



#### SLOW FOODI OLULISEMAD PÕHIMÕTTED:

- Kaitsta, säilitada ja propageerida järjepidevalt kohaliku toidu- (ja veini) kultuuri. Seda mitte ainult Itaalias, vaid kõikjal maailmas.
- Koguda ja levitada kohaliku tootmiskultuuriga seonduvat teavet (retsepte, tehnoloogiaid, kirjandust jne).
- Ergutada ja toetada väiketootjate tegevust, soodustada traditsiooniliste põllumajandussaaduste kasvatamist, vanu toiduainete valmistamise tehnoloogiaid ja retsepte ning luua neile oma toodangu realiseerimiseks soodsad tingimused.
- Hoida väiketootjate ja põllumeeste tegevuse toetamise kaudu elus väikekülad, elu maapiirkondades ja põllud haritud.
- Rõhuda tootjate vastutustundlikkusele ja loodusäästlikkusele.
- Via inimesteni arusaam, et toit ei ole pelgalt söögikord, vaid nauding, milles lisaks maitseelamustele jagatakse ühiseid väärtusi, aega ning millel on tugev ühendav sotsiaalne aspekt.
- Võidelda halvavaliteediliste toiduainete tootmise ja tarbimise vastu.
- Via koolide õppeprogrammidesse sisse tootmisõpetus (nimetades seda maitse hariduseks), (taas)luua kooliaiad, ergutada juba maast madalast laste sidet eheda maaeluga.

#### KASULIK TEADA:

- Põhjalik info Piemonte maakonna toidu- ja veinifestivalide kohta: [www.piemonte-turismo.it](http://www.piemonte-turismo.it)
- Iga-aastane suurim Itaalia veinimes [www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com)
- Itaalia suurim rahvusvaheline gastronoomia- ja veinimes professionaalidele BITEG [www.biteg.it](http://www.biteg.it)
- Suurim rahvusvaheline Slow Foodi mess Salone del Gusto toimub üle aasta. Järgmine toimub Torinos 2012. [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)
- Slow Foodi üritused (messid, festivalid jm) [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

#### KUIDAS ÄRA TUNDA KÕRGEKVALITEEDILISI VEINE?

- Itaalias kasvatatakse 350 ametlikult registreeritud veiniviniarjast.
- Kõige kõrgema kvaliteediga Itaalia veinid kannavad DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) või DOC (Denominazione di origine Controllata) tunnust. DOCG veinide nimistusse kuulub 32 veini, mis on valmistatud kõrgeima kvaliteediga veiniviniarjast ja võivad auga kanda seda väärikat tiitlit. Valdav osa DOCG veine valmistatakse Piemontes ja Toscanas. DOC veinide kategooriasse kuulub enam kui 300 veini ning neid valmistatakse kõigis riigi piirkondades.
- Kõik need veinid on kergelt äratuntavad etiketile märgitud DOCG või DOC tähise ja viinamarjastori nime järgi (näit Barolo, Barbaresco, Nebbiolo, Dolcetto jne) ning korgile on peale kleebitud kontrollkoja etikett.
- Kõige kõrgema kvaliteediga kohalikud piirkonnas toodetud toiduained on Itaalias tähistatud DOP, IGP ja PAT märgistusega ning nende kvaliteet on kohaliku omavalitsuse range ja pideva kontrolli all.
- DOP (Denominazione di Origine Protetta) on kohalik kaitstud kaubamärk, toiduaine valmistatakse originaalretsepti järgi, piiratud koguses, käsitsi ja ainult kohapeal. Võrdub veinide kategoorias kasutatava DOC kvaliteedimärgiga.
- IGP (Denominazione di Origine Protetta) toiduained pärinevad suuremast geograafilisest piirkonnast, kuid on valmistatud traditsiooniliste retseptide järgi, neil on piirkonnale iseloomulikud maitseomadused. Võrdub veiniklassis kasutatava ITG kvaliteedimärgiga.
- PAT-märgiga tähistatakse kohalikke traditsioonilisi toiduaineid (võrdub sisuliselt IGPga, kasutatakse ainult Itaalia-siseselt).

#### \* MIS ON GASTRONOMIA?

- Sõna gastronoomia tuleneb muinas-kreeka keelest gastér, mis tähendab «köhtu» ja sõnast nómos, mis tähendab seadust (viisi), mis juhib ja suunab. Seega võiks seda pidada teaduseks, mille abil «juhatakse õigesti kõhus toimuvaid protsesse».
- Esmakordselt kasutas sõna «gastronoomia» oma raamatus Joseph Berchoux 1801. aastal.
- Praeguses kontekstis on gastronoomia õige ja maitseküllase toitumise teadus ja kokakunsti kõrgeim tase.
- Gastronoomi tiitel omistatakse inimesele, kes suudab kõrgeimal tasemel ühendada toiduvalmistamise teoreetilised teadmised ja praktika.
- Tänapäeva gastronoomia haarab endasse mitmeid eri valdkondi nagu näiteks toiduvalmistamise ja toiduainete tehnoloogia, toitumisfilosoofia ja palju muud, mis on seotud söödava/maitstava, lõhnadega ja maitsetesse puutuvaga.
- Tuletise gurmee (kasutatakse ka väljendit *haute cuisine*) võttis kasutusele Brillat-Savarin oma raamatus «Maitse füsioloogia».



#### Gusto: miks itaallased räägivad aina toidust

Jelena Kostjukovitš

Tõlkinud Külli Kressa  
Kirjastus Tänapäev, 2010

Autor ei kirjutanud kokaraamatut, vaid on püüdnud koondada ühtede kaante vahele kõigi Itaalia maakondade sümboltoitude lood ja legendid. Lisaks toidutraditsioonidele, toitumisele ja veinidele räägib autor põnevalt ka kultuurist, ajaloo ja piirkondade omapäras – kõigest, mis otse või kaude on tegelikult seotud toidu ja veinidega. Mida enam Itaaliat tundma õppida, seda selgemaks saab, et igal linnal, külal ja piirkonnal on oma «söödav vapp», st mõni roog või toiduaine, mis on täiuseni viidud just seal: Firenze biifsteek, Milano risoto, Treviso sigur, Capri salat, mille üle kohalik rahvas on siiralt uhke. See on kujuteldav retk Apenniini poolsaare põhjaosast lõunaosasse, maakondade kaupa. Iga maakonna juures püütakse käsitleda neid toite, mis seostuvad itaallaste kollektiivses ettekujutuses otsekohe just vastava piirkonnaga. Autor selgitab, miks see nii on ning annab ülevaate levinumatest toiduga seotud väljenditest ja mõistetest.



## Sa vajad paindlikkust. Sa naudid mugavust. Sa lihtsalt pead valima Miele.

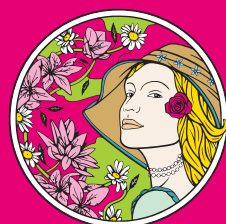
#### Uued Miele nõudepesumasinaid – Mugavuse revolutsioon:

##### Kohandatav 3D söögiriistade sahtel.

Neile, kes jumaldavad köögis kokkamist, mõnusat eluviisi ja naudingut, tutvustab Miele tõelist uuendust köögis.

Patenteeritud 3D söögiriistade sahtel. Reguleeritav kahes suunas. Esimene nõudepesumasin, mis tõelise mustkuntsniku osavusega mahutab ka kõige erilisema kuju ja suurusega söögiriistad ning vajadusel teeb ruumi ka eriti suurtele nõudele.

Naudi elu täiel rinnal koos Miele uue generatsiooni nõudepesumasinaga.



Bistrot Mary

Avatud E-R 12.00 - 15.00  
Paldiski mnt 4

Buffet restoran pakub toite nii  
kohalikust kui rahvusvahelisest köögist.

Laia valikuga lõunabuffet.  
Hind ilma jookideta 16 € / 250.35 EEK

Meritoniaga võidad!

[www.meritonhotels.com](http://www.meritonhotels.com)



Poola köögi nädalad  
26.05.-10.06.2011

Miele

Kõik muu on kompromiss

[www.miele.ee](http://www.miele.ee)