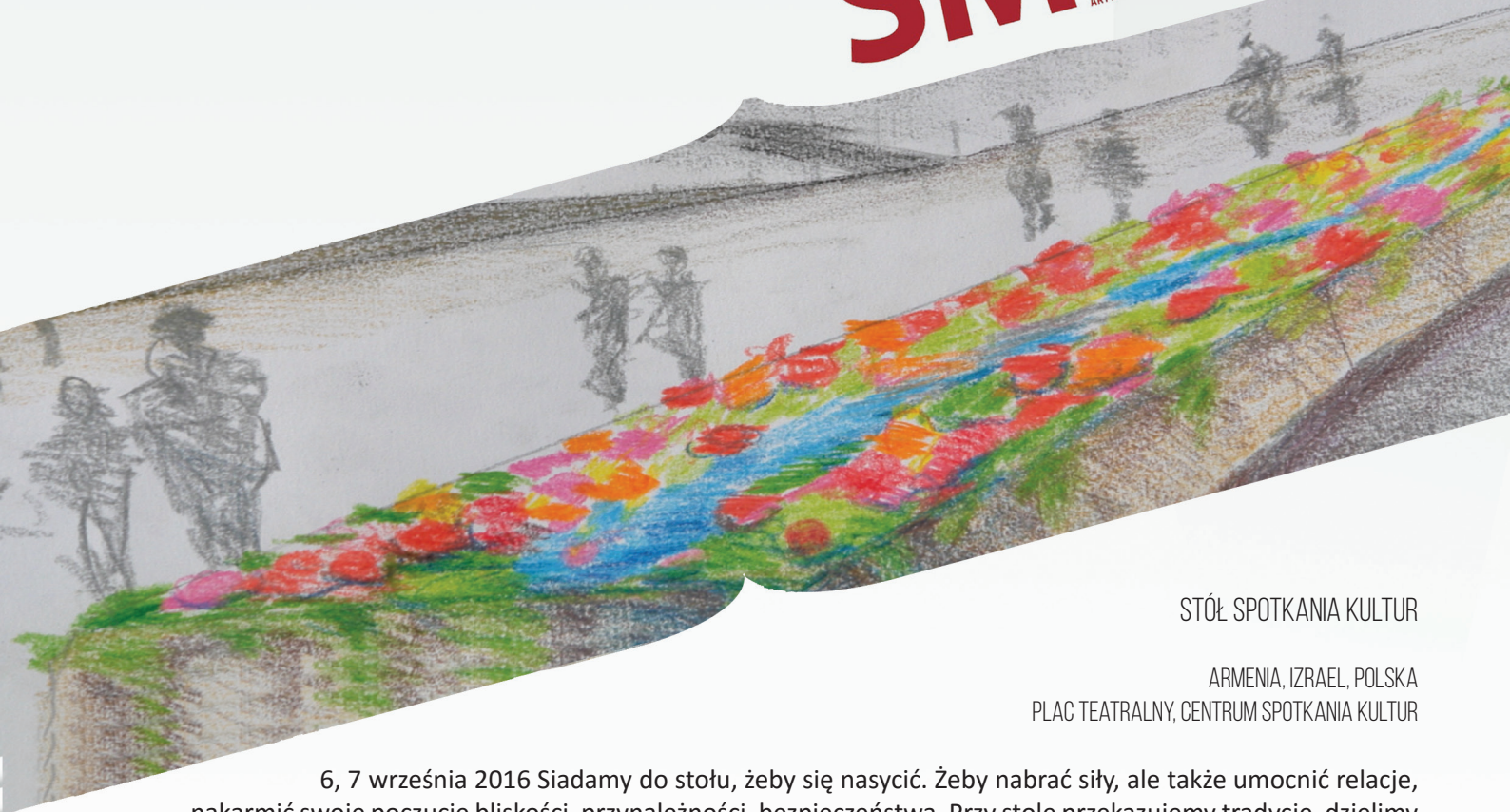




EUROPEJSKI FESTIWAL SMAKU

ARTYTASTE FESTIVAL



STÓŁ SPOTKANIA KULTUR

ARMENIA, IZRAEL, POLSKA
PLAC TEATRALNY, CENTRUM SPOTKANIA KULTUR

6, 7 września 2016 Siadamy do stołu, żeby się nasycić. Żeby nabrać siły, ale także umocnić relacje, nakarmić swoje poczucie bliskości, przynależności, bezpieczeństwa. Przy stole przekazujemy tradycje, dzielimy się chlebem i miłością. Bez stołu nie ma więzi. Przy wspólnym stole mniej rzeczy boli. Amerykańska organizacja Free City namawia do organizowania spotkań w ramach Peace Table – Stołu Pokoju, który gromadzi ludzi z różnych środowisk, często o przeciwstawnych światopoglądach. Zasadą jest „łamanie się chlebem” z innymi osobami, zbliżanie ich ku sobie, jednoczenie. Alex Atala, najślynniejszy obecnie szef kuchni, powiedział: „Facebook nie jest najpotężniejszym medium społecznościowym, jest nim kuchnia, jedzenie” - pisze Monika Kucia w Coaching Extra.

EUROPEJSKI FESTIWAL SMAKU

CENTRUM SPOTKANIA NA EUROPEJSKIM FESTIWALU SMAKU TO STÓŁ

Europejski Festiwal Smaku w Lublinie to dziś jeden z najważniejszych, wielokulturowych festiwali w Polsce. Pokazuje różnorodne oblicza kultury – od muzyki, poprzez obraz, słowo, a także stół i kulinaria. Po raz pierwszy w historii Festiwalu wystąpi trzech światowej sławy szefów kuchni: Andrea Camastra oryginalnie z Włoch, a obecnie z Warszawy, Boris Marcell z Kolumbii oraz Përparim Babalija z Kosowa. To wybitne osobowości, gwiazdy, ale także pokorni ambasadorowie dawnych tradycji kulinarnych, znawcy lokalnych smaków, propagatorzy sezonowości. To na tym aspekcie ich filozofii będzie położony główny nacisk ich prezentacji na EFS. Poprzez takie i inne aktywności chcemy nakłaniać naszych odbiorców do zwrócenia się ku produktom regionalnym i sezonowym, ukazując ich obecność i twórcze wykorzystanie we wszystkich obszarach – kuchni wysokiej.

Osoba, która przychodzi na festiwal, a nie do galerii handlowej, jest ciekawa ludzi, którzy przyjeżdżają z produktami, które wytworzyli swoimi rękami, na swoim polu, w swojej wytwórni. Wytwórcy zaś są ciekawi swoich odbiorców, to dla nich przecież wytwarzają. Najważniejsze jest SPOTKANIE, doświadczenie wspólnego bycia w Lublinie, poznawania się, tworzenia relacji, więzi, zaufania. Kluczowe wydaje się odejście od marketingu, a przejście do pojęcia wymiany – energii, dóbr, inspiracji. Osoba, która decyduje się przyjść na jarmark, podejmuje wysiłek, szuka, jest podmiotem w swoim własnym doświadczeniu. Buduje je wspólnie z tymi, którzy przybyli, to wspólny czas, wspólna przestrzeń. wyrafinowanej, w restauracjach swoje produkty, karmią nas tym, pod czym się podpisują. Najważniejsze jest to regionalnych, a także w kuchni domowej, codziennej.



Na stole pojawi się przestrzeny obraz zbudowany z jedzenia, kwiatów, owców i warzyw. Na obrazie spotkają się pokarmy z Armenii, Izraela i Polski, dokładnie Lubelszczyzny. Dekoracje zbudowane zostaną z potraw, w którym przynajmniej jeden składnik wyjściowy będzie przez samodzielnie pozyskany, wytworzony lub pochodzący z grządki. To może być grządka ogrodowa, działkowa, balkonowa, zaprzyjaźniona, rodzinna, sąsiedzka. Możemy zerwać jabłko w sadzie lub porzeczki w ogrodzie, sam wydoić kozę w gospodarstwie agroturystycznym, gdzie spędzamy wakacje, własnoręcznie uklepać masło albo zrobić ser i przynieść na Stół Spotkania Kultur. W ten sposób przybliżamy ideę „Kuchni prosto od człowieka” poprzez zachętę do zaangażowania i zbliżenia się do przyrody, rytmu natury, ziemi, pracy rąk i karmienia bliskich tym, co sami wytwarzamy.

Autorzy instalacji: Jean Bos, malarze Tomasz Bachanek, Mariusz Drzewiński i Andrzej Widelski, Ela Cwalina i Małgorzata Sulisz

Idea: Monika Kucia, Waldemar Sulisz

Armenia
3-11
WRZEŚNIA

