nihayet gezegendeki bütün canlı organizmaları gözetmenin önemi anlaşılır oldu. Carlo Petrini beslenme ile gastronominin, açlık ile lezzetin, bilgi ile zevkin birbirlerinden ayrılamayacağının farkına varmıştı. Tadımlar ve keşiflerle geçen yılların ardından artık üretildikleri malzemeyi tanımadan sadece tabaktaki lezzetleri dikkate almanın mümkün olmadığı anlaşılmıştı.

Peki biyoçeşitlilik nedir? Amerikalı biyolog Niles Eldredge'in *Life on Earth* (Dünya'da Yaşam) isimli ansiklopedisinin bu konuyla ilgili kısmının giriş bölümünde bu terim İngilizcedeki *biological diversity* (biyolojik çeşitlilik) sözcüklerinden türemiş, çok karmaşık ve farklı yönleri olan bir kavram olarak anlatılır. Biyoçeşitlilik "dünyadaki yaşamın genlerden coğrafi bölgelere kadar her seviyede farklılık göstermesi" ve "bunu destekleyen çevresel ve evrimsel süreçlerin" tamamı olarak tanımlanır. Bu terimin ilk defa ABD'de 1986'da Ulusal Biyoçeşitlilik Forumu'nda kullanıldığı düşünülecek olursa, yakın zamanda ortaya çıkmış bir kavramdan bahsettiğimiz anlaşılır. Kavram uzun bir süre bilim dünyasıyla sınırlı kalmıştı. Birkaç yıldırsa çevreci hareketler ve Slow Food'un mücadeleleri sayesinde medyada ve siyasi tartışmalarda da karşımıza çıkıyor. Elredge'in kitabında 8 farklı biyoçeşitlilik tipine yer verilmiş: DNA'da bulunan genlere dayalı genetik biyoçeşitlilik; anatomik özelliklerindeki değişikliklere bağlı olarak organizmaların biyoçeşitliliği; coğrafi dağılıma göre nüfus biyoçeşitliliği; belli bir alanın evrimsel özelliklerini kapsayan spesifik biyoçeşitlilik; doğada bir arada yaşayan canlıların birbirleriyle olan ilişkilerine dayanan topluluk biyoçeşitliliği; canlı toplulukları ve doğanın biyolojik olmayan unsurları arasındaki bağımlılığa işaret eden ekosistem biyoçeşitliliği ve bir bölgenin coğrafi, tarihi ve iklimsel ilişkilerini gösteren coğrafi biyoçeşitlilik.

Üç milyar yılda Dünya'nın doğal evrimi milyonlarca biyolojik türün oluşmasını sağladı. Bunların insanoğlunun ortaya çıkışından önceki 1 ila

10 milyon yıllık dönemde var oldukları düşünülmektedir. Günümüzdeyse yok olma hızı bundan 100-1.000 kat daha yüksek. Son yüzyılda 300.000 bitki türü yok oldu ve daha pek çoğu yok olmaya devam ediyor. Altı saatte bir, bir bitki türünün yok olduğu düşünülüyor. Toplam sığır, koyun ve domuz türlerinin üçte birinin neslinin halihazırda tükendiği ya da tükenmekte olduğu söylenebilir. Denizlerdeyse durum daha iç açıcı değil: Gezegenin balık rezervinin % 75'i yok olma tehlikesiyle karşı karşıya.

Tüketimle ilgili rakamlar da var ve bunlar, insanoğlunun doğal kaynakların sürekli daha büyük bir hızla yok olması yüzünden gezegen ölçeğinde bir felaketle karşı karşıya kalacağını gösteriyor. Örneğin günümüzde 1970'lerde harcanan enerjinin tam iki katının harcandığı görülüyor ve 2020'ye kadar bu rakamın % 60 artacağı tahmin ediliyor.

Sürekli enerjiden ve petrol rezervlerinin tükenme ihtimalinden bahsedilse de su ve gıda kaynaklarının yok olması şu anda insanoğlunun önündeki en büyük ve en dikkat edilmeyen sorundur. "Dünyanın, herkes Hintliler gibi beslense 10 milyar, İtalyanlar gibi beslense 5 milyar, Amerikalılar gibi beslense 2,5 milyar kişiyi besleyebileceği" hesaplanmış (dünya nüfusunun 6,1 milyar olduğunu not etmekte fayda var). Bunun sebebi tahılların ve suyun hayvanların beslenmesi için kullanılması. 1900 yılında bu iş için ekinlerin % 10'u kullanılırken günümüzde bu oran % 45'e çıkmış durumda.

Bu senaryoya göre dünyada 820 milyon insan açlıkla mücadele ediyor, yoğun ve endüstriyel tarımın da buna bir çözüm olamayacağı açıkça ortaya çıkıyor. Hattâ bu yöntemlerin gezegeni daha da yoksullaştırdığını söylemek mümkün. Bir zamanlar insanoğlu 12.000 bitki türünü yiyecek olarak tüketirdi, günümüzdeyse 20 kadarı yeterli olmakta. Toplam 235 patates türünün yedisi ekiliyor. Buna ilaveten, binlerce yıllık ekin rotasyonu, hayvanlarla bitkiler arasında oluşagelmiş ilişkiler ve tohum seleksiyonu geleneksel tarım için en büyük "güvence" kaynağıydı. Son 80 yılda ve özellikle de 50'lerde ve 60'lardaki "yeşil devrim"le

gelişmekte olan ülkelerde hızla yayılan endüstriyel tarım biyoçeşitliliğin yok olmasına neden oldu. Bunun sonucunda yüksek miktarda pestisit kullanımını gerektiren monokültürler oluştu. Bu yüzden sadece üç tür; pirinç, mısır ve buğday, dünyadaki insanların bitkisel besinlerinin % 60'ını oluşturuyor. Ayrıca, gıdalar gereksiz yere ve aşırı enerji harcanarak taşınıyor. ABD'de gıdaların süpermarketlere ulaşmadan önce katettiği ortalama mesafe 1.288 kilometre.

Biyoçeşitliliği savunanlar gıda tüketimi alışkanlıklarının değiştirilmesi gerektiğini belirtiyorlar ve şu kurallara dikkat çekiyorlar:

- Besin zincirinin alt sıralarında bulunan organizmalardan elde edilmiş besinleri yemek
- Organik yiyecekleri seçmek
- Yerel olarak ekilmiş/yetiştirilmiş ürünleri satın almak
- Ürünleri mevsiminde tüketmek
- Ambalajsız ya da sadece gerektiği kadar ambalaj malzemesiyle satılan ürünleri tercih etmek
- Aşırı şekilde tüketilen biyolojik türlerden elde edilmiş besinlerden uzak durmak
- Beslenme düzenimizi genişleterek mümkün olduğunca farklı çeşit ürün tüketmek
- Kullan-at tipi poşetler yerine tekrar kullanılabilir kumaş çantalarla alışverişe çıkmak
- Gıdaları ziyan etmemek

Tüketicilerin kurban olmakla bilinçli ve aktif vatandaş olmak arasında seçim yapabildiği bir dünyada bu normlar bizim rehberimiz olmalı. Tabii Slow Food'un da şartları var: Zevki aramaktan vazgeçilmemesi ve seçme hakkının korunması. Bu sonuncusu gıda eğitimine bağlı ve herkes için geçerli olamıyor. Dünyanın pek çok yerinde insanlar, büyük şirketlerin pazarlama hamleleriyle mücadele ettikleri bir savaşın ortasında kala-

biliyorlar. Bu şirketlerin amacı küresel pazarı kullanarak maksimum kâr elde etmek. Bu tez *Food Wars* (Gıda Savaşları) isimli kitabı yazan Londra Üniversitesi'nden Dr. Tim Lang ve araştırmacı Michael Heasman'a ait. Lang ve Heasman dünyada üç farklı tür tüketici olduğunu söylüyorlar. 1,5 milyar dünyalının seçme hakkı var: Özellikle et ve paketli gıdalar tüketiyor, meşrubat içiyor ve doğaya çok fazla zarar veriyorlar ve bunlar genellikle hipermarket müşterileri. Bir de üç milyar kişiden oluşan yeni orta sınıf var. Bunların diyeti buğdaya ve içme suyuna dayalı, çevreye zararları ise "kabul edilebilir" seviyelerde. Genellikle yerel dükkânlardan alışveriş ediyorlar. Seçme şansları da makul seviyelerde. Son olarak ise tam bir buçuk milyar yoksul insan var. Bunların eline yeterli miktarda buğday geçmiyor ve suları da her zaman içilebilir değil. Fakat sınırlı imkânlar aynı zamanda çevreye olan etkinin de az olmasını sağlıyor. Onların ne şekilde besleneceklerine ise karar verme şansları yok.

Görüldüğü gibi biyoçeşitlilik karmaşık ve şaşırtıcı bir yapı. FAO[6] gibi pek çok örgüt insan gelişiminin bu yeni perspektifine kendini adamış durumda. FAO insanların açlıktan ölmemesi için çalışıyor. Araştırmalara göre 2030'da dünyada beslenmesi gereken 8,3 milyar insan olacak. Bu örgüt uzun süre faaliyetlerini "karın doyurmak"la sınırlı tuttu, ama artık yemek zevkine, gıda sektörünü bir arada tutan geleneklere de önem vermek gerektiğinin farkında. Son yıllarda, FAO ve Slow Food araştırmacılarının bir araya gelmesiyle bazı şeyler değişti. FAO 27 Şubat 2004 tarihinde başkan Jacques Diouf imzalı bir mektupla, faaliyetleri kendisiyle aynı alanda gerçekleşen Slow Food'u kâr amacı gütmeyen örgütlerden biri olarak tanıdı. Bu sayede salyangozun temsilcileri FAO faaliyetlerine iştirak edebiliyor. Belge ve bilgilerin paylaşımının da yolu açıldı.

Küreselleşme karşıtı ve biyoçeşitlilik yanlısı bir mücadele için çok parlak bir bilim kariyerinden vazgeçen Vandana Shiva bize sık sık Hindu

6 Food and Agriculture Organization of the United Nations (Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü). (ç.n.)

kutsal kitaplarında geçen "Yiyecek veren hayat verir" sözünü hatırlatır.

Carlin şunun altını çiziyor:

> Gastromoniyle uğraşmayan bir çevreci üzgündür, çevreci olamayan bir gastronom ise aptaldır. Bu sebeple odak noktamızı iyi gıdayı sağlıklı bir topraktan elde etme amacına kaydırdık. Bu geçiş, hareketimizin ekogastronomik değişimini tasdik etti. Bu hassasiyetle zevk kavramını daha üretken hale getirebildik; daha geniş bir çerçeveye oturtup gıdanın doğduğu toprakla bağlantısını kurduk. Bu bütün gastronomların tabusu haline gelmiş olan bir konuyu aşmamızı sağladı: Açlık. Dünya gastronomisinin tarihi hatırasının açlık olduğu unutuluyor bazen. Bugün İtalya zengin bir ülke; bu problemler aşıldı. Fakat bizim tarihimizde de korku dolu anlar yaşanmıştı. Örneğin mısır ve patates Yeni Dünya'dan geldiklerinde Latin Amerika'nın mutfak adetlerine göre pişirilmedi. Bu ürünler un haline getirilerek kısa süreli bir bolluk oluşturuldu. Bu da pek çok insanın yetersiz beslenme sebebiyle ölmesine sebep oldu.

HAZIR YEMEĞE KARŞI BİR ÖRGÜTLENME

Tarihçi Massimo Montanari son kitabı *Il cibo come cultura*'da (Bir Kültür Olarak Yemek) günümüzde çok revaçta olan mutfak ve toprak ilişkisinin tarihte ne kadar ihmal edildiğini anlatır. Roma döneminde ve Ortaçağ'da zengin sınıflar arasında gıdanın yerel boyutunu aşmak isteği hâkimdi. Roma, aynen Ortaçağ'daki Milano ve Bologna gibi yiyeceklerini dünyanın dört bir yanından getirtmekle övünürdü. Montanari'ye göre mutfakta bir "coğrafi lezzet" arayışı endüstri devriminden sonra ortaya çıkmıştır: "Bir çelişki gibi görünebilir ama değildir. Tasdik işlemlerinin başlaması, pazarların ve beslenme modellerinin globalleşmesiyle yerel kültürlere olan ilgiyi artırdı. Tarihte kalan parçaları üzerinde keşfedilen 'sistemlerin' ya da bizim daha çok sevdiğimiz ismiyle yerel mutfakların dönemi başladı. Bunların sıfırdan yaratıldığı söylenemez çünkü yerel farklılıklar her zaman var olmuştur. Ama bir nosyon, olumlu bir veri olarak yerellik yeni bir keşiftir."

Montanari'nin tezi özellikle Batı için geçerli. Bu tez Pellegrino Artusi'nin reçetelerine uygulanabilir. Onun İtalyan mutfağı üzerine yaptığı çözümlemeler Grimod de La Reynière'in *Almanach des Gourmands* (Gurmelerin Almanağı) isimli Fransız mutfağı çalışmasına benzer. Fakat ufuklar bütün dünyayı içine alacak şekilde genişlediğinde gıdanın her yerde kültürel farklılığı ortaya koyduğunu kavramak, onun halkları tanımak yolundaki ilk düğüm olduğunu anlamak kolaydır. İşte bu yüzden bu küresel eğilimleri desteklemek gerekir. 2000'de Lingotto'da düzenlenen Salone del Gusto'da işte böyle bir karışım vardı. Jose Bové liderliğindeki Fransız çiftçiler, Seattle halkının ütopyaları ve Toskanalı "usta çiftçilerin" zolfino fasulyesinin korunması çabaları bir sentez oluşturabiliyordu. Bu ortamda Manuel Vázquez Montalbán'ın 30 Temmuz 2000 tarihinde yayımlanan "Hazır yemek (*prêt-à-porter*) dünyayı beslemiyor" başlıklı yazısı bomba etkisi yapmıştı:

> Bilim adamlarından ve gurmelerden oluşan bir koro, bir anda GDO'lar hakkındaki düşüncelerini açıklama ihtiyacı duymaya başladı. Gıda mühendisliği FAO ve internet vasıtasıyla halihazırda küresel bir tartışma haline geldi. Sosyologlar bu durumun esiri olmuş vaziyetteler çünkü sürekli kendilerine bu teknolojinin dünyada açlığı bitirme amacıyla kullanılıp kullanılamayacağını sorup duruyorlar. Bu amaçla yapılmış ama sahibinin sesi olan bir araştırma açlığı bitirmekten ziyade daha az zehirli ya da zehirsiz yeni hazır gıdalar üretilmesini öneriyor. [...]
>
> Dolayısıyla şimdi gerçek gereksinimlere dayalı bir evrensel mantık oluşturmak isteyenler için yeni bir stratejik ya da felsefi cephe açılmış oluyor. Ya da başka bir deyişle, dünyadaki açlığın tarihinde ilk defa gıda dağılımındaki eşitsizliği eleştirenlerle sosyal hassasiyetleri olan gurmeler bir araya geliyor. Bu buluşma belki de meyvelerini ekim ayında Torino'da gerçekleştirilecek uluslararası fuarda vermeye başlayacak. Bu fuarda adı Salone del Gusto olan çok ilginç bir mekân, açlıktan ve yemek yeme zevkinden bahsedilen bir köşe haline gelecek.

Slow Food bu işbirliğini sağlayabilmek için, 1999 yılında oluşturulan Arca (Gemi) sayesinde tükenmeye yüz tutmuş yüzlerce İtalyan ürününü bir "katalog" haline getirdi ve Korumalar üzerinden üreticilerin dünyasına girdi. Bu iş için seçilen iki pilot bölge Morozzo horozuyla Piemonte ve fasulyeyle Toskana oldu. 2000'de düzenlenen Salone del Gusto'da Koruma Adası en çok ziyaret edilen, basında en çok bahsi geçen ve siyasetçilerin en çok rağbet gösterdiği alandı. Petrini o yıl Salone del Gusto'da olanları şöyle anlatıyor:

> Bizim çağrımız sayesinde 1999'da Morozzo horozu için düzenlenen fuar çok başarılı geçmişti. Geleneksel ürünler değerlenmeye başlamıştı. Korumalarla sadece bir ürünün tehdit altında olduğunu yaymakla kalmıyor, aynı zamanda ülkenin tarım ekonomisini tekrar canlandırmaya çalışıyorduk.
>
> Köylülerin büyük üreticiler ve GDO'lar tarafından kandırıldıklarına inandıklarını anlamıştık. Çok uzun bir zamandır sendikacılar yüzünden kalite ve eski gelenekleri takip etmek yerine, devlet desteğiyle hayatta kalır hale gelmişlerdi. Tabii diğer bazı aşırı radikal yollar da yanlıştı. Fransa'da hapisten çıkan Bové'yi ziyarete gitmiştim, amacım dayanışma içinde olduğumuzu belirtmekti. O ise bana Slow Food'u "Seattle'dan sonra bir araya gelen STK'ların kantini" haline getirmeyi önerdi. Ona artık fazlasıyla şehirli ve genç bir yapısı olan küreselleşme karşıtı girişimlerden farklı bir yol izlediğimizi söyledim. Onlar köylüleri yolda kaybetmişti.
>
> Asla şovenist bir dernek olmadığımızdan, bir an durup vites değiştirmek ve ufkumuzu genişletmek doğal gelmişti. Gemi projesinin potansiyelini fark etmiştik. Bu projeye sağlam bir uygulama alanı gerekiyordu. İlk denemelerden sonra hemen iki yenilikçi proje geliştirdik. Bir taraftan, kendi ülkemizdekileri örnek alarak Korumaları uluslararası alanda geliştirmeye karar verdik; bütün dünyadaki işbirlikçilerimizden yardım istedik. Diğer taraftan da küreselleşmeye boyun eğmeyen her kim olursa, köylü, çoban ya da balıkçı ve bi-

yoçeşitliliği korumak adına bilimsel araştırma, üretim ya da tükenmekte olan bir türle ilgilenen birilerine verilmek üzere uluslararası bir ödül başlatmaya karar verdik. Bizim için bu insanlar lezzetin kurtarıcısı, geçmişin koruyucularıdır.

Biyoçeşitlilik Ödülü'nün ilkini 2000 yılında Bologna'da verdik. O yıl Avrupa Kültür Başkenti olan şehirden hem merkez sağ belediye başkanı Giorgio Guazzaloca hem de Emilia-Romagna bölgesi başkanı Vasco Errani bize destek verdi. Şehre bütün dünyadan 500'ün üzerinde jüri üyesi davet edilmişti: Gazeteciler, uzmanlar, üreticiler. Bu ilk ödülden sonra 2001'de Portekiz'in Porto kentinde, 2002'de Torino'daki Salone del Gusto'da, 2003'te ise Napoli'deki dünya kongresinde bu ödülü tekrarladık. Bu tecrübe bize 2004'teki Terra Madre'yı organize etme cesaretini vermişti. Bu olağanüstü gıda toplantısı Güney yarımkürenin yoksul çiftçilerini, Amerika ve Avrupa'nın zanaatkârlarını bir araya getirecekti.

Bologna'da ödül alanlar, özel tatların ya da risk altındaki ürünlerin korunması için verilen mücadele hikâyeleri oldular. 24 Ekim 2000 tarihinde toplam 40 ülkeden gelen 600 uzmanın seçtiği 13 finalist arasından Aziz Lucia kongre merkezinin büyük salonunda yapılan oylama sonrasında beş süper şampiyon seçildi. Bu ödüller Rus biyolog Marija Mikhailovna Girenko, İspanyol hayvan yetiştiricisi Jesus Garzón, Türk arıcı Veli Gülas, Meksikalı vanilya üreticisi Raul Manuel Antonio ve Moritanya'da bir süt fabrikası kuran Nancy Jones'a verilmişti.

Serena Milano, Slow Food'un üçüncü dünya ve dayanışma projelerinin etkisindeki yeni neslin temsilcilerinden biri. Serena, Gemi'nin hazırlanmasına ortak oldu ve şu anda uluslararası Korumaların sorumlusu konumunda. 2002'deki Salone del Gusto'da bu korumaların ilk 19 tanesinin ilan edilişini çok iyi hatırlıyor:

Bunların bazıları, özellikler Avrupa'dakiler felsefi açıdan İtalya'dakilere çok benziyordu. Diğerleri ise tarımsal gerçekliğe yeni bir bakış getirmişti. Bazıları bize çok farklı beslenme geleneklerinin de dik-

kate alınması gerektiğini öğretti. Örneğin ABD'de yemek ve mutfak kültürü tamamen dünya üzerindeki farklı kültürlerin etkisiyle oluşmuş durumda. Dolayısıyla orada ortaya çıkan Koruma çok eski bir peyniri korumak için değil, bir grup peynir üreticisinin çiğ süt ile çalışmaya devam edebilmesi içindi. Diğer bazı örnekler bizim gıdaların organoleptik kalitesine önem vermemizi sağladı. Çok farklı tatları, kokuları ve tarihleri birbirleriyle kıyaslamak zorunda kaldık. Dünyanın güneyinde gerçekleştirdiğimiz Koruma projelerinde ilk defa sadece üretimi değil sosyal (kadınların süreçlere doğrudan dahil edilmesi ya da üreticilerin çocuklarının eğitimi gibi) ve çevresel faktörleri de dikkate aldık. Bu durumlarda Korumalar sadece bir beslenme geleneğini korumakla kalmıyor, teknik destek vermek ya da araç gereçleri satın almak suretiyle ürünü geliştirmeye de katkı sağlar hale geliyordu.

Petrini için 2001 en zor yıl oldu. Porto'daki Slow Food ödüllerinde Vandana Shiva ile tanıştığı sırada onu toplum hayatından bir yıl süreyle uzak tutacak bir hastalığın ilk belirtileri ortaya çıkmaya başlamıştı. Yapılan ilk tedaviler kesinlikle işe yaramamış ve Petrini daha da kötüleşmişti. Hep çok yorgun hissediyordu. Sonunda karaciğerini ciddi şekilde etkileyen bir virus kaptığı anlaşıldı. Tedavi hastanede ve evde aylar boyunca ızdırap içinde devam etti. Bu karaciğer hastalığı onu hayat tarzını ve yeme alışkanlıklarını değiştirmeye zorladı. Petrini bugün o eski düzenine geri dönmüş vaziyette. 1.85 m boyunda, güçlü kuvvetli, yaklaşık 100 kilo gelen bir gastronom için bu duruma alışmak hiç kolay olmamıştı. Fakat mücadeleyi kazanmış ve 2002 Haziran'ında Riva del Garda'da yapılan 5. Slow Food Ulusal Kongresi'nde halkın önüne çıkmıştı. İtalyan delegelerin karşısına zayıflamış haliyle gelmiş ve "Aranıza 20 kilo eksik bir şekilde döndüm" diye açıklamıştı. Ama hareketi tekrar kontrolüne alabilecek durumdaydı. Onu dinleyenler arasında çok önemli insanlar vardı: Luigi Veronelli, Folco Portinari, Piemonte bölgesi başkanı Enzo Ghigo ve tarım politikaları bakanı Gianni Alemanno. Ghigo,

Alemanno ve Petrini GDO'lar konusunda aynı fikirdelerdi, çünkü "açlık, yoksulluk ve büyük şirketlerin tarım konusundaki seri üretimi sadece sağın ya da solun sorunu değil"di. Küreselleşme karşıtları Roma'daki FAO toplantısına karşı yürürken, Petrini de onların sözcüsü Vittorio Agnoletto ile arasına mesafe koymaya başlamıştı. Ona Slow Food'un Birleşmiş Milletler ile diyaloğa girmek ve erdemli bir küreselleşme sağlanması için çalışmak istediğini anlatıyordu.

Bu strateji birkaç ay sonra 25 Ekim 2002'de, Torino'da düzenlenen 4. Salone del Gusto sırasında Uluslararası Korumlar ve Biyoçeşitlilik Derneği'nin ortak bir projesi halini almıştı. Toplantıya Slow Food'u temsilen Petrini ve Piero Sardo, Toskana bölgesi başkanı Claudio Martini, Manuel Vázquez Montalbán, Vandana Shiva ve *Fast Food Nation*[7] kitabının çok satan yazarı Amerikalı Eric Schlosser katıldı. İlk defa burada ürünlerin kalitesinin göreceli olması gerektiği, Akdenizlilere Hint usulü hardal yağlı sebze yemeklerinin ya da Müslümanlara domuz dolması dayatmanın mümkün olmadığı söylenmeye başlandı. Kutlama konuşmasında Petrini şunları söyledi:

> Doğaya geri dönmek gerek. Uluslararası Korumalar sayesinde gerçekten önemli yardımlar sağlıyoruz. Eski arkadaşım Mao Zedong'un dediği gibi balık vermek yerine balık tutmayı öğrettik. Artık zengin ülkelerin de kendi başlarına hareket edebildikleri, bağımsız oldukları efsanesinden vazgeçmemiz gerek. Bu efsane bir hayaldir çünkü esas mutluluk bağımsız olmaktır.

2002'deki Salone del Gusto 138.000 ziyaretçisi ve uluslararası basının ilgisiyle bütün beklentilerin ötesine geçmişti. Bu başarı Slow Food'un yeni projesinin yerleşmesini sağladı, pek çok kurum ve özel kuruluş da bu yeni projeye destek verdi: Toskana bölge yönetimi vakfa destek oldu, Piemonte bölge yönetimi Arjantin'deki Korumaları evlat edindi, bazı İtalyan şirketleri de Slow Food'un uluslararası projelerini destekleme kararı aldı.

7 *Hamburger Cumhuriyeti*, çev. Hayrullah Doğan, Metis Yayınları, İstanbul, 2004.

DÜNYANIN GÜNEYİ İÇİN FLORANSA'DAN ÇIKAN BİR MANİFESTO

Dünya gıda üreticileri ve tüketicileri olan bizler aşağıdaki temel hakları gözeteceğimizi ilan ediyoruz:

1. **Gıda hakkı.** Gezegendeki herkes kendi beslenmesi için gereken gıdalara ya da onları üretecek üretim araçlarına sahip olma hakkına sahiptir. Bütün ulusal, uluslararası ve yerel yönetimler de vatandaşlarına bu hakkı sağlamayı öncelikli görev bilmelidir. Herhangi bir yönetimin kendi vatandaşlarının beslenmesini garanti altına almadan gıda ya da diğer tarım malzemelerini ihraç etmesi düşünülemez. Uluslararası kamuoyu da herhangi bir yönetimin bu temel görevini yerine getiremediğini ilan ettiği ve yardım talebinde bulunduğu durumlarda gerekli desteği sağlamakla yükümlüdür.
2. **Sağlıklı ve güvenli beslenme hakkı.** Gıda, sağlıklı bir hayatın gerektirdiği besin kriterlerine uygun olmalıdır.
3. **Gıda üzerinde ulusal ya da bölgesel egemenlik.** Vatandaşlarının gıda hakkını gözetmek amacıyla bütün ulusal ya da bölgesel birimler, sağlıklı gıdayı gerekli miktarda ve üreticilerin refahını gözetecek şekilde üretecek şartları oluşturmakla yükümlüdür.
4. **Gezegenin varlığını sürdürmesi.** Gezegenin, insanların ve diğer bütün canlıların yaşayabileceği bir yer olarak kalması için başta çevre kirliliği ve küresel ısınma olmak üzere tüm küresel çevresel riskler, en iyi üretim teknikleri ve teknolojileri kullanılarak azaltılmalı ya da ortadan kaldırılmalıdır. Bu, gezegendeki her türlü siyasi ve ekonomik oluşumun görevidir. Burada yaşayan herkes bu amaç için gerekli olanları yapmaya mecburdur.
5. **Biyoçeşitliliğin korunması.** Gezegendeki, gerek yabani gerek ehlileştirilmiş ve ıslah edilmiş bütün yaşam formlarının çeşitliliği korunmalıdır.
6. **Kültürel kimlik.** Bütün insanlar ve onların ait oldukları gruplar kendi kültürel kimliklerini koruma, geliştirme ve zenginleştirme hak-

kına sahiptir. Bunların arasına gıda ve gıda üretimiyle ilgili olanları özellikle temel unsurlardır. Bu insanlar ya da gruplar beslenme ve gıda üretimi konusunda kendi alışkanlıklarını ve değerlerini takip etme, bunları gelecek nesillere aktarma hakkına sahiptir. Diğerlerinin değerlerine saygı göstermeye de mecburdurlar.

7. **Risklerin bilinçli olarak tercih edilmesi.** Bütün insanlar, gruplar, ulusal ya da uluslararası birimler yedikleri yerel üretilmiş ya da ihraç edilmiş yiyeceklerle ilgili her nevi bilgiyi edinme hakkına sahiptir. Gıda güvenliği ve üretimiyle ilgili karşılaşılacak, insan sağlığı ve çevre ile ilgili riskler konusunda bilinçli ve bağımsız seçimler yapma hakkına sahiptirler. Burada tek koşul bu seçimlerin başkalarına risk oluşturmamasıdır.
8. **Tohumlara ve bilgiye erişim hakkı.** Bu hak kısıtlamalara tabi olmamalı, paylaşılmalı ve gelecek nesillere aktarılmalı. Burada tek kısıtlama biyoçeşitliliğe ve bilgiye erişim hakkına riayet etmeyenlere karşı uygulanabilir. Her toplumun ve ulusal birimin gıda ve gıda üretimiyle ilgili bilgileri koruma ve teşvik etme hakkı ve görevi vardır. Ayrıca bu alanın geliştirilmesi ve araştırılması için de çalışmalıdırlar.
9. **Özgür ve adil ticaret.** Bütün üreticilerin ürünlerini doğru ve adil bir şekilde alıp satabilme özgürlüğü vardır. Kıtlık zamanlarındaki acil gıda talepleri bu durumun dışında tutulmalıdır.
10. **Hayattan zevk almak.** Yemek yemek, insanlar için kutlanması ve paylaşılması gereken çok önemli bir zevk kaynağıdır.

Bu 1989'da Paris'te dağıttığımız Slow Food Manifestosu'nun yeni versiyonu değil. Bu 5 Şubat 2003'te Toskana bölgesinin başşehrinde kaleme alınan "Floransa Küresel Gıda Hakları Deklerasyonu." Bu belgeye 2001'den beri Seattle tayfası için bir buluşma mekânı sağlamakta olan Toskana bölge valisi Martini de destek verdi. Bu Cenova'daki G8 zirvesine karşı mücadele eden tayfanın şiddete yönelmesini engellemek için uygulanan bir stratejiydi. Tartışma zemini San Rossore'deki eski başkanlık binası-

nın bölge tarafından tahsis edilmesiyle sağlandı. Konu beslenmeydi ve organizasyon için Carlo Petrini'nin de davet edildiği uluslararası bir komisyon kuruldu. Başkanlığa da Martini ile birlikte Vandana Shiva getirildi.

Bu Slow Food'un kurucusunun küreselleşme karşıtı çevreci hareketteki entelektüel ve politik grubunun karşısına çıkacağı uluslararası bir takdim oldu. Sekreterya ekibinden Carlo Bogliotti anlatıyor:

> Gıdanın Geleceği Komisyonu'nun ilk toplantısı çok sembolikti. Bizim ekogastronomik felsefemiz uluslararası çevreci ve aktivistlerin kaymak tabakasına sunulmuştu. O yuvarlak masa toplantısına katılanlardan muhtemelen sadece Vandana Shiva daha önce Slow Food'u duymuştu. Carlin'in konuşmasının odağında koruma meselesi ve zevk alma hakkı vardı. Gıda ile ilgili her türlü politikanın ön şartı olarak insanların gıdadan zevk alma hakkı, zengin Batı kadar yoksul Güney için de geçerliydi: 'Zevk fizyolojiktir, bu Paris'te bir biftek yiyerek de elde edilebilir, Rio'da bir *feijoada* yiyerek de.' Eminim daha önce gıda, çevre ve yoksullukla ilgili bir sürü toplantıya ve panele katılmış bu insanlar, yemek yeme zevkinden bahsedildiğini duymamıştı. FAO da bunu bir tabu olarak kabul ediyor ve görmezden geliyordu. Bunun çok temel bir hata olduğunu geç itiraf edecekti. Önceleri soğuk karşılanan Carlin'in konuşması daha sonra konuyla ilgili hararetli tartışmaların yaşanmasını sağladı. Buna Vandana Shiva'mn herkesi bu gastronomik felsefenin geçerli olduğuna ikna ettiği konuşması da yardımcı oldu. Bu aynı zamanda Shiva ile Başkan arasındaki belirgin çekimin ilk ve kesin olarak ortaya çıktığı andı. Sonuçta yemek yeme zevki Gıdanın Geleceği Manifestosu'na girmiş oldu. Bu sırada Carlin'i tutkulu konuşmalarını dinleyen herkesin başına geldiği gibi Vandana Shiva, Wendell Berry, Tim Lang ve Edward Goldsmith bizim yol arkadaşımız oldular.

2003'te San Rossore'de gerçekleşen "Globalden glokale"[8] toplantısına

8 İng. *glokal*: *Global* (küresel) ve *local* (yerel) kelimelerinin birleşmesinden oluşan bir çevre terimi. (ç.n.)

dünyanın her yerinden uzmanlar katılmıştı. Bunların çoğu, Jerry Mander gibi Uluslararası Küreselleşme Forumu'nun yöneticileriydi. Bu toplantının sonunda manifestonun şubatta kabul edilen 10 maddesine bir ek yapılmasına karar verildi. Uzmanlara göre "biyolojik, ekolojik, merkezileşmemiş, demokratik, işbirlikçi, çokuluslu şirketler tarafından kontrol edilemeyen, küçük ölçekli, geleneksel tarım toplumları ve yerel topluluklar tarafından binlerce yıldır uygulanan" tarım modellerine ulaşmak gerekliydi. Dolayısıyla endüstriyel olana karşı çevresel olarak sürdürülebilir olan tarımı savunmak lazımdı. Çünkü endüstriyel tarım açlığa çare olamadığı gibi "köylüyü kendi toprağından uzaklaştırıyor, çevreye ve tarım nüfusuna korkunç maliyetler çıkarıyor ve parazit saldırılarına karşı dayanıksız hale geliyordu. Pek çok araştırma, biyolojik çeşitliliği yüksek küçük üretimlerin en az endüstriyel olanlar kadar verimli olduğunu ortaya çıkarmıştır."

İtalya'da ise Toskana bölgesi, 2004'te Cancún'da gerçekleşen Dünya Ticaret Örgütü toplantısına kadar giden bu manifesto sayesinde, Slow Food tarafından önerilen gıda politikaları konusunda en çok ilerleme kaydedilen yerdi. GDO'lara karşı bölgesel bir yasayı kabul etmeden önce, Toskana Ekim 2004'te kendi yöresel tohumlarını çokuluslu şirketlerin lisanslarına karşı korumak için önlemler almaya başladı. Yani bu nadir tohumları, bu tehdit altındaki germoplazmaları koruma altına aldı.

Biyoçeşitlilik Vakfı başkanı Piero Sardo, *MicroMega* isimli eserinin Gıda ve Emek isimli iki cildinin ikincisinde, Korumalardan Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı'na geçişin ayrıntılarına yer verir:

> Slow Food yaklaşık 30 ülkede faaliyet gösteren, güçlü bir örgüt yapısı olan bir dernek. ABD'de, Almanya'da, İngiltere'de, İsviçre'de ve Fransa'da derneğin güçlü olması bu ülkelere Koruma tecrübesinin aktarılmasını kolaylaştırdı. Fakat biyoçeşitliliğin önemli bir kısmı gelişmemiş ülkelerde bulunuyor. Büyük şirketlerin yerel üretime dayalı beslenmeye gösterdiği saldırgan tavrı daha net görmek

mümkün çünkü eşi benzeri olmayan ürünler, türler ve ırklar da yine buralarda mevcut. Bu ülkelerde Korumalar oluşturmak aynı zamanda bazı küçük yatırımlar yapmayı, yerel olarak bulunamayan kaynakları oraya transfer etmeyi gerektiriyordu. [...]

Tibet'e giderek keşişlerin işlettiği bir mandırada 4.500 metrede otlayan yakların mükemmel sütünden yapılan o güzel peynirlerden bulmayı denedik. Madagaskar'da yerel kırmızı pirinci iyileştirmenin yollarını aradık. Guatemala'da üreticileri en iyi kahve bölgelerini seçmeye ikna ettik; bizce bu bütün dünyadaki kahve üreticilerinin içinde bulundukları darboğazdan çıkmalarının tek yoluydu. Ekvator'da o bölgenin iklimine uyum sağlamış özel bir kakao tipi olan Nacional'i değerlendirmeye çalıştık. Yani dünyanın her yerini dolaştık ama kendi pusulamızdan ödün vermedik: Bizce bütün dünyadaki köylülerin küreselleşmenin kötülüklerinden korunabilmek için kaliteye yönelmeleri, kendi geleneklerine ve kültürlerinin ne kadar özel olduğuna güvenmeleri gerek. Bir sivil toplum kuruluşu haline gelmedik; bugün dünyanın en zayıf topraklarında çalışıyor olmasına rağmen Slow Food bu anlayışı kaybetmedi.

SALYANGOZ AĞA TAKILIYOR

> Koskocaman, yumuşak, hafif hafif ton değiştiren krema renginde, fersah fersah uzun, fersah fersah geniş bir yığın suların üstünde yüzüyordu; ortasından çepeçevre sayısız kollar uzanıyor, bir sürü kocaman yılan gibi, erişebileceği bütün bahtsız varlıkları körü körüne kavramak istercesine bükülüp kıvranıyordu. Belirli bir başı ya da yüzü yoktu; duyguları, içgüdüleri olduğunu gösteren herhangi bir belirti de yoktu. Yeryüzünden olmayan, biçimi olmayan, rastlantıyla karşımıza çıkan bu canlı hayalet, suların üstünde sallanıp duruyordu.[9]

Kaptan Ahab'ın adamları Moby Dick'in peşindeyken Atlas Okyanu-

9 *Moby Dick – Beyaz Balina,* Herman Melville, çev. Sabahattin Eyüboğlu-Mina Urgan, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, Mayıs 2010 (4. baskı).

su'nun ortasında bunları gördüler. Denizin ortasında o büyük memeliyi ararken buldukları şey dev bir mürekkepbalığıydı. Bu metin Herman Melville'in meşhur eseri *Moby Dick*'ten alındı. Deniz ve Cenova kıyıları, Piemonte tepelerinde her zaman uzak, karanlık ve merak uyandıran bir sır gibi algılanır. Bu Paolo Conte'nin en meşhur mısralarında da açıkça görülür: "Bize korku veren o kopkoyu deniz / geceleri de hareket eder / hiç durmaz..." Slow Food'un yöneticileri dalgaların arasında kalmaktan korkmazlar elbet, ama yine de uzun yıllar kalamarlardan, yengeçlerden, levreklerden ve ton balıklarından uzak durdular. Fakat 2004'te Porto Antico'da gerçekleştirilen Cenova Fuarı'nın taleplerine karşı koyamadılar. Bu liman şehir ile deniz arasındaki bağlantıyı tekrar kurmuştu, içindeki akvaryum ise her yıl milyonlarca misafiri ağırlıyordu.

Gino Paoli, 4-7 Haziran tarihlerinde burada "Sapore di mare" (Deniz kokusu) isimli bir kermes düzenledi. Kermesin ismi İtalyan şarkıcının bir parçasından alınmıştı ve balıkçılık dünyasının teknolojisine, kültürüne ve gastronomisine yapılan bir yolculuk niteliğindeydi. Etkinliğin balıklarla ilgili kısmı Petrini'nin başkanlığını yaptığı harekete emanet edilmişti. Bu ekip ise yine İngilizce bir isim olan Slow Fish'i tercih etmiş ve fuarda tadımların, laboratuvarların ve "sürdürülebilir ve sorumlu" balıkçılık hakkında panellerin olduğu geleneksel bir balık pazarı yaratmıştı. Torino'daki Salone del Gusto ve Bra'daki Cheese'den sonra Cenova'daki Slow Fish, salyangoz imzası taşıyan üçüncü etkinlik olmuştu ve Liguria bölgesinin ve Tarım Politikaları Bakanlığı'nın katkılarıyla gerçekleştirilmişti.

Venedik lagününden çıkartılan, bölgeye özgü kabuksuz bir yengeç olan *moleche* ve kefal yumurtası gibi balıkçılıkla ilgili Korumalarla elde edilen ilk tecrübelerin ardından balık konusu derinlemesine ele alındı. Günümüzde herhangi bir yerde bir restoran ya da bir lokanta size balık sunabilir çünkü mesafeler artık yok oldu. Ama deniz dipsiz bir kuyu değil. FAO deniz kaynaklarının tükendiği konusunda pek çok uyarı yap-

maktadır. Beslenme tarihçilerinin anlattığı gibi, deniz toplumları acil durumlar dışında asla yüksek miktarda balık tüketicisi olmamıştır. Günümüzde herkes levrek, çipura ve ıstakoz talep ediyor ve balıkçılık Çin, Peru ve Japonya gibi bazı ülkelerin milli gelirlerinin önemli bir kısmını oluşturuyor. Öyle ki bazen bu kaynakların sorumlu bir şekilde idare edilmesi mümkün olmuyor. Benzer şekilde, Akdeniz'deki durum da iç açıcı değil. Geçen yüzyılda Sicilya'da 300 kilogramlık binlerce ton balığı avlanabiliyorken, günümüzde 100 kilonun üzerindeki örneklerin sayısı 20-30'u geçmiyor. Liguria ançuezi neredeyse yok oldu ve bir dönem yoksulların öğünü olan bu balık artık fahiş fiyatlara satılıyor. Afrika denizlerinde ise balıkçıların ağlarının boş kalacağı günler maalesef yakın.

Sadece balıkçılığa adanmış gastronomik bir fuar olan Slow Fish sayesinde deniz ekosistemine saygılı küçük balıkçılık gruplarının korunmasından bahsedilmeye başlandı. Tüketicilerin hassas davranıp artık "unutulmakta" olan bazı türleri pişirmeye başlaması gerektiği konuşuldu. Çevreye saygılı tekniklerin kullanılmasıyla deniz kaynaklarının tüketilmesinin önüne geçebilme ihtimali olan balık çiftlikleri tartışıldı.

Petrini kapanış konuşmasında şunları söyledi:

> Birçok insanın sandığının aksine deniz tükenmeyen bir gıda kaynağı değildir. Sofrada balık hakkında konuşulurken onun besin değerlerinden ya da organoleptik özelliklerinden bahsedilir. Deniz gibi çok hassas bir ekosistemi tehdit eden problemlere sıra gelmez. Suşi barlar, restoranlar ve lokantalar müşterilerini balık temelli yemeklerle cezbetmeye devam ediyorlar (zaten balık ürünlerinin evlerde tüketiminin azaldığını biliyoruz). Aynı zamanda bazı balık türlerinin aşırı avlanma sebebiyle tükenmeye yüz tuttuğunu biliyoruz. Denizlerimizde ve kıyılarımızda her gün yeni bir kirlilik türüne rastlanıyor. Çok kaliteli (ve ekonomik) pek çok ürün gastronomik alışkanlıklar ve onların hazırlanışıyla ilgili bilgiler unutulduğu için tüketilmez oluyor.

Nesli tükenme tehlikesi altında olan ya da "unutulmuş" ve denize geri atılmış türleri korumaya dikkat çekmek için bir manifesto oluşturmayı düşündük. İleri teknolojiyle balıkları takip edip bir balık sürüsünü komple avlamaya yarayan metotlara karşı sürdürülebilir balıkçılığı savunmak istedik. Kıyılardaki mikroekonomileri ve ekosistemleri canlı tutan küçük balıkçılığı, ürünün kalitesine ve tüketicilerin sağlığına dikkat eden balık yetiştirme pratiklerini konuşmak istedik.

Slow Fish denize ve ondan çıkan lezzete bakmanın yeni bir yoludur. Histeriden ve felaket tellallığından uzak, ekogastronomi ve yemek yeme zevkini kültür, eğitim ve bilgiyle buluşturacak bir ortam yaratma amacındadır.

Bir karidesi yemek ya da yememek gibi basit bir hareket, içinde doğaya ve gıda topluluklarına dikkat etme ihtimalini saklayabilir. 2004 yılında tsunami ile yerle bir olan Hindistan ve Sri Lanka sahilleri üstesinden gelebileceklerinden çok daha fazla hasar gördüler. Bunun sebebi deniz hareketlerini absorbe eden mangrov ormanlarının kesilmesi ve yüzlerce yıldır mesken tutulmamış sahil boylarına dev turistik işletmelerin yapılmasıydı. Peki kökleri suyun içinde olan bu antik ağaçlar neden kesildi? Büyük miktarda, endüstriyel karides üretimi yaparak ABD'ye ve Japonya'ya ihraç etmek için. Bütün o yapılar da Dünya Bankası'nın finansmanıyla gerçekleşmişti. Bir yanda doğaya saygı göstermeyen bir üretim şeklinin seçilmesi, diğer yanda Hintli kadınların yıllardır verdikleri savaş. İşte bu mücadele Vandana Shiva'nın fizik ve hukuk eğitimini sürdürürken bir yandan da sürdürülebilir tarım için çalışanlara destek vermeye başlamasını sağladı. Tsunami ile karidesler arasında bir bağlantı olduğunu düşünmek zor değil mi? İşte bu insanın ve dünyanın geleceği için gıda konusunun ne kadar önemli olduğunu kanıtlıyor.

Küreselleşmiş bir dünyada fikirler, balık ağı ile hiçbir alakası olmayan bir ağ üzerinde hızla ilerleyebiliyor. Ama bu ağ, yani internet onların problemlerini iletmek için de kullanılabilir. Carlo Petrini'nin kurduğu

vakıf etrafında dönen bu galaksi dernek, basın yayın ve reklam birimleri, Gastronomi Bilimleri Üniversitesi ve diğer parçalarıyla artık oturmuş ve kompleks bir yapı haline gelmişti ve kendisine uygun bir web sitesine ihtiyacı vardı.

Via Mendicita'nın dünyayla bağlantısı ile ilgilenen Nicola Ferrero'nun dediği gibi her şey 1998'de başlamıştı:

> İlk sitemiz o yılın ortalarında ortaya çıktı. Kendimiz yapmıştık, çok fazla sayfası yoktu ve İtalya'daki gönüllülerin organize ettikleri faaliyetlerin yer aldığı bir haber panosu gibiydi. Bu durum 2000'de değişti. O yıl mayıs ayında o zaman Editrice La Stampa'ya bağlı olan *Ciaoweb* işbirliğiyle Salone del Gusto'nun ilk sitesi yayına girdi. İlk defa Salone del Gusto'nun bütün programı sitede yer alıyordu. En önemlisi de laboratuvarlar için online olarak rezervasyon yapma imkânı sağlanmıştı. Büyük bir başarı elde edildi. Daha ağustos ayında yerler tükendi. Mayıs ayında Slow Food'un yeni web sitesini yapacak olan ajans kuruldu. Aylar süren meşakkatli bir çalışmadan sonra revize edilen, düzeltilen ve geliştirilen *www.slowfood.it* yayma girdi. Bundan yaklaşık dört ay sonra da sitenin İngilizce uluslararası versiyonu *www.slowfood.com* hizmet vermeye başladı.

İlk beş yılında site içerik ve bağlantıları açısından büyüdü: 2002'de günlük 2.000-3.000 ziyaretçiden 2004'te 8.000 ziyaretçiye ulaşıldı (.it ve .com toplam rakamları).

Ulusal derneklerin farklı bilgi araçları ve beş dilde yayımlanan *Slow* dergisi dışında artık bir de *Sloweb* adında, bütün dünyadan haberlerin yer aldığı sanal bir gazete de yer alıyor. Şimdi bu konuda çalışanların hedefi siteyi daha basit ve etkin bir anasayfaya sahip, kullanıcının mevcut ve önümüzdeki yıllarda kurulacak olan Slow Food sitelerinden oluşan bu galakside kolayca hareket edebilmesini sağlayacak bir portala dönüştürmektir.

DEV İLE ANTROPOLOG

Girmeyin buraya, doymak bilmez hukukçular, avukatlar
Kâtipler, mübaşirler, halk kemiricileri,
Fetvacılar, evrakçılar, yalancı sofular,
Ve siz yargıç eskileri, siz ki tasmaya
Vurursunuz namuslu yurttaşları itler gibi,
Darağacıdır sizin hak ettiğiniz makam,
Gidin anırın orada! Burada işlemez
Sizin mahkemelerde işlenen haksızlıklar.
Davalar duruşmalar
Bizim burada ne arar
Burada yalnız keyif var
Sizin olsun bolundan
Dolambaçlı karmaşık
Davalar duruşmalar.[10]

Bu neşeli ve zevk düşkünü satırlar Gargantua'nın, arzuları ve özgür iradeleri doğrultusunda yaşayan erkekler ve kadınlar için inşa ettiği Thélème Manastırı'nın büyük kapısına kazınmıştır. Bu sözler François Rabelais tarafında yazılmıştı ve *Gargantua* ve *Pantagruele*'de yer almaktaydı. Napoli'deki Istituto Universitario Suor Orsola Benincasa'nın büyük salonunda 10 Temmuz 2003 tarihinde okunmuştu. Bu Doktor Petrini'nin Kültürel Antropoloji dalında fahri doktorasını alırken Mariona Niola tarafından takdim edilmesinin ardından verdiği dersin son cümleleriydi. Bu kabiliyetli hatip, genellikle dinleyicisi tarafından önce şaşkınlıkla karşılanan daha sonra da takdir dolu alkışlar alan alıntılar yapmayı severdi. "Yeni taşra topluluklarının kimliği ve sosyalliği" başlıklı bu konuşmasının şairane bitiş cümlesi de bunun bir örneğiydi.

Profesör Niola, Petrini'nin projesini "İtalyan köylüsünün ölüm fermanının yazıldığı dönemde" tamamladığını hatırlattı ve akıntıya karşı verdiği bu mücadeleyi, lisanslamaya karşı geleneği savunuşunu anlattı. "Ya-

10 *Gargantua*, François Rabelais, çev. Sabahattin Eyüboğlu - Azra Erhat - Vedat Günyol, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2009 (5. baskı).

rattığı küresel boyuttaki fikir hareketiyle yerel gıda antropolojilerini korumak ve yaymak için yeni metotları hayata geçirdiğini" söyledi. Napolili profesöre göre bunlar Petrini'yi Costantino Nigra, Vittorio Imbriani ve Ernesto de Martino'nun izinde "gerçek bir antropolog" yapıyordu.

Petrini Gargantua'dan yaptığı alıntı öncesinde yirmi yıllık mücadelesini özetleyen şu konuşmayı yaptı:

> Uluslararası toplumun bu yüzyılın başında gıda ve beslenme güvenliği konusunda yaptığı seçimler karmaşık ve tartışmalıdır. Burada kendi içinde uyumsuz kalkınma modelleri öngören dev ekonomik çıkarlar söz konusudur ve bu tartışmalar egemen devletlerin tarım politikaları ve milyonlarca insanın yaşamını ilgilendirir. [...]
>
> Günümüzde tarımın bilimsel ve ekolojik açıdan ne kadar absürt bir pozisyonda olduğu açıktır. Endüstriyel tarım ve genetiği değiştirilmiş ürünler aşırı miktarda suya gereksinim duymaktadır. Fransa'da gübre olarak kullanılan nitratın % 50'sinin yeraltı sularını kirlettiği ve insan ve hayvan yaşamına zarar verdiği çevreci bir örgütün iddiası değil, Ulusal Tarım Araştırmaları Enstitüsü'nün bilimsel bir çalışmasının sonucudur. Öyle ki 1950'den bu yana % 350 oranında artan su tüketiminin % 73'ü tarım alanlarında yapılmakta ve bu sebeple su günümüzün ve geleceğimizin en değerli kaynağı haline gelmektedir. [...]
>
> Zamanla daha da yönetilemez hale gelen bu dinamikler karşısında sözde uluslararası toplum serbest ticareti sağlamak için yeni kurumlar oluşturmuştur. Dünya Ticaret Örgütü ve Codex Alimentarius, ticareti ve gıda güvenliğini sağlamakla görevlidir. 1962'de ortaya çıkan Codex Alimentarius, hijyen normları getirerek "tüketicilerin sağlığını korumayı ve gıda ürünlerinin ticaretinde kanunlara uygun hareket edilmesini sağlamayı" amaçlar. Burada Avrupa Birliği ve ABD, dünya nüfusunun % 15'ine sahip olmalarına rağmen delegelerin % 60'ını oluşturur. Tarım endüstrisi lobisinin bu kurumun içinde aktif bir rol oynadığını söylemeye gerek yok. 1997'de

Codex Alimentarius'un çiğ sütten yapılan ürünlerin dolaşımını önlemeyi planlayan ABD önergesini kabul ettiğini hatırlamak yeterli. Dünya Ticaret Örgütü'nün temelleri de adaletsiz ve antidemokratiktir. Serbest ticaret dogması sürdürülebilir kalkınma fikriyle çelişir, çünkü bütün bir gezegenin ve gelecek nesillerin dünya kaynaklarını zengin ülkeler seviyesinde harcayıp yine de bir ekolojik çöküşe sebep olmayacağı varsayımına dayanır.

Kalkınmanın büyümeyle karıştırılması yaşam kalitesinin de maddi birikimle karıştırılmasına sebep olmaktadır. Bu kâr peşinde koşma sevdası her zaman yaşam kalitesinin artmasını sağlamaz. [...]

Bu sebeple halkların kendi beslenme şekillerine kendilerinin karar vermelerini, kendi istedikleri tarım modelini özgürce ve demokratik bir şekilde seçmelerini var gücümüzle desteklemeliyiz. Verilen mücadele GDO'lara ve büyük çokuluslu şirketlere karşı biyoçeşitliliği, beslenme özgürlüğünü, köylülerin korunmasını, toprak işgalini ve ekolojiyi savunma mücadelesidir. Bu mücadeleyi kazanmak için köylü tarımının desteklenmesi şarttır. [...]

Birbirinden bu kadar farklı ekin türlerinin bir arada bulunması, genetiği değiştirilmiş bitkilerin komşu tarlalara yayılması sebebiyle mümkün olamamaktadır. Bizim topraklarımız genetiği değiştirilmiş bitkilerle biyolojik bitkilerin aynı anda varolmalarını sağlamak için yeterince büyük değildir. Bu sebeple Piemonte bölge yönetiminin genetiği değiştirilmiş mısır tarlalarını kaldırmasına yönelik kararı doğru bir karardır. İyi niyet diğer bölgelerin de benzer denetimler yapmasını gerektirir. Aksi politikalar saf köylülere karşı işlenmiş en büyük suç olacaktır. [...]

And dağlarından Kuzey Afrika'nın çöllerine, Amazon ormanlarından büyük Sibirya düzlüklerine, insanlığın alçakgönüllü emeği bizim bu toplumların sahip olduğu mirasın değerini anlamamızı sağlamıştır.

Dünyanın güneyine bakıldığında buradaki ülkelerin baş etmek

zorunda oldukları ekonomik ve sosyal problemlerin karmaşıklığı açıkça görülebilir. Birinci ve ikinci kolonileştirme dalgalarıyla bu ülkelerin tarım gelenekleri ve toprak mahsülleri tamamen ortadan kaldırılmıştır. Kolonileşme, güçlü bir medeniyetle karşılaştığı durumlarda, karşılıklı alışverişi tercih etmemesine rağmen, o bölgeye ait pek çok hammadde ve gıda kolonicilerin hayatına girer. Bunun için köri baharatının İngiliz mutfağındaki yaygınlığını düşünmek yeterli olacaktır. Ya da meşhur Worcestershire sosunun kökeninin de aslında Hindistan'a dayandığını. [...] Endüstriyel tarıma dayalı politikaların uygulanması bizi doğrudan ilgilendiriyor. Eğer Batı'nın bu ülkelere yaptığı müdahaleler hep bu yönde olursa, bölgenin kendi kökenlerinden uzaklaşmasının önüne geçilemez. Yine tekrar etmek gerekir ki, dünya halklarının kendi tarım pratiklerini seçebilmeleri için adil ticaret ve beslenme özgürlüğü kalkınma politikalarının yegâne değerleri olmalıdır. Bu yolda mesafeler uzundur ve Tanrı'nın unuttuğu bu kırsal nüfus için kestirme bir yol yoktur.

Kırsal toplum, ritüelleri, bayramları, sosyal ilişkileri, tarım pratikleri ve inançları ile sadece bir antropolojik araştırma konusu değildir, siyasete, ekonomiye ve bilime olağanüstü ve beklenmedik etkileri olabilir. [...]

Bence başka topluluklarla temasa geçtiğimiz anda yapılması gereken kendi kültürümüzün karanlık ve saldırgan yönlerine dikkat etmek ve etnosantrizmden uzak durmaktır. Karşılıklılık, değişik tecrübelerin edinilmesi, farklı çiftçi, balıkçı, besici ve zanaatkâr toplulukları, lokantacılar ve aşçılar arasındaki bilgi alışverişi bizim kültürel mirasımızı zenginleştiren öğeler olacaktır. Bu mirası Slow Food'un onursal üyesi Edgard Morin "dünyanın kaderi cemaati" olarak adlandırmaktadır.

Bundan dört ay sonra Napoli'deki Plebiscito Sokağı, 120 Koruma'dan gelen ürünlerin satıldığı bir yöresel ürünler vitrini haline geldi. Bunun sebebi 4. Uluslararası Slow Food Kongresi'ydi ve 6-9 Kasım 2003 tarihlerinde Palazzo Reale'de gerçekleştiriliyordu. Bakanlar, bölgelerin tarım

sorumluları, toplam 36 ülkeden gelen 600 delege, 800 misafir ve biyoçeşitlilik ödülünün 300 kişilik jürisi bu büyük kermesi taçlandırmak için hazır bulunuyordu. Bu salyangoz hareketinin güneyde gerçekleştirdiği en büyük organizasyondu. *La Repubblica* gazetesinin 7 Kasım tarihindeki manşetinde olduğu gibi bu kongre "dünyanın ilk ekogastronomik derneğinin doğuşunu" tasdik ediyordu. Aynı zamanda uzun süre önce unutulmuş olan sokak yemeklerini de canlandırıyordu: *Mattino* gazetesinin 7 Kasım tarihli sayısında Luciano Pignataro'nun dediği gibi "makarna, *tarallo*[11], su, mısır başağı satıcıları". Campagna Bölgesi de Vali Antonia Bassolino'nun çalışmaları sayesinde pek çok konuda destek olmaya başladı. Napoli toplantısı 42 maddelik yeni bir yönetmeliğin ve yeni bir uluslararası yöneticiler grubunun kabulü ile son buldu. Ayrıca salyangozun kullanımına dair kurallar benimsenerek bütün dünyaya yayılmış binlerce üyenin bu işareti doğru kullanmasına çalışıldı.

SALYANGOZUN KURUMSAL SORUMLULUĞU

Salyangozcuk, dernek kurulduktan sonraki 20 yıl içinde bayağı bir yol katetti. Günümüzde Slow logosunun kullanan üyelerin sayısı beş kıtada 83.000'e ulaştı (2004 verileri). İlk sırada 38.000 üye ile İtalya yer alırken ikinci sıra şaşırtıcı bir şekilde 15.000 üye ile ABD'nin oldu. 1992'de kurulan Almanya derneğinin 8.000 üyesi var. Bunu 4.000 üye ile 1994'te kurulan İsviçre, 1998'de kurulan ve 2001'den beri hızla büyüyen Japonya, 1995'te kurulan Fransa, son dönemde genişlemekte olan İngiltere, Avustralya ve daha pek çok ülke takip ediyor. Slow Food'un bulunduğu toplam ülke sayısı 111. Kayıtların kıtalara göre dağılımı ise şu şekilde: Avrupa'da 61.762 Avrupa, Amerika'da 16.088, Asya ve Okyanusya'da 4.819, Afrika'da 459.

2003'te Napoli'de kabul edilen yönetmeliğe göre bir başkanlık komitesi ve bir uluslararası konsey tarafından yönetilen dernek yerel olarak

11 Hamurdan yapılan halka şeklinde bir yiyecek. (ç.n.)

özerk ulusal birimlere ayrılır, bu birimlerin merkezleri ve tam zamanlı çalışanları da örgütsel çalışmalarla ilgilenir. 1995'te kurulan uluslararası merkez Via Mendicità Istruita'da yer alır ve bütün dünyadaki Slow Food faaliyetlerini ve 850 konviviyumu gözlemler. Bu konviviyumlar (ya da İtalya'daki adıyla Conviviumlar) gönüllüler tarafından yönetilir; bu gönüllüler Slow felsefesine uygun yemekler, tadımlar ve toplantılar düzenler. Çoğunun kendi internet siteleri ve bölgelerindeki Korumalarla doğrudan irtibatı vardır.

Şu anda İtalya dışında toplam altı ulusal özerk dernek var: ABD, Almanya, İsviçre, Fransa, Japonya ve İngiltere. Bunların hepsinin kendi *newsletter*'ları var ama onların dışındaki derneklerin de basılı ya da elektronik yayınları bulunmakta.

Slow Food evrenini oldukça karmaşık bir yapı olarak düşünülebilirsiniz. Uluslararası Slow Food Derneği ve yedi ulusal derneğin toplam 30 civarında sabit çalışanı var. Biyoçeşitlilik Vakfı ve Terra Madre Komitesi'nin toplam 20 çalışanı ve 2004'teki kongreyi organize etmek üzere sözleşmeli olarak 18 ay çalışan elemanları var. İki tane limited şirket var. Bunlar 45 çalışanıyla Salone del Gusto gibi etkinlikleri de düzenleyen Slow Food Promozione Srl ve 30 çalışanı ve 200 işbirlikçisi olan Slow Food Editore. Buna bir de restoran işletmeciliği ve konaklama ile ilgilenen I Tarocchi Kooperatifi ekleniyor: 20 çalışanı ve yıllık 1 milyon Euro cirosuyla Bra'daki Osteria dell'Arco ve Boccondivino lokantaları, 21 çalışanıyla Agenzia di Pollenzo Oteli, Gastronomi Bilimleri Üniversitesi ve Şarap Bankası. Salyangoz bugün yaklaşık 200 kişiye iş imkânı sağlıyor ve 20 milyon Euro'nun üzerinde bir iş hacmi yaratıyor.

Sponsorlar ve kamu kurumları haricinde derneğin gelirleri yıllık 55 Euro'luk aidattan elde ediliyor. Bunun 5 Euro'luk kısmı "siyasi" amaçlarla, yani kalkınmakta olan ülkelere finansman sağlamak için ayrılıyor. Her ne kadar Brezilya ya da Hindistan gibi dünyanın güneyindeki ülkelerde birkaç milyona civarında hali vakti yerinde insan varsa da Slow Food kalkın-

makta olan ülkelerden üye kabulünü artırmak istiyor ve bu ülkelerdeki gıda topluluklarıyla sürdürülebilir tarım için çalışıyor. 1995'ten beri derneğin uluslararası faaliyetlerini takip eden Renato Sardo anlatıyor: "Polonya'da 2003'te Tarta Dağlarındaki *oscypek* peynirinin Koruması için başlattığımız kayıt kampanyası sırasında Krakov gönüllüsünün talebi üzerine üye aidatını 15 Euro'ya çektik. Böyle başka örnekler de var."

Slow Food çalışanları 30-40 yaşlarında, genellikle üniversite mezunu, ayda 1.100-1.900 Euro arasında kazanan, e-posta atmak, faks çekmek, telefonlarla ve kargolarla ilgilenmek gibi işlerle meşgul olan insanlar. Yine Sardo anlatıyor:

> İlk defa bu sektörle ilgilenmeye başladığımda 1989'da Paris'teki belgeye imza atanların peşinden koşmak oldukça zor oluyordu. Çalışanlar sık sık değişiyor, ulusal delegasyonlar ve gönüllüler bildiklerini okuyor, iç çatışmalar ve zorluklar eksik olmuyordu. Napoli'de ise artık salyangozun çok yol aldığını, uluslararası derneğin artık gerçekten kurulduğunu, bir yapısı ve bir fizyonomisi olduğunu kesinleştirdik. Bu sonuçları hep birlikte, fikirlerimize güvenerek, dünyanın her yanındaki üyelerimizin heyecanı ve tutkusuyla elde ettik. Bir pazarlama kitabında tavsiye edilenin tam tersi bir seleksiyon süreci oluştu: Pazar analizi yok, reklam kampanyası yok, toplu e-posta gönderimi de yok. Sadece büyük bir doz delilik var.

Milano'daki Bocconi Üniversitesi Ekonomi Bölümü'nden Elena Schneider, "sahaya inerek" yaptığı tez çalışmasında Slow Food'un kurumsal sosyal sorumluluğunu analiz etti. Bu sorumluluğun, kâr amacı gütmeyen bir organizasyonda sosyal iletişime ve "sadece ekonomik sonuçları değil aynı zamanda 'yapılan işleri' de değerlendirme ve haber verme kabiliyetine sahip" sosyal dengeye dayalı olması gerekir. Schneider'in çalışmasına göre Slow Food "uluslararası hale gelerek ve başka ülkelerde şube açarak" büyümüştü. Bir yandan da "aynı misyon için çalışan ama faaliyet organize etmekten kitap basmaya, eğitimden biyoçeşitliliğin korunmasına kadar değişik amaçları olan pek çok başka kurumsal kimli-

ğin bir araya geldiği belirgin bir farklılaşmayı" hayata geçirmişti. Teze göre dernek bazı doğum sorunlarından mustaripti. Schneider bu problemleri stratejik (misyonun yöneticiler tarafından tekrar tanımlanması) ve örgütsel (yönetilecek yapının sürekli olarak daha büyük ve karmaşık hale gelmesi) problemler olarak belirledi. Şöyle açıklıyor: "Slow Food'un örgüt yapısı bölünmüş. Çünkü farklı yapıların faaliyet alanları birbirinden çok farklı. Diğer yandan çok sayıda fonksiyon ve çalışan grubu var, kaynaklar kısıtlı ve pek çok alan ve proje arasında bölüşülmüş. Örgüt birimleri arasındaki birbirine bağımlılık sürekli bir koordinasyonu mecbur kılıyor."

Via Mendicità Istruita'da her gün 120'ye yakın kişi projeler, insiyatifler ve bütün dünyayla iletişim için "normal bir düzensizlik" içinde birlikte düşünce molaları vererek ve sürekli olarak Carlin'e danışarak hummalı bir biçimde çalışıyorlar. Carlin, yani başkan, bütün bunları kitaplarla, kartlarla, her boy ve renkteki salyangozlarla dolu ve kapısı her zaman açık olan çalışma odasında topluyor. Penceresiyse aynı binanın ikinci katında Bra'nın ilk sol kültür derneği FIOM'un 20 yıl önceki şubesine bakıyor.

6. BÖLÜM:
DÜNYAYA AÇILAN BİR SALYANGOZ

CARACAS'IN TAJARİNLERİ[1]

Güzel ve güneşli bir sabah. Tepelerinde hâlâ kar olan Alpler, Cuneo Ovası'nı taçlandırıyor, bunun ortasında ise kiliseleri ve saraylarıyla antik Cherasco şehri yükseliyor. Savoy hanedanına ait olan ve 2004'te Gastronomi Bilimleri Üniversitesi olarak tahsis edilen Agenzia di Pollenzo'nun içinde taş duvarları ve deri koltukları olan bir salon vardır. Zevkle restore edilmiş, gotik pencerelerden gelen doğal ışık ve modern halojen lambalarla aydınlatılmış bu salon, resmi kıyafetli 20 kadar insana ev sahipliği yapıyor. Bu insanlar salonun ortasındaki büyük masif masanın etrafında oturuyorlar. Önlerinde belgeleri, dağılmış dosyaları ve meyve suyu bulunuyor. Simültane tercümeyi dinliyorlar. Ortam sakin; bir yönetim kurulundan ziyade bir üniversite semineri havası hâkim. Masanın ortasında Carlo Petrini yer alıyor. Diğer tarafta ise iki başkan yardımcısı, Alice Waters ve Giulio Colomba oturuyor. Onların etrafında da ceketlerinin yakasında altın salyangozlar olan 30-40 yaşlarındaki gençler sıralanmış.

Bu Slow Food'un uluslararası başkanlık toplantısı. Arcigola'nın ilk toplantısından 20 yıl sonra, fikrin ortaya atılması, ekinin ekilmesi ve hasat edilmesinin ardından, toplantının gündemindeki başlıklar hareketin görüntüsünün nasıl değiştiğini gözler önüne seriyor. Pollenzo'daki salonda Amerikalı gazeteciler, Fransız akademisyenler, İsviçreli ve Alman yöneticiler yer alıyor. Konuşulan diller İngilizce ve İtalyanca. Pet-

1 Piemonte bölgesine özgü erişte benzeri bir makarna. (ç.n.)

rini'nin yanında aydınlık yüzlü, kırmızı ve turuncu ipekten sarisini giymiş bir kadın oturuyor. Bu Hintli bilim kadını, Slow Food'un uluslararası kurulunun bir üyesi olan Vandana Shiva.

Toplantı pek çok farklı konuyu kapsıyor ve reklamcıların ve iletişimcilerin pek sevdiği tabirle adeta bir beyin fırtınası şeklinde, fikirlerin serbestçe paylaşıldığı bir ortam haline geliyordu. Konulardan bazıları şöyleydi: 2007'de Meksika'da yapılacak bir sonraki uluslararası kongre, Brillat-Savarin'in doğuşunun 250. yılı şerefine 2005'te yapılacak küresel kampanya ve yurtdışından gelenler için Pollenzo'da yaz okulu açılması. Katılımcıların bazılarının ellerinde hareketin felsefesini anlatan ve Fransız gurmenin sözlerine yer veren İngilizce bir katalog vardı: "Sofra zevki tüm bunlarla bağlantılıdır ve bir gün bunların hepsi yok olsa bile, o tek başına bizi avutur." Bu konulardan sonra Slow Food logosunun Koruma ürünleri üzerindeki kullanımına geçiliyor. Bazılarına göre beş kıtaya yayılmış bir ağı kontrol edememe riski çok büyük ve Petrini de bir Bingo yani bir "Big International Non Governmental Organization" (Büyük, Uluslararası Sivil Toplum Kuruluşu) olmaktan kaçınmak gerektiğini söyler. Bu yeni terim Greenpeace ya da WWF gibi çok büyük uluslararası örgütleri tanımlamak için kullanılıyor. Vandana Shiva da söz alarak üniversiteler arası bir ağ kurmak gerektiğini anlatıyor.

Derneğin kuruluşundan beri Fruili-Venezia Giulia sorumlusu olan ve 2002'de başkan yardımcılığına seçilen Guido Colomba belki de bu ekibin içinde siyasi geçmişi olan tek kişilik. Colomba 1976-83 yılları arasında PCI'dan milletvekilliği yaptı, daha sonra da memleketi olan Udine'nin küçük kasabası Bordano'nun belediye başkanı oldu. O da bu risklerin var olduğunu kabul ediyor: "Son yıllarda hızla büyüdük. Dolayısıyla salyangoz logosunun kullanımının ne şekilde olacağına dikkatlice karar vermeliyiz. Bu logonun ticari amaçlarla kullanılamayacağını biliyoruz. Bazı ülkelerle aramızda iletişim sorunu var. Bunun sebebi bazen farklı dilleri konuşuyor olmamız. Bu yüzden ağımızı geliştirmemiz ve geleceğimizi daha net

görebilmemiz lazım." Bu konuşmalardan sonra sofraya geçildi. Öğle yemeğinin ortasında yaptığı kıtır *tajarin*lerine düzülen methiyeleri duymak üzere şef Daniele Sandri geldi. Petrini söz aldı:

> 1989'un şubat ayını hatırlıyor musun, Daniele? Arcigola ile yaptığımız ilk yurtdışı gezilerden biri için Caracas'taydık. O zamanlar şarapçılık gerçekten başka bir şeydi. Bugün bize pişirdiğin yemeklerin aynısını yapıyordun. Lüks bir otelde Piemonte mutfağını Venezuella sosyetesine tanıtmak üzere hazır bulunuyorduk. O elit grubun içinde kimler vardı, Bobby Kennedy ve ailesi, başkan Carlo Andres Perez...

Daniele "O macerayı nasıl unuturum?" diye cevap verdi. "Bütün malzemeleri buradan yollamıştık: *tajarin* için yumurta, üzerine dökmek için parmesan ve fırında pişirmek için Langa'dan tavşan. Şaraplarımız da vardı. Hepsi bir konteynırla okyanusu aşıp gelmişti. Herhalde sen de hatırlarsın Carlin, otelde mahsur kalmıştık çünkü sokağa çıkma yasağı vardı..." Petrini konuşmasına devam etti:

> Tabii, "ekmek ayaklanması" çıkmıştı. Bir sürü yoksul insan sokaklara dökülmüş, kim bilir kaçıncı gıda zammını protesto ediyordu. İnsanlar dükkânlara saldırmaya başlamıştı. Olağanüstü hal ilan edildi. Ordunun silahlı müdahalesi onlarca ölü bırakmıştı geride. Tam o sırada Piemonte yemeklerine ayrılmış bir hafta organize ediliyordu. Hattâ Eduardo Raspelli de bizimle beraberdi. Muhattaplarımız zengin sınıflardı, çünkü ancak onlar bu yemekleri yiyebilecek gelir seviyesine sahipti. Diğer yanda ise halk açlıktan ölüyordu. Onların et ve fasulye ile yaptıkları milli yemekleri *pabellón* ile ilgilenmemiz gerekirdi. Havaalanı kapanmadan önce, son anda şans eseri İtalya'ya varabilmiştik. Çok çelişkili bir durumdu. Ekogastronominin kökleri bizi elit bir boyuta götürmüştü. Güney ülkelerinde bile bu iş bir yüksek burjuva eğlencesi haline gelmişti. Bundan birkaç ay sonra Paris'te Slow Food'u kurduğumuzda bu tecrübeyi unutmadık.

ABD'DE ÇİFTÇİ PAZARLARI VE BİRACILAR ARASINDA

Pollenzo'daki toplantıya Boston'daki *Atlantic Monthly*'de yemek yazıları yazan meşhur Amerikalı gazeteci Corby Kummer da katılmıştı. Ilk defa 1998'de İtalya'ya gelmiş ve Salone del Gusto'nun tarzına ve fikrine hayran kalmıştı. Bu konuyu ABD'de yayımlanan *The Pleasures of Slow Food* (Slow Food Zevkleri) isimli kitapta işlemiş, bu kitapta dünyanın her tarafından zanaatkârlara yer vermiş, Via Mendicità'daki çocuklarının hikâyesini anlatmış, tarifler vermiş ve okuyucuları mümkün olduğunca yerel ve yöreye has gıdaları tercih etmeye teşvik etmişti. O Lingotto'yu "gıda dünyasının Mekke'si" olarak niteliyordu ve bu salondan başka dünyanın hiçbir yerinde Caracas'tan bir şefin Türkiye'den bir hayvan yetiştiricisiyle ya da Chiapas'tan bir vanilya üreticisinin Atinalı bir pastacıyla buluşmasının mümkün olmadığını söylüyordu.

İtalya'yı ve İtalyan ürünlerini iyi tanıyan Kummer, Slow Food Amerika'nın yönetimine girdi. Bu salyangozun ABD'de elde ettiği beklenmeyen başarının ilginç bir kanıtıdır.

> Kitabımda 1998'deki Salone del Gusto'yu keşfedişimi ve sonrasında Petrini ile tanışmamı anlatıyorum. Bana ilk defa bir zamanlar taşradaki basit ama lezzetli yemekleri yerken hissettiğim şeyi açık bir dille o anlattı: Zenginler yoksulların bir zamanlar yediği yemekleri yiyebilmek için bir ton para döküyordu. Yoksullarsa gidip süper marketten *junk food* satın almak zorunda kalıyordu. Petrini bu aradaki boşluğun kapatılması gerektiğini fark etmişti. Torino'da benimle aynı fikirde olan pek çok insanla tanıştım. Dünyada gastronomiyle sosyal ve iktisadi analizi birleştiren böylesine geniş vizyonu olan ilginç insanlar olduğunu bilmiyordum. Kendime dedim ki, ya gazeteciliğe devam edersin ya da bu gruba katılırsın. Böylece hareketin yanında yer almayı seçtim.
>
> Petrini hem pragmatik hem de politik bir insan ve İtalya'da pek çok büyük etkinlik organize etti. Aslında böyle etkinlikleri Ameri-

kalılar da yapmak istiyor ve yeni yeni bu işe kurumları dahil etmeye başladılar. Petrini ise İtalya'da işe bölgesel yönetimleri, hükümeti ve özel şirketleri dahil edip fikirlerini desteklemelerini sağlamış. ABD'de benzer projeler için kamudan finansman sağlamak çok zor çünkü devlet tamamen büyük tarım ve gıda şirketlerinin menfaatlerine koşullanmış durumda. Toprağın kökenine ve yaşamın ritmine saygı gösteren başka bir yaşama ve beslenme şekli olduğu düşüncesi Amerikan hükümetini pek ilgilendirmiyor. Belki Roma'da tarım bakanı milliyetçi emellerle GDO'lara karşı direnmek, kaliteli İtalyan ürünlerini korumak, böylece yerel pazarı ve ihracatı güçlendirmek amacıyla Slow Food'a destek oluyor. Fakat ABD'de böyle bir ihtiyaç yok. Burada son yıllarda hareket gurmelerden ziyade çevreciler ve akademisyenler sayesinde büyüyor.

ABD'de doğu yakasından batı yakasına, her yerde tüketicilerin doğrudan üreticilerle temas edebildikleri yeni girişimler doğuyor. Amerikalı gazeteciye göre bunların bazıları Avrupa'ya da adapte edilmeli. Corby'nin yaşadığı Massachusetts'de federal girişimlerin olmaması sebebiyle eyaletin tarım bakanı yüksek emlak fiyatları yüzünden krize girmiş olan sektöre yardımcı olmaya çalışıyor. Tarım Kaynakları Departmanı Boston'da ve bütün New England bölgesinde gelişmekte olan çiftçi pazarlarını çok kesin kurallarla desteklemek amacıyla bir ofis kurmuş. "Günümüzde bu pazarlara sadece zenginler gelmiyor. Devlet tarafından gıda yardımı amacıyla dağıtılan yemek kuponları bu ürünler için de kullanılabiliyor. Bu sayede son üç yılda üreticilerin tezgâhları Boston'un zengin semtleri dışındaki bölgelere de uğramaya başladı. Pazarların popüler olduğu yerler özellikle taze sebze meyve satan marketlerin bulunmadığı bölgeler."

Günümüzde, Kuzey Amerika'da yaşayan şehirli insanları gıdanın kaynağından kopmasına neden olan, plastik ve petrolden oluşan geçit vermez duvardan kurtaracak 10'un üzerinde örgüt var. Çok kullanılan başka bir yöntem de çiftçi ürünlerine haftalık abone olmak. CSA ya-

ni Community Supported Agriculture (Halk Destekli Tarım) sayesinde bir üreticiye aylık belli bir kota veriliyor ve bunun karşılığında yeni toplanmış sebze ve meyvelerin kapıya kadar teslim edilmesi sağlanıyor. Bu ürünler mevsimine göre tüketici değil üretici tarafından belirleniyor.

Pek çok şehir için Eric Schlosser'ın kitabında bahsettiği "hamburger cumhuriyeti" kavramı geçerli. Bu kitapta sadece bir nesil önce Amerikalıların paralarını ev yapımı makarnaya ayırırken günümüzde artık paranın yarısını hamburger ve patates kızartmasına verdikleri anlatılıyor. Ama Corby'nin anlattığı gibi olumlu gelişmeler de yaşanıyor. Her yerde "*buy fresh buy local*" (taze al, yerel olanı al) sloganıyla çalışan lokantalar açılıyor, tadım kursları ve bahçe bakımı eğitimleri veriliyor.

Kaliforniya'da, Vermont'ta, New England ve New York'ta bir şeyler değişiyor. Bunun en büyük göstergesi de 140 konviviyumu, Brooklyn'deki ulusal merkezi ve resmi yayın organı *The Snail* (Salyangoz) ile ABD'de büyük bir başarıya imza atmış olan Slow Food'dur. ABD'deki merkez 2000 yılında, *The Slow Food Guide to New York City Restaurants, Markets, Bars* isimli kitabın yazarı Patrick Martins tarafından kuruldu. O zamanlar harekette dört konviviyum ve birkaç yüz üye vardı. Bugün üye sayısı 12.000. Mayıs 2004'ten bu yana Patrick'in yerini bir yıl boyunca Via Mendicita'da yaşamış olan Erika Lesser aldı. Erika, New York Üniversitesi'nde gıda çalışmaları okurken bir gün Slow Food'u keşfedip soluğu Brooklyn'deki merkezde aldı ve gönüllü olarak çalışmak istedi. Mezun olduktan sonra İtalya'ya gelerek Pollenzo'da Gastronomi Bilimleri Üniversitesi'nin kuruluşunda danışmanlık yaptı. Erika anlatıyor: "New York'a direktör olarak döndüğümde hareketimiz artık olgunlaşmıştı. Slow Food felsefesi popüler hale gelmişti çünkü Amerikan yemek kültürüne bir cevap olarak algılanıyordu. Buna bir alternatif arayanlar çoktu. Petrini'nin fikirleri benim ülkemde çok hassas bir noktaya temas etti." Artık salyangozun görevi yerel gıda geleneklerini ortaya çıkarmak, kaliteli ürünlerin, GDO'suz sebzelerin ve biyolojik üretimin

izini sürmek ve Amerikan yaratıcılığına destek vermekti. Burada binlerce küçük bira üreticisi, eski kıtadan getirdikleri tariflere göre çiğ sütten peynir üreten mandıralar, mükemmel bir buğday sayesinde Avrupa'dakinden daha lezzetli ekmekler üreten ekmek fırınları söz konusuydu.

Ancak, yerel olarak üretilen ama artık yok olan ya da bulunmayan ürünler de var, çünkü Amerikan halkına işlenmiş ürünler dayatılıyor. Slow Food ABD üniversiteler ve araştırma merkezleriyle beraber çalışıp yeni Korumalar oluşturuyor. Batı yakasında Alice Waters'ın okul bahçeleri gibi projeler gerçekleştiriliyor. Şarapçılık faaliyetleri de eksik olmuyor ve İtalyan şarapları pek çok eyalette tanıtılıyor: Washington'daki Smithsonian Folklife Festival haziran ayında, New York'ta French Culinary Institute ile yapılan Urban Harvest ise elma festivalinden hemen önce yapılıyor.

ALMAN ŞARAPLARI VE FRANSIZ TERROIR'I[2]

90'lı yılların ortalarında salyangozun ilk gelişme fırsatı bulduğu ülkeler Almanya ve İsviçre olmuştu. Bu iki ülke de eskiden beri İtalyan lezzet hazinelerine, özellikle de şaraba özel ilgi göstermişlerdir. Slow Food, *Osterie d'Italia* (İtalya'nın Hanları) ve *Vini d'Italia* (İtalya'nın Şarapları) kitaplarının başarıyla çevrilmesiyle Almanca konuşmaya başladı. İsviçre'de ise Zürih'te yaşayan, İspanyol şarapları ithalatıyla uğraşan ve bir şaraphanesi bulunun Rafael Perez başkanlığındaki derneğin 4.000 üyesi bulunuyor. Bu sayı 2005'te 50 konviviyuma ulaşılan Almanya'da bunun iki katından fazla. Başlangıçta birbirine rakip şarap ithalatçıları arasındaki anlaşmazlıklarla boğuşan Slow Food Deutschland şimdi yerini sağlamlaştırmış vaziyette.

Dönüm noktası 1996'da Baden-Württemberg eyaletinin Ulm şehrinde üyeler arasında yapılan bir toplantı oldu. Gıda ve içecek sektöründe çalışmayan yeni bir yönetici grubu sayesinde Carlo Petrini de bu toplantı-

2 Fransa'da belli bir bölgenin sınırları içinde kalan alan için kullanılan tabir. Aynı zamanda Menşe Kontrolü için de temel teşkil etmektedir. (ç.n.)

ya katıldı. Bunların arasında bir ilaç şirketinin kültür vakfını yöneten sanat eleştirmeni Freiderike Klatt da vardı. Kocası Lothar ile birlikte İtalyan şarapçılığıyla Toskana'da, Castegno Carducci yakınlarındaki Tenuta Grattamacco'da tanışmışlardı. Çift 1986'da Arcigola Slow Food'un Frantoio di Montescudaio'da düzenledikleri bir toplantıya katılmıştı. Friederike anlatıyor: "Sonradan arkadaş olacağımız yabancı insanlarla bir masada oturuyorduk. Mevsime uygun ürünlerden yapılan yemekleri tatmış ve şarap üreticileriyle sohbet etme fırsatı bulmuştuk. Bir yandan yemek yerken diğer yandan masaya gelen yemeklerde ilgili sohbet etmek çok yeni ve eğlenceli bir tecrübeydi. Bu yiyeceklerin nereden geldiğini ve nasıl pişirildiğini öğreniyorduk. Sadece yemekten bahsedilmiyordu. İşte bu şekilde ele geçirildik ve hemen Arcigola'ya katılmak için istekte bulunduk."

Friederike ve Lothar salyangoza sadık kaldılar ve 1992'de 150 Alman üyeyle beraber Königstein'da Slow Food Deutschland'ı kurdular. 1997'den beri hareketin uluslararası yönetiminde yer alan Klatt sözlerine şöyle devam ediyor: "Bence göz zevki olmadan damak zevki olmaz. Üniversitede sanat tarihi okurken sanat eserlerinin sadece görsel olarak yorumlanmasıyla değil, toplumsal etkileriyle de ilgilendim. Slow Food'un bütüncül yaklaşımı beni çok etkiledi. Burada tat önemli ama köken, üretim şekli, türlerin korunması, temel teşkil eden ürünlere verilen önem ve ürünü üreten üretici de önemli. Büyük bir şirketin çağdaş sanat koleksiyonunun küratörü olarak ben sürekli farklı tatlarla kaşı karşıyayım zaten."

Gelişiminin son aşamasında Slow Food Deutschland, Federal Tüketiciler Birliği'nin öncü örgütü haline geldi ve pek çok başka örgütle işbirliği yaptı. Alman salyangozunun organize ettiği etkinliklerin bazıları şunlar: 1998'den beri Hamburg yakınlarındaki Kiekeberg'te her yıl bir açık hava müzesi şeklinde düzenlenen kuzey Almanya peynir pazarı Norddeutscher Käsemarkt; Westfalen'nin doğusunda Nieheim'de iki yılda bir düzenlenen Deutscher Käsemarkt; şarküteri ürünleri pazarı Rhöner Wurstmarkt ve Genuss im Nordwesten fuarı. Ayrıca 2005'ten

itibaren Yukarı Frankonia bölgesindeki Münchberg ve Helmbrechts'te Slow Bier programları düzenlenmekte.

Almanya'da hâlâ Koruma olmamasının sebebi oradaki etkinliklerin Arcigola'nın İtalya'daki başlangıç zamanlarına çok benzemesidir. Slow Food'un kurucuları için bir hac güzergâhı olan gastronominin anavatanı Fransa'da ise beş adet *Sentinelles du Goût* (Tat Nöbetçileri, Fransa'da Korumalara bu isim verildi) hayata geçirildi. Bu Korumaları son yıllarda yönetimde olan bir grup gerçekleştirdi. Bu nöbetçiler Auvergne'de Planèze de Saint-Flour'un sarı mercimeğini, Gaskonya'da siyah domuzu, Brötanya'da Coucou de Rennes tavuğunu, Languedoc-Roussillon bölgesinde ise sek Rancio şarabını ve Pardailhan şalgamını koruyorlar.

Fransa'da 1989'da Slow Food'un kuruluşu sonrası Opéra Comique'de düzenlenen etkinliklerden bu yana, yakın zamanda iki farklı girişim hayata geçirildi. Bunlardan ilki 2003'te Montpellier'de düzenlendi. Slow Food ve başka derneklerin birlikte düzenlediği Aux Origines du Goût (Lezzetin Merkezine) salonu 18. yüzyıldan kalma Maison des Vins du Languedoc'a ait Mas de Saporta'da gerçekleştirildi. Bu *terroir*'ın bütün üreticilerine açık olan etkinlik Languedoc'un şarap, peynir ve yağ üreticilerini bir araya getirmiş ve Torino'daki Salone del Gusto'dan esinlenmişti. Bu etkinlik iki yılda bir düzenleniyor. İkinci etkinlikse Anthelme Brillat-Savarin'in 250. doğum yıldönümüydü (1 Nisan 1755). Bu etkinliğin mekânı da Chambery ve Lion arasındaki Rhône-Alpes'in merkezi Belley oldu.

Perpignan Üniversitesi'nde ekonomi tarihi profesörü olan Jean Lhéritier, Slow Food France'ın başkanı ve uluslararası başkanlık komitesinin de bir üyesiydi. Kısa bir süre önce Slow Food, Perpignan'da da bir şube açtı ve *escargot* (salyangoz) burada da ilerlemeye başladı. Lhéritier anlatıyor:

> Sonuçta bir lezzet ülkesiyiz ve Slow Food gelişimini bu topraklardan çıkan çok sayıda araştırmaya borçlu. Örneğin Jean Lenoir'ın

Le nez du vin adı verilen, şarap aromalarını öğrenmekte kullanılan şişeleri Jacque Puisais tarafından Bra'ya götürülmüştü. Birkaç yıl sonra bir grup İtalyan gelip bize lezzetin toprağa ve analara bağlı olduğunu söyledi. Ama biz bunu zaten biliyorduk! Başlarda bizim için biraz zor oldu çünkü çok İtalyan bir anlayış hâkimdi. Sonra Languedoc'tan bir grup şarap üreticisiyle beraber gazeteciler ve entelektüeller de bu hareketin önemini kavramaya başladılar. Ben örgüte 1997'de Orvieto'da yapılan kongreden sonra katıldım. Hareketin önündeki başka bir engel de ismiydi. Bakanlar dahil olmak üzere pek çok insan neden İngilizce bir isim kullandığımızı sordu. Muhtemelen bu insanlar fast food kavramının halihazırda var olduğunu unutmuşlardı.

Örneğin Fransa'daki McDonalds karşıtı hareket çok Fransa-merkezci bir havada gerçekleşiyordu. "Fransızlar İtalya'yı seviyorlar, ama İtalyanlardan lezzet dersi almayı sevmiyorlar. Artık hareket uluslararası hale geldiğinden işler değişti. Tarımdan ve popüler kültürden beslenen bu yeni gastronomi anlayışı Fransızların çok hoşuna gidiyor. Çünkü burada ortak payda Brillat-Savarin. Bu bilim adamı bir sosyal bilim olarak şehirli gastronomi kavramını ortaya koyan ilk kuramcıdır."

JAPONYA'NIN FETHİ

Pollenzo'daki masada Uzakdoğululara has sükunetiyle Fukuşima'dan 35 yaşındaki Masayoşi İşida da vardı. İtalyan sanatı tarihi mezunu olan, yemek, otomobil ve Floransa'ya aşık bu adam artık Bra'da uluslararası ofisle çalışıyor ve derneğin Japonya'daki dernekle ilişkilerini yönetiyor. İşida anlatıyor: "1990'ların sonunda Japonya'da *Aera* dergisinde Slow Food'dan bahsedilmeye başlanmıştı. Bu dergi günlük *Asahi Shimbun* gazetesiyle aynı gruba aitti. Bu olay bir ilgi yarattı ama hareketi yerleştirmeye yetmedi. Daha sonraları meşhur bir gurme ve İtalyan ürünleri ithalatçısı olan Yutaka Baba'nın çabalarıyla hareket gelişmeye başladı. Baba bugün hareketin Tokyo sorumlusu."

2001'de İtalyan kültürünü ve sanatını Uzakdoğu'da tanıtmak için bir büyük etkinlik düzenlendi. O dönem Umberto Agnelli'nin başkanlığını yürüttüğü İtalyan-Japon Derneği "Japonya'daki İtalya – 2001-2002" adında bir festival düzenledi. Bu festival sonbahardan ilkbahara kadar devam etti, bütün büyük şehirleri içine aldı ve sergiler, toplantılar ve paneller düzenlenmesine vesile oldu. İtalyan hükümeti tarafından gönderilen heyetler de etkinlikleri izledi. Bu etkinliklerin biri de Toplumsal Politikalar Bakanı Gianni Alemanno'nun katılımıyla mayıs ayında düzenlendi. Karşılıklı görüşmelerde (ki bu görüşmelerde Japon bayraklarıyla Akdeniz'de ton balığı avlayan balıkçılardan da bahsedildi) Alemanno'nun Japon meslektaşı Tsunomu Takebe toplantıya katılan İtalyanların şaşkınlığı arasında şu soruyu sordu: "Bir şey öğrenmek istiyorum. Acaba Slow Food'u Japonya'ya nasıl getirebilirim? Kiminle görüşmemiz lazım, biliyor musunuz?" Bakan konuyla ilgileneceğine söz verdi ve Bra'nin iletişim bilgilerini meslektaşına iletti.

Başlangıçtaki zorlukların ardından başarı geldi. Bugün Japonya'da 2.000'in üzerinde üye ve adalara yayılmış 50 kadar konviviyum var. 2004 Nisan'ından beri *Slow* dergisi Japonca da basılıyor. Geçen yıl Slow Food üzerine çok satan bir kitap yazan gazeteci ve yazar Natsu Şimamura, Arca'nın sorumlusu oldu ve pek çok Koruma projesiyle ilgileniyor. Bunların arasında Akita bölgesinde yaşayan ve bir tür sos yapımında kullanılan *hata hata* adlı bir balık da var. Bu tür için şu anda bir av yasağı hazırlanıyor. Diğer bir proje ise İwate bölgesine ait Tankaku isimli sığır cinsi için geliştirildi. Bu sığır birkaç etkinlikte İtalyan şaraplarıyla eşlenerek tadıldı.

Slow Food yöneticilerinden Giacomo Mojoli, Japonya ile ilişkileri herkesten çok takip etti ve Alemanno ile yapılan ilk temastan sonra bu ülkenin siyasi otoriteleriyle de bir araya geldi. Mojoli-san Slow Food Japonya'nın onursal başkanı oldu. Derneğin gerçek başkanı ise Hirotoşi Wako. *Slow* dergisinin Japonca versiyonunun basıldığı matbaa dünya-

daki en büyük balık pazarı olan Tokyo balık pazarına çok yakın. Şu anda hareket belediyenin pazarı taşıma kararına karşı direniyor. Giacomo Mojoli'nin Japonya kariyeri *Asahi Shimbun* gazetesinin onu hareketle ilgili bir konferans için uluslararası başkan yardımcısı sıfatından ötürü çağırmasıyla başladı. Japonlara ilham veren konuların başında biyoçeşitlilik, gıda ve tat eğitimi, bir yaşam tarzı olarak Slow Life ve yaşam kalitesinin yeniden keşfedilmesi gibi konular yer alıyordu.

Mojoli şöyle anlatıyor:

> Bu yıllarda her şey bizim zengin antropolojik olgularla dolu ve eşsiz kıyafetler barındıran bu kültüre saygı ve hayranlık beslememizle gerçekleşti. Çay geleneğinden başlamak üzere bu kültürün içinde Slow Food felsefesinin nüvelerini bulmak mümkün. Çay töreninin içinde gizli olan o kuvvetli misafirperverlik, başkalarına gösterilen ihtimam, bir bilgi edinme metodu olarak kullanılan diyalog ve merak, uyuma ulaşmak için kullanılan sanat ve damak tadı... Düşünecek olursak temelde bahsettiğimiz şey birlikte yaşama kültürü, daha uyumlu, daha sürdürülebilir ve daha yavaş bir yaşama ulaşma düşüncesidir. Söz konusu olan gerçekliğin daha yavaş ve derinlemesine gözlemlenmesi, özellikle ilk elden tecrübe edilen süreklilik; işte bunlar Slow Food felsefesinin temel unsurlarını seçebilmemizi sağlıyor.

Japonlar için yemek sadece iyi yenmesi gereken değil aynı zamanda iyi düşünülmesi gereken bir olgu. Mojoli sözlerine devam ediyor:

> Burada doğanın kendi ruhunu ve lezzetini içselleştirmek, tazelik, doğallık ve kalite ile miktar arasındaki dengeyi kaybetmemek; bunlar çok önemli. Bugün bu ülkede önümüzdeki hedef gelenekle modernliği harmanlamak, Slow Food'un kültürel ufkunu genişletmektir. Amaç diğerlerinin tecrübeleri üzerinde çalışarak orijinal fikirler üretmeyi bilmiş bir ülkede edinilecek yeni tecrübeleri toplamak.

2005 ilkbaharında Mojoli, yaptığı Japonya turunda Petrini'ye eşlik etti. Tur 6 Mart'ta Japonya başbakanı Juniçiro Koizumi ile yapılan bir

toplatıyla sona erdi. Bu toplantı Slow Food Japonya'nın ulusal kongresinin sonunda Obihiro'nun soğuk bir adası olan Hokkaido'da gerçekleşti.

Günümüzde, hareketle farklı ülkelerin hükümetleri arasında işbirlikleri oluşmuş durumda. Mesela Brezilya ile kurulan ilişki doğrudan Cumhurbaşkanı Lula sayesinde gerçekleşiyor.

Petrini son zamanlarda bütün dünyadaki salyangozların çağrısıyla hep seyahat halinde. Şu anda küresel boyutta bir hareketin liderliğini yapıyor. Bir gün ABD'de bir Pinot Noir tadımı oluyor, diğer gün İsveç'te Sami halkıyla buluşuluyor, başka bir gün ise Hindistan'daki Slow Food Cafe'nin açılışı yapılıyor. 2004 Ekiminde Yeni Delhi'de Carlin tarafından açılan bu cafe bugün resmi olarak salyangoz bayrağı taşıyan dünyadaki tek örnektir.

7. BÖLÜM:
GASTRONOMİ BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ

POLLENZO: BİR PRAGMATİĞİN RÜYASI

Otların krallığında İngiliz çimleri. Sülünlerin pislikleriyle kireç izlerinin duvarları ve yerleri kapladığı bir mekânda Luserna taşları ve blok tuğlalar vardı. Dere taşlarından yapılmış kaldırımlar ve dökme demir tırabzanlar eski zamanlardan kalma güzelliği solmaya yüz tutmuş bir kilisenin bahçesinde çamurun ve karmaşanın yerini almıştı. Binadan bahçeye açılan büyük kapıyı geçince ilerde, geniş kare bir avluda insanlar bando takımı ve soytarılar eşliğinde bayram yapıyor, deri koltuklar ve halılarla döşenmiş şık holde ise pencereden Alplere bakan sessiz sakin bir park görünüyordu. İşte Bra ile Alba arasındaki ovada Tanaro Irmağı'nın kıyısında yer alan antik Pollenzo binası o mucizevi günde böyle bir manzarayla karşılıyordu misafirlerini. O gün, 30 Nisan 2004 aynı zamanda başka bir mucizenin de arifesiydi: Avrupa Birliği'nin 25 üyeyi kapsayacak şekilde genişlemesinin. Bir başka önemli olay ise yeni yapılanma planına karşı Alitalia personelinin giriştiği grevdi.

Krizlerin ve belirsizliklerin, gelecek kaygısının, Piemonte bölgesindeki gelişmenin belirleyici unsuru olan otomotiv endüstrisindeki zorlukların yaşandığı İtalya'da, kameralar ve mikrofonlar önünde, sağdan ve soldan politikacıların, yerel yöneticilerin ve şarap endüstrisinin önde gelenlerinin hazır bulunduğu bir açılışla Agenzia di Pollenzo kutlanıyordu. Yedi yılda, 22 milyon Euro'luk yatırımla hayata geçirilen bu kompleks ilk günden beri kurduğu hayale inanan bir pragmatiğin eseridir.

O gün, gazetelerde yazıldığı gibi, "dünya lezzetlerini bir araya getiren

bir çerçeve" yaratmış olmanın verdiği mutluluk ve tatmin duygusuyla "dünyanın ilk Gastronomi Bilimleri Üniversitesini" kurmuş ve "yaşam boyu kurduğu hayali" gerçekleştirmiş olan Carlin Petrini, konuyla ilgili espri yapıyordu: "Lütfen, bütün bunlarım benim rüyam olduğunu söylemekten vazgeçin. Sanki bütün hayatımı uyuyarak geçirmişim gibi anlaşılıyor..."

Onu tebrik edenler arasında farklı görüşlerden pek çok politikacı vardı. Sosyal Demokratların genel sekreteri Piero Fossini, Komünistlerin genel sekreteri Fausto Bertinotti, Forza Italia'dan Guido Corsetto ve Tarım Bakanlığı genel sekreteri Teresio Delfino oradaydı (Bakan Alemanno da çok şık bir tebrik yollamıştı). Ayrıca Piemonte bölge valisi Ghigo ve Emilia-Romagna bölge valisi Errani de hazır bulunuyordu.

Kurdele kesildikten sonraki gün, binanın içinde açılan restoranda Carlin kentin bütün yaşlılarına bir iyi niyet yemeği vermişti. Pollenzo'nun dar sokakları binlerce misafirle dolup taşmadan önce onları kutlamaya dahil etmek istiyordu. Yaşlıların bir kısmı savaştan önce Savoy hanedanının burayı ziyaret ettiğini hatırlıyordu. Yenilenen binayı ilk defa keşfediyor, Lidia Alciati'nin raviolilerinin tadına bakıyor, misafir olarak Cuneo'dan gelen polis bandosu eşliğinde eğleniyorlardı. Slow Food'un bu alışılagelmiş canlı ortamı 11 günlük kutlamalar süresince binanın konferans salonlarında ve bahçelerinde, toplam 11.000 metrekarelik kapalı alanda devam etti. Güzel lezzetler üzerine bir konferans veren Vittorio Sgarbi'den Umberto Eco'ya ve Bose manastırı başrahibi Enzo Bianchi'ye kadar pek çok saygın misafir vardı. Ayrıca Moni Ovadia, Roberto Vecchioni, Francesco Guccini, Gianmaria Testa ve Giorgio Conte gibi sanatçılar ve Paul Bacuse, Gualtiero Marchesi, Angelo Gaja, Bruna Giacosa ve Château d'Yquem'den Kont Alexandre de Lur-Saluces gib şarap uzmanları ve şefler de gelmişti.

Yıllar süren zahmetli bir sürecin sonunda ulaşılan bu mucizeyi kutlamak için İtalya'nın kaymak tabakası hazırdı. Her şey 27 Temmuz

1998'de Torino'da Morone noterinin ofisinde başladı. Agenzia di Pollenzo SpA adındaki şirket, kamu ve özel sektör ortaklığıyla ve Arcigola Slow Food'un girişimiyle, 121 ortağın imzasıyla 1,5 milyar Liret (yaklaşık 800.000 Euro) sermayeyle hayata başladı. Petrini imzalar atıldıktan birkaç hafta sonra *La Stampa* yazarı Claudio Altarocca ile bir araya geldi ve projesini anlattı:

> Petrini arabayı durdurdu. Önümüzde bir nevi kale, bir kilise ve bol bol yeşillik var. Sessiz. Kuş sesleri ve su şırıltıları geliyor. "Aşağıda Tanaro Nehri var. Burası eskiden Carlo Alberto'nun sahibi olduğu Agenzia Agricola del Parco Reale di Pollenzo. O dönemde Savoy hanedanının vakıf olarak inşa ettiği binalardan biri." Her yer terk edilmiş. Petrini uzun koridorlarla birbirine bağlanan yıkık dökük salonlardan birine çıkıyor. Bu peygamber-girişimci Carlo Petrini'nin yeni vizyonu, son ve belki de en büyük numarası: Neogotik stilde kare olarak inşa edilmiş devasa yapının büyük avlusu, bahçesi ve parkında, bir kamu şirketinin 24 milyar Liret'iyle bir otel ve şarap bankası (çok değerli, nadide ve geleceğe aktarılması gereken şaraplar) yer alacak. Bunun yanı sıra Petrini'nin mutlak bir yenilik olarak nitelediği tarım sektöründeki şirketlerin yöneticilerine, turizm operatörlerine, otel ve restoran işletmecilerine hizmet verecek üniversite seviyesinde bir Avrupa Lezzet Akademisi bulunacak. "Dört yıl daha beklersek burası bir lezzet tapınağına dönüşecek." Tebrikler.

Petrini yanılmıştı, dört değil altı yıl gerekecekti. Pek çok zorlukla baş edilecekti. Öncelikle eski sahibinden burayı 4,2 milyar Liret'e satın almak için gereken parayı bulmak gerekecekti. Bu yapı, 1971'de girişimci bir aile tarafından, Savoy hanedanının varislerinden son İtalya Kralı 2. Umberto'nun kız kardeşlerinden satın alınmış bir av köşküydü. Cumhuriyetin ilanından sonra, Carlo Alberto tarafından inşa edilen bu binanın dört sahibi kalmıştı: Bergolo kontu Giorgio Calvi'nin eşi Kontes Iolanda, 1944'te Buchenwald'da kaybolan talihsiz Mafalda'nın oğlu Mau-

rizio d'Assia ve Saksonya Kralı 3. Boris'in dul eşi Giovanna (kralın oğlu da Bulgaristan devlet başkanı olan 2. Simeon'dur). 60'lı yıllar boyunca bu mülk Savoy varisleriyle İtalya devleti arasında sürüp giden bir davaya konu olmuş, mülkün kralın kişisel servetine dahil olup olmadığı tartışılmıştı. Sonunda davayı Savoy ailesi kazanmış ve bu 360 hektarlık araziyi üzerlerine almıştı. 70'li yılların ortalarında bu arazinin 160 hektarlık kısmını parsellere bölüp sattılar. Daha önce saydığımız dört mal sahibi halihazırda Agenzia di Pollenzo'ya devredilen bina hariç, bu mülkün içindeki 1500'lerden kalma rezidansın ve Tanaro kıyısındaki 200 hektarlık arazinin sahibi.

Slow Food'un kurucusu, içinde yöneticilerin, üreticilerin, bankacı ve yatırımcıların olduğu, bu yeni ekogastronomi kültürüne ve Bra ile Langa arasındaki bu toprakların değerlendirilmesine yatırım yapmaya ikna olmuş bir gruba rehberlik ediyordu. Burgonya ve Champagne bölgelerinden farklı olarak bu toprakların turistleri misafir edecek *châteaux-relais*'leri ya da bütün şarap dünyasına hizmet edecek kültürel bir yapısı yoktu. "Arca'nın Nuh'u" fikrini hayata geçirebilmek için 20 milyar Liret toplamayı başarmıştı. Petrini pek çok kapıyı çalıp yardım istemiş, İtalyan şarapçılığının köklü aileleri de bu çağrıya kulak vermişlerdi. Onların arkasından bölgenin yatırımcıları geliyordu. Ayrıca Piemonte bölge yönetimi de yardım elini uzattı ve Aralık 1999'da 32 sayılı bölge yasası uyarınca kamuya ait Finpiemonte vasıtasıyla 6 milyar Liret'lik bir finansman sağladı. Son olarak da kredi kuruluşları ve yerel yönetimler dahil oldu: Alba, Bra, Verduno, La Morra, Cervere ve Pamparato belediyeleri ve Cuneo ili.

Bu seferberliğin tanıtımını Arcigola Slow Food üstlenmişti ve 31 Aralık 2004 günü Agenzia di Pollenzo SpA, 314'ü özel 322 girişimcinin bir araya getirdiği 19 milyon Euro'luk sermayeye sahip oldu. Bu anonim şirketin % 68'i girişimcilere, % 12'si üç yatırımcı bankaya aitti. Kalan % 32'lik kısım ise halka açıktı.

Carlo Petrini şahsen kurduğu bu şirketin başkanı konumunda. Onunla beraber bu iş için çalışan bir diğer kişiyse arkadaşı Giovanni Ravinale. 1998'de inşaat sektöründeki işini bırakarak ruhunu ve bedenini "Pollenzo rüyasına" adayan Ravinale, Agenzia di Pollenzo'nun direktörü oldu. Bir kış günü terk edilmiş binaya yaptığı ilk inceleme gezisinde de Carlin'e eşlik etmişti. Şirket özel olmasına rağmen taşınmazın satın alınması "değer beyanı" usulüne göre yapıldı. Restorasyon çalışması içinse ihale açıldı. Uzmanlardan oluşan bir komisyon 1999'un mart ayında projeyi Milano'dan mimar Marco Albini liderliğindeki gruba verdi. İşlerin yönetimi ise mühendis Roberto Sarocco ve mimar Giuseppe Carita'ya emanet edildi. 1999'un sonunda açılan inşaat ihalesi sonunda, 2000 yılında nihayet inşaat çalışmalarına başlandı. Üç buçuk yıl içinde 13.000 metrekare kapalı alan ve 37.000 metrekare açık alan restore edildi. Bu alanların dağılımı şu şekildeydi: 7.500 metrekare otel, 2.700 metrekare üniversite, 1.650 metrekare yeraltı şarap bankası, 900 metrekare Guido Restoran, 800 metrekare ortak kullanım alanı ve ofis.

Agenzia di Pollenzo SpA, 22,5 milyon Euro'ya restore edilen bu kompleksin tek sahibi. Kiracıları ise Alciati ve Mongelli ailelerine ait Guido Restoran, sınırlı sorumlu bir şirket olan Şarap Bankası, Agenzia oteli ve Gastronomi Bilimleri Üniversitesi. Haziran 2004'te Pirelli Re Agency bu taşınmazın değerini 22-25 milyon Euro olarak belirledi.

Kutlama gününde Carlo Petrini'nin akıl arkadaşı Giovanni'de kalmıştı. Beklenmedik bir emboli sonucu 1999'un ekim ayında, daha 48 yaşında vefat eden Giovanni duvarları, şişeleri, otel odalarını ve derslikleri görüp sevincini paylaşamamıştı. Petrini şöyle hatırlıyor:

> 1990'ların sonunda Salone del Gusto'nun başarısından hemen sonra hareketin merkezi olacak bir mekân arayışına girdim. Aksi takdirde yaptığımız her şey kuma yazılan yazılar gibi olacaktı. İleriye doğru adım atarken güvenecek sağlam bir yapımız ve pek çok üyemiz vardı. İtalyan şarabını korumak ve saklamak için adeta bir şa-

rap kültürü kütüphanesi gibi çalışacak sembolik özelliği de olan bir yapı bulunması gerektiğine inanıyordum. Ayrıca Vinitaly ve Lingotto'da başarıyla uyguladığımız laboratuvarları kalıcı olarak dersliklerine taşıyacak bir tat akademisi kurmak gerektiğini düşünüyordum. Langa ve Roero çevresindeki sarayları ve kaleleri gezmeye başladım. Sahiplerinin Carlo Alberto tarafından yapılan Agenzia binasını satmaya niyetli olduklarını, kendi oturdukları 1500'lerden kalma şatoyu ise ellerinde tutmak istediklerini öğrendim. 1997'de Giovanni ile birlikte bu kompleksi görmeye gittik. Oraya öğleden sonra varmıştık ve bahçeye girdiğimizde yapının güzelliğine hayran kaldık. Burayı İsviçreli yaşlılar için lüks bir huzurevine dönüştürme planları olduğunu biliyorduk. Aile artık avcılıkla ya da bıldırcın ve sülün yetiştiriciliğiyle uğraşmıyordu. Bu amaçla kullanılan antik ahırlar terk edilmişti. Tanaro'nun yıkıcı alüvyonları ise 1994'te her şeyi silip süpürmüştü. Genel bir terk edilmişlik hâkimdi mekâna. Fakat kralın 1800'lerde ilk defa Barolo üretimi için kullandığı mahzenler çok güzeldi ve uzun zamandır aklımda olan şarap bankası için kullanılabilirdi. Ayrıca Fransız kalelerinde gördüğüm o otellerden yapmak istiyordum.

Ravinale'yle, restorasyona başlayabilmek için en azından 12 milyar Liret toplamamız gerektiğine karar vermiştik. 8 milyar Liret girişimcilerden, 6 milyar da Finpiemonte'den gelmişti (Finpiemonte'nin günümüzdeki hissesi % 25'tir). Slow Food ve I Tarocchi Kooperatifi de 300'er milyon Liret'lik katkıda bulunmuşlardı. Kendi payımız için Cuneo'daki La Chiocciola restoranındaki hisselerimizi satmıştık.

Bu girişimi sürdürmek kolay olmadı. Şirketin kurulması, taşınmazın alınması, projenin ihale edilmesi ve mütahitlerin seçilmesi çok meşakkatli süreçlerdi. Maksimum şeffaflık sağlamak için şirketimiz özel bir şirket olmasına rağmen bütün bu operasyonu halka açık olarak yürüttük. Belediyeler de işin içinde olmasına rağmen o yıllarda kimse bize birileriyle çalışmamız yönünde baskı yapma-

dı. Standart prosedür nedir bilmiyorum ama onların hakkını teslim etmemiz gerek. Alınacak her karar için üniversiteden profesörlerin katıldığı komisyonlar kurduk ve çıkan kararlara saygı gösterdik.

CAVOUR'UN ŞARAP UZMANI VE CARLO ALBERTO

Pollenzo'nun yenilemiş sokaklarında yürürken Agenzia'nın bulunduğu meydanın sessizliği insanı tarihin derinliklerine götürür. Restorasyon çalışmaları sırasında mezarlar, ortaçağdan kalma surlar ve Tanaro Nehri'ni kanla boyayan savaşlardan kalıntılar açığa çıktı. Bunlar bölgenin eski görkeminin yansımalarıydı ve bakımsızlıktan görünmez hale gelmişlerdi. Kültür Bakanlığı'nın Bra belediyesine 1999'da tahsis ettiği 5 milyar Liret'lik ödenekle bu kentin sokakları da yenilenmişti.

Tarihte *Pollentia* adıyla bilinen Pollenzo'nun günümüzde 1.000 kadar sakini var. Bu kent İmparator Augustus tarafından kurulan en önemli üç Roma şehrinden biri. Diğerleri *Augusta Taurinorum* olarak bilinen Torino ve *Augusta Bagiennorum* olarak bilinen, Cuneo ovasındaki Bana Vagienna idi. Cicero, Yaşlı Plinius ve Martialis'e göre bu bölge MS 2. yüzyılda Romalılaştırılmış ve Tanaro kıyısındaki önemli askeri karakollardan biri olmuştu. Burası, MS 402'de barbar kökenli General Stilico komutasındaki İmparator Theodosius ordusunun I. Alarik komutasındaki ilk büyük Vizigot saldırısından Avrupa'yı kurtardığı savaşla tarih sahnesindeki yerini almıştı. Agenzia'nın çevresindeki bazı evlerde Roma döneminden kalma izlere rastlanırken, şehrin merkezindeki bazı evler yaklaşık 200 metre uzunluğundaki bir arenanın temelleri üzerine inşa edilmişti.

Ortaçağ boyunca bu kent stratejik konumu sayesinde bir askeri üs olarak kalmış ve Milano'yu hâkimiyeti altına almış olan Viscontilerin topraklarına katılmadan önce toprakları Alba ve Asti arasında bölünmüştü. 1346'da yine bir savaşa sahne olmuş ve İtalya'daki Valois hâkimiyetine son vermişti. Bundan yaklaşık 40 yıl sonra Antonio Porro'nun ta-

sarladığı yeni bir şato inşa edilmişti. 1762'de III. Carlo Emanuele ile Savoy hanedanına bağlanan Pollenzo'nun kaderi tekrar değişmişti.

Bölge, 1832'de kaleyi, kenti ve çevresindeki 600 hektarlık alanı tekrar inşa etme projesini başlatan Carlo Alberto sayesinde tekrar canlandı. Kral şehrin merkezine bir Agenzia inşa ederek burayı bir ekonomi ve finans merkezi yapmak istemiş, inşa ettirdiği kare avluları olan iki yapı ile modern tarım, şarapçılık ve hayvancılık tekniklerini denemeyi planlamıştı. O dönemde Roma zevkleri hâkim olduğundan kral binaların dış çeperlerinin kemer şekilleriyle süsleterek bir ortaçağ havası vermeye çalışmış, meydanın köşesine bir kule diktirmiş, binanın ana cephesine de iki adet burç ve mazgallı siperler inşa ettirmişti.

Carlo Alberto 1831'de Sardunya kralı oldu. Öğrenci hareketlerini bastırmasının ardından yazılan hicivlerdeki ismiyle "Kararsız Kral" karmaşık ve sır dolu bir kişilikti: Önce Napolyon yanlısı, daha sonra liberal, son olarak da muhafazakâr oldu. Pollenzo kalesinin ve çiftliğin yapımıyla yakından ilgilendi ve burayı adeta Torino'daki işlerinden kaçmak için bir bahane gibi görmeye başladı.

Pollenzo'daki şarap üretiminin başlangıcından beri (Giusi Mainardi'nin Giuseppe Carita'nın yayına hazırladığı *Pollenzo* isimli kitabında da belirttiği gibi) Carlo Alberto şaraphanenin sorumlusu olarak General Paolo Francesco Staglieno'yu tayin etti. Soylu Staglieno ailesine mensup Cenovalı general, bir ziraat ve şarap tutkunuydu; uzun yıllar Alba'nın hemen dışındaki Grinzane'de Kont Camillo Benso di Cavour'un şaraplarıyla ilgilenmişti.

1835'te Staglieno İtalyan şarapçılığı için çok yenilikçi bir kitap olan *Istruzione intorno al miglior modo di fare e conservare vini in Piemonte* (Piemonte'de en iyi şekilde şarap üretme ve saklama eğitimi) isimli eserini yayımlamıştı. Bu kitapta Fransa'dan ithal edilen yeni şarap üretim teknikleri anlatılıyordu. Kitap büyük bir başarı kazandı. Kitabın tavsiyeleri "tamamen sek, duru, şeffaf [...] yoğun, alkollü ve lezzetli" şarap-

lar üretmek üzerineydi. Şarap uzmanı general bu şarabı çok daha uzak memleketlere gönderebileceğini düşünüyordu, böylece şarabın ihraç edildiğinde nasıl saklanacağını da tecrübe edebilecekti. Sonuçta "meşhur Bordeaux ve Burgonya şaraplarının yanında bir eksiği yoktu." Bu amaçla 1841'de 141 varillik kırmızı şarap, beyaz şarap ve vermuttan oluşan bir partiyi Rio de Janeiro ve Bahia'ya yolladı. İki yıl sonra numunelerle Cenova'ya gelen Savoy fırkateyni *Des Geneys*'in geri getirdiği şaraplar tatmin edici sonuçlar vermişti. Staglieno şöyle yazmıştı: "Pollenzo şarapları Amerika kıtasından sadece iyi korunmuş olarak değil aynı zamanda yıllanmış olarak döndü."

Paolo Francesco Staglieno modern kaliteli şarabı yaratmıştı ve bunun için şarabın uzun süre yıllanabilmesini sağlayacak teknikler kullanmıştı. Şarapları kısa sürede meşhur olmuştu. Sekti, ama tatlı değildi, duruydu ve bulanık değildi. Cenova'daki pek çok otele satılmışlardı ve sarayda da beğeniyle karşılanmışlardı. Öyle ki 10 Nisan 1842'de 22 yaşındaki veliaht prens II. Vittorio Emanuele ile Maria Adelaide d'Asburgo'nun (Avusturyalı Marie Adelaide) evlilik töreni için verilen öğle yemeğinde sunulmuşlardı. Bir yıl sonra Carlo Alberto'nun desteğiyle kurulan Tarım Birliği toplanmıştı. Bu toplantının amacı modern tarım tekniklerini değerlendirmekti. Toplantıda Tarım Birliği Genel Kurulu'nun 9-12 Ekim 1843 tarihlerinde Pollenzo'da toplanmasına karar verilmişti. Bu, ziraatın farklı kollarından gelen uzmanlar için çok önemli bir bilimsel kongre olmuştu. 160 yıl önce bugünkü endişeleri öngörmüşler ve Pollenzo'daki üniversitede hâlâ tartışılan konulardan bahsetmişlerdi.

LEZZET DÜŞKÜNÜ GIOVANNI

1800'lerin ortalarında Carlo Alberto'nun bir araya getirdiği Tarım Birliği toplantısına konu olan kadim lezzetler, aradan geçen 150 yılda maalesef yok oldu. Önce endüstri devrimi, sonra da tüketim çılgınlığı çok temel bir sektör olan tarıma olan ilgiyi azalttı ve gastronomiyi folklorik

bir öğe haline getirdi. Slow Food tarihçesinin de ortaya koyduğu üzere, sadece geleneksel kültürü aktarmak yetmiyordu. Gıda güvenliği, beslenme düzeni, yerel ürünlerin ekilmesi ve bunların tarihçesi birbirinden ayrı konular değildi. Dolayısıyla gastronominin karmaşık ve disiplinlerarası bir bilim olarak öğretilmesi, ekonomi, teknoloji, antropoloji, iletişim ve sosyoloji bilimlerinin bir birleşimi olarak işlenmesi gerekiyordu. Pollenzo'daki Gastronomi Bilimleri Üniversitesi bugün dünyada kendine gıdayı ana çalışma konusu olarak seçmiş ilk üniversitedir; Fransızlardan ve Amerikalılardan erken davranmıştır. Her yıl yarısı İtalya'dan yarısı diğer ülkelerden gelen 60 kadar öğrenci alır. Üniversitede üç yıllık lisans ve iki yıllık yüksek lisans eğitimi verilir. Her öğrencisine bir dizüstü bilgisayar veren bu okul, beşik tonozlu sınıfları, blok tuğla duvarları ve ahşap kirişli kütüphanesiyle, Arberto Capatti önderliğinde pek çok eğitmene sahiptir. Bu insanların bazıları Slow Food'un hikâyesinde yer almış enogastronomlar, diğerleri ise Paris, Bonn, Buenos Aires, Meksika şehri, New York, Berkeley, Yeni Delhi ve Adelaide'daki en iyi üniversitelerden gelmiş profesörlerdir.

2004 ilkbaharı ve yazı arasındaki üç aylık dönemde üniversiteye 30'un üzerinde ülkeden kayıt talebi geldi. Bunların arasında ABD, Japonya, Kanada, İsviçre, Almanya ve Meksika'dan gelmek isteyen öğrenciler çoğunluktaydı. Herkes okulun yenilikçi yapısının çekimine kapılmıştı. Teorik eğitimin dışında bütün dünyada 36 lokasyonda 12 farklı konu üzerine staj imkânı vardır: Kahve, şarküteri ürünleri, peynir, makarna birinci yılın; gıda endüstrisi, pastacılık, hayvancılık, pirinç ikinci yılın; bira, ekmek, balıkçılık ve biyolojik tarım ise üçüncü yılın konularıdır.

Eğitimleri sırasında geleceğin gastoronomları, dünya çapında pek çok gurmenin yaptığı gibi Slow Food'un 20 yıllık faaliyetlerinin sonucunda oluşturduğu ağ vasıtasıyla üreticileri ziyaret ederler. Pollenzo'daki öğrenciler arasında New York'taki çok büyük bir gurme mağazasının veli-

ahtı, Torinolu bir restoran işletmecisi ailenin çocukları, ülkesine döndüğünde "yavaş" yemek yemeyi öğretmeye kararlı bir Japon, adil ve kalıcı bir dağıtım kooperatifi kurma hayaliyle biyolojik tarım kültürünü öğrenmeye gelmiş bir İsviçreli ve otelcilik okulu mezunu pek çok öğrenci yer almakta.

Yıllık 19.000 Euro'luk ücret, kahvaltı ve akşam yemeğini, Bra'da küçük dairelerde konaklamayı, eğitim malzemelerini ve dünyanın farklı yerlerinde üç aylık stajı kapsamakta. Bu herkesin gelebileceği bir okul değil elbette, ama pek çok özel Amerikan ve İtalyan üniversitesine göre daha uygun olduğu söylenebilir. Ayrıca bankaların, üreticilerin ve yerel yönetimlerin verdiği 22 burs var.

Tabii iki yıl gibi kısa bir sürede bir özel üniversite kurmak, gerekli yetkileri temin etmek ve 1 Ekim 2004'te eğitime başlamak için zamana karşı yarışmak gerekiyordu. Carlo Petrini o dönemi anlatıyor:

> Bu harika maceranın başından beri Carlo Alberto'nun ikametgâhında bir aşçılık okulundan daha fazlasının yapılması gerektiğini düşünüyordum. Burada 20 yıllık çalışmanın sonucunda oluşmuş maddi kültürün işlenmesi gerekiyordu. Yeni bir çiftçi, eğitimli gastronom ve tabağındaki yemeğin hammaddesinin ne şekilde bir araya getirildiğini sorgulama kapasitesine sahip gurmeler yetiştirmeyi amaçlıyordum. Ama bir üniversite kurmak zor bir işti. Hedefim biraz ulaşılmaz görünüyordu. 1998-99 yıllarında o dönem eğitim bakanı olan Luigi Berlinguer ile bir lezzet akademisinin tanınması konusunda çalışmaya başladık. Bu okulun güzel sanatlar akademilerinin ve müzik okullarının yüksek eğitimi olarak ortaya çıkması gerekiyordu. İşlemleri başlattık; hattâ Parlamento'da bu akademinin kurulmasıyla ilgili bir karar oylaması bile yapıldı. Fakat bakan müzik ve sanat eğitimiyle ilgili bir reform yapmayı öneriyordu. Yapılan itirazlar üzerine bütün süreç durduruldu. Bu sırada Emilia-Romagna bölgesi çevre ve tarım sorumlusu Guido Tampieri, Parma'nın hemen dışındaki Colorna'da Palazzo Ducale'nin yenilene-

rek burada gıda tarımı ile ilgili dersler verilmesi yönündeki projesini anlatmıştı. Pollenzo İtalya'daki en prestijli bağların bulunduğu bölgede yer alıyor. Parma ise *culatello*[1] ve parmesan ile yüksek bir gastronomik mirasa sahip bir bölge. Bu kültürel birleşmenin gerçekleştirilebileceğine ve çok daha büyük bir başarı kazanılabileceğine inanıyordum.

Okulla ilgili çalışmakta olan iki grup vardı. Bunlardan ilki Pavia Üniversitesi'nden Alberto Capatti rehberliğindeki eğitmenler grubuydu. Bunların arasında Carlo Petrini dışında tarihçi Massimo Montanari (Bologna Üniversitesi), tarım iktisatçısı Fausto Cantarelli (Parma Üniversitesi), gıda teknikleri uzmanı Marco Riva (Milano Üniversitesi) yer almaktaydı. Bunun dışında teknik ve organizasyon işleriyle ilgilenen bir ekip vardı. Bu ekibin başında ise yıllardır şarap tadımcısı olan ve *Vini d'Italia* rehberine katkıda bulunan Vittorio Manganelli vardı ve kendini bu projeyi gerçekleştirecek fonları bulmaya adamıştı. Bugün Pollenzo'daki okulun bilimsel koordinatörü olan Capatti anlatıyor:

> Başlangıç aşamasında bizlerin, üniversite hocalarının aklına yeni bir fakülte kurmak gelmedi. Belki de bu en basit fikirdi ama sadece Carlo Petrini bunu düşünüyordu. Beslenme dünyasında bir araya gelen bütün kültürel enerjileri değerlendirebilecek bir bakış açısı vardı. Üniversite kararı büyük bir buluştu. Gastronomiyi bir bilime dönüştürerek üreticinin hizmetine sunmaya karar vermiştik. Yolumuz kolay değildi ve akademi dünyasıyla karşı karşıya gelmeyi gerektiriyordu. Bu dünya, bir zeytinyağı ya da jambon üreticisinin geleneksel bilgisinin de dahil olacağı yaygın ve etkileşimli bir eğitim ilkesini kabul etmeye hazır değildi. Bir devlet üniversitesinde 35 yıl hocalık yaptıktan sonra bu yeni tecrübeye heyecanla atıldım. Slow Food sayesinde bilim dünyasının alışkanlıklarını az da olsa değiştirebilmiştik.

Piemonte Bölgesi, Emilia-Romagna Bölgesi ve Slow Food arasın-

1 Parma bölgesine has, domuz budundan imal edilen bir jambon türü. (ç.n.)

da imzalanan ilk anlaşma Kasım 2001'de yürürlüğe girdi. Üniversiteyi kurma izni 2002'de çıktı. 16 Temmuz'da çıkan izin sonrası Manganelli başkanlığında Gastronomi Bilimleri Üniversitesi Dostları Derneği kuruldu. İki bölge, çıkardıkları yasalarla derneğe katılma kararı aldılar ve böylece Slow Food ile birlikte derneğin kurucu üyeleri oldular. Nihayet 15 Ağustos 2004'te Eğitim Bakanlığı Pollenzo'daki okula eğitim yapma hakkı verdi. Okul 2004-2005 eğitim yılında kapılarını açtı.

Torino belediyesinde önce kütüphanede sonra da ilçe belediyelerinde yöneticilik yapmış 50 yaşındaki Vittorio Manganelli 2001 yılında bu işleri bırakarak projeye tam zamanlı olarak katılma kararı almıştı.

> Özel bir üniversite kurma fikri 2002 yazında şekillenmeye başladı. O andan itibaren Tarım Bakanı Gianni Alemanno ve Eğitim Bakanı Letizia Moratti'yle üst düzey toplantılar yapmaya başladık. O zaman bizimki gibi okulların kurulmasının üç yıl sürdüğünü, tanınma sürecindeki bürokratik zorlukların çok olduğunu, başka finansman kaynakları da bulmak gerektiğini, sadece Agenzia'nın restorasyonu için bulunanlarla yetinilemeyeceğini anladık. Ama Moratti de Alemanno da bize yardımcı oldular. Çalışmaya koyulduk ve aslında anlatıldığı gibi bir hayalci değil de bir pragmatik olan Petrini önce finansal garanti gerektiğini söyledi. Bu dönemde 120 üye kaydettik ve bunlar üniversitenin destekleyicileri oldular. Üniversite ilk eğitim döneminin sonunda 4,9 milyon Euro'luk bir bilançoya sahip oldu. 24 çalışanının 9'u öğretim üyesi. Bunun dışında sözleşmeli öğretim üyeleri ve yaklaşık 60 öğrenciyle ilgilenen altı asistanı var.

Yakında kurulacak Tarım Ekolojisi Fakültesi'nde Petrini'nin deyimiyle "yeni binyılın eğitimli köylülerine" eğitim verecek ilk üniversite programı hayata geçirilecek. 24 Ocak 2005'te *Repubblica*'dan Giovanni Valentini'nin de yazdığı gibi Pollenzo "bir Oxford ya da Cambridge olmayacak, ama halihazırda tam kapasite çalışan bir kampus." Burada öğrenciler toprağı inceliyor, binlerce ürünün arasında geziyor, bilim, tarih, kültür ve tadımı harmanlıyor.

PALAZZO DUCALE'DE PRESTİJLİ BİR YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

28 Şubat 2005'te üniversitenin ikinci etabı da faaliyete geçti. Emilia-Romagna yönetiminin yardımıyla restore edilen 1.000 metrekarelik Palazzo Ducale di Colorno, 17. yüzyıldan kalma Farnese ailesine ait bir yapıydı ve Parma'ya 15 kilometre uzaklıktaydı. Burada ilk olarak bir yıllık Gastronomi Bilimleri yüksek lisans programı faaliyete geçti. Bu program Pollenzo'daki lisans eğitiminin yoğunlaştırılmış bir versiyonu gibiydi. 2007-2008 eğitim yılından itibaren de iki yıllık uzmanlaşma programına öğrenci kabul edilmeye başlandı. Uzmanlaşma da iki farklı yönde olabiliyor. Bunlardan ilki bir insani bilimler programı olan Beslenme ve Gastronomi İletişimi, ikincisi ise daha işletme ağırlıklı olan Gıda Üretimi ve Dağıtımı programı. İlk programa yemek rehberleri için eleştirmen olmak, gıda sektöründeki şirketlerinde halkla ilişkiler organizyonunda çalışmak isteyen öğrenciler ve gazeteciler katılabilecek; ikincisine ise otel ve restoran işletmecileri, alışveriş merkezlerinin gıda satın almacıları ve şarap evi yöneticileri kayıt olabilecek.

Lorno kanalının Parma çayına katıldığı noktada yer alan Colorno, 8.000 kişilik nüfusuyla Aşağı Parma bölgesinin tarım ve endüstri merkezidir. 1612'de Parma Dükü'nün mülkiyetine geçmiş ve 17. yüzyılın ortalarında Farnese ailesinin yazlık ikametgâhı olmuştur. "Küçük Versailles" adıyla anılır ve her zaman sergilerin baş mekânıdır.

Bu yapı da aynı Pollenzo gibi eskiye has bir çekiciliğe sahip. Tek fark burada oturanlar misafirlerini sadece estetik açıdan etkilemek peşindeydiler, tarıma ilgi duymuyorlardı. Farnese ailesine dahil olan Borboneler 1700'lerin ortalarında binanın içini Neoklasisizmin büyük Fransız mimarı Ennemond-Alexandre Petitot'ya yenilettiler. Sonunda, Napolyon'un ikinci karısı Maria Luisa, İtalyan bahçesini bir İngiliz parkına çevirdi. Bugün derslikler işte bu bahçeye bakmaktadır. Binanın eskiye ait ihtişamından geriye büyük merdivenleri, saat kulesi ve birkaç salon kaldı. İçerdeki bütün mobilyalar 1860'tan sonra Savoy hanedanı ta-

rafından Floransa, Torino ve Roma'daki saraylara nakledildi. Günümüzde bunların çoğu cumhurbaşkanının ikametgâhı olan Quirinale Sarayı'nda bulunuyor.

İlk 25 yüksek lisans öğrencisinin 10'u İtalyan, diğerleri ise başka ülkelerdendi. Aralarında kendi ülkelerinde kaliteli gıda üretmenin ticari değerine inanmış olan iki Fin de var. Meksikalı bir genç ise Denver'dan Nizza'ya kadar pek çok şehirde otellerde ve şarapevlerinde çalışmış. İçlerinden biri serbest çalışan bir Japon ve Salone del Gusto'dan çok etkilendiği için gelmiş. Bir de Kanadalı var; buraya devlet teşvikiyle gelmiş ve amacı "iyi yemek" üzerine bir film çekmek.

BANKADA RAVIOLI VE ŞARAP MUCİZESİ

> Ravioli tanesinin ne kadar mucizevi olduğunu düşünün: yumurta, peynir, lahana ya da hodan, tavşan, dana ve domuz etleri. Etleri pişirmek için şarap, aromatik otlar ve un. Son olarak da yapan kişinin el emeği. Burada Pollenzo'da, Guido Restoranı'nda, çok güzel bir fotoğraf gördüm; Lidia'nın elleri vardı karede. O eller ravioliyi hazırlamayı biliyor, hamuru açmayı, kapatmayı, kesmeyi biliyor. Bütün bunlar ravioli elde etmek için gereken işlemler. Bu yemeğin yapılması için pek çok kişi çalışır. Bu sebeple ravioli yerken bölüşülür. Bu konferansa meşhur Alman filozof Feuerbach'ın meşhur sözüyle başlamak istedim: "İnsan ne yiyorsa odur." Bu doğru, çünkü yemek yemek sosyal bir olgudur. İnsan da topluluk içinde varolmak için yaratılmıştır ve toprağın nimetlerinden faydalanır. Sevgili Carlin, bunu senin için tekrar ediyorum, çünkü sen kutlamaların neden yemekle yapıldığını bilirsin. Çin'den Amerika'ya farklı kültürlerden insanlar bir yemeğin başında bir araya gelmeyi bilirler.

Tarih 4 Mayıs 2004'tü. Yaklaşık 20 yıl önce Ivrea ve Biella arasında kurulmuş bir manastır olan Bose'nin başrahibi Enzo Bianchi, Agenzia'nın konferans salonunda Kitab-ı Mukaddes'ten ve Eski Ahit'ten alıntılar yaparak gıda konusunu işliyordu. Rahibin bahsettiği bu güzel siyah

beyaz fotoğraf İtalyan asıllı Belçikalı fotoğrafçı Dario Puglia'ya aitti ve Guido Restoranı'nın 50 kişilik salonunu süslemekteydi.

Bayan Alciati'nin kocası Guido'nun ölümünden sonra işletmeye devam ettiği Costiglione d'Asti lokalinden ayrıldıktan sonra aile farklı yollar seçmişti. Lidia ve oğlu Andrea, Santo Stefano Belbo'da bir otel açmışlardı. Diğer iki oğul Ugo ve Piero ise, balık konusunda uzmanlaşmış Nolce di Volpiano'nun eski sahipleri Savino ve Marcella Mongelli ile beraber Pollenzo Restoranı'nı işletiyorlardı. Anne Lidia'nın klasikleşmiş soslu *agnolottisi*[2] ya da Piemonte'nin geleneksel ton balığı soslu dana eti, böylece domuz yağında fener balığı, defneli ıstakoz ve deniz tarağı ızgarası ile bir araya geldi. Şefler Ugo Alciati ve Savino Mongelli ocağın başında uyum içinde çalışmayı başararak yeni bir maceraya atıldılar. Modern ekipmanlarla dolu mutfakları da onlara yardımcı oldu.

Agenzia'nın güneybatı kanadında, parka ve Cherasco kayalıklarına bakan 47 çift kişilik odasıyla dört yıldızlı Albergo dell'Agenzia yer alıyor. Bu odaların dokuzu balkonlu, üçü süit, 18'i ise çatı katı. Bu samimi otelin işletmecisi Firmino Buttignol sıcak ve şık bir atmosfer yaratma peşinde. Bu amaçla, binanın yapıldığı döneme ait mobilyalar ve modern yapılar bu otelin ferah koridorlarında bir arada görülebiliyor. Otelin işletmesi I Tarocchi Kooperatifi'ne ait.

General Staglieno'nun şarap üretimi yaptığı mahzenler yenilendi ve Şarap Bankası'na dönüştürüldü. Kemerlerin altına dizilmiş olan fıçılar, ahşap kasalardaki şişelerce şarabı misafir etmek için çok uygun. 2005 rakamlarına göre 227 farklı üreticinin 1997-2001 arasında üretilmiş şaraplarından 60.000'e yakın şişe bulunuyor.

Bu şarapçılık hazinesi genç bir şarap uzmanı olan müdür Federico Piemonte tarafından seçiliyor ve insanları İtalya'da kaliteli bir şarap yolculuğuna davet ediyor. Burası yaşayan bir müze gibi. Şarap tutkunları bu-

2 Piemonte'ye özgü bir ravioli çeşidi. (ç.n.)

radan seçtikleri şarapları belli bir süre yıllanması için bırakabilirler. Federico Piemonte açıklıyor: "Şarap Bankası'nın diğer bütün ticari ya da tanıtım amaçlı yapılardan farkı şu: Temel felsefemiz bugün bazı koleksiyonerlerin evlerindeki mahzenler ya da üreticilerin kendi mekânları dışında bulamadığımız bir İtalyan şarabı hafızası yaratmak." Burada şarapçılık ve tadımla ilgili hafta sonu etkinlikleri, üyeler ve gazeteciler için kurslar düzenleniyor. Petrini bu şarap tapınağının mahzenlerini dolaşırken, en derinlerdeki ortaçağdan kalma duvarlara ve Roma döneminden kalma mezara gelmeden önce heyecanlanmaya başlıyor:

> Bütün bu karmaşa meyvelerini 2030'da vermeye başlayacak. O zamana kadar Agenzia ile çevresindeki bölgenin gelişimi en üst seviyeye ulaşmış olacak. Yıllanmış şarapların kanıtları burada olacak: Piemonte'nin ihtişamlı kırmızıları, Toskana'nın Sangiovesi ve Supertuscan'ları, Sicilya'dan, Veneto'ya, Campania'dan ve Fruili-Venezia Giulia'ya İtalya'nın en iyileri. 10 yıldır, İtalyan şarabının dünya çapında değerlendiğini gördükten sonra, bu ulusal hazinenin merkezi olacak bir yer yapılması gerekir diye düşünüyordum. Böyle bir girişimin değerini üreticilerin de anlayacağına emindim. Benim dileğim Şarap Bankası'nın da Arcigola ve Slow Food'un şarap üretimini değerli bir şey haline getirmeye başladığı bölgede kurulmasıydı. Şimdi bütün bunlar Pollenzo'da hayat buldu. Burada en iyi şaraplar en doğru olgunlukta tadılabilecek. Büyük şaraplar birden ortaya çıkmaz, arkalarında bir tarih vardır. Damak sürekli değişen, yıllar boyunca daha büyük ve farklı hazlar veren bu malzemeyi algılayacak şekilde eğitilmedikçe büyük şaraplar var olamaz.

8. BÖLÜM:
TERRA MADRE

PALAZZO DEL LAVORO DÜNYASI

Bir atletizm pisti uzunluğunda, sekiz katlı bir bina yüksekliğindeki gri ve cansız dikdörtgen prizma, rüzgârdan ve *jet lag*den kızarmış gözlerinin önünde aniden beliriverdi. İki gündür seyahat ediyorlardı. Avusturalya'nın güneyinde, Yeni Güney Galler'deki tarlaların parlak ışığını unutmuşlardı bile. Şehirde hava soğuk ve sisliydi. Şehrin hemen dışında, Po Nehri'ne yakın bir bölgedeydiler. Onları buraya, Torino'ya sürükleyen Slow Food Avustralya yöneticisi ve Adelaide Üniversitesi'nde gastronomi hocası olan Barbara Santich'in davetiydi. Geoffrey Brown ve Terri Lloyd daveti hemen kabul etmişlerdi. Sidney'in 400 km kuzeyinde 10.000 nüfuslu bir yerleşim yeri olan Parkes'taki çiftliklerinde kavuzlu buğday yetiştiriyorlardı. Bu tahıldan protein oranı ekmeklik buğdaya göre daha yüksek, glüteni daha kolay sindirilebilen bir un elde edilir. Goeffrey ve Terri otobüsten indiklerinde binanın girişinde koyu kahverengi üstüne açık kahverengi ile "Terra Madre – Gıda Toplulukları Dünya Kongresi" yazan bir tabela görmüşlerdi. Doğru yere geldiklerini anladılar.

Birkaç dakika sonra aynı tabelanın altından balıkçı kıyafetleri giymiş bir çift geçti. Bunlar Charles ve Marcy Graham'dı. Dünyanın öbür ucundan, Wisconsin'den, Büyük Göller bölgesinden geliyorlardı. Aileleri 1856'dan beri alabalık yetiştiriciliğiyle uğraşıyordu. Sahibi oldukları Star Praire Alabalık Çiftliği'nin girişinde renkli bir tabela turistlere çam ağaçları altında piknik yapıp alabalıkların tadına bakabileceklerini an-

latıyordu. Slow Food ABD'nin direktörü Erika Lesser'den gelen bir e-posta onları Piemonte'ye gelmeye ikna etmişti.

Palazzo del Lavoro'ya girerlerken onlara gülümseyen Clement Kariuki, Kenya'daki Rift Vadisi'nden geliyordu. Burası Mau ormanlarına yakın, Nairobi'ye jiple iki saat mesafede, Nakuru ve Molo arasında kalan bir bölgeydi. Uluslararası bir örgüt olan NECOFA[1] tarafından desteklenen ısırgan otu üreticilerini temsilen buradaydı. Clement'i Torino'ya tanımadığı bir memleketten, Bra'dan onunla konuşmak üzere köyüne gelen iki İtalyan, Cinzia Scaffidi ve Ugo Vallauri tarafından davet edilmişti.

Clement, Geoffrey, Terri, Charles ve Marcy bir pragmatiğin rüyası sayesinde Torino'ya çağrılmış "toprak entelektüeli" ordusunun ilk neferleriydi. Kayıt masasını geçen bu Amerikalı, Avustralyalı ve Kenyalı öncüler çok yüksek tavanlı, üç tane dev perdesi olan bir salonda buldular kendilerini. Sahnenin önünde 5.000 kırmızı sandalye vardı. Sandalyeler şimdilik boştu.

KIRIŞIK YÜZLER, NASIRLI ELLER, SERT BACAKLAR

Bu olağandışı toplantıya hoş geldiniz derken buradaki varlığınızdan dolayı ne kadar çoşku, heyecan ve şükran dolu olduğumu söylemek isterim. Bir yıl önce Terra Madre fikri olgunlaşmaya başladığında hiçbirimiz dünyanın dört bir yanındaki 129 ülkeden 1.202 gıda topluluğunun bu buluşmaya geleceğini düşünememiştik.

Bu salonda köylüler, balıkçılar, hayvan yetiştiricileri ve göçebeler var. Bunların hepsi bizim "gıda topluluğu" adını verdiğimiz örgütlenmelere bağlılar. Biz yeni, adil ticarete dayalı, sağlam bir toplum yaratmak için bu toplulukların stratejik önemi olduğunun farkındaydık. Çünkü bu topluluklar sevgi, kardeşlik ve egoizmin reddi üzerine kurulmuştur. Bu toplulukarın faaliyetleri kendi gelenekleri-

1 Network for Ecofarming in Africa (Afrika Ekolojik Tarım Ağı). (ç.n.)

ni, kültürlerini ve ekinlerini korumakla görevli kadınların ve erkeklerin kaderlerini birbirine bağlıyor. Bugün burada sizin temsil ettiğiniz bu topluluklar eski ve yeni bilgilerin koruyucusu durumundalar. Bunlar insan beslenmesinin önemli ve stratejik bir parçası, bizim var oluşumuzun ve yaşamımızın temeli olan doğa ve kültür arasındaki o hassas dengenin temsilcileridir. Bu sebeple sizi, dünyanın uzak köşelerinden gelen çiftçi ve balıkçı entelektüelleri heyecan ve hayranlıkla selamlıyorum.

Sizlerin temsil ettiği bu bilgeliği korumak ve bölüşmek gerek. Bu büyük bir miras. Doğa ve kültür ancak beraber hareket ederlerse birbirlerinde beslenebilirler. Bana sorarsanız, tarihte hiçbir zaman üreticilerle tüketicilerin kaderinin bu kadar birbirine bağlı olduğu bir an yaşanmamıştır. Gıda mirasının korunması karşılıklı bir görevdir ve ancak bunun kabul edilmesiyle mümkün olacaktır.

Dünya basının gözleri bugünlerde Terra Madre'nin üzerinde. Bu açılış gününde şunu hatırlatmak isterim: Geçen pazar günü Fildişi Sahili'ndeki küçük bir günlük gazete Terra Madre'yi manşet yapmıştı. Bu manşette atılan başlıkta kullanılan kelimelerden biri de *fraternité*[2] idi.

Dün yüzlerinizde uzun yolculukların yorgunluğu görünüyordu. Zor bir gün olmuştu. Bu örgüt büyük bir şirketin verimliliğine sahip değil, burası kapitalist bir şirket de değil. Slow Food, Torino şehri, Piemonte Bölgesi ve Tarım Bakanlığı gibi önemli kurumlardan destek alan küçük bir dernek. Fakat aynı zamanda bugün burada çalışan ve size evlerini açan yüzlerce gönüllünün kalbi ve tutkusuyla destekleniyor. İşte kardeşlik ruhu budur! Belki de tam burada, bu buluşmada bir gıda toplulukları ağı kurulabileceğini düşünmek ütopik bir fikir olmaktan çıkıyor. Bu ağa dahil olan bu topluluklar birbirlerinden coğrafi olarak uzak olmalarına rağmen iletişimde kalabilirler, birbirlerini zenginleştirebilirler; ağ pek çoğu-

2 Fra. kardeşlik, birlik. (ed.n.)

muza yalnız olmadığımızı, yaptığımız işle gurur duymamız gerektiğini hatırlatır. Bu gurur da iyilik ve mutluluk üretir. Hepinize iyi işler ve iyi eğlenceler diliyorum. Önümüzdeki günlerde güçlü ve uzun soluklu dostluklar bulmanızı temenni ediyorum. Yaşama ve çalışmaya dair tecrübelerinizi paylaşın, işbirliklerinizi kuvvetlendirin. Bu anları, bu duyguları ve hisleri hafızanızda saklayın. Bir gün, çok da uzak olmayan bir gün, bunları sizi sevenlere anlatabileceğinizi umarım.

Carlo Petrini, 20 Ekim 2004 günü saat 16:00'da çok heyecanlıydı. O boş görünen 5.000 kırmızı sandalye inanılmaz bir insan ve dil mozaiği ile doluydu. Kalabalık rengârenkti. Kıyafetler gelenlerin tarihinin canlı tanığıydı sanki. Kanadalı ve Kuzey Amerikalılar montları ve püsküllü çizmeleriyle oradaydı. Perulular pançolarını giymişti. İskoçlar kareli eşarpları ve kiltleriyle katılmıştı. Afganların kafasında geleneksel şapkaları *pakul* vardı. Hintliler türbanları, Amerikan yerlileri ise kartal tüyleriyle gelmişti. Sivri uçlu Tibet şapkaları, And yününden kapüşonlar, Asyalı kadınların zarafetini tamamlayan rengârenk ipekler ve haşmetli Afrikalı kadınların başlarında saçlarını örten fularlar. Herkes halinden memnun ve biraz da şaşkındı. Bütün kadınların elinde birer mimoza dalı vardı. Hepsi bu ilk toplantıya katılmanın, mekânın mimarı Pier Luigi Nevi'nin 1960'da söylediği gibi 16 kolon üzerinde yükselen "bu dev yapının içinde" olmanın heyecanı içindeydiler.

Etrafta pek çok yardımcı melek vardı. Birden çok dil bilen, düşünceli ve nazik gönüllüler mavi kıyafetleriyle göze çarpıyordu. Coldiretti Derneği'nin gençleri ise sarı şapkalarını takmıştı. Bu da kendi çapında bir mucize belirtisiydi; İtalyan tarım üreticilerinin en büyük sendikal örgütü Terra Madre katılımcılarını misafir etmek için seferber olmuştu. Örgütün Torinolu başkanı Giorgio Ferrero projenin inançlı bir destekçisiydi. Amacı sanayileşmiş Batı ülkeleriyle hammadde üretiminin hâlâ başlıca gelir kaynağı olduğu ülkelerin birlikte geliştirebileceği yeni bir tarım modeli bulmaktı.

Gazeteciler bu canlı ve beklenmedik kalabalık karşısında neye uğradıklarını şaşırmışlardı. Torino, Bjao Dora'dan Bajolese Korosu heyecanlı bir tonda geleneksel Piemonte şarkıları söylüyordu. Sahneye çıkan yetkilileri ve delegeleri eski usulde selamlıyor ve bir kadeh Canavese şarabıyla birlikte dostluklarını sunuyorlardı: "Ben dostun olarak seni evime davet ediyorum; gel beraber içelim." Gösteri sorumlusu, Terra Madre Organizasyon Komitesi Başkanı ve Via Mendicità'nın genç yöneticisi Paolo di Croce açılış konuşmasında mevcut delege sayısını 4.888 olarak açıklamıştı. Bu açıklama alkışlar ve tezahüratlarla karşılandı. Ardından resmi konuşmalara geçildi. Torino Belediye Başkanı Sergio Chiamparino heyecanlıydı: "Bu, Carlo Petrini'nin kararlılığı, tutkusu ve 'mantıklı deliliği' sayesinde birlikte gerçekleştirdiğimiz ilk küresel ve yerel etkinlik." Piemonte Bölge Valisi Enzo Ghigo "Terra Madre küreselleşmenin diğer yüzünü yansıtıyor," dedi. Bakan Gianni Alemanno da tutkuluydu: "İnsan, hayvan ya da tohum; canlıların lisanslanması bir yüz karasıdır ve engellenmelidir. Çiftçilerin sırtından büyük paralar kazanılıyor."

Sert ve güneşte yanmış ciltler, dikenlerden sertleşmiş nasırlı eller, kıvır kıvır saçlar, keskin burunlar, kaslı sert kollar ve çıplak bacaklar. Müthiş biyoçeşitlilik gösteren bir seyirci kitlesiydi ve hepsinin cep telefonları kapalıydı. Yüzleri kadim bir asaleti yansıtıyordu. Bu kadınlar ve erkekler, yeni küreselleşmiş dünyanın siyasi ve kültürel örgütlerinin müdahalesi olmaksızın, ilk defa başroldeydiler. Bu salonda hem bir Porto Alegre havası hâkimdi, hem de bir *National Geographic* canlılığı. Dünya çiftçilerinin Dördüncü Kuvvet'iydi,[3] yeni bir küreselleşme fikriydi bu. Faslı bir delege, Amajjar Taarabt şöyle diyordu: "İlk defa bütün dünyayı bir sarayın içinde görüyorum."

Rusça ve Japoncanın da dahil olduğu yedi dilde simültane çeviri yapılan genel oturumun ardından, menşe işaretlerinden kırmızı ete, baha-

3 Burada bahsedilen Giuseppe Pellizza da Volpedo'nun 1901 tarihli *Il Quarto Stato* isimli eseridir. Dördüncü kuvvet, aynı zamanda "basın" anlamına gelmektedir. (ç.n.)

rattan kahveye, kadınların tarımdaki rolünden yerel tarım tekniklerine pek çok konuda toplam 61 panel düzenlendi. Bu paneller için Slow Food tarafından çağırılan uzmanlar Terra Madre'ye kültürel ve bilimsel bir anlam yüklemekteydi: Şilili tarım ekoloğu Miguel Altieri, o sırada Lula hükümetinin genel sekreteri ve Fame Zero projesi sorumlusu Brezilyalı Frei Betto, araştırmacı Vandana Shiva, aşçı ve Slow Food International'ın başkan yardımcısı Alice Waters.

ORTAK BİR KADER ETRAFINDA BİRLEŞEN İNSANLAR

Slow Food'un bu maceraya atılmasına sebep olan düşünce süreci oldukça karmaşıktı. 2000'den beri, Biyoçeşitlilik Ödülü sonrasında ve Floransa'daki Gıdanın Geleceği Komisyonu'nda bu konulardan bahsediliyordu. Bu ödülleri alanların dahil olduğu tarım topluluklarının önemi sürekli olarak ortaya çıkıyordu. Bunlar "kader birlikleri" idi. Bu insanlar aynı yiyeceği üretmek için çalışıyorlar ve ortak hisler taşıyorlardı: Her biri üretimin farklı bir aşamasında yer alıyordu, farklı yerlerde ve farklı gelişmişlik seviyelerinde yaşıyorlardı fakat değerleri ve niyetleri aynıydı.

Biyoçeşitlilik ödülü için bütün dünyadan gazeteciler, akademisyenler ve kültürel temsilcilerden oluşan bir ağ kuruldu. Bu ağın amacı bu "kahramanları" dünyanın takdirine sunmaktı. Böylece dirayetli, zorluklara direnen, ürünlerini, zanaatlarını ya da ekosistemlerini korumak için mücadele eden bireylere yardım etmek amaçlanıyordu. Bu insanlar ödüllerini almaya geldiklerinde, ödülün sadece kendilerine değil, onların emeğini destekleyen bütün bir topluluğa ait olduğunu ifade ediyorlardı. Bu toplantılara katılan ve dünyanın farklı yerlerinden gelen pek çok köylü birbiriyle konuşmaya başlıyor, tecrübelerini aktarıyor ve bazen bu iş için sadece el kol hareketlerini kullanıyorlardı. O sırada Petrini'nin aklına bir fikir geldi: 500 jüri üyesi gazeteci, 10 tane de ödül alacak çiftçi yerine bu rakamları tersine çevirecekti.

Paolo di Croce ile birlikte Terra Madre'nin organizasyonunu üstlen-

miş olan Cinzia Scaffidi bu maceranın başlangıcını *Slow* dergisine anlatırken (yıl 2004, sayı 46), 8 Mayıs 2003'teki o sıcak Floransa akşamından bahsetti. Toplantıların son günüydü. Petrini gelecek yılın programıyla ilgili konuşurken Salone del Gusto ile birlikte Sosyal Forum'un da ötesine geçebilecek ve sadece kaliteli gıda konusuna eğilecek bir etkinlik yapmayı önerdi.

O andan itibaren projeyi planlanan zamanda yetiştirmek için korkunç bir koşturmaca başladı. Slow Food oburlardan ve seyyahlardan oluşan 30 kişilik bir ekip oluşturdu. Bu ekip Bra'da 14 ay boyunca üreticiler, çiftçiler ve balıkçılarla temas kurdu. Scaffidi ve di Croce anlatıyor:

> Çok zorlu bir tecrübe oldu. Bizim gibi olağandışı tempolarda çalışmaya alışmış insanlar için bile zor bir süreçti. Bu projede bizimle çalışan gençler ya sözleşmeli olarak işe alınmış ya da gönüllü olarak kendilerini bize teslim etmişlerdi. Palazzo di Lavoro'daki o çeşitlilik bizim için en büyük gurur kaynağı oldu. Terra Madre devamlılığı olan bir etkinlik. Toplantıdan sonra özellikle sıkı temas halinde olan topluluklarda çok ilginç sonuçlar ortaya çıktı. Özellikle bal üreticileri için bu geçerliydi. Daha şimdiden teknik ve ticari işbirliği için adımlar atıldı. Daha önce bu tarz toplantılar olmamıştı. Bu toplantının gücü de zaten oluşturulan bu yeni modelden geliyor. Tarımdan ve ekonomiden bahsedildi, ama konu hep çevre, etik, barış, demokrasi ya da kadınlara bağlandı. İlk zamanlarda gelişmiş ülkelerin temsilcileri gıda topluluğu denince neden bahsedildiğini anlamıyorlardı. Fakat bu nispeten yoksul olan ülkelerde çok barizdi. Toplantının hazırlıkları sırasında yaptığımız gezilerde tanıştığımız insanlar sıklıkla şunu söylüyordu: "Bu toplantı çok önemli bir organizasyon. Nihayet yıllardır bizim söylediklerimiz söyleyen birilerini görüyoruz." Dünyanın kuzeyi ile güneyi arasındaki tecrübe paylaşımı sayesinde aşırı kolesterolden mustarip olan çocuklar ile A vitamini eksikliğinden mustarip olan çocukların aslında aynı problemin iki farklı yüzü olduğu anlaşılmaya başlandı. Terra Madre'de herkese söz hakkı verildi çünkü herkesin öğrenecek ya da öğ-

retecek bir şeyleri vardı. Bireysel davranışların da çok önemli olduğu yine burada ortaya çıktı. Çünkü toplumsal düzeyde yapılan yanlış seçimlerin bedelini ödeyen birileri hep vardı.

Bu artık pek çok kişi tarafından kabul görmüş bir tüketim etiği önerisiydi. Bu felsefe, etkinliğin organizasyonu sırasında da kullanıldı. Örneğin harcanan 4 milyon Euro'nun 1,6 milyonu uçak biletlerine verildi. Ama sadece güneyden gelenlerin biletlerini organizasyon ödedi. Amerika'dan gelen peynir üreticileri kendi masraflarını kendileri karşıladılar. Coldiretti 900 kişiyi Piemonte'de misafir etti ve bunun finansmanı Tarım Bakanlığı (bütçenin büyük kısmını karşıladı), Piemonte Bölgesi ve Torino belediyesi tarafından sağlandı. Yaklaşık 500 gönüllü etkinliğin organizasyonunda yer aldı.

ALICE WATERS VE BEYAZ SARAY'DA BİR BOSTAN

Sarışın, mavi gözlü, hep gülümseyen ve son derece kararlı bir kadın olan Alice Waters, Terra Madre'nin açılış konuşmalarından birini yaptı. Bu konuşmada Bill Clinton'a mektup yazarak ona Beyaz Saray'da bir biyolojik bostan oluşturulmasını önerdiğini, böylece gelen yabancı misafirlere kendi ürünlerinin sunulabileceklerini düşündüğünü anlattı. Örneğin Coca-Cola yerine kereviz sapı ya da enginar. Bu, başkanın çevre konularına olan ilgisini ve bir tarım ülkesinin hükümetinin Jeffersonvari ideallerini ortaya koyacak bir çalışma olabilirdi. Bu bostan kesinlikle çok eğitici bir örnek olacaktı, tabii eğer gerçekleştirilseydi.

Tatlı bir insan olan Alice, *Hamburger Cumhuriyeti*'ne karşı farklı şekillerde savaş verdi. 1971'de Berkeley'de, Chez Panisse adında bir restoran açmıştı. Daha sonra Chez Panisse Vakfı ile Amerikan okullarının bahçelerini bostanlara dönüştürerek çocuklara doğru bilgiyi sunacak bir proje hazırladı. Ayrıca kitaplar yazdı, televizyon programlarına çıktı ve bütün dünyada konuşmalar yaptı. Sonunda da Slow Food'un yöneticilerinden biri oldu. Halihazırda Martin Luther King Lisesi'ndeki çocuk-

larla meşgul oluyor ve başlattığı *Delicious Revolution*'ı (Lezzetli Devrim) genişletmesi için Kaliforniya Valisi Arnold Schwarzeneger'i ikna etmeye çalışıyor.

San Francisco'nun birkaç kilometre dışındaki restoranında 30 yıldır her gün farklı bir menü sabit bir fiyatla, doğrudan üreticilerden, çiftçilerden ve balıkçılardan alınmış mevsim ürünleriyle servis ediliyor. Bu gerçekten özgün bir yemek yapma biçimi. Tabii Alice'in eğitim alanındaki fikirleri de özgün: New Jersey kökenli olan Alice Waters, Berkeley Üniversitesinde Fransız Edebiyatı okumuş. Daha sonra da Londra'da Montessori yöntemini öğrenmiş. Şimdi bu yöntemi beslenme konusuna uygulamak istiyor.

Alice, Terra Madre sahnesinde planlarını şöyle açıkladı:

> Bu fikirlerin bizden çıkması Avrupalılara garip görünüyor olabilir. Fakat ben Amerikalıların "Slow Food kavramlarıyla düşünmeye" mecbur olduğunu düşünüyorum. Çünkü fast food'u dünyanın dört bir tarafına götüren bizdik. Şimdi herkese bu yolun çıkışı olmadığını anlatmamız lazım. Bu yöntem doğayı ve sağlığımızı etkilemekle kalmadı, kültürümüzü de değiştirdi. Fast food hızlı, ucuz ve kolay gibi kavramları öğretiyor. Bu da bize hayatta yaptığımız her şeyin hızlı, ucuz ve kolay olması gerektiğini düşündürüyor. Bize hızlının çok ekonomik olduğu ve kaynakların sınırsız olduğu öğretildi. Fast food'un tek bir mesajı var: Sosisli sandviç ve hamburger lezzetlidir ve bu yüzden de sağlıklıdır. Ama artık bir şeyler değişiyor. Son yıllarda özellikle obezite sebebiyle Amerika'da beslenmeye olan ilgi arttı. Obezite sürekli büyüyen bir problem haline geldi. İşte bu yüzden işe okullardan başlamak lazım.

Alice Waters ABD'de Slow Food'un bu kadar hızlı gelişmesine şaşırmıyor. Çünkü her ne kadar Avrupa'dakinin aksine iyi ve sağlıklı ürünleri taşrada dahi bulmak kolay olmasa da, bu ürünlere Amerika'da da ilgi var. Yemek yemeyi bir hayatta kalma yöntemi olarak benimsemiş bir toplumda bu yeni yemek kültürü özellikle metropollerdeki orta sınıf entelektüeller arasında hızla yayılıyor.

Uluslararası derneğin başkan yardımcısına göre okullara önem vermek gerek.

> 33 yıldır aşçılık yapıyorum. İnsanları eğitince yemek kültürünün değişebildiğini Berkeley'de gördüm. Benim idealim her çocuğa ulaşmak. Bunu yapmanın tek yolu da beslenme eğitimini okulların müfredatına sokmak. Slow Food'un organize edeceği okul dışı faaliyetlerin çocuklara okuldaki dersler gibi kredi sağlayacağı bir etkinlik üzerinde çalışıyorum. Bu şekilde okulda öğlen yemeği için ayrılan çok kısa bir süre onların formasyonunun bir parçası haline getirilebilir. Önemli olan çocukların yemeğin her yanıyla ilgilenmesi: Ekim, mutfak, tadım, sanat, tarih, coğrafya ve edebiyat.

Lezzet mefhumuna sahip olabilmeleri için yetişkinlerin eğitimine Amerika'da çok popüler olan iki yiyecekle başlanabilir: Şarap (Fransız, İtalyan ya da Amerikan Napa Vadisi şarapları olabilir) ve ekmek. Alice Waters da bunu destekliyor: "Ekmek herkesin üzerinde fikir yürütebileceği bir lezzete sahip. Herkes iyi bir somunu kötüsünden az çok ayırabilir. Bu neredeyse içgüdüsel bir durum: Ekmek ve şarap iki temel besin ve bunları tadabilmek için uzman olmak gerekmiyor. Bunun dışında Şükran Günü için özel bir cins hindinin de tanıtımını yapıyoruz. Bu da çok ilgi görüyor."

Alice, çiftçi pazarlarının üreticileri tüketicilerle bir araya getiren gücüne de inanıyor. Bu, ABD'nin bütün dünyaya ve özellikle Avrupa'ya hediye ettiği bir model. Amaç, gıda maddelerinin dağıtım metotlarını değiştirmek.

> Bu satış noktalarında insanların biraz daha fazla para ödemeye hazırlıklı olmaları ve alışmaları gerekiyor. Çiftçilerin iyi para kazanmasını ve tarlalara iyi bakmasını istiyoruz. Bu bizim geleceğimize yaptığımız bir yatırım. Bu sebeple ben Terra Madre fikrine inanıyorum. Bu proje başlamadan kısa bir süre önce bir kâbus gördüm. Rüyamda toplantıya sadece 15 kişi katılıyordu. Daha sonra Amerika'da pek çok grubun bu toplantıya hazırlandığını ve Torino'da bu

alandaki en yetkili isimlerle karşılaşacağımı öğrendim. İşte o zaman bunun bir başarı hikâyesi olabileceğini düşündüm. Öyle de oldu. Prens Charles'ın da "bizden" olduğunu biliyordum. Onun da burada olmasını istedim. Bir prensin bizim tarafımızda yer alması güzel bir şey bence.

SALYANGOZ İLE PRENS

Terra Madre'nin kapanış gününde bir sürpriz vardı. Programın bitmesine kısa bir süre kala Birleşik Krallığın Veliaht Prensi Charles sahneye çıktı, ışık saçan Alice'i kucakladı ve Petrini'nin elini sıktı. İki gün boyunca Agenzia di Pollenzo Oteli'nde misafir edilmişti; beraberindekilerle birlikte 47 odanın 27'sini kullanmışlardı. Bir Nebbiolo bağını gezmek istemiş, Verduno'da basit bir lokantada yemek yemişti. Ekselansları Galler Prensi Charles Torino'da, bir küreselleşme karşıtı ve salyangoz üyesi olarak konuşma yaptı:

> Bayanlar baylar, bügun burada bütün dünyadan küçük ölçekli gıda üreticilerinin ve çiftçilerin katılımıyla gerçekleşen ve tarımın geleceğini yakından ilgilendiren bu toplantıda sizlerle beraber olmaktan ne kadar mutlu olduğumu anlatamam. Her zaman tarımın sadece en eski değil aynı zamanda en önemli insani faaliyet olduğuna inandım. Tarım taşra emeğinin motoru ve kültürün, hattâ medeniyetin temelidir. Bahsettiğim romantik bir geçmiş özlemi değil: Günümüzde gelişmekte olan ülkelerde yaşayan 4 milyar insanın % 60'ı hâlâ toprakta çalışıyor. [...]
>
> Benim genetiği değiştirilmiş gıdalarla ilgili tavrım çoğunuzun malumudur. Ben bu gıdaların insanlığın hayrına olacağını düşünmüyorum. Bu kesinlikle dogmatik bir bakış açısı değil. Bence bu ve benzeri yeni teknolojilerin potansiyeline inanmanın gerçekdışı bir iyimserlik mi yoksa bazı menfaat sahiplerinin dev reklam kampanyasının bir sonucu mu olduğu sorusu önemli ve meşru bir sorudur. Uzun vadede bu metotlar insanlığın problemlerini çözebilecek mi,

yoksa yenilerini mi yaratacak? Biz bunları nasıl kontrol altında tutacağız? Geçmiş bize böceklerin öldürülmesi ve çevrenin iyileştirilmesi ile ilgili pek çok örnek sunar. Bunların çoğu maalesef gerçek birer felaketle sonuçlanmıştır. Biz dersimizi almadık; doğayı manipüle etmek tehlikeli bir iştir.

Bir felaketin olası etkilerini göz ardı etmemize rağmen, bu yolun doğru yol olup olmadığını kendimize sorabiliriz. Eğer son 15 yılda tarım biyoteknolojisinin araştırılmasında kullanılan finansman geleneksel metotların sürdürülebilir hale getirilmesi için kullanılmış olsaydı, zannediyorum ki tarlalarda olağanüstü gelişmeler yaşanırdı. Sorun ekin rotasyonu, doğal gübre ve biyolojik ilaçlama gibi tekniklerin yatırımcılara çekici gelmemesidir. Bundan faydalanacak insanlar "köylü tarımı" yapanlardır; bu insanların az parası vardır ama onlar biyoçeşitliliğin koruyucularıdır. [...]

Eric Schlosser'in şahane kitabı *Hamburger Cumhuriyeti*'nde de belirttiği gibi fast food yakın zamanda gelişmiş bir olgu. Beslenme sisteminin bu derece endüstriyel ve merkezi bir hale gelmesi son 20 yılda gerçekleşti. Hızlı yemek daha ucuz. Bunun sebebi hesap yapılırken sosyal ve çevresel maliyetlerin göz önünde bulundurulmaması. Bu konuda yapılan analizlerde yemlerde kullanılan kimyasallar sebebiyle antibiyotiklere direnç gösteren patojenler ya da yoğun tarım yapılan bölgelerdeki su kaynaklarındaki kirlilik gibi meselelere yer verilmiyor. Bu kalemler fast food'ların fiyatına dahil edilmiyor. Ama bu maalesef bizim bunların bedelini ödemediğimiz anlamına gelmiyor. Belki artık Slow Food'a, bütün dünyada kararlılıkla ve bağımsız bir şekilde çalışmaya devam eden bu insanlara neden hayran olduğumu anlamaya başlamışsınızdır.

Birkaç yıl önce dünyanın her tarafından, doğrudan ya da dolaylı olarak gıda üretimine katılan ya da bu işin meyveleriyle ilgilenen bu kadar insanın bu şekilde bir araya gelebileceğini düşünmek imkânsızdı.

Slow Food geleneksel gıda demek. Aynı zamanda yerel gıda, yerel mutfak demek. Bu bizim yaşadığımız bölgeyle kurduğumuz bağın en önemli ölçütü. Bu durum kasabalarımızdaki ve köylerimizdeki binalar için de geçerli. Toprakla ve bölgeyle ilişki içinde, iyi planlanmış bu mekânlar otomobillerden önce insanları dikkate alır ve bizleri kardeşlik bağı ve ortak bir köken aracılığıyla birbirimize bağlar. Bütün bunlar birbiriyle ilişkilidir. Artık dünyanın her tarafında bulunabilen beton binalarda yaşamak istemiyoruz. Aynı şekilde isimsiz, her yerde bulunabilen gıdaları da tüketmek istemiyoruz. Günün sonunda sürdürülebilirlik, birlik, sağlık ve lezzet gibi değerler bizim ortak yaşamımızın önemli parçaları oluyor.

Slow Food gıda kültürünün ve geleneksel kaliteli gıda üretimi sayesinde binlerce yılda elde edilen bilgilerin tekrar değer kazanması için çalışıyor. Dolayısıyla bu toplantının, bahsi geçen ideallerin büyük ölçekte hayata geçirilmesinde nasıl bir rol oynayacağını düşünmek gerek. Özellikle küreselleşme gibi bir olguyla karşı karşıyayken bu önemlidir.

Sizin bu soruya benden daha iyi cevap verebileceğinizi düşünüyorum. Ama yine de benin naçizane fikrim, bir araya gelerek ve fikirlerimizi paylaşarak, uluslararası Slow Food hareketine katılarak ve bu tarz toplantılara iştirak ederek cevapların "doğal yoldan" bulunabileceği yönündedir. [...]

Bu kavramlarla tanışan ve bu tecrübelerden ilham alan insanlar doğal olarak sizinki gibi gerçek bir değişim ortaya koyabilecek bir harekete dahil olacaklardır. Sizin ve Slow Food'un önemini anlatmakla bitiremeyiz. İşte ben de bu yüzden buradayım. Amacım bu etkinliğe dikkat çekmek, bazı durumlarda "küçük olanın daha iyi olduğunu" hatırlatmak ve John Ruskin'in ifadesiyle insanlara "sanat olmadan endüstrinin vahşi olduğunu" anımsatmaktır. Nihayetinde sizin ürettiğiniz ürünler, her ne kadar başlı başına bir kültürü temsil etse de, basit yiyecekler. Hayvan bakımı, doğanın korunması için verilen mücadele, toprak sevgisi, çocukluk anılarımız, dedeler-

den ve ninelerden öğrenilenler, yerel iklim koşullarının bilinmesi, gelecek nesillerin korkuları ve umutları ise bu kültürün temel taşlarıdır. Sizler özgün ve sürdürülebilir tarımı temsil ediyorsunuz ve bu sebeple size şükranlarımı sunuyorum.

9. BÖLÜM:
GIDANIN GELECEĞİ

Çalışma masasının üzerinde İngilizce yazılmış kartlar, dünyanın farklı yerlerden gelen e-postaların çıktıları, Bra'nın tarihiyle ilgili bir kitapçık ve üzerine kurşun kalemle alınmış notlar göze çarpıyor. Duvarda plaketler, ödüller, *Cante i'euv* posterleri asılı. Sehpanın üstünde Burkina Faso'dan gelen, üzerine salyangoz figürünün ve başkan Carlo Petrini'nin isminin işlenmiş olduğu deri bir çanta duruyor. Ön tarafta duran, *Time* dergisinin verdiği kırmızı siyah plaketin üzerinde "2004 Avrupa'da Yılın Kahramanı" yazıyor. Bu o yılın ekim ayında Londra'da aldığı, beklenmedik ve son derece prestijli bir ödül. Şef Alain Ducasse bu konuda yaptığı açıklamada Petrini'nin kimsenin karşı koyamadığı "kocaman gülümsemesi ve ışıldayan gözleriyle bir *yavaş devrimci*, gıda sektörünün Don Juan'ı" olduğunu ve "beslenme ile ilgili düşünme şeklimizi değiştirdiğini" söylemişti.

Carlin'le yaşamının 20 yılını anlatan bu kitabı sonlandırmak üzere çalışma odasında buluşuyoruz. Her şekilde haytan zevk almak isteyen bir adamın biraz ironik ama kararlı bir şekilde siyasi, kültürel, antropolojik ve sosyal mücadelelerle geçen yirmi yılının hikâyesi bu kitap.

Asistanları, o haftanın ve ayın geri kalanının randevularını ve programını belirlemeye uğraşıyorlar. Odanın dışında Petrini'yi 80'lerden, Demokratik Yayıncılar Birliği LEID zamanlarından tanıyan bir RaiNews muhabiri var. Morgan Spurlock'un o sırada İtalyan sinemalarında oynamaya başlamış *Supersize Me* (Şişir Beni) isimli filmiyle ilgili bir röportaj yapmak istiyor. Bu arada Buchingham Sarayı aranıp akşam Prens Charles'ın vereceği yemek konfirme edilmeli. Bir yandan da Washing-

ton ile temasa geçilmeli, Petrini'nin bir üniversitede yapacağı konuşma için hazırlık yapılmalı. Orada senatör Hillary Rodham Clinton ile görüşme fırsatı yakalayabilir ve kendi deyimiyle "tombulları" bir araya getirip, fikirlerini hayata geçirmesini sağlayacak bir fon sağlama organizasyonu yapabilir.

Asistanı Laura Bonino koruyucu ve sert biri; gelen telefonlarla ayarlanan randevuları bir düzene sokmak için çabalıyor. Ofisin basın sorumlusu Valter Musoo bir Amerikan gazetesiyle gerçekleştirilecek röportaj için zaman ayarlamaya çalışıyor. Yarın Colorno Üniversitesinde yüksel lisans öğrencilerine verilmesi gereken bir seminer var. Daha sonra Udine'ye geçip Vali Ricardo Illy'nin finanse ettiği, Fruili'deki çocuklara tat eğitimi verilmesi projesinin sunumu yapılacak. Bu iş için iki günlüğüne Napoli'ye uçup Suor Orsola Benincasa Üniversitesi'ndeki seminere katılması lazım. Yani Amerika'ya gitmeden önce Bra'ya dönüp valizini hazırlamak için 24 saati var.

Laura sabırla kartlar arasında bir şey arayıp Carlin'e uzatıyor. Carlin o sırada bana şöyle diyor: "Al işte, bunlar Davide Lajolo'nun sözleri, bunları benimsedik ve Arci Langa'nın ilk eserlerinden birinde yayımladık." Sözler şöyleydi: "Langa'yı anlamak, nefes alıp vermek, başkaldırıp boyun eğmek gibi. İnsanları tanımak; sanki omuzlarında dağları, tarlaları, bağları, ağaçları ve meyveleri taşır gibi yavaş hareket eden insanları. Gözlerine güneşin gelmesini engellemek için ellerini kaldırmaları yeter."

Via Mendicità'da zaman yavaş ama kargaşa içinde geçer. Ama aynı zamanda tarih treni gibi hızlıdır. Odanın kapılarını kapatıyoruz. Bartolo Mascarello'nun kafasındakine benzeyen ama bahar geldiğinden daha ince bir şapka sandalyenin üzerine atılıyor.

Bir an sessizce birbirimize bakıyoruz. Biliyoruz ki bu bizim hikâyemiz. Bu 60'lar sonrası İtalya'da, sıcak ve yavaş bir kasabada geçen canlı ve olağanüstü bir hikâye. Bu hikâye bizim çocukluğumuzun geçtiği bu kasabada yaşanıyor ve biliyoruz ki belki de sadece buraları bilenler ne-

den bahsettiğimizi anlayabilecek. Kayda başlıyoruz.

Böyle önemli sonuçlar elde etmeyi bekliyor muydun Carlo?

Doğal olarak hiç kimse herhangi bir işin 20 yıl süreceğini tahmin edemez. Yalnız kesin olan bir şey var. Bu uzun koşu adım adım gerçekleşti. Vizyonerlik yaptık, bunu inkâr etmiyorum, ama her zaman sağlıklı bir pragmatizme sahiptik. Elde ettiklerimiz ise bana bu yolda eşlik eden pek çok insanın katılımının bir sonucu. Arcigola solun bu konulara şüpheyle baktığı bir dönemde kuruldu. Şimdiyse insanların zevk alma hakkını geri almış bulunuyoruz. Her kongreden sonra başka bir şey haline geldik. Bu gelişmenin de geleneksel siyaset mantığıyla açıklanması pek mümkün değil.

Bugün Terra Madre sayesinde daha "alternatif" siyasi köklerine geri döndüğünü düşünüyor musun? Önce geleneksel solun kalıplarını kırdın. Onlar birlik şenliğinde yanmış etler yiyip tabaklarına ne konduğuna dikkat etmiyorlardı. Sonra üyeleri kaliteli yemeği talep etmeye ikna ettin. Sonuçta Salone del Gusto ve Korumalar sayesinde bir ortak bilince ulaşınca kaşmir giymiş solun senin fikirlerinin burnu büyük bir moda akımına dönüştürmesi tehlikesi belirdi. O noktada Slow Food'u tekrar ele alıp onu küreselleşmeden uzak, bereketli topraklara taşıdın.

Hayır, bu analize katılmıyorum. Her ne kadar eğlenceye yönelik bir atmosfer geliştirmiş olsak da benim ruhum her zaman dernekçilikten yana. Şarap tadımıyla, yerel yemeklerle ya da kaybolmakta olan lezzetlerle ilgili etkinlikler düzenlerken bize her zaman bu birlik yanlısı ruh rehberlik etmiştir. Sana hiç büyük Çinli bilgenin hikâyesini anlatmış mıydım? Bilge çok akıllı bir adam olduğundan, öldüğünde öbür dünyadaki mekânını kendisi seçmek ister. Bu sık rastlanmayan bir durumdur ama yine de kabul edilir. Bilge önce cehenneme gider ve büyük yuvarlak bir sofra görür. Sofrada Tanrı'nın insanlara bahşettiği her nevi yiyecek vardır. Masanın çevresindeyse ellerinde uçları sivri çubuklarla belli bir mesafeden oraya ulaşmaya çalışan cehennemlikler durur. Ellerin-

deki çubukla yemeği yakaladıklarında çubuk çok uzun olduğundan çevirip de ucundakini ağızlarına götüremezler. Sonunda uğraşmaktan vazgeçip aç kalırlar. Tabii, der bilge, bir sürü lezzet elinin altında olmasına rağmen onlara erişememek çok kötü bir ceza. Bu sefer gidip cennete bakar. Aynı manzarayı orada da görür. Aynı sofra ve uzun çubuklar. Ama oradakilerin hepsi mutlu mesuttur. Neden mi? Çünkü oradakiler birbirini doyurmaktadır. İşbirliği yaparlar. Bu örnek dayanışmanın ne kadar önemli olduğunu gösteriyor. Ortak yaşamdan zevk almak Slow Food'u bir hayal olmaktan çıkarır, bir gerçeklik haline getirir. Yenen yemeğin etrafında hep kimlikle ilgili bir unsur vardır; aile, ülke, ulus. Sofra yüksek seviyede kültürel değiş tokuşun yaşandığı bir mekândır. Kendimizle ve diğerleriyle uyum içinde yiyebilirsek, bu önemli jest bir ortak menfaate dahil olmak anlamına gelir.

Tarihinizde bazı farklı yaklaşımların olduğu dönemlerin varlığını inkâr etmezsin herhalde.

Evet doğru, zaman içinde derneği daha karmaşık bir vizyona oturttuk. Ama açıkça söyleyebilirim ki felsefemiz değişmedi. Yoksa ben kendime bir eğlence derneği kurmuşum da şimdi dönüp politika yapmaya başlamışım gibi görünür. Böyle olmadı. Bu tarz faaliyetler halihazırda belli bir karakteri olan bir hareketin içinde gerçekleştirildi: ARCI. Kültürel alanda da belli bir kimliği olan bir derneğin parçasıydık. İnsanların kendi eğlencelerine vakit ayırmasının daha az soylu bir hareket olduğunu da düşünmüyorum. Aynı zamanda bizim daha etik bir bakış açısı benimsemiş olmamız da zamana uygun bir tavır. Biz bu noktaya çok istikrarlı bir çalışmanın sonucunda ulaştık.

Gençliğinde siyasetle uğraşmasaydın bazı şeyler biraz farklı olurdu sanırım, ne dersin?

Eğer hikâyeye bu açıdan bakarsak, haklısın. Bizim fikir ayrılığımız başlangıç noktası olarak kabul edilen yerden başlıyor. Hedonistik dönemde de koruduğumuz sosyal boyutun siyasi ve kültürel bir formas-

yondan kaynaklandığı konusunda seninle hemfikirim. Ama eğer vurgulamak istediğin o dönemde ilgilenmediğimiz bir alanla bugün ilgilenmeye başladığımız, bir rota değişikliği yaptığımızsa, buna katılmam mümkün değil.

Son zamanlarda, ideolojiler krize girdikten sonra, yeni bir politika yapma biçimi ortaya çıktı. Bunu sadece Slow Food öngörebildi. Hükümetin programları artık insanların gerçek problemleriyle iç içe girmiş vaziyette: Çevre, sivil haklar, vergiler, beslenme alışkanlıkları. Terra Madre toplantısında ortaya konan yenilik de işte bu sürdürülebilir kalkınma konusu üzerine oldu. Bazıları bu harekete bir "gıda politikası" gibi bakıyor. Sence bu doğru mu?

Gıda politikası meselesi son yıllarda icat edildi. Bence bu konu çok uzun süredir insanlığın en büyük sorunlarından biri. Benim neslim, ulusların ve halkların gündelik yaşamını etkileyen daha pragmatik konular yerine önceliği ideolojik konulara verdi. Disiplinlerarası ve karmaşık bir bilim olarak gastronomiyle ilgilenmeye başladığımda beni en çok şaşırtan şey Anthelme Brillat-Savarin'in 1825 yılında *Physiologie du goût* isimli kitapta verdiği tanımdır:

> Gastronomi beslenen bir varlık olarak insanla ilgili her şey üzerine kurulmuş bir bilimdir. Amacı insanların mümkün olan en iyi beslenme yöntemiyle hayatta kalmasını sağlamaktır. [...]
>
> Gastronomi, hangi unvanla ya da hangi kalitede olursa olsun, dünyadaki gıda üretimine katkıda bulunan çiftçileri, şarap üreticilerini, balıkçıları, avcıları ve aşçıları harekete geçiren şeydir. Gastronomi pek çok bilimle ilişki içindedir. Doğa tarihiyle besinlerin sınıflandırılması konusunda; fizikle içerikleri ve özellikleri konusunda; kimyayla analiz ve çözümleme konusunda; mutfakla yemekleri hazırlamak ve damak zevkine uygun hale getirmek konusunda; ticaretle tüketilen malzemeleri doğru fiyata satın almak ve satış sırasında en uygun şekilde değerlendirmek konusunda; son olarak ekono-

mi-politikle kaynakların vergilendirilmesi ve uluslar arasındaki değiş tokuş araçlarının oluşturulması konusunda bağlantı halindedir.

Gerçekten de büyük bir kehanet. Pollenzo Üniversitesi'nin programlarını ya da Dünya Ticaret Örgütü'nün kararlarını ve de onları protesto edenleri öngörmüş gibi...

Brillat-Savarin ekonomi-politikten ve insanoğlunun yaşamından bahseder ve bunu yaparken gıdayı türlerin en temel ihtiyacı olarak değerlendirir. Günümüzde bizi meşgul eden bir sürü konuya çok önceden parmak basmış. İnsanlık tarihinde gıda her zaman ticaretin, iktidarın, ilişkilerin, toplum sağlığının ve peyzaj tasarımının merkezinde olmuş.

Peki dünyadaki açlık?

Maalesef bu bütün insanlığı etkisi altına almış bir salgın. Açlık küresel ölçekte bir utançtır; kaynakların silahlanmaya ayrılmasının ve makro ölçekteki adaletsizliğin bir sonucudur. Brezilya'daki Lula hükümetinin hedeflerinde ilk sırayı "Sıfır Açlık" politikasına vermiş olması çok güzel. Slow Food da kendi çapında sürdürülebilir tarım projeleriyle bu hedefe destek vermek istiyor. İnsanoğlu dünya üzerinde var olduğu sürece "gıda politikaları" bizim temel ilgi alanımız olacak.

Hayatını kayıp tatları aramaya adadın ve pek çok keşif yaptın. Peki, senin günlük hayatında gıda neyi temsil ediyor?

Benim gıdaya atfettiğim en önemli özellik diğer insanlarla kurduğum ilişkinin günlük hayattaki aracı olması. Nadir de olsa bir restoranda tek başıma yemek yediğimde, yemeği çevremdeki insanlarla paylaşmam gerekiyormuş gibi geliyor. Etrafıma bakıp hareketleri kolluyorum ve dikkatle masalardaki konuşmaları dinliyorum. Bu sayede kendimi sosyal hayatın bir parçası gibi hissediyorum. Yemeği bölüşmek bence toplumsal hayatın en önemli unsurlarından biri.

Hiçbir fast food restoranına girdin mi? Bu soruyu sormak zorundayım çünkü başkanı olduğun hareket itici gücünü fast food karşıtlığından alıyor.

Sanırım girdim. Nasıl ve nerede hatırlamıyorum, bu da sanırım o ana çok önem vermediğimi gösterir. Öyle bir mekâna girip o tarz yemekler yemedim demek komik olurdu. Sonuçta bu bir tadım tecrübesi ve ben de tadına baktığım için fast food'u eleştirebiliyorum.

Çok sevdiğin bir yemek var mı, mükemmel tadı bulmaya çalışır mısın?

Ben basit zevklerin adamıyım. Mesela domatesli makarna severim. Ama hepimizin aklında annelerimizi ya da büyükannelerimizi çağrıştıran tatlar vardır. Onlar çocuklarına ve torunlarına sevgilerini yemekler aracılığıyla gösterirler. Büyük annem Caterina'nın evinde yediğim yemekler Aşağı Piemonte yöresinin yemekleri. Kişisel sebeplerden dolayı *merenda*[1] anım yok. Onun yerine *some d'aj* dediğimiz, ekmeğin üzerine sarmısak, zeytinyağı ve tuz konarak yenen atıştırmalıklarımızı hatırlıyorum. Çocukken akşamüstleri bunu yerdim. Ayrıca aklıma *rolatine di vitello* (yeşil soslu dana sarma) geliyor, bu yemek Piemonte mutfağının tipik yemeğidir. Bir de yine buraya özgü bir ravioli çeşidi olan *agnolotti*. Bu yemeğin içinde bazen etle beraber pirinç de olurdu. Bunlar benim zihnimde belli bir yer edinmiş görüntüler. Ama bunların bir kısmını bir daha yeme fırsatım olmadı. O raviolinin tadı benim içimde silinmez bir iz bıraktı. Hepimiz zaman içinde geriye gittiğimizde ilginç hisler keşfedebiliriz. Bunu bir egzersiz olarak herkese tavsiye ederim.

Soldan seni eleştirenler oldu. Gastronomi Bilimleri Üniversitesi'nden gıda toplulukları toplantılarına kadar başarıların ve verdiğin kararlar konusunda seni merkez sağdan "kötü arkadaşlar" edinmekle suçladılar. Bahsedilenler arasında eski Piemonte Bölge Valisi Enzo Ghigo, Tarım Bakanı Gianni Alemanno ve Ulusal Birlik'in başkan yardımcısı da var. Bu suçlamalar karşısında ne diyorsun?

Bence bir hareketin başkanı olarak hangi politik görüşten olurlarsa olsunlar toplumumuzu temsil eden kurumlarla işbirliği yapmak be-

1 Özellikle çocuklar için hazırlanan akşamüstü atıştırması. (ç.n.)

nim vatandaşlık görevim. Bana göre Slow Food'un merkezinin bulunduğu bölgenin başkanıyla, gıda topluluklarından sorumlu tarım bakanıyla, Avrupa Birliği'yle, Gıda ve Tarım Örgütü'yle ya da dünya üzerinde bizimle işbirliği halinde olan yüzlerce belediyeyle ilişkiye girmemem mümkün değil. Ayrıca, eğer "kötü arkadaşlar"dan kasıt benimle aynı siyasi görüşü paylaşmayanlar ise, açıklamam gerekir: Örneğin Enzo Ghigo çok düzgün ve güvenilir bir insan, beni üniversitenin kurulması gibi zor dönemlerde çok destekledi. Gianni Alemanno GDO'lara karşı çok kararlı bir mücadele sürdürdü ve kaliteli tarımı destekledi. Ben Terra Madre'yi ülkemizin uluslararası politikalarının bir unsuru, diğer ülkelerle eşit ve ortak bir vizyonun meşrulaşması ve İtalya'nın prestiji olarak gördüm. Tabii merkez soldan bu mücadelede aktif rol alan ve muhtemelen siyasi görüş olarak da bana daha yakın olan Emilia-Romagna Bölge Başkanı Vasco Errani, Toskana Bölge Başkanı Claudio Martini ve Torino Belediye Başkanı Sergio Chiamparino gibi pek çok kişiyi de unutmamak gerekir.

29 Ocak 2005'te Roma'da Ulusal Birlik'in onuncu yıl konferansında parti başkanlığının hazırladığı resmi metinde "Carlo Petrini'nin lezzetlerinin Italya'sı" lafı "modern İtalyan yaklaşımları" başlığı altında Luigi Giussani, Carlo Sgorlon, Indro Montanelli ve Lucio Battisti ise birlikte zikredildiğinde büyük olay oldu.

Ne var yani? Demek ki iyi fikirler de zekâ gibi hem sağa hem sola hitap edebiliyor. Benzer bir cümle 3-6 Mart 2005 tarihlerinde Komünist Parti'nin Venedik'te gerçekleştirdiği kongrenin sunuş metninde de var. Fausto Bertinotti şöyle diyor: "GDO'lara, deli danalara ya da çokuluslu şirketlere teslim olmamış bir gelecek, kadim kültürlerin bilgeliğinden faydalanan kaliteli tarım mümkündür. Slow Food'un Torino'da organize ettiği Terra Madre toplantısında da belirtildiği gibi dünya yaşanabilir bir çevreyi tekrar keşfediyor. Bu toplantıda bütün dünyadan 5.000 çiftçi eğer pazarın hâkimiyetinden kurtarılırlarsa bölgesel tarım sistem-

lerinin tekrar canlandırılabileceğini ifade etti." Gördüğün gibi, bu sözler yeni tartışmalar başlatabilir, şaşırmamak lazım.

GDO'larla mücadele konusunda da farklı görüşler bir arada yer aldı. Enzo Ghigo bölgenin genetiği değiştirilmiş mısır ekilmesini yasaklayan ilk başkanı oldu. 2003'te getirilen bu yasak bölgeye has kaliteli ürünlerin korunmasını amaçlıyordu. Aynı şekilde Alemanno bir yıl sonra bazı bakanları da karşısına alarak İtalya'da GDO araştırmalarını ciddi ölçüde sınırlandıran bir karar aldı. Bu normlar üzerine yapılan tartışmada GDO araştırmalarının yapılmasından yana bir belge sunan onkolog Umberto Veronesi ve fizikçi Tullio Regge'nin tepkisini çekti. Veronesi bununla da yetinmedi ve pesto sosu ile mısırdan yapılan polenta*'nın kanserojen olduklarını iddia etti. Slow Food buna yüzlerce lokantada bir gün boyunca sadece pesto ve* polenta *servis edilen bir etkinlikle cevap verdi. İşin bilimsel kısmını bir kenara bırakırsak, bu kadar tartışma çıkmasının sebebi nedir?*

Şunu açıkça ortaya koymak isterim: Slow Food 2004'te düzenlenen o kampanyayla tarlalarda genetiği değiştirilmiş ürün ekilmesiyle ilgili açık ve kesin kurallar getirilmesinin önemini vurgulamayı amaçlamıştır. Bu işi dev Amerikan ovalarında yapmakla Po Ovası'nda yapmak arasında fark var. Genetiği değiştirilmiş bitkilerin tehlikesi, çevredeki organik tarlaları da etkisi altına alabilmesi. Biz sanayi tipi tarıma karşı geleneksel tarım pratiklerinin korunması için mücadele verdik. Teknoloji ve gelişme karşıtı gibi gösterilmeye seyirci kalmayız. Bizce sorunun çözümü zaman içinde, kırsal kültürün geleneksel bilgisiyle bilimsel bilginin diyaloğu ile mümkün olacak. Benim bu mücadeleyle ilgili kişisel kanım ise bu tarz tekniklerin tarım alanında kullanılmasının çiftçilerin seçme özgürlüğünü elinden aldığı yönünde. Özellikle dünyanın güneyinde çokuluslu şirketlerin patentler yoluyla genetiği değiştirilmiş tohumların satın alınmasını şart koşmaları ve geleneksel yöntemlerle ekim yapılmasını engellemeleri söz konusu.

Hayatının bir dönemimde uzun ve endişe verici bir hastalık sebebiyle bir

süre durman gerekti. Bununla ilgili konuşmak ister misin?

Doktorlar benim Perigord kazları kadar yağlı bir ciğerim olduğunu ve beni güçsüz bırakan bir karaciğer hastalığından mustarip olduğumu fark ettiler. Bra'daki küçük bir hastanede dostlarımın desteğiyle tedavi gördüğüm için şanslıyım. O dönemde üç insanın sözünün dinlenmesi gerektiğini öğrendim: Hastalar, yaşlılar ve düşmanlar. Tedaviden sonra beni yirmi kilo zayıflamış halimle görenlerin de şaşkınlığı gülümsememi sağladı. Hastanede de iyi yemek yemeye çalıştım. Ağır bir hastalığı atlatmış bir hastanın o tatsız tuzsuz yemeklere katlanmaması gerektiğini savundum. Bu sayede bazı hastanelerle Slow Food arasında işbirlikleri oldu, daha kaliteli yemek vermek üzerine çalışıldı.

Hastalık hayatını tamamen değiştirdi mi?

O yıllarda Bose cemaatinden rahip Enzo Bianchi ile dost oldum ve hayattaki olumsuz tecrübelerin de olumlu yanlarını görmeyi öğrendim. Bu hastalık benim için çok öğretici oldu. Benim önceliklerimi değiştirdi ve düzenledi. Ne kadar olağanüstü insanlarla çevrili olduğumu anlamamı sağladı. Pek çok insanın arkadaşlığını neredeyse elimle dokunacak kadar somut olarak gördüm. İşte benim iyileşmemi sağlayan merhem buydu.

Giorgio Bocca'nın dediği gibi bir kez daha "taşralı" olmak senin kurtarıcın oldu. Halbuki sen artık bir dünya vatandaşı sayılırsın...

Köklerim konusunda o kadar hassasım ki birkaç arkadaşımla beraber Bra ve Bralılar Tarihi Enstitüsü kurulması ve memleketimiz üzerinde çalışması için uğraştık. 2005'te ise genç tarihçimiz Fabio Bailo'nun çalıştığı bir gazete çıkarmaya başladık. Gazetenin ismi enstitünün başkanı Gina Lagorio'nun güzel önerisi üzerine *Bra o della felicità* (Bra ya da mutluluk üzerine) oldu. İlk sayımızda küçük toplulukların tarihi üzerine çalışan Fransız tarihçi Le Roy Ladurie'nin "Pazar günü tarihçileri"ni hatırladık. Bu insanlar gelenekleri korumak, arşiv kâğıtlarını ya da bavul dolusu fotoğrafı gün yüzüne çıkarmak için zaman harcarlar. İnsanın

çevresindeki ilk halkanın aile olduğu doğru ama insanın hayatında esas etkiyi yapan entelektüel formasyonun ikinci halkada, içinde bulunduğumuz toplulukla kurduğumuz ilişkilerle oluştuğuna inanıyorum. Bizim gelişimimize tanık olmuş, bizim de bazen geliştirip yaşattığımız bu şehirle ilgili hatıraları saklamak istiyoruz.

Terra Madre kimsenin beklemediği bir başarı ve etki yaratan büyük bir girişim oldu. Başka etkinlikler de olacak mı ve bu hareket nasıl devam edecek?

Terra Madre orada bulunan binin üzerinde topluluğa güç ve vizyon verdi. "Toprak entelektüeli" olan bu insanlar kendi alanlarında, diğer kıtalardaki insanlarla kendilerini kıyaslama şansı olmadan yaşıyorlardı. Aralarında, hattâ aramızda, kader birliğinin yarattığı bir ilişki başladı. Bu da farklı seviyelerde pek çok temasa imkân verdi. Bu ağ üzerinde bizi ilgilendiren konuları geliştirme şansımız var artık. Şimdiden Terra Madre 2006'nın da Torino'da yapılmasına ve Salone del Gusto ile birlikte gerçekleştirilmesine karar verdik. Piemontelilerin misafirperverliği ve şehrin kendisi muhteşemdi; dünya ürünleri vitrini ile bu toplantıyı birlikte gerçekleştirmenin her ne kadar aylar süren yoğun bir çalışma dönemi gerektirecek olsa da çok önemli olduğunu düşünüyoruz. Lingotto'daki buluşmanın bu toplantı olmadan gerçekleşmesinin, bir tekrar olması sebebiyle sıkıcı olabileceğini düşündük. Fakat bu insanlar mektuplar ve gerçekleştirilen ziyaretlerle bu ortak maceranın parçası olmayı istediklerini belirtiyorlar. Bu heyecanı tekrar yaşamak, karşılaşmanın büyüsünü hissetmek ve hep beraber, partilerin, birliklerin ve sendikaların yönlendirmesi olmadan geleceği tartışmak istiyorlar. İşte Terra Madre'nin bu yeniliği şimdi her gün internet üzerinden konuşulmaya devam ediyor. Biz şimdiden aktif hale gelmiş bir portal ve bir forum oluşturarak bu toplantıda yapılan temasları sürekli hale getirmek istedik. Ayrıca hem sofistike hem de ucuz sayılabilecek yeni teknolojiler sayesinde bir uydu alıcısı ve bir bilgisayarla Afrika'nın bir köyünde dahi olsalar ileti-

şim halinde olabilmeleri mümkün oluyor. Tek lazım olan ses ve görüntü bağlantısını sağlayacak bir enerji kaynağı aslında. Ama internet tek başına yetmez, bu bir gönül işi. Bunu da unutmamak gerek.

Slow Food'un bir Terra Madre dergisi çıkararak bu toplulukları iletişim halinde tutmayı planladığını biliyorum. Bu ileri doğru atılmış bir adım olacaktır çünkü insanlar kendilerinin orada temsil edildiğini görecekler.

Biz Palazzo del Lavoro'da çok yoğun bir işbirliği gördük. Şu aşamada, bu işin takipçisi olmak lazım. İşte bu yüzden Terra Madre'nin öncelikli amacı gıda topluluklarının bağlantısının kopmamasını sağlamaktır. İnternet bu uğurda sadece teknolojik bir araç değil. Sonuçta yaşamı hızlandıran bir araca çok fazla bel bağlamak hoşuma gitmez. Asıl mesele bu iletişimi herkesle ve mümkün olan bütün mecralarda sağlayabilmek. Benim için daha çok sonuçlar önemli. Burada bilgiler, tecrübeler ve ortak amaçlar değiş tokuş edilecek. İşte Torino'da, 5.000 üreticinin önünde kendimize biçtiğimiz görev bu. Ama aynı zamanda toplantı sonrasında bu etkinliğin kendi başına bir amaç değil, gerçek hayatta bazı sonuçlar yaratacak bir buluşma olması gerektiği ortaya çıktı. Bu sebeple Slow Food, 2006'da yapılacak olan Terra Madre toplantısını hem üniversitelerin buluştuğu hem de bütün dünyadan aşçıların bir araya geldiği bir toplantı haline getirmeyi planlıyor.

Yani köylüler onların ürünlerini pişiren şeflerle bir araya mı gelecek?

Torino'ya dünyanın dört bir yanından en az bin aşçı gelecek ve her gün pişirdikleri ürünleri üretenlere şükranlarını sunacaklar. Onlardan bir günlüğüne mekânlarını kapatmalarını isteyeceğiz. En meşhur şeflerle başlayacağız ama aynı zamanda fırınlarda çalışan, bu kadim lezzetleri koruyan ve gelenekleri günümüze taşıyan kadınları da burada görmek istiyoruz. Her şey lafla olmuyor tabi. Bu aşçılardan, korunması gereken ürünlerin promosyonunu yapmalarını isteyeceğiz. Onlar bu işin tanıkları olacak. Bir protokol ve bir liste hazırlayacağız. Şimdiye kadar gurmeler tattıkları mükemmel yemekler için şeflere methiyeler düzdüler.

Şimdi ilgiyi üreticilere çekme zamanı. Şimdiden İtalya, Fransa ve İspanya'dan pek çok şef harekete geçmiş vaziyette.

Bir büyük etkinlik daha gerçekleşecek. Mutfak dünyasının ünlü isimleri onlar için bu mükemmel ürünleri üreten köylü, balıkçı ve besicilere saygılarını sunacak. Bazı şefler 90'lı yılların İtalya'da kötü geçtiğini çünkü toprakların araştırma için kullanılacağına ideolojik güçlerin etkisi altına girdiğini söylüyorlar. Şimdi bu sorunun aşıldığı, Terra Madre'nin son yıllarda çok fazla başrol oyuncusu olması sebebiyle sıkıntıda olan restoran işletmeciliğini canlandırabileceği düşünülüyor. Ama bir de Gastronomi Bilimleri Üniversitesi var. Bir ziraat programı üzerinde çalışıyor musunuz ya da ne gibi planlarınız var?

Evet, Pollenzo ve Colorno'daki kampusların akademik bilginin merkezi olmasını istiyoruz. 2006'da yaklaşık bütün dünyadan 100 üniversitenin Piemonte ve Emilia'da buluşması için başvuruları kabul etmeye başladık. Burada köylü gerçeğiyle yüzleşilecek, onlarla aynı seviyede olunacak. Sanırım buna en çok üniversite hocalarının ihtiyacı var. Bu küresel ölçekte yeni bir bilgi alışverişi başlatabilir. GDO'lar ve biyoçeşitlilikle ilgili tartışmaların da zaten büyümeye ve gelişmeye ihtiyacı var. Torino'ya gelen aşçılar başka bir projenin, üniversitenin üçüncü fakültesi olan Mutfak Teknikleri Fakültesi'nin başlangıç adımını oluşturabilirler. Sahneleri işgal eden ve insani bilimler hakkında en ufak bir fikri olmayan bu "sıradan aşçılar"ın Brillat-Savarin hakkında bir şeyler bilmeleri ve Platina'yı okumaları gerek diye düşünüyorum. Yemek yapmak için ürünleri tanımak, bilgilerini karşındakilerle paylaşmak gerek. Maalesef günümüzde şefler bu kültüre sahip değil. Bilgileri hakkında çok kıskançlar. Bizi üçüncü dünyacılıkla suçlayanlar tattıkları o yemekleri ve şarapları unutuyorlar. Gastronomi o kadar karmaşık bir yapıdır ki, disiplinlerarası bir yaklaşıma ihtiyacı vardır. İşte cevabımız budur.

2004'teki Salone del Gusto çok başarılı bir girişim oldu. Dünyanın çeşitli yerlerinden gelen Koruma ürünleri orada sergilendi ve tadıldı. Adeta

bir izdiham yaşandı. Fakat bu etkinlik iki yılda bir yapılıyor. Meraklı gurmelerin hep bu kadar beklemesi mi lazım? Kalıcı bir yapı kurulması düşünülemez mi?

Onlus Biyoçeşitlilik Vakfı'nı destekleyen Toskana bölge yönetimi ile Floransa'da hem Koruma ürünlerini barındıracak, hem de Terra Madre katılımcıları arasında işbirliklerini güçlendirecek bir merkez gibi çalışacak kalıcı bir yapıyı hayata geçirmenin yollarını arıyoruz. Bu amaçla her yıl biyoçeşitliliğin koruyucularının ve tarihi zanaatkârların yer alacağı bir "Ünlüler Geçidi" organize etmeyi planlıyoruz. Ayrıca Lezzet Laboratuvarları, kalıcı sergi alanları ve daha önce Lingotto'da da denenen Bistrot organizasyonu var.

Genellikle hep yeni ve zor bir hedefin olur. 2004'ün sonu ile 2005'in ilk aylarında pek çok seyahat yapıp temaslarda bulundun: İsveç, Kanada, Japonya, ABD, Fransa, İspanya, İngiltere...

Gittiğim ülkelerde 2004'te Terra Madre'ye katılan ve orada bilgi alışverişine başlamış olan topluluklarla birebir tanışma fırsatım oldu. Önemli bir tecrübe yaşamış insanlara özgü bir heyecanla karşıladılar beni. Bu yüzden bu buluşmaları güçlendirmek ve bağları kaybetmemek gerektiğini düşünüyorum. 2006'daki toplantı öncesi bu toplulukların ziyaret edilmesi, onların ihtiyaçlarına kendi topraklarından yola çıkılarak cevap verilmesi düşünülebilir. Eğer sağlığım elverirse, uzun bir yolculuğun, bir yürüyüşün Terra Madre'nin ağlarını kuvvetlendirecek temel unsur olduğunu düşünüyorum.

Dünyayı yaya olarak dolaşan Slow Food başkanının deve yetiştiricileri, Güney Amerikalı çiftçiler ve yak yetiştiricileriyle bir araya gelmesi, gerçekten de büyük bir olay olur. Salone del Gusto'nun sonunda üreticilerle tüketiciler arasında bir anlaşma yaparak dağıtımı düzenlemek ve adil bir fiyat düzeni oluşturmak konusunda sözler verdin. Yeşillikler süpermarketlerde çok pahalı, üreticinin ise eline bu rakamın onda biri geçiyor. Ne yapmak lazım? Doğrudan satış noktaları mı genişletilmeli? ABD'de çiftçi pazarları

hareketi büyüyor ama Avrupa'da, aynen organik gıda tartışmasında olduğu gibi, pek çok tüketici ürünlerin gerçekten üreticilerden gelip gelmediğini bilmek istiyor. Navdanya'nın basmati pirincinin Delhi'deki küçük bir dükkânda adil bir fiyatla satıldığına kim karar veriyor? Bu ürünlerin otantik olduğunu kim garanti ediyor? Slow Food mu?

Bu mümkün olabilir. Şimdiden, Terra Madre'ye dahil olan topluluklar için sertifika benzeri bir belge konusunda çalışmalarımız var. Bu sayede hareketimiz sadece, satın alacakları gıdayla ilgilenen ve yemek kültürlerini geliştirmek isteyen şehirlilerden oluşmayacak.

O zaman Slow Food bir kere daha deri değiştiriyor. Sadece bilge ve obur tüketicilerin değil aynı zamanda üreticilerin de derneği olacak, öyle mi?

Doğru. Üyelerimizin geleneksel faaliyetleri için konviviyumlar organize etmeye devam ediyoruz. Ama "tüketici" kelimesi benim hoşuma gitmiyor. Bu kelime insanın çevresini ve toprağı tükettiğini varsayıyor. Tüketim çılgınca bir hal aldı. Ben bu insanları üretim ortakları olarak tarif etmeyi seviyorum çünkü daha karmaşık bir sistemin yükünü omuzluyorlar. Yemekle ilgili bilgileri artıyor ve aynı zamanda çalışana da saygı duyuyorlar. Sürdürülebilir bir çevre ve ekosistem için hammaddenin değerini biliyorlar. İşte bütün bunlar üretici ile üretim ortağı arasında yeni bir bağ kuruyor.

O zaman salyangoz logolu satış noktaları ve Slow Food'un "takdis" ettiği satış ağları mı oluşacak?

Şu aşamada bizim yapmamız gereken şey toprakta çalışan insanın adil ve çok miktarda satış yapabilmesini sağlamak. Gıda sektöründe çalışanların adil bir ticaret sayesinde iyi bir yaşam sürmelerini sağlamaya çalışıyoruz. Bunun için de üreticilerle üretim ortakları derneğimiz içinde aynı duruma gelmelerini sağlamaya çalışıyoruz. Bütün bu tartışmanın içinde dünyaya gelme amacımız olan keyfi de unutmamalıyız. Dikkat edilmesi gereken bu keyfin artık daha sorumlu bir keyif olduğudur.

EK 1:
KORUMALARA VE GIDA TOPLULUKLARINA DAİR YİRMİ HİKÂYE

BİYOÇEŞİTLİLİĞİN LEZZETLERİ

> Yemek yemek tarım kültürüne ait bir eylemdir. Yemek yiyerek tohum ekimi ve bitkilerin yetişmesiyle başlayan bir döngünün sonuna gelmiş oluruz. Maalesef toplumun büyük bir kısmı yemek yemeye devam etmesine rağmen bu gerçeğin farkında değil.
>
> **Wendell Berry**

Dağ ekmeğinin kabuğu sert değil, içi ise çok yumuşak ve esmer renkte. Ağza burçak ve rezene taneleri geliyor. Üzerine bir miktar tereyağı sürülen ve tütsülenmiş vahşi İrlanda somonuyla birlikte tadılan bu ekmek oburlar cennetinin antresi.

Altın rengi ve fındık tadıyla kavrulmuş Argan yağı, yeni haşlanmış ve süzülmüş olan Dehradun'a has Pencap Basmati pirincinin aromasını daha da öne çıkarıyor. Bu nefis lezzet, yumuşak ve hoş bir füzyon yaratarak yeni ufuklar açıyor önümüzde. Hindistan'dan gelen bu beyaz ve uzun pirinç tanelerine Amerikan yerlilerinin Manoomin türü yeşil yabani pirinciyle biraz renk verilirse, bu yemek olağanüstü bir hal alır ve göl otlarının tazeliğini bize hissettirir.

Göçebe Sami halkının çok eskiden beri ürettiği, rengeyiğinden yapılan, tuzlu ve tütsülenmiş bir lezzet olan *suovas* ise ağızda çok daha bariz bir lezzet bırakıyor. Bu et Pratomagno fasulyeleriyle mükemmel bir şekilde eşleşiyor ve Toskana'nın geleneksel aromatik otları, zeytinyağı ve taze çekilmiş karabiber taneleriyle beraber fırında pişiriliyor.

Ta Sardunya'ya kadar gidip alışılmışın dışında iki makarna çeşidini tadıyoruz: Nuoro şehrine has ince *filindeu* ve keçi eti sosuyla güveçte pişirilip *casizolu* peyniri ve safranla tatlandırılmış makarna çorbası. Bu yemeği Busachi kadınları hazırlıyor ve adına *su succu* diyorlar. Fakat aslında bu bir lezzet rüyası.

Spagettilerin üzerine bolca dökülen Orbetello balık yumurtaları İtalyan mutfağının temsilcisi olarak beklenmeyen bir canlılık hissi yaratıyor.

Old Gloucester ineğinin yumuşak ve lezzetli etini ya da kabuksuz yengecin ağızda bıraktığı deniz tadını bilemeyenlerin yaşam enerjilerinin bir kısmı uçar gider.

Gerek Pardailhan'ın kara şalgam suyu, gerekse Arjantin'in otları ve kökleri en büyük gurmeleri bile şaşkınlığa sürükler.

Çiğ sütten yapılan peynirleri tatmak ayrı bir keyif: Hükümetin hijyen normlarını hiçe saymaya hazır Amerikalı peynir üreticilerinin acı peynirleri ve Polonya'da Tarta Dağı'nda üretilen sopa şeklindeki keçi peyniri.

Tatlı Bosna eriklerinden yapılan nefis *slatko*ya São Tomé'den gelen çikolata ve doğunun en meşhur kuş üzümü olan Herat üzümleri eşlik eder. Finali ise Guetemala Huehuetenango kahvesi yapar. Bu kahvenin yoğun çiçek aromalarının üzerine dijestif olarak Madonie'den *manna* şekeri sunulabilir.

Bu menü, çokuluslu ve siyaseten doğru bir şefin fantezisinin ürünü değil. Bu yirmi biyoçeşitlilik hikâyesinin oluşturduğu bir süreç. Terra Madre'de sunulan Koruma ve Gıda Toplulukları Hikâyeleri'ni başkahramanlarının ağzından dinleyin. Yemek yemenin tarımsal bir eylem olduğunu unutmayın.

UR-PAARL EKMEĞİ

Venosta Vadisi'nin üst tarafındaki Alto Adige'deki bir manastırda papazlar eski bir tarife göre *Ur-Paarl nach Klosterart* (manastır usulü çift

çavdarlı ekmek) adında bir ekmek üretirler. Son rahibin ölümü üzerine bu ekmek yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kaldı. Günümüzde Özerk Balzano Yönetimi ve Ticaret Odası desteğiyle oluşturulan Slow Food Koruması sayesinde bir grup ekmek üreticisi bu ekmeği tekrar üretmeye başladı.

Ottilie Bobitzer, ekmek üreticisi
(Malles, Bolzano'daki Backerei-Konditorei Schuster'de çalışıyor)

Ur-Paarl, Alto Adige'ye has ekmeklerden biridir. Üretildikten uzun süreler sonra da tüketilebilir. % 80 oranında çavdar ve % 20 oranında buğday unundan üretilir. Daha sonra buna Venosta Vadisi'nde yetişen çemen otu, rezene ve kimyon gibi baharatlar eklenir. Çemen otu özellikle önemlidir çünkü ekmeğe sert ve baskın tadını veren odur. Bugün bu ekmeği her gün *speck* (füme domuz pastırması) ve tereyağı ile yiyebiliyoruz. Eskiden bu ekmek yılda iki ya da üç defa pişirilip özel askılarda bekletilerek kurutulurdu. Bu şekilde küflenmesi önlenmiş olurdu. Daha sonra çorbanın, sütün hattâ kahvenin içine doğranarak tüketilirdi.

Aslında Ur-Paarl çok hoş bir gelenekten ortaya çıkmıştır. Özel "sekiz" şekli dolayısıyla evli çiftlerin ekmeği olarak anılırdı çünkü tam olarak ikiye bölünebiliyordu. Bu ekmeğin tarifinin sahibi Rahip Alois Zöschg, Burgosio'daki Monte Maria manastırının son fırıncısıydı. Aralarında kocamın da olduğu bir grup ekmek üreticisine doğru tarifi veren odur. Bu sayede 1990-94 yılları arasında bir düzine kadar fırın eskiden olduğu gibi bu ekmeği üretmeye başladı. Venosta Vadisi'nde çavdar ekiminin teşvik edilmesiyle birlikte pek çok çiftçi de bu ekmeğin üretilmesinden fayda sağlamış oldu. Bugün bölgemizde 40 kadar aktif tarla bulunmaktadır ve bu bizim için gerçekten başarılı bir sonuçtur.

İlk başlarda bu ekmeğin tekrar üretilmesi büyük heyecan yarattı ve herkes almaya başladı. Daha sonra tüketim biraz düştü ama hâlâ üretmeye değecek kadar satabiliyoruz. Müşterilerimiz arasında turistler de var. Fiyatı ise biraz pahalı: Kilosu 5-6 Euro'ya satılıyor ki bu da normal

ekmeğin fiyatından daha yüksek. Ur-Paarl'ın elma ve armut parçalarıyla ve şekerlemelerle yapılan özel çeşitleri de var. Özellikle Salone del Gusto'ya katıldıktan sonra meraklıları bizden bu ekmeği almaya başladı.

ARGAN YAĞI

Fas'ın sıcak ve kuru güney sahillerinde zeytin ağacına çok benzeyen yabani bir ağaç türü vardır. Bu bitkinin adı Argan'dır ve yöredeki kadınlar bu ağacın meyvesinden fındık kokulu bir yağ elde ederler. Badem ve balla beraber yöreye has bir kremanın temel içeriğidir bu yağ. Tamanar'da bir akademisyen Argan yağı üretiminde çalışan kadınları bir araya getirerek bir kooperatif kurmayı başardı. Bu yağ şimdi Slow Food Koruması altında ve Fransa'da bazı büyük şefler de bu yağı himayelerine aldılar.

Zuobida Charrouf
(Kimya profesörü, İbn Al Baytar Derneği başkanı ve 2001 Biyoçeşitlilik Ödülü sahibi)
1984'ten beri Argan ağacı üzerinde pek çok araştırma yaptım. Bu bitkinin bizim ülkemizde çok önemli bir çevresel etkisi var; çölleşmeye karşı bir siper vazifesi görüyor. Derneğimiz sayesinde bu ekolojik problemi Argan ağacı yetişen bölgede yasayanlar için bir gelir kaynağı haline getirmeyi hedefledik. Bu alanın toplam genişliği 800.000 hektar civarında. Taneler haziran ortasından ağustos ortasına kadar toplanıyor ve uzun süre işlenmeden muhafaza edilebiliyor. Bu meyvenin kadınların taşla kolayca kırdığı kabuğunun altında badem benzeri bir çekirdek olur. Bu çekirdekten de yağ elde ediliyor.

Eskiden Argan yağı sadece Fas'ta kullanılıyordu ve ülke dışında neredeyse bilinmiyordu. Ancak 1998'den sonra Avrupa'da konuşulur hale geldi. Kooperatiften ve Koruma faaliyetlerinden önce bu yağın litresi 2-3 Euro civarındaydı. Kadınlar ürettikleri yağı sokakta satmaları için evde şişeleyerek erkeklere teslim ederlerdi. Bugün ise toplam beş kooperatifte 500 civarında kadın var ve yağın kilosu 25 Euro'ya kadar çıkıyor.

Bu yağ genellikle yeşillikler, balık, et ve kuskusla tüketilir. Ama kozmetik üretiminde de kullanılmaktadır. Biz sadece ihracata yönelik bir kooperatif kurduk ve üretimimizin tamamını Avrupa'ya yolluyoruz. Bir kısmını da Fas'ta turistlere satmak için ayırıyoruz.

Khadiya Ibnou El Kadı
(Yağ üretim kooperatifinin yöneticisi)

Projemizin en önemli yönü iktisadi yönü değil. Her ne kadar pek çok kadın ayda 60-120 Euro kazanabiliyorsa da, bu düşük gibi görünen rakam başka hiçbir şey olmayan bu uzak köylerde oldukça önemlidir. Ancak bizim esas ilgilendiğimiz kısım projenin sosyal yönü. Bu proje bizim köylülerimizin ormanın korunmasında aktif rol almasını sağlıyor. Aynı zamanda kadınlara özerklik sağlıyor. Başta erkekler bize şüpheyle baktı, daha sonra bizi rahat bıraktılar, çünkü anladılar ki bizim kazandırdıklarımızla çocuklarını okula yollayabiliyor, kitap ve defter alabiliyorlardı.

Bütün köylerde elektrik yok, bu sebeple işbölümü yaptık. Mümkün olan yerlere daha modern makineler getirdik. Üç çeşit kooperatif var. Argan tanelerini toplayıp kıranlar, taneleri sıkanlar ve yağı piyasaya sürenler. Üzerinde Argan yetişen topraklar bize ait değil. Bunlar devlete ait, ekilmeyen topraklar. Kooperatifler ise buraların işletme hakkına sahip.

SUOVAS: FÜME REN GEYİĞİ ETİ

İskandinavya'nın kuzeyinde, kutup çizgisine yakın bir bölgede göçebe Sami topluluğu yaşar. Laponlar da denen bu halk İsveç'te yaklaşık 20.000 nüfusa sahiptir, çok geniş bir bölgeye dağılmışlardır ve kültürleri bir dernek çatısı altında korunur. Bu insanların başlıca geçim kaynağı yabani ren geyiği avcılığı ve yetiştiriciliğidir. Bu hayvanlardan elde edilen yağsız filetolar tuzlanarak ateş üzerinde sekiz saat süren bir işlemle füme edilir. Slow Food Koruması altında olan *suovas* iki şekilde tadı-

labilir: Sade bir şekilde ızgara yapılarak ya da baharatlanıp inse ince kesilerek. Tadı aromalı ve nefistir.

Olov Sikku
(Sámiid Riikasearvi Derneği araştırmacısı ve geyik yetiştiricisi)

Laponlar kutup kültürüne sahipler ve biz bu kültürü İsveç hükümetinin yardımlarıyla ayakta tutmaya çalışıyoruz. Fakat halimizden memnun değiliz. Şu anda politik bir tartışmanın içindeyiz. Biz topraklarımız için özerklik talep ediyoruz ve böylece Sami ülkesi olmayı hedefliyoruz.

Bizim yemek kültürümüz doğaya ve ren geyiklerine bağlı. Terra Madre sayesinde benzer durumda olan diğer toplumlarla tanıştık. Et ihraç etmeye başladık. Şimdilik üretimimizin sadece % 5'ini ihraç ediyoruz. Özellikle İsveç'te *suovas* pazarının korunması gerektiğini düşünüyorum. Özellikle Laponların yaşadığı bölgelerde bu şart. Zaten bu ürün çok büyük miktarlara ulaşabilecek bir ürün değil. Ren geyiği etinin diğer kısımları zaten kasaplarda parça halinde satılıyor.

Evdin Rensberg
(Ruvhten Sitje köyünden geyik yetiştiricisi)

58 yaşındayım ve kızımla beraber çalışıyorum. Yaklaşık 600 geyiğim var. Özellikle kasım ve aralık aylarında bu hayvanları kesiyoruz. O andan itibaren de *suovas* üretimi başlıyor. Filetoyu tuzun altında üç ay bekletiyorum ve taze huş odunuyla tütsülüyorum. Daha sonra en az üç ay boyunca asıp kurumaya bırakıyorum. Bu süre meteorolojik koşullara göre değişiklik gösterebiliyor. Kendi tüketimimiz için yılda beş ya da altı geyik yetiyor. Ben yetiştiriciyim ama sadece füme işiyle uğraşanlar da var. Mesela komşum benden et alıp onu işliyor.

Bugünlerde İsveç'te fiyatlar çok iyi değil. Taze etin kilosu 3 Euro'dan satılıyor. *Suovas* ise 25-27 Euro'dan başlıyor ve kurutulmuşunda 40 Euro'ya kadar çıkıyor.

Terra Madre'ye katıldım ve bizimkine benzer hayatlar yaşayan insanlarla buluştum. İnek ve develeri besleyen göçebe topluluklarla tanıştım.

Bazılarının hikâyeleri beni çok şaşırttı. Örneğin İspanya'ya göçebeler yılda 80 kilometre yol yapıyorlar. Biz ise 10 kilometreyi geçmeyiz.

YABANİ ATLANTİK SOMONU

Bir zamanlar İrlanda'nın güneyindeki Cork Kontluğu'nun sularında bol bol Atlantik somonu avlanırdı ve bu balığı tütsüleyen pek çok aile geçimini böyle sağlardı. Ama bugün balık sayısı çok düştü. Bir yandan da uluslararası pazarda çiftlik somonuna olan talep arttı. Bu geleneği sürdürecek dört zanaatkâr kaldı. Bu insanlar şimdi Febvre & Co isimli İrlandalı şarap üreticisinin sponsorluğunda Koruma için bir araya geldiler. Hepsinin kendi ürününü üretmek için farklı bir tarifi var. Ama hepsi de açık denizde yakalanan somonları kullanıyor. Bu balıklar yumurtlamak için derelere girip yağını ve lezzetini kaybetmeden önce yakalanıyor.

Sally Barnes
(Füme somon üreticisi, Castletown, Cork, İrlanda)

25 yıl önce bir balıkçıyla evlenip İskoçya'dan Castletown'a geldim. O zamanlar hayat zordu, İrlanda yoksuldu ve bu bölgede altyapı yoktu. Ben teknede eşime yardım ederdim. O zamanlar balık tutmak günlük bir işti. Balıkçıların sabah çıkıp akşam olmadan geri gelmeleri gerekiyordu. Kıyıdan sadece 6 mil uzaklaşıyorlardı. O zamanlar av yasağı yoktu. Bugün ise yılda sadece iki ay, haziran ve temmuz aylarında avlanılıyor ki balıklar derelerden yukarı yüzerek yumurtalarını bırakıp üreyebilsin.

Balıkçılık hayatımız hükümetin koyduğu kurallara bağlıydı. Bir dönem marttan eylüle kadar avlanılabiliyordu. Balıkları tutar tutmaz satmamız gerekiyordu çünkü tekneler şimdiki gibi donanımlı değildi. Buz bile bulunmazdı. Akşam olunca kasalar istiflenir ve gelen müşteriyle yetinilirdi. O zamanlarda kârımız düşük ve değişkendi. Sadece denize çıkabildiğimiz günler para kazanırdık. Bir yıl bütün malımızı tek bir alıcıya satmak zorunda kaldık. O da paramızı ödemedi. Borcunu ödemek

için bize tütsüleme makinesini verdi. İşte o zamandan beri balıkçılığı bıraktım ve füme işiyle uğraşıyorum.

Somonun kalitesi çok önemli. Günümüzde balık bir kitle tüketim ürünü haline geldi, fakat insanlar bizim balığımızla çiftlik somonu arasındaki farkı bilmiyor. Çiftlik somonu tuzlu suda ağların içinde yemle beslenerek yetiştirilir. Bizim balıklarımız ise en az 4 yaşındadır ve bir kışlarını kıyılardan uzakta Grönland ile İzlanda arasında geçirmişlerdir. Daha sonra üreme döngülerini tamamlamak için tatlı sulara dönerler. Somon avcı bir hayvan olduğundan açık denizde başka balıklarla beslenir. Böylece daha yağlı ve lezzetli olur.

Bizim füme somonumuzun kilosu 70 Euro'ya satılır. Tazesi ise 14-16 Euro civarındadır. Fakat bu iş tek başına geçimimizi sağlamaya yetmez. Biz aynı zamanda ton, ringa, mezgit ve uskumru da tütsülüyoruz. Bu yıl makineleri yenilemem gerek; bunun için devletten teşvik alabilmeyi umuyorum. Ama daha fazla büyümeyeceğim, yoksa çiftlik somonu da tütsülemek zorunda kalabilirim.

Terra Madre toplantısı beni çok heyecanlandırdı. Sanki yemeklerin ve geleneklerin Birleşmiş Milletler'i gibiydi. Bütün sunumlara ve panellere katıldım.

NAVDANYA'NIN BASMATİ PİRİNCİ

Dehradun'un meşhur kokulu basmati pirinci Himalayaların eteklerinde ekilir ve Vandana Shiva tarafından kurulan Navdanya Vakfı sayesinde pestisitlerden uzak tutulur. Navdanya "dokuz tohum" anlamına gelir ve Hindistan'dan yaklaşık 60.000 çiftçiyi seferber ederek tohum bankaları ve sürdürülebilir tarım modelleri inşa eder. Bu yarımada yılda 650.000 ton Basmati üretir. Bu Avrupa Birliği ülkeleri tarafından ithal edilen pirinçler arasında tonu 850 Euro ile en pahalı olanıdır. Günümüzde 27 farklı Basmati pirinci bulunur ve Navdanya bunların 14'ünü toplayıp dağıtır. Sicilyalı Planeta şarap evinin desteğiyle Dehradun'da oluşturu-

lan Slow Food Koruması bunların üçünü seçmiştir. Navdanya'nın merkez ofisi Yeni Delhi'dedir. Burada ayrıca bir dükkân ve bir Slow Food Cafe bulunur.

Maya Jani
(Yeni Delhi'deki Navdanya Tohum Koruma Hareketi'nin eşbaşkanı)
Her şey 1997'de Teksaslı RiceTec şirketinin "yeni" bir tür olarak patentini aldığı pirince Basmati adını vermek istemesiyle başladı. Üretilen pirinç, Hint pirinciyle Amerikan pirinçlerinin kırmasıydı. Bu biyolojik korsanlığa karşı Hindistan'da bir çiftçi hareketi doğdu. 2001'de, pirincimizi zimmetine geçirip binlerce Hintli çiftçinin hayatıyla oynayan bu tekele karşı verdiğimiz hukuki mücadeleyi kazandık. Ondan sonra da Slow Food ile birlikte çalışarak bizim pirinç türlerimizi kapsayacak bir Koruma oluşturduk. Bugün bu mücadelede 500 kişi görev alıyor. Navdanya Vakfı pirincin toplanması, taşınması ve paketlenmesiyle ilgileniyor. Ambalajlar ve tohumlar çiftçilere ücretsiz olarak dağıtılıyor. Bu sayede onların maliyetlerini düşürmesi ve rekoltenin azalmasına sebep olan kimyasal ürünleri seçmeme özgürlükleri destekleniyor.

Burada her ailenin bir hektarı geçmeyen küçük tarlaları var. Geçinebilmeleri için sadece pirinç yeterli değil, bu sebeple tahıl çeşitleri, zerdeçal ve diğer baharatları da yetiştiriyorlar.

AMERİKAN YERLİLERİNİN "YABANİ PİRİNCİ"

ABD'nin beş eyaletinde (Montana, Kuzey Dakota, Minnesota, Wisconsin, Michigan) ve Kanada'da bu kıtanın en geniş yerli topluluklarından biri yaşar: Ojibwe Kızılderilileri. Minnesota'daki White Earth rezervinde yaşayan gıda topluluğu, bölgedeki göllerden yabani bir pirinç türünü toplar. Bu pirincin onların dilindeki adı *Manoomin*'dir ve "iyi tane" anlamına gelir. Bu tür doğal olarak sadece Minnesota ve Wisconsin'de bulunur. Bitki, büyümesi esnasında hiçbir şekilde rahatsız edilmemelidir. Taneleri uzun, yeşil renkte, gevrektir ve çok yoğun bir tadı vardır. Aslın-

da bu tahıl bilimsel olarak pirinçle (*Oryza* türü) akraba değildir ve *Zizania* türüne aittir. Birkaç yıldır bu ürün sahte bir yabani cinsin tehdidi altında. Orijinalinden daha ucuza satılan bu sahte pirinç çok farklı özelliklere sahip ve Kaliforniya'da ekilerek üretiliyor. Slow Food Koruması, yerli hakları aktivisti ve yazar Winona La Duke başkanlığında kuruldu ve Pavese Şarap Konsorsiyumu tarafından destekleniyor.

Sarah Alexander
(ABD, Minnesota'daki White Earth Toprak Kurtarma Projesi yabani pirinç projesi koordinatörü)

Minnesota'da yaklaşık 25.000 Ojibwe yaşıyor. Bunların tamamı rezervlerde yaşamıyor. White Earth'ün göllerinde pirinç, eylül ayında kano üzerinde elle toplanır. Kanonun önüne oturan bir kişi dümencilik yaparken, kıçtaki ikinci, dümencinin karısı, saplara vurarak taneleri kanonun içine düşürmeye çalışır. Bir günde yaklaşık 90-135 kilogram pirinç toplanır ama bu rakam taneler kurutulduktan sonra yarıya düşer. Soğuk kış ayları boyunca bu pirinç Kızılderililer için önemli bir enerji kaynağı olur. Bunu çorbanın içinde, bizon etiyle ve başka pirinçlerle karıştırarak tüketirler. Bugün bizim derneğimiz bu pirinci toplayıcılardan satın alarak kilosu 14 Euro'dan satmaktadır.

1950'lerde Minnesota Üniversitesi'nin bu türü ıslah edip tarlalarda ekilebilir hale getirmesiyle sorunlar baş gösterdi. Bu tür Kaliforniya'da kolaylıkla yetiştirilebiliyor ama tadı aynı olmuyor. Pirinç yeşil değil siyah, daha sert oluyor ve zor pişiyor. Bu pirinci kilosu 3,5 Euro'dan satıyorlar. İnsanlar pirinçler arasındaki farkı bilmediğinden fiyat avantajı sebebiyle bu pirinci satın alıyor. Fakat hikâye burada da bitmiyor. Üniversite şimdi genetiği değiştirilmiş bir tür üzerinde çalışıyor. İşin finansmanını da halihazırda bazı türlerin patentini almış olan Kaliforniyalı Norcal şirketi yapıyor.

SU SUCCU VE SU FILINDEU MAKARNALARI

Sardunya'da ekmek ve buğday türevleri taşra nüfusunun beslenmesinde önemli bir rol oynar, hem sosyal olaylarda (örneğin, evlilikler) hem de dini etkinliklerde bir ritüel olarak kullanılır. Oristano ve Nuoro arasındaki tepelerde 1.600 nüfuslu bir yerleşim yeri olan Busachi'de (bebekler, güller, üzeri yazılı çeşitli çiçekler gibi şekillerde) sembolik değeri olan ekmekler üretilir. Dolayısıyla artık çok da genç olmayan üç fırıncının 2004 Ocak ayında modern makineleri ve eski bir ismi olan bir fırın açmış olmaları sizi şaşırtmasın: *Su Succu*. Bu peynir ve safran kullanılarak pişirilen bir makarnadır. Yemeğin içinde piştiği toprak kaplarda aynı zamanda kuzu eti suyunda başka geleneksel yemekler de pişer.

Özellikle kadınlar tarafından üretilen lifli bir inek peyniri olan *casizolu* Koruması'nın vatanı olan Montiferru'yu geçince Nuoro'ya varılır. Burada ise çok daha kadim bir geleneğin yaşatıldığı görülür. *Su filindeu* isimli bu makarna cinsi özellikle San Francesco di Lula yortusunun hacıları için hazırlanan çorbaya katılmak üzere hazırlanır. Günümüzde bu makarnayı yapabilecek el kabiliyetine sahip sadece tek bir kadın kaldı.

Giovanna Fadda, Angela Fois, Isabella Fadda
(Fırıncı, Busachi, Oristano)

Adada 1960'lara kadar bir düğün geleneği vardı: İnsanlar hediye yerine yemek yapardı. Kimi ekmek, kimi erişte, kimi tavuk... Daha sonra geleneksel kıyafetlerle bir kortej oluşturulur ve yeni evlilerin evine gidilirdi. Busachi'de evde ekmek ve makarna yapma geleneği devam ediyor. Biz burada dış dünyadan tecrit edilmiş bir yaşam sürüyoruz. Bu yüzden iş bulamayan gençler kasabadan ayrılıyor. Bizim çocuklarımız büyüdü ama biz yine de bölge yönetiminin yerel ekonomiyi desteklemek için tesis ettiği fonları kullanarak bir iş kurmaya karar verdik. 2004'te bu fırını açtık ve geleneksel tariflere bağlı kalarak ekmek üretmeye başladık. Kendimiz de bu işe para yatırdık. Üzerinde beş adet Meryem figürü olan, geleneksel olarak düğünün ertesi günü yeni evlilerin kapısı-

na asılan düğün ekmeğini yapmaya başladık. Bu ekmeklerin üzerinde başak, buğday, yumurta ve pek çok başka toprak ürünü resmedilir. Durum buğdayından yapılır, *su zicchi* adı verilir ve kilosu 4,5 Euro'dan satılır. Ayrıca irmikten yapılan *farrigongiada* isminde bir ekmek, patatesle yapılan yumuşak bir ekmek ve kuru üzümle yapılan başka bir ekmek daha pişiriyoruz.

Esas spesiyalitemiz ise *su succu*. Bu bir Busachi yemeği ve düğünler için özel olarak toprak kaplarda pişirilir. El yapımı yumurtalı erişteninin üç farklı et ile (tavuk, keçi ve sığır) pişmesinden oluşur. Sosa bol miktarda San Gavino Monreale safranı atılır böylece sarı renkte ve çok lezzetli bir yemek elde edilir. Üzerine bolca rendelenmiş *casizolu* ve taze peynir dökülür. Daha sonra da fırına atılarak üzeri kızartılır. Eylül ayında *su succu* bayramı yapılır, böylece herkes bu yemeğin tadına bakabilir.

Paola Abriani
(Ev kadını, filindeu üreticisi, Nuoro)

İrmikten yapılan bu makarnanın adı *filindeu*. Kelime "fili di Dio" (Tanrının saçları) sözünden gelir ve ince melek saçlarını tasvir ettiği düşünülür. Bu yemek elde yapılır. Tarifini bana kayınvalidem öğretti. Ona da annesi öğretmiş. Bu yemeği 30 yıldır San Francesco di Lula yortusu için hazırlıyorum. San Francesco, Lula belediyesi sınırları içindeki eski bir kilise ve Nuorolular için kutsal bir yer. Bu bayram her yıl mayısın ilk günlerinde gerçekleşir. Bu sırada dualar okunur ve hacı adayları kilisenin çevresine inananların bağışlarıyla bayramdan önce yapılmış kulübelerde konaklar. Bu kulübelere *cumbessias* adı verilir. Bu kutsal günde buraya gelen herkese içinde *filindeu* ve ekşi peynir küpleri olan bir tabak koyun eti çorbası verilir. Bu yemeği hazırlamak için ben kendime 80 cm çapında bir tahta masa yaptırdım. Böylece makarnaları serip kurutabiliyorum.

Un ve suyu elde yoğuruyorum. Yumruk büyüklüğünde bir hamur parçasını elime alıp böle böle ince lifler haline getiriyorum. Bu neredey-

se matematiksel bir çalışma şekli. Her seferinde elimdeki lif miktarı artıyor. Sekiz defa bölersem 256 *filindeu* elde ediyorum. Bunların uzunluğu kolum kadar oluyor. Sonra bunları masaya diziyorum. Bütün masayı bu şekilde makarnayla doldurup kurumaya bırakınca börek hamuru gibi kat kat oluyorlar.

Bir kilo makarna yapmak bir saatimi alıyor. Günde 3-4 kilogram irmik ile çalışıyorum. Ocak ayında başlayıp nisana kadar yaklaşık 250 kilo makarna yapıyorum. Tek başıma çalışıyorum. 24 yaşında bir kızım var ama o bu işi öğrenmek istemiyor. Bazen kadınlar bana yardıma geliyor ama elleri becerikli değil. Birkaç gün kalıp sonra işi bırakıyorlar.

OLD GLOUCESTER İNEĞİ

İngiltere'nin yerli sığır türlerinden olan bu inek adını Gloucestershire Kontluğu'ndan alır. Burası İngiltere'nin ortasında, Londra'dan 200 kilometre uzaktadır. 18. yüzyıldan bu yana sütü peynir yapımında kullanılan bu ineğin eti de oldukça kalitelidir ve hayvan iki yaşına geldiğinde en lezzetli haline ulaşmış olur. Bu cins 70'lerde tükenme tehlikesiyle karşı karşıyaydı çünkü kayıtları tutan Gloucester Cattle Society kepenk kapatmak zorunda kalmıştı. Dymock'tan hayvan yetiştiricisi Charles Martell bu derneği tekrar kurdu. Çabalarından dolayı 2003'te Slow Food Biyoçeşitlilik Ödülü'nü aldı. Bugün Gloucester Cattle Society'nin desteğiyle 99 yetiştiricinin dâhil olduğu bir Slow Food Koruması da bulunmakta.

Paul Gurney
(Dymock'un 6 kilometre dışındaki 4.000 nüfuslu Newent'te kasap, Gloucestershire, İngiltere)

Deli dana skandalından sonra İngiltere'de üretim süreçlerini denetim altına alan bir yasa çıktı. Buna göre 30 ayın üzerindeki hayvanların kesilmesi yasaklandı. Bu durum Old Gloucester cinsinde sorun oldu çünkü bu hayvanların eti, özellikle erkeklerde yaşla beraber daha kaliteli

hale geliyor. İneklerin tanesi 280 kilogram gelirken, öküzlerde bu 370-380 kiloyu buluyor. Danalar anneleri tarafından emziriliyor ve ilk kışlarını ahırlarda mısır ve yulaf yiyerek geçiriyor. Yazın otlağa çıkıyorlar ve hayatlarının ikinci kışı tamamen samanla beslenerek geçiyor. Bu da ete fazla yağlı olmayan ama çok lezzetli bir karakter veriyor. Deli dana sebebiyle kırmızı et tüketimi azalınca insanlar en kaliteli eti aramaya ve bu et için biraz fazla para ödemeye başladı. Ben bulunduğum küçük kasabada fiyat artırmadım. Çünkü burada herkes beni tanır, herkes bu ete alışkın. İnsanlara fiyatı neden artırdığımı açıklayamam. Bugünlerde bir inek 600 Sterlin'e (860 Euro) gidiyor. Ama kilo başı fiyatı hayvanın ağırlığına göre değişiyor. Bir filetoyu 28 Euroya bile yiyebilirsiniz.

Charles Martell
(500 nüfuslu Dymock kasabasından hayvan yetiştiricisi ve Koruma sorumlusu)

Anne tarafım hayvan yetiştiricisiydi, babam ve dedem ise balıkçıydı. Küçükken anneannem bana üzerinde bir Old Gloucester ineği olan bir kitap hediye etmişti; resmin altında şöyle diyordu: "Bu çok eski bir cinstir ve 1919 yılında yürürlüğe giren bir yasayla yok olmaktan kurtarılmıştır." İşte bugün yapmaya çalıştığımız şey 1920'lerde yaşanmış, 1960'larda da tekrar etmiş. Bu hayvanlarla aramızda bir bağ var ve şimdi Slow Food Koruması sayesinde üretimimizi artırdık.

Benim şirketimin 12 hektar otlağı ve 20 baş hayvanı var. Bunların 6 tanesi inek ve sadece Gloucester sütünden peynir üretilmesi için ayrıldılar. Biz beş kişiyiz: Ben, genç eşim, inekleri sağan 19 yaşında bir öğrenci ve mandıra ile ilgilenen iki kişi daha. Bu mandırada hem kendi sütümüzü hem de başka üreticilerden aldığımız sütleri işliyoruz. Bir traktörüm yok, borcum da yok. Bizim temel geçim kaynağımız mandıra. Buranın aylık cirosu 5.700 Euro ve bu iş sayesinde yaşamımızı idame ettirebiliyoruz.

CHIOGGIA KABUKSUZ YENGEÇLERİ

Yeşil yengeç Akdeniz'in tamamında görülebilir. Ama sadece Venedik lagününde buraya özel bir balıkçılık faaliyetinin odak noktasıdır. Kabuksuz yengeç (*moleche*) avı en az 300 yıldır özellikle Chioggia'ya özgü bir iş. Bu kabuklu, yaşamında sadece çok kısa bir süre boyunca mutasyon geçirir ve kabuğunu bırakır. Bu yılda iki defa, ilkbaharda ve sonbaharda gerçekleşir. Balıkçı kooperatifleri bu hayvanları mutasyonun evresine, hayvanın yapısına ve büyüklüğüne göre sınıflandırırlar. Yengeçler çok derin olmayan büyük sepetlerde saklanıp kabuğundan çıktığı anda satış noktalarına getirilir. O sırada vücutları yeşilimsidir. Unlandıktan sonra canlı halde tencereye atılan yengeçler tek bir seferde yutulabilecek harika gevrek birer lokmaya dönüşürler. Chioggia, Venedik ve Burano arasında bulunan dört kooperatif bugün Venedik bölge yönetimi ve Veneto Agricoltura tarafından desteklenen Slow Food Koruması altındadır.

Gigi Boscolo
(Koruma sorumlusu, Chioggia, Venedik)

Kabuksuz yengeç toplama işinin kökeni 1680'e dayanır. Bu dönemde *Carnicus aestuarii* cinsi yengeçler ilk defa Venedikli bir doğa bilimci tarafından teşhis edilmiş. Bu hayvan lagünün tuzlu sularında yaşar ve yılın belli dönemlerinde, kısa süre içinde değişime uğrayacak olanlara öncelik verilerek seçilirler. Seçilen yengeçler aynı zamanda ticari olarak da daha iştah açıcı olanlardır. Bu konuyla ilgili bilimsel bir metot yok. Birkaç hafta içinde kabuğunu bırakacaklar, birkaç gün içinde bırakacaklar ve o sezon hiç kabuğunu bırakmayacaklar eski bir geleneğe göre ayrıştırılır. 1.000 kiloluk yengeç avından geriye 10-15 kilo yengeç kalır. Ayrım hızlı bir şekilde yapılır; yetenek ve dikkat gerektirir. Seçilen yengeçler sepetlere konur ve değişimleri kontrol edilir. Kabuksuz hale geldiklerinde satılmaya ve yenmeye hazırdırlar. Bu çok özel bir tarif gerektirmeyen popüler bir yemektir, sadece taze yengeçlere ve hızla pişirmeye gereksinim vardır.

Bu yengeçleri mevsiminde kilosu 50 Euro'dan satıyoruz. Zaten kimse günde 3 kilodan fazla toplayamaz. Pahalılar çünkü nadir bulunuyorlar, ama yine de yengecin getirdiği kâr bir işçinin yevmiyesi kadar. Yılın geri kalanında başka kabuklu deniz hayvanları avlanıyor, mesela karidesli pilav ya da karışık lagün balıkları kızartması yapımında kullanılan *schie* (lagün karidesi) gibi. Benim çalıştığım kooperatifte 300 kişi var, fakat bunların sadece 50 kadarı yılda birkaç ay süren kabuksuz yengeç avına katılıyor. Chioggialılardan bu işi öğrenen Venedikliler ve Burano adası sakinleri de bu yengeci ayıklayabiliyor artık. Ama aslında yıllardan beri süregelen bir rekabet de var.

ORBETELLO BALIK YUMURTASI (BOTTARGA) VE ROBINSON CRUSOE BALIĞI

Balıkçıların çatlamış elleri iki tarafta da aynı. Onları birbirinden ayıran binlerce kilometrelik mesafe ve birbirinden farklı kaderler. Şimdi o kaderler Slow Food ve Terra Madre sayesinde kesişiyor.

Massimo ve Vincenzo İtalya'da, Orbetello lagününde balıktan iyi para kazanıyorlar. Çünkü ürünlerini yüksek kalitede işleyebiliyorlar ve kendi işlettikleri restoranda doğrudan tüketiciyle buluşturabiliyorlar. Restoran hafta sonları hep dolu.

Teodoro ise Santiago'nun 674 kilometre açığındaki Juan Fernández takımadalarının üç küçük adasından birinde, yani Şili'de yaşıyor ve Büyük Okyanus'taki en iyi ıstakozları avlamasına rağmen ayın sonunu zor getiriyor.

Massimo ve Teodoro tanıştılar ve işbirliği yaptılar. Şilililer Toskana'ya misafir geldiler ve burada tütsüleme tekniklerini öğrendiler. Şimdi bir araya gelip bir makine almayı planlıyorlar. Yaşadıkları ada, adını 18. yüzyılın sonunda, Daniel Defoe'nun hayal ürünü kahramanı Robinson Crusoe'dan almış. Bu ada şimdi UNESCO tarafından endemik türleri sebebiyle dünya mirası listesine alınmış bir doğal parkın parçası. Burada sadece

bölgeye özgü hayvanlar ve bitkiler bulunuyor. Eski balina avcısı tekneler örnek alınarak yapılmış küçük siyah kayıklarla sadece bu sularda yaşayan bir ıstakoz türü olan *Jasus frontalis* avlanıyor. Pek çok mükemmel balık var ama maalesef para etmiyorlar. Slow Food Koruması dünyada eşi benzeri bulunmayan bu ekosistemi korumak için devreye giriyor.

Balık yumurtaları Koruması'nda hayat bu kadar maceralı değil. 66 üyeli bir kooperatif Orbetello lagününün bakımından sorumlu. Hem çevresel koşullarla hem de kefal, levrek, çipura ve yılanbalığı avıyla ilgileniyorlar. Balıklar bu lagüne planktonların peşinden giriyorlar ve bentler, ağlar ve tuzaklarla karşılaşıyorlar. En kârlı iş dişi kefallerin yumurta keselerinin çıkartılması. Bu hayvanlar sadece eylülde, 15 gün yumurtluyorlar.

Büyük Okyanus'taki adalarla Orbetello lagünü arasındaki işbirliği Korumalar arasında bir ilk. Şililileri misafir eden Toskanalılar şimdi Robinson Crusoe'daki arkadaşlarını desteklemek için fon yaratmaya çalışıyorlar.

Teodoro Rivadeneira Recabarran
(Balıkçı, Robinson Crusoe adası, Juan Fernández Takımadaları, Şili)

25 yıldır balıkçılık yapıyorum. Babam da balıkçıydı, daha sekiz aylıkken kardeşimle beni balığa götürürdü. Bizim adamızda yapacak başka bir şey yok. Ben Juan Fernández Bağımsız Balıkçılar Sendikası'nın 84 üyesinden biriyim. 9 metrelik teknem *Cumberland* adanın en güzel koylarından biriyle aynı adı taşıyor. 1700'lere kadar adamızın adı Más a Tierra idi. Gerçekten yaşamış bir denizci olan Alejandro Selkirk'in maceraları roman olunca adaya bu romanın başkahramanının adını verdiler: Robinson Crusoe. Ben ıstakoz avıyla geçiniyorum ama bir süredir anakaraya satmak için dondurulmuş balık filetoları üretmeye başladık. Ekimden kasıma kadar her bir ıstakoz için 10 Euro alıyorum. Noel'e doğru fiyat 14 Euro'ya kadar yükseliyor. Düşük sezonda ıstakozlara ancak 8 Euro veriyorlar. Zaten mayısta da sezon bitiyor. Santiago'da-

ki lüks dükkânlarda bu hayvanları 30 Euro'ya satıyorlar. Ama Noel zamanı 50 Euro'ya kadar çıkıyor.

Bizim sorunumuz lojistik. Mahsulü küçük bir uçakla Santiago'ya götüren aracıya bağımlıyız. Donmuş balık içinse haftada bir gün tek sefer yapan büyük bir gemi var. Orbetello gerçeğini görmekten, balıkların nasıl tütsülendiğini öğrenmekten çok mutluyuz. Bize bunu Toskana bölge yönetimi sağladı. Gerekli malzemeyi bulup biz de bu işe girmeyi düşünüyoruz. Bu sayede daha güvenli bir kazanç elde edebiliriz.

Vincenzo Lupo
(Aşçı ve Orbetello Lagün Balıkçılığı Kooperatifi üyesi, Orbetello, Grosseto)
Ben hep babamdan öğrendiğim balıkçılıkla uğraştım. On yıl boyunca balık çiftliklerinde çalıştım. Buralarda gelgitin etkisiyle lagünden çıkıp açık denizlere yumurta bırakmak isteyen dişi kefaller sürüler halinde kanallara girerler, bu kanallarda boylarına göre ayrılan balıklar bizim "ölüm bölgesi" dediğimiz yere ulaşırlar. Bu noktada ağlar yukarı çekilir ve dişi balıklar ayıklanır. Daha sonra bunlar laboratuvara götürülerek yumurtaları alınır. Bunun dışında birkaç yıl boyunca yılanbalığı avlamak için kullandığımız *martavello* adı verilen düz teknelerde de çalıştım. Bu balıklar tütsülenerek Orbetellolular'ın sevdiği gibi bol acı kullanarak işlenir.

Bugünse kooperatifimizin açtığı küçük bir restoranda aşçılık yapıyorum. Başlarda burası sadece üyelerin geldiği tenha bir yerdi. Şimdilerde ise büyük bir başarı kazandı; dolup taşıyor.

Massimo Bernacchini
(Orbetello Lagün Balıkçılığı Kooperatifi başkanı, Orbetello, Grossetto)
Bizim hayatımız Orbetello lagününden oluşur. Bu lagün 27 kilometrekarelik bir alanı kapsar ve güneybatıda Monte Argentario, kuzeyde Giannella ve güneyde Feniglia ile çevrilidir. Üç kanal buradaki su devridaimini sağlar ve bizler de buranın bakımı ve çevresel sağlığıyla ilgileniriz. Lagünde çok hassas bir ekosistem vardır ve sadece sürdürülebilirlik ko-

şulları sağlandığında verim alınabilir. Burada balık yetiştirilir, avlanır, işlenir, satılır, hattâ bir kısmı buradaki restoranımızda servis edilir ve böylece döngü tamamlanmış olur. Dükkânın ve restoranın bulunduğu merkezimiz 1612'de yapılmış ve 2000'de restore edilmiş kamuya ait bir bina ve şehrin liman kapısının yanında yer alıyor. Kooperatifin 66 üyesi var, fakat buradaki faaliyetlerle yaklaşık 100 kişilik istihdam sağlanıyor ki bu çok da gelişmiş bir ekonomisi olmayan bölgemizde hiç de fena bir rakam değil. Bu bölgede kooperatif dışındaki tek gelir kaynağı Argentario'daki turizm faaliyetleri.

Bizim ciromuz yaklaşık 4 milyon Euro ve bunun % 35'ini balık avı, % 25-30'unu balık yetiştiriciliği oluşturuyor. Kalanı ise özel ürünlerimizden elde ediliyor. Bizim için en önemli ürün tütsülenmiş yılanbalığı. Bu ürün çok uzun bir çalışma gerektiriyor çünkü balığın iç organları çıkarılıyor, sudan arındırılıyor, marine ediliyor, fırında kurutuluyor, soslanıyor ve tekrar fırına veriliyor. Çok belirgin bir tadı vardır ve neredeyse sadece Orbetello sakinlerine, kilosu 30 Euro'dan satılır. En çok katma değeri balık yumurtası yaratır. Birkaç günlük yoğun bir işleme sürecinin ardından verim % 17 civarındadır ve yumurtanın kilosu 250 Euro'ya kadar çıkar. Kefallerden ayrıca füme kefal fileto da üretilir. Bunun dışında her yıl yaklaşık 400 ton taze balık satıyoruz. Bunların arasında çipura, levrek ve yılanbalığı büyük yer tutuyor. Biz burada balıkları doğal ortamlarında yetiştiriyoruz.

Ürettiğimiz balığın hâlâ bir markası yok, ama bu konuda çalışıyoruz. Üyelerimiz arasında gençler olduğu için şanslıyız. Biz burada su ürünleri üretiminin de doğaya saygılı bir şekilde gerçekleştirilebileceğini kanıtladık. Bu aynı zamanda lagünü canlı tutmamızı ve insanlara iş yaratmamızı sağlıyor. Cenova'daki Slow Fish'e katıldık ve İtalya'nın her yanında tadımlar, laboratuvarlar ve yemekler düzenledik. Terra Madre bizim için önemli bir geçiş oldu, yaptığımız işin sonuçlarının farkına varmamızı sağladı.

VALDARNO'NUN ZOLFINO FASULYESİ

Toskana'nın küçük bir bölgesinde yüzyıllardır küçük, yuvarlak ve sarımsı şahane bir fasulye yetişir. Adı zolfino'dur ve pişince aldığı tatlı ve kremamsı hal yüzünden çok beğenilen bir yemektir. Bu fasulye Arno Nehri ile Pratomagno arasındaki 300 ila 600 metre rakımlı dar bir alanda yetişir. Üretimin yoğun olduğu yerler 5.000 nüfuslu, 350 metre rakımlı ve bölgenin özel ürünlerini korumaya çalışan Tarım Koruyucuları Birliği'nin şubesinin yer aldığı Loro Ciuffenna ve Pratomagno Zolfino Fasulyesi Derneğinin yer aldığı Terranuova Bracciolini'dir. Loro Ciuffenna'da hâlâ akıntının gücüyle çalışan bir taş değirmen var ve burada yaşlı bir değirmenci olan Beppe Parigi kavrulmuş kestaneleri çekerek tatlı bir un elde eder. Kestane unu tatlılarda kullanmak için birebirdir. Bu bölgenin fasulyeleri Slow Food tarafından oluşturulan ilk Korumalardan biridir. Bu Koruma Arezzo ve Firenze bölge yönetimleri, Arezzo Ticaret Odası ve Pratomagno halkı tarafından da desteklenmektedir.

Viviano Venturi
(Pratomagno sakinlerinden çiftçi, ziraatçı ve Koruma sorumlusu, Loro Ciuffenna, Arezzo)

Bu fasulye cinsi Pratomagno çevresindeki yedi beldede üretilir. 1.700 metre yüksekliğindeki bu dağlar Maremma'nın yayla çobanlarının da uğrak yeridir. Bu ürünün ekimi biraz karmaşıktır. Üretim yamaçlarda makinelerin giremediği küçük arazilerde yapılır. Burada yaban domuzu ve benzeri toynaklılar da yaşadığından tarlaların çitlerle çevrilmesi gerekir. Bu bitki çok kırılgandır. Tam çiçek açtığı sırada aşırı sıcaklara maruz kalması çiçeklerin dökülmesine sebep olabilir. Ayrıca nem oranı da önemlidir. Neticede rekolte yıldan yıla değişiklik gösterir. 1999'da Koruma başlamadan önce bu fasulyenin kilosu yaklaşık 5,5 Euro'dan satılıyordu. Şimdi ise 18 Euro'dan çiftçiden satın alman bu ürün paketlendikten sonra tüketiciye 28 Euro'dan satılıyor. Fakat bu arada bir sorun ortaya çıkıyor. Bu ürünün şöhreti pazarda sahte zolfino fasulyelerinin türemesine yol açtı. Floransa

Üniversitesi tarafından başlatılan dayanıklı tohumların seleksiyonu deneyini iyileştirmemiz gerek. Eğer tek yapılması gereken en iyisini bulana kadar tekrar tekrar ekmekse hibrit tohuma ne gerek var? Tabii bu uzun soluklu bir iş. Doğru sonuçlara ulaşmak içiz sekiz dokuz yıla ihtiyaç var. Toskana bölge yönetiminin tohumları koruyan yasaları sayesinde üretimimizi artırmamız mümkün. Bir yandan da menşe kontrollü üretim sistemini geliştirerek sahte ürünlerin önüne geçmeyi planlıyoruz.

Luigi Giovannozzi
(Çiftçi, Tarım Koruyucuları Birliği başkanı, Terranuova Bracciolini, Arezzo)
Biz derneğimizi Koruma'dan çok önce kurduk, çünkü dağlardan şehre ve Aretino'daki fabrikalara doğru gerçekleşen göçün sonucunda bu topraklara sahip çıkılması gerektiğini düşünüyoruz. Ben baba mesleğine 50 yaşında başladım. Ondan önce bilgisayarla uğraşıyordum. Şimdi ise taşra yaşamına tutkunum. Fasulye dışında biz esas faaliyetimiz olan şarap üretimiyle ve az miktarda zeytinyağı üretimiyle uğraşıyoruz. Her ne kadar bölgenin tanıtımı için sabit bir tadım merkezi gibi farklı projeler geliştirmek gerektiğini düşünsem de aslında müşteri eksiğimiz yok. Benim fasulyelerim toprak kapta biraz zeytinyağıyla, belki azıcık da soğanla pişince güzel olur. Başka bir şeyle karıştırmayın, çünkü tek başına çok güzeldir. Ayrıca besin değerleri açısından da komple bir öğün teşkil ederler. Bu fasulyeleri yetiştirip bir hamburger kadar protein elde etmek için 15 litre su yeterlidir. Bütün bir besin zinciri hesaplandığında hamburgerin ihtiyacı olan su miktarı ise 5.000 litredir.

Bu arada biz menşe kontrollü üretim üzerinde çalışıyoruz ve bürokratik engelleri aşmak için her türlü yardıma ihtiyaç duyuyoruz. Buradaki pek çok üretici, sertifikası olmamasına rağmen organik üretim yapıyor. Sertifika almamalarının sebebi ise yılda üretecekleri 250 kilo fasulye için denetime gelen teknisyenlere para ödemeleri gerekmesi. Tarıma çok fazla destek veriliyor, ama hiçbiri kaliteli bir fasulyenin sertifika alması için gereken masrafları karşılamıyor. Bence bu absürt bir durum.

Terra Madre toplantısı bana biraz da olsa güven verdi. Terra Madre benim için çok önemliydi çünkü bu tarihi Koruma'yı temsil etmenin gururu yanında bir aile gibi hissetme keyfini yaşadım orada. Umarım bu toplantılar sürekli hale gelir, çünkü sorunlarımızı çözmek için desteğe ihtiyacımız var.

PARDAILHAN'IN ŞALGAMI

Pardailhan, Narbonne'un 45 kilometre kuzeyinde 200 nüfuslu bir Languedoc kasabasıdır. Killi ve kireçli Pardailhan platosunda çok eski zamanlardan beri siyah şalgam yetiştirilir. Yakın zamanda bu ürün tekrar gündeme gelmiş, bölgedeki aşçılar tarafından yemeklerde kullanılır olmuştur. Platonun çevresindeki kasabalardaki (Bézier, Saint-Pons, Narbonne) pazarlarda kasım ayından ocak ayına kadar bu ürüne rastlanabilir. Çok keskin, bazen ekşi bazense acı bir tadı olan bu ürün pek çok farklı şekilde servis edilebilir: Sirkeli olarak soğuk halde, karamelize edilerek sıcak halde ya da çeşitli çorba ve güveçlerin içinde. Bu yoksul bir kasabanın "siyah altını" olarak kabul edilir ve Fransa'daki beş *Sentinelle du Goût*'dan (Slow Food Koruması) biri olmuştur. Bu koruma Hérault Genel Konseyi ve Yukarı Languedoc Doğal Parkı tarafından desteklenmektedir.

Eric Lorton
(Çiftçi, Pardailhan, Yukarı Languedoc, Fransa)

Ben oburluktan çiftçi oldum. Daha önce duvar ustalığı ve pek çok başka işle uğraşıyordum. 34 yaşımda bu platoda bir tarım şirketi kurdum. Buranın özelliği 500 metre rakımda, denizden 50 kilometre uzaklıkta ve özellikle yumru kökler üretmek için çok elverişli bir iklime sahip bir bölge olması. Burgonya'dan geliyorum ve aslında Languedoc bölgesiyle bir bağım yok. Burada iki hektar kadar toprak alıp tavuk ve domuz yetiştirmeye başladım. İki çocuk babasıyım ve devletten de sosyal yardım alıyorum; ama kaliteli ürünlerin korunmasıyla ilgili hiçbir destek almıyorum. Ben hep yeni türlerin araştırılmasına yatırım yaptım. Ekilecek

tohumları ve kökleri seçtim ve şimdi bölgedeki aşçılar tarafından aranan şalgam, havuç ve diğer bazı sebzeleri üretebiliyorum. Bu bana çok büyük bir kazanç sağlamıyor. Fakat biraz deli işi olan, çok büyük bir tutkuyla yaptığım üretim benim en büyük tatmin kaynağım. Günümüzde siyah şalgamın fiyatı oldukça iyi. Sezon başında 3 Euro'dan başlayan kilo fiyatı daha sonra 2 Euro'ya kadar düşüyor.

Terra Madre benim için çok coşkulu geçti. Bana güven aşıladı. Ürünlerimi tattırma ve gurmelerden takdir alma keyfini yaşattı. Böylece emeklerime değmiş oldu.

ARJANTİN YACÓN'U[1] VE COCINA DE LA TIERRA

Arjantin'in vahşi güzelliğiyle meşhur Quebrada de Humahuaca bölgesi kuzeybatıda Bolivya'ya uzanan derin bir vadidir ve bu vadide Kolomb öncesi insanların soyundan gelenler And dağlarına özgü bir kök olan *yacón*'u üretirler. Karpuza benzer tatlı bir meyve olan *yacón* şekerleme ya da meyve suyu haline dönüştürülebilir. Kurutulan yapraklarından ise çok hoş bir aroması olan özel bir çay yapılır. Bir ziraatçının çabalarıyla şimdi bu kök tekrar canlandırıldı ve Piemonte bölge yönetiminin desteklediği bir Koruma ile güçlendirildi.

Bu bölgede kendini biyolojik tarıma ve aşçılığa adamış, bu amaçla 200 aile işletmesini bir araya getirip Cocine de la Tierra (Toprağın Mutfağı) Derneği'ni kurmuş bir de aşçı var. Bu aşçı şimdi kadim lezzetlerden oluşturduğu yemekleriyle dünyayı gezip atölye çalışmaları ve tadımlar yapıyor.

Magda Alejandra Choque Vilca
(Ziraat mühendisi, çevresel gelişim vakfı Fundandes araştırmacısı ve Koruma sorumlusu, San Salvador de Jujuy, Arjantin)

Ben ziraatçiyim ve bence gıda ve mutfak benim ülkemin tarihini simgeler. Bu, mısır temelli yemeklerimizden ve *yacón* ve patates gibi Andlara özgü, yok olmakta olan ürünlerden de anlaşılabilir. Bizler biyoçeşitlili-

1 Yerelması benzeri bir kök meyve. (ç.n.)

ğe çok önem veriyoruz. Bu konudan sık sık teorik düzeyde bahsedildiğini duyuyorum ama artık bu konuyu doğrudan beslenmeyle ilişkilendirmek gerekiyor. Şimdi, 20 aileyle gerçekleştirdiğimiz bir proje sayesinde yok olmaya ya da sürekli olarak yardım alarak yaşamaya mahkûm olmuş bir köy bu geleneksel kök bitki sayesinde tekrar hayata tutundu. Bütün bir topluluk bu işle uğraşıyor ve bu sayede herkes tekrar çiftçileri sevmeye başlıyor. Burada anlaşılması gereken biyoçeşitliliğin geleceğin temel taşlarında biri olduğu ve açlıktan, yoksulluktan korunmak için farklı yollar sağladığı için krizlere karşı engelleyici rol oynadığıdır.

Bizim ülkemizde bu tür ürünleri korumak için çıkarılan yasalar ya çok genel ya da işin sadece özel bir yanıyla ilgilenen yasalar. Bunu yöneticilerin anlamaması gülünç. Diğer yandan üreticiler kendi ürünlerinin öneminin farkındalar. Bunu Terra Madre'de de görmek mümkün. Çiftçilerin gerçekle çok bütünsel bir ilişkileri var, böylece yaşamı ve doğayı organik ve küresel bir perspektifte algılayabiliyorlar. Onlar için biyoçeşitlilik zaten beslenmenin bir parçası. Arjantin bir yandan GDO'ların baskısı altında, diğer yandan UNESCO'nun dünya mirası listesine giren bazı bölgeleriyle gurur duyuyor.

Maria Calzada
(Biyo-aşçı, Cocina de la Tierra Vakfı direktörü, Buenos Aires, Arjantin)

22 yıldır biyolojik tarımla elde edilmiş ürünler üzerine uzmanlaşmış bir aşçıyım. Buenos Aires'te çalışıyorum ve Arjantin'in tamamındaki üreticilerle temas halindeyim. Organizasyonumda benimle birlikte sekiz aşçı daha yer alıyor ve birlikte Latin Amerika'yı dolaşarak bu beslenme şeklinin önemini anlatmaya ve yerel ürünleri değerlendirmeye çalışıyoruz. Vakıf sayesinde pek çok kooperatif kendi ürünlerini ve kimliklerini tanıtma fırsatı buluyor. Biz bu tarz bir mutfak anlayışının modern, iyi ve evde yapması kolay bir mutfak olduğunu ve sadece geçmişten bir miras olmadığını insanlara göstermek istiyoruz.

Benim için toprağın onlara verdiği nimetleri ticarete dönüştürmeye

çalışan 200 aileye yardım etmek de önemli. Ben önceliği ihracattan ziyade iç pazara veriyorum. Eğer organik meyvenin, yeşilliğin, mısırın ve şarabın daha lezzetli ve geleneklerine bağlı olduğunu anlarlarsa biyoçeşitliliğin en önde gelen temsilcisi Arjantinliler olacaktır.

Ülkede çok büyük bir ekonomik kriz olduğu ve insanları daha iyi beslenmek için biraz daha fazla ödemeleri gerektiğine ikna etmenin kolay olmadığı doğru. Bugün organik ürünler özellikle elitler tarafından tüketiliyor; fakat biz bu durumu değiştirmek için uğraşıyoruz ve köylüleri endüstriyel ürünleri değil doğal ürünleri seçmelerinin onların avantajına olduğu konusunda ikna etmeye çalışıyoruz.

ÇİĞ SÜTTEN YAPILAN AMERİKAN PEYNİRLERİ

ABD'de biyoçeşitlilikten ve geleneksel gıdalardan bahsetmek pek kolay değil. Aynı şekilde geleneksel bir Koruma oluşturmak da zor. Slow Food'un çiğ sütten yapılan Amerikan peynirleri Koruma sorumlusu Robert LaValva da aynı fikirde. Onun görevi, ülke çapında düzenlenen tadımlar ve toplantılarla, peynir üretme kurallarını alaşağı eden otuz kadar peynir üreticisinin faaliyetlerine devam etmesini sağlamak. Bu üreticiler önce İngiltere'den ve Hollanda'dan gelen peynir tariflerini, daha sonra da İtalyan ve Alman tekniklerini kullanmışlar. Bu yeni ekol 1960'larda doğmuş ve Kaliforniya, Connecticut, Indiana, New Jersey, Kuzey Carolina, Oregon, Vermont, Virginia ve Wisconsin'de sürdürülüyor. Bunlar yerel pazarlara ya da restoranlara mal veren küçük üreticiler. Bugünlerde internet üzerinden de satışlar başladı. Şimdi ikisi dağlık Vermont eyaletinden, biri Virginia'dan üç çift hikâyelerini anlatacak.

Ann ve Bob Work
(Peynir üreticisi, Peaked Mountain Farm, Townshend, Vermont, ABD)

Biz Connecticut'ta yaşıyor ve New York'a çalışmaya gidiyorduk. Ben bahçelere bakıyordum, kocam ise emlakçılık yapıyordu. Şehir hayatından sıkıldık ve 1998 yılında taşınmaya karar verdik. Eşimin ailesinin

Wisconsin'de terk edilmiş bir çiftliği vardı. Biz oraya kadar gitmek istemedik çünkü oralar çok soğuk oluyordu. Vermont'ta karar kıldık ve Townshend'de bir mülk aldık. Burası 900 kişinin yaşadığı ufak bir kasaba. Biz her zaman yemeğe büyük ilgi duyduk ve kitaplardan öğrendiklerimizi artık pratiğe dökmek istedik. Buralara kadar gelip yöreye has ürünler arayan pek çok New Yorklu var. Şimdi 125 keçimiz var ve bunların 80 kadarı peynir için gereken sütü bize sağlıyorlar. Bunun yanında et de satıyoruz. Ayrıca başka bir çiftçiden aldığımız inek sütünden de yine çiğ süt peyniri üretiyoruz.

Mark ve Gari Fischer
(Çiftçi ve peynir üreticisi, Woodcock Farms, Weston, Vermont, ABD)

Bizim hikâyemiz Ann ve Bob'unkine çok benziyor. Ben elli yaşındayım. Buraya gelmeden önce New York'ta televizyon yapımcısıydım. Vermont'a onlardan daha önce geldim; neredeyse 15 yıl oldu. Biz doğayla iç içe daha basit bir yaşam arayışı içindeydik. Başlarda iş bulmak kolay olmadı. Ben kiremitçilik yapmaya başladım. Sonra hayallerimize daha yakın bir işe kendimizi adamaya karar verdik. Yemek işine girdik. Önceleri çevredeki keçi peynirlerini toplayıp onları Fransız usulü "rafine" etmeye başladık. Bu ABD'de pek bilinen bir şey değil. Yaklaşık bir yıl sonra da peyniri kendimiz üretirsek bu işten daha çok para kazanacağımızı gördük; öyle de oldu. Beş yıldır kendi markamızla keçi peyniri üretiyoruz. Yüz kadar hayvanımız, 18 hektar toprağımız var. Bu toprağın 12 hektarı otlak olarak kullanılıyor. Geldiğimiz noktadan çok memnunuz.

Rick Ve Helen Feet
(Çiftçi ve peynir üreticisi, Meadow Creek Dairy, Galax, Virginia, ABD)

Biz Washington yakınında yaşıyorduk. Orası şimdi yaşadığımız yerden daha az kırsaldı; 1988'de oradan ayrıldık. Ben marangozluk yapıyordum. Daha sonra Blue Ridge Dağı'nın eteklerinde yer alan 10.000 nüfuslu Galax'a geldik. Buraya yemek meraklısı pek çok turisti taşıyan otoyola çok yakınız. Bu Birleşik Devletler için yeni bir şey. Bu insanlar bizim gi-

bi küçük mandıraları, şaraphaneleri ve bira üreticilerini arıyorlar. Biz New York'a on iki, Washington'a altı saat uzaklıktayız. 68 hektar toprağımız var, bunun yarısı otlak, yarısı orman. Yüz kadar da Jersey cinsi ineğimiz var. Yüksek kaliteli bir süt ve karımın İngiltere ve Yeni Zelanda'da kursa giderek öğrendiği dört farklı tür peynir üretiyoruz. Bunlar Hollanda peynirine benzeyen Galax, Alp peynirini andıran Mountaineek, kabuklu Grayson ve *toma* türü bir peynir olan Appalachian. Bunlar Avrupa'daki peynirler düşünülerek üretilmiş ve bizim yerel sütümüze uyarlanmıştır.

Diğer üreticilerin Amerikan "hijyen" yasalarıyla sorun yaşadıklarını biliyorum. Bu yasalar en azından 60 gün bekletilmemiş peynirlerin çiğ sütten yapılmasına izin vermiyor. Biz peynirleri iki aydan daha uzun bir süre bekletiyoruz. Yakın zamanda diğer üreticilerle tanışma, tadımlara katılma, ürünlerimizi bira ve şaraplarla eşleştirme şansımız oldu. Altı yedi yıl önce federal hükümet bekletilmiş dahi olsa çiğ sütten yapılan bütün peynirlere yasak getirmek istedi. Fakat biz bunu protesto etmek için örgütlendik ve taleplerimiz karşısında yasa işleme konmadı. Biz şanlıyız çünkü yirmili yaşlardaki iki oğlumuz da bize destek veriyor. Dünyayı gezip peynir yapmayı öğreniyorlar, sonra Galax'a dönüp burada bizimle çalışıyorlar.

OSCYPEK KEÇİ PEYNİRİ

Kendine has bir şekli var. Tabanlarından birbirine eklenmiş iki koniye benziyor. Tadı oldukça yoğun. Bu Polonya'nın Tatra Dağlarında, Krakov ile Çek Cumhuriyeti arasındaki bölgede üretilen bir peynir. Adı *oscypek* ve 800-1.500 metrelerde koyun otlatan *batza* çobanlarının özel peyniri. Bu peyniri üretmek için özel şekilleri olan tahta kalıplar kullanılıyor. Peynir işlendikten sonra salamuraya yatırılıyor ve daha sonra barakalarda yakılan ateşte yavaş yavaş tütsüleniyor. Böylece sarı, parlak ve homojen bir renge bürünüyor. Bu peyniri üreten beş çoban Roero'daki 23 şarap üreticisinin desteğiyle koruma altına alınmış durumda.

Wladek Klimoski
(Tatra Dağlarından çoban ve çiftçi)

Ben çobanlık yapıyorum. Ayrıca çiftçiyim, organik tarım yaptığım altı buçuk hektar toprağım var. 56 yaşındayım ve üç çocuğum var. Benim işim yazın barakaya yerleşerek 600 kadar koyunun bakımını ve otlatılmasını sağlamak. Bu hayvanları günde üç defa sağmak gerek ve bu zor bir iş. En az üç yardımcıya ihtiyacım var. Biz geçinimizi *oscypek* ve taze bir peynir olan *bunc* satarak kazanıyoruz. *Oscypek*in kilosu 4 Euro, diğeri için ise bunun yarısı ödeniyor. Şimdi bizim kalıplarımızın şekli meşhur olduğundan inek sütünden yapılan taklitlerimiz de arttı. Bu bizim işimize engel oluyor ve peyniri istediğimiz fiyata satmamızı engelliyor. Unutmamak gerekir ki 700 gramlık tek bir kalıp için en az 25 koyunun sütü gerekiyor. Günde üç defa sağılan bu hayvanlar dağ hayvanı oldukları için her seferinde bir bardak kadar süt veriyorlar. Süt çok kaliteli ama az. Eğer böyle giderse *oscypek* için yapılan tanıtımlara rağmen, dayanmak mümkün olmayacak ve geçmişte de olduğu gibi bu dağlardaki çobanlar gidecek.

Jacek Szklarek
(Slow Food Koruması sorumlusu)

Slow Food'la çalışmak beni heyecanlandırıyor. Ben İtalya'da televizyon ve radyo gazeteciliği okudum. Daha sonra Università Pontificia Salesiana'da doktora yaptım. Krakov Üniversitesi'nde ders veriyordum. Ama gıdayla ve turizmle uğraşmaya karar verdim. Koruma sayesinde bugün Polonya'da herkesin bildiği bu zanaatı yaşatmak istiyoruz. Papa II. Jean Paul burada Krakov'da piskoposttu. Tatra Dağlarına gelip *oscypek* almayı, Wladek gibi *bataa*larla tanışmayı çok severdi.

Beş-altı yıl öncesine kadar Tatra'da 250.000 koyun otlatılırdı. Bugün bunların sayısı 40.000'e düştü. Burada bir kasabımız yok ve yıllar süren komünizm döneminden sonra köylüler kooperatiflerden korkuyorlar. Çünkü devlet eliyle yönetilen bütün işler büyük bir fiyasko oldu ve bu da onların güvenini yok etti. Polonya'nın Avrupa Birliği'ne girmesinden

sonra neler olacağını bilemiyoruz. Bu peynir üreticilerinin geliri bir işçininkinden düşük. Avrupa Birliği'ne giren eski Doğu Bloku ülkelerindeki teşvikler olsa bu insanlar daha rahat yaşayabilirler.

SÃO TOMÉ VE EKVADOR'DAN KAKAO

Dünyanın kuzeyinde çikolata yenir, güneyinde, Ekvator çevresinde ise bunu üretmek için gereken kakao toplanır. Çikolata tüketiminde İsviçreliler adam başı yıllık 11 kilogram ile birinciler. Onları 10 kilogram ile Almanlar izliyor. İtalyanların tüketimi ise 4 kilogramı bile bulmuyor. Kavrulan çekirdeklerin yarısı Fildişi Sahili'nde üretiliyor. Bunu Gana, Endonezya, Kamerun, Brezilya ve Karayipler takip ediyor. Son yıllarda çikolata dünyası çok değişti. Bu pazarı elinde tutanlar artık kakao tanelerinin ihtiva ettiği yağ miktarına değil, üretim bölgelerine ve tanelerin menşeine dikkat ediyorlar. Bu şaraplarda gerçekleşen sürecin bir benzeri ve yerel türler üzerinde yararlı etkisi oluyor. Bunun neticesinde aromatik kakaolar daha değerli hale geliyor. Bu hem bir moda, hem de köylülerin hakkını vermek için geliştirilmiş bir yöntem.

Ekvador'da Nacional tipi çok değerli bir kakao üretiliyor. Bu üretim Napo eyaletinde Tena yakınlarındaki Quichua köylerinde yaşayan 350 ailenin oluşturduğu bir kooperatif tarafından yapılıyor. Bu kakao Perugia'dan Eurochocolate desteğiyle Slow Food tarafından Koruma altına alındı. Teknik ortaklığını da Kaliforniya'dan çok bilinen bir çikolata üreticisi yapmakta.

Terra Madre katılımcılarından biri de São Tomé'de üretilen Monkó kakaosu oldu. Bunu sağlayan da Gabon kıyılarına yerleşen ve adada rustik bir çikolatacı açan bir İtalyan oldu.

Claudio Corallo
(Ziraatçı ve kakao plantasyonu sahibi, São Tomé'deki Koruma'nın sorumlusu)
1822'de Breziyalılar yakınlardaki Príncipe adasında Forastero tipi kakao üretimine başladılar. Bu daha sonra pek çok hibrit türle yer değiştirecek

olan Monkó idi. 1980'lerde ben ve karım ziraat eğitimimin bitmesiyle birlikte Floransa'dan Afrika'ya gittik. Burada bazı uluslararası projelerde çalıştık. Savaş sebebiyle Zaire'den ayrıldıktan sonra São Tomé'ye geldik ve eski kakao plantasyonlarında çalışmaya başladık. Uzun bir ıslah çalışmasının ardından plantasyonu boğan ormanaltı örtüsünü ortadan kaldırmayı başardık. Ben ayrıca zaten hassas olan kakao toplama işlemlerini iyileştirmeye çalıştım. Burada önemli olan tanelerin fermente olmasıydı. Daha sonra da kurutma geliyordu. Bu aşamada üreticilerin işi bitiyor, toplanan taneler kavrulmak üzere çuvallarla Avrupa'ya yollanıyordu. Bense bu işi burada yapmak istedim. İşlenmemiş, yani 45 derece sıcaklıktaki bir kapta 72 saat boyunca karıştırılmamış bir çikolata üretmek istedim. İsviçre'de, Lindt firması tarafından geliştirilen bu yöntem günümüzde pek çok üretici tarafından kullanılıyor. Fakat bu yöntem bütün aromaların ve tatların yok olmasına sebep oluyor. Halbuki benim çikolatalarımda % 70'den % 100'e kadar değişen oranlarda kakao yağı bulunur ve bütün aroma ve tat korunur. Bu ürün Londra'daki Fortnum & Mason'ın satın almacısı Chloé Doutre-Roussel'in eline geçmiş. Çikolatayı beğenmiş. Şimdi ise Terra Madre ve Salone del Gusto sayesinde pek çok İtalyan üreticiyle temas halindeyim ve onlara Monkó satıyorum.

Ben burada çiftçilere doğru şekilde fermantasyon yapmayı ve kakaodan yüksek verim almayı da öğretiyorum. Buradaki uluslararası işbirliğiyse yeni bir kolonileştirme hareketi haline geldi. Bize iş veren Batılılar suni bir ekonomi yaratıp buradaki eski iş kollarının ölmesine sebep oluyorlar. Bir proje bitince her şey çöküyor. Ancak benim hoşuma giden başka bir şey var: Adadaki pek çok çocuk ilk defa çikolatanın tadına baktılar. Daha önce bu tadı bilmiyorlardı.

André Aureliano Aragão
(Avukat ve kakao plantasyonu sahibi, São Tomé)

Ben hukukçuyum ve ailem Brezilya kökenli. Biz yaklaşık iki yüz yıldan beri bu adadayız. Benim bir plantasyonum var ve Claudio Corallo ile

birlikte Monkó projesinde yer alıyorum. Uluslararası hukuk birliklerine üyeyim ve aslında bu toprakları bırakıp Avrupa'ya gidebilirim. Ama ben kakao işlemek için burada kalmaya karar verdim. Bizim felsefemiz yüksek kalitede kakao üretmek. Bugün petrol ve turizmden de bahsedilse de ben kakao üretiminin ülke ekonomisini kalkındırmanın tek yolu olduğunu düşünüyorum. Adada tarım maalesef çok azaldı ve insanlar şehirlere hücum etti. Şimdi ise durum değişiyor ve pek çok insan plantasyonlara geri dönmeye karar veriyor.

Robert Steinberg
(Scharffen Berger çikolatalarının ortaklarından, Berkeley, Kaliforniya, ABD)

Ben Harvard mezunu, mutfak ve iyi yemek tutkunu bir doktorum. 1989'da bana lenfoma teşhisi konduğunda hayatımı değiştirmeye karar verdim ve daha çok ilgimi çeken işlerle uğraşmaya başladım. Avrupa'da kurslara katılarak çikolata yapmayı öğrendim. Kaliforniya'ya dönünce şarap dükkânı sahibi arkadaşım Scharffen Berger, beraber Berkeley'de bir laboratuvar kurup çok kaliteli çikolatalar üretmeyi teklif etti. 1996'dan beri bu işin içindeyiz ve sürekli olarak hastalıkla savaşıyor olmama rağmen daha güzel bir hayatım var.

İki yıl önce Ekvador'daki bazı birliklerden bir e-posta aldım. Onlardan kakao almakla ilgilenip ilgilenmediğimizi soruyorlardı. Ben yüksek kaliteli ve iyi fermente edilmiş bir kakao olması kaydıyla olur dedim. Bana numuneler yolladılar. Çekirdekleri boyut ve tat olarak çok iyiydi ama iyi fermente edilmemişlerdi.

Slow Food ile çalışıp Salone del Gusto'ya katılma hazırlıkları yaparken Ekvador'daki Nacional türü kakaoyu Koruma altına alma kararı aldık. Şimdi ise ben bu kakao için üreticilere teknik destek veriyorum.

Biz laboratuvarlarımızda sadece Nacional çekirdeklerinden üretilmiş bir kakao yaptık. Böylece köylüler ilk defa kendi emeklerinin meyvesini görebildiler. Bu temasları kurmak gerek. Eğer Kaliforniya'dan bir çiftçi Chez Panisse'e ürün verirse bunları tatmak için o restorana gider ve

menüden istediklerini seçer. Fakat küçük bir Ekvator ülkesindeki cangılla Amerika'da bir laboratuar arasındaki gerek kültürel gerekse coğrafi mesafe o kadar büyük ki, insanlar genellikle bunu aşmanın ne demek olduğunu bilmiyorlar. Ama biz bunu gerçekleştiriyoruz. İşbirliği projesi henüz çok yeni, ama ABD'de bu tarz işbirlikleriyle ilgilenen çok insan olduğunu düşünüyorum. Burada kaliteli çikolataya olan ilgi sürekli artıyor ve bizim çikolatalarımızın tadına bakan insanlar bunun kökenini, içindeki kakao oranını ve işleme tekniklerini merak etmeye başlıyor.

ERİK SLATKO'SU

Bosna dilinde "tatlı" anlamına gelen *slatko*nun üretimi Bosna-Hersek'in Gorajde kenti yakınlarındaki Drina Vadisi'ne ait bir gelenek. *Slatko* çok uzun bir hazırlama süreci olan bir erik marmeladı. Komünist dönemden önce bu bölge meyveleriyle meşhurdu. Günümüzde Gorajdeliler bu seviyeye tekrar gelmeye çalışıyorlar. Slow Food burada Toskana Bölgesinin desteğiyle bir Koruma oluşturdu. Agropodrinje Kooperatifi ve Bologna'da merkezli CEFA (Avrupa Gelişim ve Tarım Komitesi) isimli bir sivil toplum örgütü tarafından da sahip çıkılan projenin sorumlusu Aida Živojević burada *slatko* sayesinde küçük bir yerel ekonomi oluşturmayı planlıyor.

Jasmina Sahovic
(Çiftçi, Filipovic, Drina Vadisi, Bosna-Hersek)

Ben bir ev kadınıyım. CEFA'dakiler köyden dört arkadaşımla beraber Salone del Gusto'ya gelip evde kendi tüketimimiz için yaptığımız bu ürünü tanıtmam için beni ikna ettiler. Bölgemizde kadınlar arasında işsizlik çok yüksek ve biz *slatko* sayesinde bir iş imkânı yaratabilir miyiz, bunu görmek istiyoruz. Kullandığımız erikler benim bahçemden geliyor. Kocam biber serasıyla ilgileniyor; tarlada beraber çalışıyoruz. Ama elde ettiğimiz gelirle ancak ucu ucuna geçinebiliyoruz.

Bu erikleri başka bir üründe daha, bizim buraların *grappa*sı *Slivo-*

vitz'in üretimi için de kullanmaya karar verdik. Marmelada da devam edeceğiz. Biz Bosna'ya üç yıl önce savaş bitince döndük. Bosna'daki hayatın normale dönmesi çok yavaş ve uzun bir süreç. Ama ben hiç yılmadım, hattâ biz evlendiğimiz sırada savaş devam ediyordu. Eğer bir kavanoz *slatko* için 5 Euro alabilirsem belki de bu kış daha kolay geçecek.

HERAT ÜZÜMÜ

Terra Madre'nin ikinci gününde Palazzo di Lavoro'nun koridorlarında zanaat ürünlerinin, tohumların ve çayların olduğu bir küçük pazar yeri oluştu. Herkes Afganistan'dan bir grubun büyük çuvallarla getirdiği kuru üzümlerin başına üşüştü. Bu Afganistan'ın kuzeyindeki Herat şehrinden gelen, pek çok değişik türü olan ve Ortadoğu'da çok meşhur bir üzüm çeşidiydi. Bu ürün bütün dünyaya ihraç ediliyordu, ancak önce Sovyetler'le savaş, sonra da Taliban'ın yaptıklarıyla bütün iş durdu. Şimdi ekonomi tekrar toparlanmaya çalışıyor ve ülkenin önemli gelir kaynaklarından biri de bu eski ve tatlı üzüm. Ziraatçı Faiz Abdullah ve bir Japon sivil toplum örgütünün desteğiyle çiftçiler geleneksel üretim tekniklerine geri dönüyorlar. Bu tekniğe göre bağların çevresine küçük duvarlar örerek suyun tutulması ve rüzgara karşı koruma oluşturulması gerek.

Azim Abdul Walli
(Herat üzümü üreticisi, Afganistan)

Herat kenti çölün sınırında yer alır ve yılın dört ayı çok sert rüzgarlara maruz kalır. Biz üzümleri 45 derece eğimde inşa edilmiş duvarların üzerineki küçük bağlardan toplarız. Her asma bir metre derinliğindeki bir hendeğin içinde dikilir. Filizler delikten çıkıp duvarı takip ederler ve bir sonraki hendeğe girerler. Şekilleri fabrika çatıları gibi üçgendir. Ancak bu yöntemle bağların rüzgara dayanması ve soğuk kışı geçirmesi mümkün olur. Yakın bir zamana kadar küçük ve çok tatlı taneleri olan 72 farklı üzümümüz vardı. Bu üzümler savaştan önce Hindistan,

Rusya ve ABD gibi ülkelere ihraç edilirdi. Şimdi ise sadece Hindistan'a ihracat yapıyoruz.

Burada her şey klan etrafında şekillenir. Bir hektar toprağımız var ve onu ekip biçmek için en az üç kişi gerek. Genellikle su problemi olur çünkü burada kuraklık hiç bitmez. Eğer bir kuyunuz yoksa suya para ödersiniz. Üzümün fiyatı kalitesine göre değişir, ama genellikle kilosu yaklaşık 1 Euro'dur.

HUEHUETENANGO KAHVESİ

Guatemala dünyanın en iyi kahvelerinden birini üretir. Tehuatepec kıstağından gelen sıcak hava akımları sayesinde Huehuetenango platosunda 2.000 metre rakıma kadar kahve üretilebilir. Bu kahve sayesinde farklı projelere kaynak olan bir Koruma oluşturuldu. Padovalı bir kahve üreticisi olan Caffé del Doge 2002 yılında Koruma'nın ilk mahsulünü doğrudan üreticiden satın alarak bütün doğallığıyla tüketiciye sundu. 2004'te buna Toskana'dan Andrea Trinci ve 2005'te Piemonte'den Mokafé dahil oldu. 2005'in Mayıs ayında ise çok daha ilginç bir fikir gelişti. Torino'da Vallette Cezaevi bünyesinde bir kahve kavurma tesisi oluşturuldu. Pausa Café isimli kooperatif sayesinde bir grup tutuklu, İtalyan kahve uzmanları ve Guatemalalı üreticilerle birlikte her gün kahve kavurmanın inceliklerini öğreniyor. Dışişleri Bakanlığı ve Kalkınma ve İşbirliği Genel Müdürlüğü desteğiyle hayata geçirilen Koruma'nın amacı Guatemala'da bir kahve kavurma şirketi kurmak.

Marco Ferrero
(Koruma sorumlusu ve Pausa Caffé Kooperatifi başkanı)

Biz Guatemala ile Meksika arasındaki Huehuetenango'da bir Koruma oluşturduk çünkü kahve üretimi küresel ölçekte önem taşıyor ve bu durum buradaki üreticiler için belirleyici olacak. 1999'dan beri kahvenin fiyatı düşüyor ve şimdi son otuz yılın en düşük seviyesine geldi. Üreticilerin maliyetleri bazen satış fiyatını aşabiliyor. Bu sebeple insanlar pek

çok riski göze alarak kaçak yollardan ABD'ye göç etmeye çalışıyorlar. Bunların bazıları sınırı geçmeye çalışırken ölüyor, bazılarıysa yakalanıp geri gönderiliyor ve Guatemala şehrine gidip orada kendileri gibi mülksüzleştirilmiş 4 milyonluk güruha katılıyorlar.

Huehuetenango'da Orta Amerika'nın en kaliteli kahvelerinden biri yetişir. Oldukça aromalı ve dolgun gövdeli olan bu kahve dengeli ve düşük asit derecesiyle genellikle diğer kahvelerle harmanlamak için kullanılır. Biz ise bu kahvenin bütün saflığıyla tek başına kavrulmasını istiyoruz. Şimdi kahvenin ağaçlar arasında ve onların gölgesinde büyümesine dayanan geleneksel üretim şeklini korumak için uğraşıyoruz. Buradaki köylülerin yılda 10-20 ton kahve ürettikleri küçük çiftlikleri var ve bunlara *fincas* diyorlar.

Julio Herrera
(Kahve kooperatifi başkanı, Huehuetenango, Guatemala)

Rivas Gilardo
(Kahve üreticisi, Huehuetenango, Guatemala)

Biz bu bölgede nesillerdir kahve üretiyoruz. Bu bizim tek işimiz. Alternatifi ise sınırı geçip ABD'ye göç etmek. Bizim için hasat çok önemli ve bu dönem aynı zamanda köyün bayramı. Bu bayramda günler boyunca yemek yiyip dans ederiz. Biz şimdiye kadar hep kavrulmamış tane kahve sattık. Kendi tüketimimiz için evde kahve kavuruyoruz ama büyük miktarlarda kavurup paketlenmiş halde satamıyoruz. Satabilsek çok daha fazla para kazanabiliriz. Ama bu iş için özel makineler var ve oldukça pahalılar.

Şansımıza son zamanlarda kahvenin fiyatı arttı çünkü biz artık belli bir kaliteyi tutturmayı başarıyoruz. Eskiden 100 kilosu 75 Dolar ederken şimdilerde 125 Dolar'ı buluyor. Bir kooperatif kurduk ve Koruma'nın da yardımıyla 200 üyemizin malını doğrudan üreticiye satabiliyoruz. Eskiden bizim *coyote* dediğimiz komisyonculara muhtaçtık. Bu insanlar bizden 70 Dolar'a aldıkları taneleri uluslararası pazarda 125 Dolar'dan satıyorlardı. 1965'te kurduğumuz kooperatif malımızın fiya-

tını düşürmek isteyenlere karşı iyi bir savunma oldu. Üretim tekniklerimizi de geliştirmeye çalışıyoruz ama buradaki insanlar o kadar yoksul ki bazen o yıl ekim bile yapamıyorlar. Aslında bankaların bize kredi vermesi gerekir ama onlar krediyi zaten parası olana vermeyi tercih ediyorlar.

MADONIE'DEN MANNA

Eskiden Sicilya'nın kuzeybatısı tamamen dişbudak ağaçlarıyla kaplıydı. Yazın bunların kabukları çizilir ve ısınan havayla beraber küçük çubuklar halinde toplanan beyazımsı bir reçine olan *manna* elde edilirdi. Bu aynı zamanda Kitab-ı Mukaddes'te de bahsi geçen ve 1960'lara kadar bağırsak yumuşatıcı etkisiyle ecza sektöründe çokça kullanılan bir tatlandırıcıydı. Üretimi günümüzde aynı tekniklerle devam etmektedir ama azalıp yok olma noktasına gelmiştir. Palermo'nun ilçeleri Pollina ve Castelbuono'da birkaç üretici üretime devam etmektedir. Sicilya bölge yönetimi tarafından desteklenen Koruma sayesinde bazı üreticiler çok zorlu bir süreçle elde edilen "*manna eletta*"dan (seçilmiş *manna*) geleneksel tatlılar yapmaya başladılar.

Giulio Gelardı
(Çiftçi ve Koruma sorumlusu, Pollina, Palermo)

Benim ailem hep *manna* üretimiyle uğraşmış. Dedemden babama geçmiş, ondan da ben devraldım. Benim durumum biraz farklıydı çünkü yirmi yıl buralardan uzak kaldıktan sonra Sicilya'ya geri dönmüştüm. O zamanlar *manna* sadece endüstriyel amaçla toplanırdı. Saf değildi ve fiyatı bizim belirlememiz mümkün olmuyordu. Ben ağaçların üzerine ipler asarak çizim anından itibaren saf *manna* elde etmeyi başardım. Bu sayede bu yıl çok iyi bir hasat yaptık; 350 kilogram *manna*nın 150'si mükemmel kalitede, kalanı ise ortanın üstü seviyede oldu.

Ailemin toprakları var. Toplam altı hektar toprağın sadece yarısında dişbudak ağacı ekili. Yaklaşık 500 ağacımız var. Tarlanın kalanında ise zeytin ekili. Ben çiftçilik yaparak geçinebiliyorum ve *manna* üretimine

hayatımı verdim: Araştırmalar, yazılar, kitaplar. *Manna* bende mistik bir his yaratıyor, normal koşullarda satılabilecek bir ürün değil bu. Kışları kütüphanelere gidip eski kitapları taradım ve öğrendim ki eskiden sadece Sicilya'da değil Calabria, Gargano, Casertano ve Maremma'da üretim yapılırmış. 1700'lerden sonra buralarda üretim bitmiş ve biz Palermo'da tek kalmışız. Tintoretto gibi bazı ressamlar da mistik çağrışımları nedeniyle bu üründen etkilenmişler.

Biz çubuklar halindeki *manna*yı yani seçilmiş Madonie *manna*sını, kilosu 100 Euro'dan satıyoruz. 50 gramlık paketler halinde satılıyor. Castelbuono'da bir fırın, içinde *manna* ve çikolata olan bir ekmek üretiyor.

EK 2:
TEŞEKKÜRLER

Bu kitap Slow Food'un kurucusu Carlo Petrini ve her ne kadar hareketin bir parçası olmasa da amaçlarını ve çalışmalarını her zaman takdir etmiş bir gazetecinin karşılıklı saygı ve sevgisinin bir ürünüdür.

Bu sebeple ilk olarak bu hikâyeyi anlatmayı kabul ettiği için Carlin'e teşekkür ediyorum. O bu macerada benim dürüst, heyecanlı ve işbirlikçi arkadaşım oldu, sorduğum hiçbir soruyu cevaplamaktan kaçınmadı.

İkinci olarak bu kitaba her zaman inanan, kitabı geliştirme ve düzeltme konusunda bir editör titizliği gösteren eşim Clara'ya ve Terra Madre röportajlarını yazıya geçirip çevirisini yapan kızım Alice'e teşekkür etmek isterim.

Kitabın baskıya hazırlanmasındaki katkılarından dolayı editörüm Diego Pavesi'ye ve başından beri bu projeye destek verip bütün zorlukları aşmamı sağlayan yayınevim RCS Libri'ye de minnettarım.

Röportaj yaptığım seksenin üzerinde insanın da dahil olduğu bütün Slow Food "galaksisine" de teşekkür etmek isterim, bana bu bilgileri, temasları sağlayıp tavsiyeler verdikleri için. Buna ilaveten Alessandra Abbona ve Paola Nano ile birlikte basın ofisi sorumlusu Valter Musso'ya; Carlin'in sekreterya ofisinden Laura Bonino, Emanuele Enria, Marcella Marengo'ya (fotoğrafların seçimi için); ayrıca Fabio Bailo, Roberto Checchetto, Carla Coccolo, Luca Fabbri, Carlo Fanti, Anya Fernald, Anna Ferrero, Paola Gho, Simona Luparia, Raffaella Ponzio, Giovanni Ruffa, Anna Sulis, Robert LaValva, Ugo Vallauri, Sarah Weiner ve Galdino Zara'ya teşekkürlerimi sunarım.

Bruna Sibille bana *La Gola*, Slow Food bültenleri ve *In Campo Rosso* koleksiyonunu açtı. Sergio Staino ise çiziminin bu kitapta kullanılmasına izin verdi.

La Stampa gazetesi dokümantasyon bölümü, Toskana Bölgesi basın ofisi (Paolo Ciampi ve Daniele Pugliese), Pollenzo'daki Gastronomi Bilimleri Üniversitesi basın ofisi (Paolo Enria), Bra belediyesi basın ofisi (Raffaele Grillo), Coop Italia (Sergio Soavi) ve *WineNews*'dan Alessandro Regoli ve Irene Chiari'den de pek çok bilgi elde ettim.

Bunların dışında Lisetta Burlotto, Andrea Griffagnini, Laurana Lajolo, Maria Teresa Mascarello, Sergio Miravalle, Beppe Rinaldi ve Terenzio Vergnano'ya ve Oristano'daki Montiferru Barigadu Sinis di Cuglieri'den Salvatore Polo'ya da teşekkürlerimi sunarım.

EK 3:
KRONOLOJİ

CARLO PETRİNİ'NİN YAŞAM ÖYKÜSÜ VE SLOW FOOD'UN HİKÂYESİ

1949 Carlo Petrini Bra'da dünyaya geldi.

1966 17 yaşındaki Petrini Bra'daki San Vincenzo De' Paoli Katolik derneğinin başkanı oldu.

1971 Bra'daki sol gençliğin örgütlenme temelini oluşturacak olan Circolo Leonardo Cocito kuruldu.

1974 *In Campo Rosso*'nun ilk sayısı çıktı.

1975 ARCI'ya bağlı Spaccio di Unità Popolare Bra'daki şubesini açtı. 17 Haziran'da Radio Bra Onde Rosse yayına başladı.

1976 Petrini Proleter Birlik Demokrat Partisi'nin (PDUP) belediye konseyine girdi.

1978 Petrini, Azio Citi ve Giovanni Ravinale'den oluşan üçlünün San-Remo'daki Club Tenco'da Amilcare Rambaldi tarafında organize edilen açılış gecesi.

1979 5-8 Nisan tarihlerinde *Canté i'euv* festivali düzenlendi. 1980 ve 1981 yıllarında da tekrar edildi.

1980 Petrini PDUP'den tekrar belediye konseyine seçildi. 1 Mayıs'ta Monforte'de Nete İkizleri'yle tanıştı.

1981 1 Mayıs'ta Treiso'da Osteria dell'Unione açıldı. Kasım'da Barolo Dostları Derneği'nin ilk toplantısı yapıldı.

1982 16 Nisan'da Bra'da Circolo Cocito'nun faliyet kolu olan I Taroc-

chi Kooperatifi doğdu. Ekim'de *La Gola* dergisi hayata geçti.

1983 Haziran'da Petrini Vinchio d'Asti'de ilk ödülünü aldı: Rosetta Lajolo Toprakların ve Toprak Ürünlerinin Değerlendirilmesi Ödülü. *La Gola*'nın yanında *Barolo & Co*'da gazetecilik yapmaya başladı.

1984 Aralık ayında Brada Via Mendicità Istruita 12 numarada Osteria del Boccondivino açıldı.

1986 Mart ayında I Tarocchi Kooperatifi Alba'da Osteria dell'Arco'yu açtı. 26-27 Temmuz'da Barolo ve Fontanafredda'da Arci Gola Derneği kuruldu. Carlo Petrini oybirliği ile başkan seçildi. 16 Aralık'ta *Gambero Rosso*'nun ilk sayısı çıktı. Ekinde Petrini ve Arci Gola'nın kaleme aldığı manifesto vardı.

1987 23 Nisan'da *L'Unità* gazetesiyle birlikte verilmeye başlanan bir gastronomi ve hobi eki *A/R*'de yazılar yazmaya başladı. Bu ek 1989'a kadar yayımlandı. 3 Kasım'da *Gambero Rosso* Folco Portinari tarafından kaleme alınan Slow Food Manifestosu'nu yayımladı. Aralık'ta Floransa'da *Vini d'Italia* hayata geçti.

1988 Arcigola'nın bir yayınında salyangoz ilk defa belirdi. 4 Temmuz'da dernek genel gastronomi konularının yer aldığı "Côte-d'Or'un Burgonya için üstlendiği rolü Langa Piemonte için üstlenebilir mi?" başlıklı bir yazı yayımladı. 1-13 Kasım tarihlerinde San Gimignano, Montalcino ve Siena'da ilk Arci gola ulusal kongresi düzenledi.

1989 Temmuz'dan itibaren bir yıl boyunca *L'Unità* gazetesi *Arcigoloso* isimli bir ek yayımladı. Ek Via Mendicità'da hazırlandı. 8-10 Aralık'ta Paris'teki Opéra Comique'te Slow Food'un kurucu kongresi bütün dünyadan gelen delegelerle toplandı.

1990 Slow Food Editore kuruldu ve ilk kitabı *Osterie d'Italia* raflara çıktı. 15-18 Kasım tarihlerinde Alba'da uluslararası Piemonte

şarapları kurultayı yapıldı. Aralıkta Venedik'te Slow Food'un ilk uluslararası kongresi düzenlendi.

1991 13-16 Haziran'da Perugia'da derneğin ikinci ulusal kongresi gerçekleştirildi. Derneğin ismi Arcigola Slow Food oldu. Sonbaharda Toskana şaraplarının ilk uluslararası kurultayı yapıldı.

1992 Bahar aylarında Verona'daki Vinitaly'nin ardından Arcigola Petrini'nin hazırladığı ve 1998'e kadar yayımlanacak olan *Guida ai vini del mondo* (Dünya Şarapları Rehberi) beş dilde yayımlanmaya başladı. Fruili-Venezia Giulia'da uluslararası şarap kurultayı toplandı.

1993 Haziran'da tadım haftası düzenlendi. Bu etkinlik gençlere yönelikti ve dört yıl boyunca tekrarlandı. Sonbaharda ikinci Piemonte Şarapları Kurultayı düzenlendi.

1994 Verona'daki Vinitaly'de Tat Laboratuvarları kuruldu. 1-4 Aralık'ta Salone del Gusto'nun öncüsü olan Milano Golosa toplandı. Terrasini'de (Palermo) 29 Eylül-2 Ekim tarihlerinde üçüncü ulusal kongre gerçekleştirildi.

1995 Güney yarımküre için projeler üretecek olan Tavole Fraterne (Kardeş Sofralar) projesi hayata geçirildi.

1996 *Slow* dergisi önce üç dilde, 1998'den itibaren ise beş dilde yayımlanmaya başladı. 29 Kasım - 2 Aralık arasında Torino, Lingotto'da Piemonte Bölgesinin katkılarıyla ilk Salone del Gusto düzenlendi.

1997 20 Haziran'da Korumalara temel teşkil edecek Arca (Gemi) Manifestosu yayımlandı. 16-19 Ekim tarihlerinde Orvieto'da Slow Food'un ikinci uluslararası kongresi yapıldı. 19-22 Eylül'de Bra'da süt ürünleri için düzenlenen Cheese hayata geçirildi.

1998 19-21 Haziran'da Rovereto'da toplanan üçüncü ulusal kongre Koruma ürünlerini seçti. 27 Haziran'da Agenzia di Pollenzo

SpA kuruldu. 5-9 Kasımdaki Salone del Gusto büyük bir başarı kazandı. Carlo Petrini ile *La Stampa* arasındaki işbirliği başladı. Bra, Greve, Orvieto ve Positano belediye başkanlarının girişimiyle Cittàslow kuruldu.

1999 Arca Bilimsel Komisyonu kuruldu. Eylül ayında ikinci Cheese etkinliği gerçekleştirildi.

2000 Bologna'da ekim ayında ilk Slow Food Biyoçeşitlilik Ödülü sahiplerini buldu. Torino'daki Salone del Gusto'da Korumalar ilk defa tanıtıldı. Petrini 30 Ekim'de Londra'da International Wine and Spirit Competition'ın "Yılın iletişimcisi" ödülünü aldı.

2001 Nisan ayında *www.slowfood.it* yayına başladı. Mayıs ayında Slow Food Arcigola mütevelli heyeti toplantısında Master of Food projesi hayata geçti. Bra'da üçüncü Cheese düzenlendi. Porto'da ikinci Slow Food Biyoçeşitlilik Ödülleri sahiplerini buldu.

2002 7-9 Haziran'da Riva del Garda'da beşinci ulusal kongre düzenlendi. Dernek Arcigola ismini bırakıp Slow Food Italia adını aldı. Bu yıl ekogastronomi yılı oldu. Dördüncü Salone del Gusto'da uluslararası Korumalar tanıtıldı ve üçüncü Biyoçeşitlilik Ödülleri dağıtıldı. 8 Kasım'da Avrupa Birliği Komisyonu Başkanı Romano Prodi, Petrini'ye Brüksel'de birliğin tarım alanındaki yenilikçi projelere verdiği bir ödül olan Sicco Mansholt 2002 Ödülü'nü takdim etti.

2003 Petrini 5 Şubat tarihli "Küresel Gıda hakları Floransa Deklarasyonu"na katıldı. 10 Temmuz'da Napoli'deki Suor Orsola Benincasa Üniversitesi Petrini'ye Kültürel Antropoloji dalında fahri doktora verdi. Bra'da dördüncü Cheese düzenlendi. 6-9 Kasımdaki Dördüncü Uluslararsı Slow Food Kongresi Petrini'yi başkan seçti.

2004 30 Nisan'da Agenzia di Pollenzo faaliyete geçti. Haziranda Ce-

nova'da ilk Slow Fish etkinliği düzenlendi. Ekimde *Time* dergisi Petrini'yi 27 kişilik Avrupa'da Yılın Kahramanı listesine dahil etti. 20-23 Ekim'de Torino'daki Palazzo del Lavoro'da ilk uluslararası Terra Madre toplantısı düzenlendi. 23 Ekim'de beşinci Salone del Gusto kapılarını açtı.

2005 1 Ocak'ta Petrini'ye Cumhurbaşkanı Carlo Azeglia Ciampi tarafından Grande Ufficiale nişanı verildi.

EK 4:
TÜRKİYE'DEKİ SLOW FOOD KONVİVİYUMLARI

Türkiye'deki Slow Food çalışmalarıyla ilgili bilgi almak, hızla sanayileşen ve geleceğini tüketen bir dünyayı yavaşlatmaya destek vermek isterseniz, size en yakın noktadaki konviviyum liderleriyle temasa geçebilirsiniz.

Adapazarı
Ayşe Berin Ertürk
+90 532 213 87 64
berinerturk@yahoo.com

Ankara
Aylin Oney Tan
Rafet Canitez Cad. 58/1
Oran Sitesi, Oran
06450 - Ankara
+90 312 491 17 91
aylinoneytan@yahoo.com

Aydın, Yenipazar
Nazan Elmas
Çarşı Mah. İnönü Cad. No: 26/2
09350 - Aydın, Yenipazar
+90 505 826 73 06
e1_nasnaz@hotmail.com

Balıkesir, Ayvalık
Ali Kürşat
Tellikavak Mevkii No: 7
10400 - Ayvalık
+90 532 346 92 68
ali@kursat.com.tr

Muğla, Bodrum
Francis Marciano
Pk 7, Yalıkavak
48400 - Bodrum
+90 252 386 41 13
babazar@superonline.com

Çanakkale, Bozcaada
Reşit Soley
Corvus Bağları, Bozcaada
+90 212 286 58 80
rsoley@corvus.com.tr

Çanakkale, Gökçeada
Hüseyin Rıdvan Yurtseven
ÇOMÜ Gökçeada MYO
17760 - Gökçeada/Çanakkale
+90 542 435 10 08
ryurtseven@comu.edu.tr

Gaziantep
Filiz Hösükoğlu
İncilipınar Mah. 3 nolu Cad. Bayel
İş Merkezi - A Blok No: 101 Kat: 1
Şehitkamil 27090 - Gaziantep
+90 533 680 71 73
filizhosukoglu@gmail.com

Iğdır
Haydar Alagöz
Aşağı Çamurlu Köyü
Hacı Ömer Şark Çiftliği
Aralık, Iğdır
+90 532 562 58 51
haydaralagoz@gmail.com

İstanbul, Balkon Bahçeleri
Leyla Kabasakal
Barbaros Mah. Kentplus Sitesi 3.
Etap D7 Blok No: 62
34726 - İstanbul
+90 216 688 19 64
leylakabasakal@yahoo.com

İstanbul, Fikir Sahibi Damaklar
Defne Koryürek
İstiklâl Cad. No: 115 Beyoğlu
34433 - İstanbul
+90 212 291 53 20
+90 555 377 16 73
dkoryurek@gmail.com

İstanbul, Yağmur Böreği
Ayfer Yavi
Sayhan Sitesi F Blok, B Kapı, D10
1.Ulus 34347 - İstanbul
+90 212 258 38 57
ayferyavi@yahoo.com

İzmir, Bardacık
Nedim Atilla
Ankara Cad. 64/1
Bornova, İzmir
+90 232 435 17 17
atilla.nedim@gmail.com

İzmir, Çeşme
Talat Erboy
2027 Sokak No: 8
35950 - Alaçatı, Çeşme
+90 232 716 03 20
talaterboy@superonline.com

İzmir, Teos
Neptün Soyer
Teos Tatil Köyü Seferihisar
35460 - İzmir
+90 533 215 62 22
neptunsoyer@hotmail.com

İzmir, Tire
Handan Türkeli
Kaplan Köyü
Tire, İzmir
+90 535 303 76 50
handanturkeli@yahoo.com

İzmir, Urla
Bilge Bengisu
Eski Çeşme Yolu 34
35430 - Urla, Izmir
+90 535 527 16 85
b_bengisu@yahoo.com

İzmir, Zeytindalı
Gül Girişmen
Atatürk Candede Cad.
14A/1 Eski Foça,
35680 - Foça, İzmir
+90 532 616 82 49
guluraslar@hotmail.com

Kars
İlhan Koculu
Yeni Çamlıca Mah. Yedpa İş
Merkezi G Caddesi A-213
Ümraniye, İstanbul
+90 532 501 62 13
koculupey@gmail.com

Samsun
Tahsin Özbek
Esenevler Mah. Alidayı Sitesi,
10. Sokak A blok No: 3 Atakum
55400 - Samsun
+90 362 439 11 99
tahsin_ozbek@hotmail.com

EK 5:
FOTOĞRAFLAR





Carlo Petrini'nin 1960'larda siyasi ve kültürel örgütlenmeler içinde yer aldığı dönemden fotoğraflar: Bra'daki Cavour Sokağı'nda Arci Langhe ve PDUP şubesi olan tarihi binanın önünde; *Cantè i' euv* kutlamaları sırasında gece vakti dans ederken (yanındaki sakallı arkadaşı Giovanni Ravinale, ikinci kattaki şapkalı ise Silvio Barbero). (Fotoğraf: Tino Gerbaldo. Slow Food Arşivi)





Arci Gola'nın ortaya çıkışından önce, 1980'lerin başında Arci Langhe aktif bir dernekti. Sembolü de yumurtadan yapılmış bir tepeydi.



1979'da Piemonte bölgesinin desteğiyle düzenlenen ilk *Canté i' euv* festivalinin afişi.

1982'de Milano'da *La Gola* dergisi hayata geçti. Yanda bu derginin Gianni Sassi tarafından hazırlanan ilk kapağı görülebilir. Sassi 1986'da da Arci Gola'nın logosunu çizmiştir.





Derneğin salyangozlu ilk logosu, 1988.





1992'de *Slow Food*'un 6. sayısı için Sergio Staino'nun yaptığı bir karikatür; sanki 10 sene önce Arci'nin Montalcino'ya yaptığı geziye referans veriyor: "Bu Arcigola üyeleri hoşuma gidiyor gerçekten... Yemekleri beğenmezlerse insanın suratına söyleyiveriyorlar..."

Günlük *Il Manifesto* gazetesinin içinde verilen *Gambero Rosso*'nun ilk sayfası, insanları 3 Kasım 1987'deki Slow Food toplantısına çağırıyor.



GAMBERO ROSSO

Una proposta rivolta a tutti coloro che vogliono vivere meglio

Slow-food



1988'de yayınlanan ilk *Vini d' Italia*'nın kapağı. Yayına hazırlayanlar Carlo Petrini ve Daniele Cernilli.



1990'larda Club Tenco'dan bir görüntü. Soldan: Antonio Silva, Fabrizio de André, Amilcare Rambaldi ve Carlo Petrini. (Slow Food Arşivi)

Bra üçlüsünün Graziella Gambeggi tarafından Monforte d'Alba'da 1999'da çekilmiş fotoğrafı. Soldan: Giovanni Ravinale, Carlo Petrini ve Azio Citi. (Slow Food Arşivi)





Domenica ve Anna Costamagna'dan oluşan Nete İkizleri'yle Club Tenco'da. Yanda Amilcare Rambaldi, 1980'lerin başı. (Slow Food Arşivi)

Uluslararası Slow Food hareketinin manifesto imza töreni, Paris, Opéra Comique, 1989. Petrini'nin solunda Folco Portinari var, sağda en sondaki ise Edoardo Raspelli. (Slow Food Arşivi)





İlk Salone del Gusto'nun kataloğu, 1996. Sorumluluk Slow Food ile Piemonte bölgesi arasında paylaşılmıştı.



2004'te Lingotto'da düzenlenen Salone del Gusto'dan bir görüntü: Soldan: Piemonte bölgesi başkanı Enzo Ghigo, Tatra Dağlarından Polonyalı bir köylü, Bakan Gianni Alemanno ve Carlo Petrini. Kurdeleyi Ragta Manastırı rahibi Esai Zanawu kesiyor. Kendisi aynı zamanda Tibet'teki yak peyniri koruması temsilcisi. (Giorgio Perettino, Mediamind, Fotogramma)



Carlo Petrini ve Francesco Guccini 1998'de Torino'da düzenlenen Salone del Gusto'da. (Fotograf: Carlo Liedi. Slow Food Arşivi)

Marcello Marengo'nun 2004'te Pollenzo'da çektiği bu fotoğrafta Carlin ile Bartolo Mascarello görülüyor. 2005'te kaybettiğimiz Mascarello, Barolo'nun üreticisi ve 1970'lerde genç Arci üyelerini Langhe'nin şarap dünyasıyla tanıştıran kişi. (Slow Food Arşivi)





İçinde Gastronomi Bilimleri Üniversitesi'ni, bir restoranı ve Şarap Bankas'ını bulunduran Agenzia di Pollenzo kompleksi. (Slow Food Arşivi)



Colorno'daki Palazzo Farnese'deki Gastronomi Bilimleri Üniversitesi. (Slow Food Arşivi)



Carlo Petrini, Vandana Shiva ve Enzo Bianchi şubat 2005'te Torino'daki Lingotto toplantısında gerçekleştirilen "Doğa ve Gıda Karşısında Doğu ve Batı" panelinin çıkışında. Fotoğrafı çeken Marcello Marengo. (Slow Food Arşivi)



Napoli Sour Orsola Benincasa Üniversitesi'nin 2003 yılında Petrini'ye verdiği Kültürel Antropoloji dalındaki fahri doktora. (Slow Food Arşivi)

20-23 Ekim 2004 tarihlerinde Torino'da gerçekleşen Terra Madre toplantısından görüntüler. Prens Charles toplantının son gününe katılarak GDO'lara karşı ve Slow Food kültüründen yana coşkulu bir konuşma yapmıştı. (Slow Food Arşivi)









Terra Madre katılımcıları. Fas'taki Argan yağı kooperatifinden iki kadın. (Slow Food Arşivi)



Sardunya'daki *su succu* fırınının üç sahibesi el yapımı erişte lerle. Soldan: Giovanna Fadda, Angela Fois ve Isabella Fadda. (Fotoğraf: Anna Sulis. Slow Food Arşivi)



Oscypek peynirini üreten üç Polonyalı mandıracı. (Slow Food Arşivi)



Dişbudak ağaçlarının beyazımsı reçinesi *manna*nın toplanması, Madonie, Sicilya.

Afganistan'da Herat üzümü yetiştiren Azim Abdul Walli, Terra Madre'de. (Slow Food Arşivi)





2000 senesinde Londra'da Uluslararası Şarap ve İçki Yarışması'nda Barones Philippine de Rothschild tarafından takdim edilen Yılın İletişimcisi ödülü. (Slow Food Arşivi)



2004 Ekim ayında *Time* dergisi Carlo Petrini'yi o sene Avrupa'da Yılın Kahramanı seçilen 27 kişi arasına dahil etti. (Slow Food Arşivi)



CARLO PETRINI & GIGI PADOVANI

SLOW FOOD DEVRİMİ

Arcigola'dan Terra Madre'ye:
Yeni Bir Yaşam ve Yemek Kültürü

Bu kitabın sayfalarında
sürdürülebilir bir orman kaynağından elde edilen
ve asit içermeyen, FSC ve PEFC sertifikalı kâğıt,
kapağında geri dönüştürülmüş kağıtlardan
üretilen karton kullanılmıştır.

Bu kitabın elinizde tuttuğunuz hale gelene kadar
geçirdiği aşamaları
www.sineksekiz.com
adresinden okuyabilir,
günlük maceralarımızı site içindeki
blogumuz üzerinden takip edebilirsiniz.

Haziran 2011

Slow Food hareketinin sembolü "salyangoz"dur. Hayat içinde sürekli yiyerek yavaş, temkinli ama kararlılıkla ilerleyen salyangoz, cüssesinden beklenmeyecek mesafeler aşar ve geçtiği yerlerde izini bırakır. Tıpkı simgesi salyangoz gibi, Slow Food hareketi de yola çıktığından beri inanılmaz mesafeler kat etmiş, 1986'da İtalya'da küçük bir grupken, bugün 132 ülkede yaklaşık 100 bin üyesiyle dünyanın en etkili gastronomik hareketine dönüşmüştür.

Slow Food Devrimi*'nde "temiz, adil, sağlıklı gıda" prensibiyle endüstriyel gıdalara ve beslenme biçimlerine karşı mücadele veren ve unutulmaya yüz tutan yeme içme geleneklerinin, tarım yöntemlerinin ve biyoçeşitliliğin korunması için çalışan bu hareketin heyecan verici macerasını okuyacaksınız.*

Vandana Shiva ve Defne Koryürek'in önsözleriyle!

ISBN: 978-605-61475-3-1



sürdürülebilir yaşam kitapları - 3

Sinek Sekiz Yayınevi
www.sineksekiz.com
info@sineksekiz.com