

f
fo
foo
food
foodp
foodpr
foodpri
foodprin
foodprint

foodprint

ΕΚΘΕΣΗ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑΣ

Το **Foodprint** ταξιδεύει στη Θεσσαλονίκη! Στις **6 Ιουνίου 2023** θα πραγματοποιηθούν τα εγκαίνια της έκθεσης φωτογραφίας Foodprint στο **Glass House** (κτίριο Πρώην Βρεφονηπιακού Σταθμού), στο Λιμάνι της Θεσσαλονίκης, στο πλαίσιο του **Thessaloniki Design Week** που φέτος έχει ως κεντρική θεματική τις ποικίλες εκφάνσεις του design που υπηρετούν τη γαστρονομία. Στη συνέχεια, η έκθεση θα φιλοξενηθεί στην Γκαλερί του **Ινστιτούτου Goethe** από τις **15 έως τις 30 Ιουνίου**. Παράλληλες δραστηριότητες της έκθεσης περιλαμβάνουν προβολές ντοκιμαντέρ, διαδραστικά εργαστήρια και εκδηλώσεις μαγειρικής.

Με θέμα τη **Μεσογειακή Διατροφή** και τη σημασία της για τη ζωή μας σήμερα, η έκθεση συνδέει την Ελλάδα, την Ιταλία, την Ισπανία, την Πορτογαλία, το Μαρόκο, την Κύπρο και την Κροατία, μέσα από τις φωτογραφίες πέντε φωτογράφων που ζωντανεύουν έναν πανάρχαιο τρόπο ζωής και διατροφής. Η μεσογειακή διατροφή έχει εγγραφεί στον Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας της **UNESCO**, αναφερόμενη σε γνώσεις και πρακτικές που συνδέονται με τη συλλογή, την προετοιμασία και την κατανάλωση της τροφής, αποτελώντας μέρος της συλλογικής εμπειρίας και μνήμης των μεσογειακών κοινωνιών σε βάθος χρόνου. Βασισμένη στη λιτότητα, το μοίρασμα και την εποχικότητα, παρέχει λύσεις σε ορισμένα από τα πιο κρίσιμα προβλήματα που αντιμετωπίζει ο πλανήτης σήμερα όπως η απώλεια της βιοποικιλότητας, η σπατάλη τροφίμων και η κλιματική αλλαγή.

Το Foodprint διοργανώνεται από την **Anemon** σε συνεργασία με το **Thessaloniki Design Week**, το **Ινστιτούτο Goethe** και το **Φεστιβάλ Ντοκιμαντέρ Θεσσαλονίκης**. Αποτελεί μια συνδιοργάνωση με τα Μουσεία της Brescia της Ιταλίας, το Πολιτιστικό Ίδρυμα της Τράπεζας Κύπρου, το Μουσείο Διατροφής Κύπρου και το Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης, σε συνεργασία με τον Δήμο Αθηναίων, τη Διεύθυνση Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς του Υπουργείου Πολιτισμού και Αθλητισμού, το Εθνικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης (ΕΜΣΤ), υπό την αιγίδα της Ελληνικής Εθνικής Επιτροπής για την Unesco και τη στήριξη του προγράμματος Creative Europe της ΕΕ.

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΕΚΘΕΣΗΣ & ΠΑΡΑΛΛΗΛΩΝ ΔΡΑΣΕΩΝ

📍 Η έκθεση θα φιλοξενηθεί στο **Glass House** (Πρώην Βρεφονηπιακός Σταθμός) στο Λιμάνι της Θεσσαλονίκης από τις **6 έως τις 11 Ιουνίου 2023, ώρες 12:00 - 21:00**. Θα συνεχιστεί στην Γκαλερί του **Ινστιτούτου Goethe** από τις **15 έως τις 30 Ιουνίου**. Καθ' όλη τη διάρκεια αυτής της περιόδου, θα πραγματοποιηθούν ειδικές εκδηλώσεις και εργαστήρια:

- **Τρίτη 6 Ιουνίου | Εγκαίνια της Έκθεσης 🎉**

Τοποθεσία: The Glasshouse | Ώρα: 20:00 - 22:00

- **Τετάρτη 7 Ιουνίου | Κινηματογραφικές Προβολές | Γαστρονομικά Ταξίδια: Εξερευνώντας την ταυτότητα μέσα από το φαγητό και το ντοκιμαντέρ 🎬** *Τοποθεσία: Κινηματογράφος Ολύμπιον | Είσοδος ελεύθερη*

Το Foodprint, σε συνεργασία με τη Thessaloniki Design Week και το Φεστιβάλ Κινηματογράφου Θεσσαλονίκης οργανώνουν μια σειρά κινηματογραφικών προβολών, εξερευνώντας τη σχέση μεταξύ φαγητού και ταυτότητας.

19:00 - 19:45 | Food Tales

Φαγητό, τόπος, μνήμη, διατροφικές συνήθειες. Έργα βίντεο και μικρού μήκους δημιουργικών ανθρώπων από όλη τη Βόρεια Ελλάδα, που συμμετείχαν στο πρόγραμμα Tale of X Cities του Goethe-Institut Thessaloniki και του ArtBOX. (Περισσότερα: www.x-cities.net)

19:45 - 21:30 | Όταν ο Βάγκνερ Συνάντησε τις Ντομάτες (σκηνοθ. Μαριάννα Οικονόμου, 2019, 72'). *Βραβείο Ελληνικής Ακαδημίας Κινηματογράφου Καλύτερης Μεγάλου Μήκους Ταινίας Τεκμηρίωσης, 2019 & Ελληνική πρόταση για το Όσκαρ Καλύτερης Διεθνούς/Ξενόγλωσσης Ταινίας, 2020.*

Με χιούμορ και πρωτοτυπία, οι λιγιστοί κάτοικοι ενός Θεσσαλικού χωριού αναμετρούνται με την παγκόσμια αγορά, με όπλο μια ντομάτα. Ακολουθεί Q&A με τον παραγωγό της ταινίας Γιούρι Αβέρωφ, τον Παναγιώτη Σαινατούδη από το Πελίτι, την Αλεξάνδρα Κορωνίδου από τον Κοινωνικό Καταναλωτικό Συνεταιρισμό Bios Coop, τον παραγωγό Παναγιώτη Γιλτίδη.

21:30 - 22:50 | Ο περιπλανώμενος σεφ (The Wandering Chef, σκηνοθ. Park Hye-ryoung, 2020, 82').

Ο διάσημος σεφ Jiho Im πιστεύει ότι η Μητέρα-Φύση βρίσκεται στην καρδιά της μαγειρικής και περιπλανιέται σε όλη την Κορέα σε αναζήτηση πρώτων υλών. Η ταινία τον συναντά καθώς αναλαμβάνει τη μεγαλύτερη πρόκληση της ζωής του: να δημιουργήσει μέσα σε μόλις 24 ώρες 108 νέα πιάτα – σημαδιακός αριθμός για τους Βουδιστές– ως φόρο τιμής στη θετή του μητέρα.

- **Σάββατο 10 Ιουνίου | Εργαστήριο | Γνωριμία με τους σπόρους** 🌱

Τοποθεσία: The Glasshouse | Ώρα: 17:00 - 19:00 | Είσοδος ελεύθερη έπειτα από δήλωση συμμετοχής

Το Foodprint και το Πελίτι, ενώνουν δυνάμεις για να διοργανώσουν ένα εργαστήριο για όλη την οικογένεια, για τον εορτασμό των παραδοσιακών σπόρων. Το εργαστήριο θα περιλαμβάνει θεατρικό παιχνίδι και δραστηριότητες με επίκεντρο τους σπόρους, το φύτευμα και τη συλλογή τους. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν για την αξία των παραδοσιακών σπόρων και θα γνωρίσουν το έδαφος, το νερό, τα ζώα και τους σπόρους που κάνουν δυνατή την τροφή μας.

- **Κυριακή 11 Ιουνίου | Εργαστήριο | Mediterranean Food Stories** 🌶️

Τοποθεσία: The Glasshouse | Ώρα: 11:30 - 13:00 | Είσοδος ελεύθερη έπειτα από δήλωση συμμετοχής

Τη μεσογειακή κουζίνα χαρακτηρίζουν συνδυασμοί πρώτων υλών που είναι κοινές στις χώρες της Μεσογείου. Ο σεφ παραδοσιακής γαστρονομίας Γιάννης Κατσαντώνης, αφηγείται διατροφικές ιστορίες της Μεσογείου και της Σαλονικιώτικης κουζίνας σε ένα διαδραστικό εργαστήριο δημιουργίας βιώσιμων, υγιεινών και νόστιμων σνακ, μεζέδων και σάντουιτς. Οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να μοιραστούν τις γαστρονομικές τους εμπειρίες και να πειραματιστούν δοκιμάζοντας νέες συνθέσεις γνώριμων γεύσεων, βασισμένες στην εποχικότητα, την εντοπιότητα, τη διατροφική αξία, την αισθητική και τις παραδοσιακές χρήσεις μεσογειακών προϊόντων.

Δηλώσεις συμμετοχής: https://www.goethe.de/ins/gr/el/ver.cfm?event_id=24757468

Facebook Event: <https://www.facebook.com/events/984179599375879>

Περισσότερες πληροφορίες: www.foodprint-project.com

ΟΙ ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ

Πέντε Ευρωπαίοι φωτογράφοι ταξίδεψαν στην Ελλάδα, την Ιταλία, την Ισπανία, την Πορτογαλία, το Μαρόκο, την Κροατία και την Κύπρο, καταγράφοντας τις δραματικά αντίθετες όψεις της Μεσογειακής Διατροφής σήμερα, από απομονωμένα ψαροχώρια μέχρι σύγχρονες σχολές μαγειρικής. Διερεύνησαν ποικίλα θέματα όπως η βιωσιμότητα, η ταυτότητα, η οικογένεια, η κοινότητα, η μαγειρική, η γεωργία, η υγεία και η δημιουργικότητα. Οι εικόνες επιδιώκουν να ενθαρρύνουν το κοινό να συνδεθεί με το παρελθόν της περιοχής, η οποία αν και σημαδεύτηκε από τη φτώχεια και την πείνα, δημιούργησε μια από τις πιο υγιεινές και βιώσιμες διατροφικές παραδόσεις στον κόσμο.

Η Αγγλίδα φωτογράφος **Elena Heatherwick** ταξίδεψε στο νησί της Κρήτης για να διερευνήσει το θέμα της γαστρονομικής κληρονομιάς. Πέρασε χρόνο με μια οικογένεια που διατηρεί μια μικρή ταβέρνα σε μια απομακρυσμένη ορεινή περιοχή. Τρεις γενιές συμμετέχουν στην παραγωγή προϊόντων, όπως τυρί και λαχανικά, ενώ παράλληλα συλλέγουν εποχιακά άγρια φυτά από τα βουνά.

Ο Γερμανός φωτογράφος **Johann Clausen** επισκέφθηκε την Κροατία και αποτύπωσε το τοπίο στην ανατολική ακτή της Αδριατικής Θάλασσας, εξερευνώντας οπτικά ένα από τα πιο βασικά συστατικά της μαγειρικής και της συντήρησης των τροφίμων: το αλάτι. Στην Κύπρο, φωτογράφησε μια φουτουριστική φάρμα εμπορευματοκιβωτίων όπου καλλιεργούνται φρέσκα χόρτα, προστατευμένα από τις ακραίες καλοκαιρινές θερμοκρασίες του νησιού, ενώ παράλληλα δημιούργησε μια σειρά από πορτρέτα φρούτων σε έναν εγκαταλελειμμένο οπωρώνα, αποκαλύπτοντας την ομορφιά τους με έναν διαχρονικό τρόπο.

Η Ελληνίδα φωτογράφος **Μυρτώ Παπαδοπούλου** ταξίδεψε στο Μαρόκο και φωτογράφησε μια κοινότητα στην απομακρυσμένη ορεινή περιοχή Ταουνάτε. Μέσα από μια εποχιακή, φυτική διατροφή -καθώς το κρέας είναι πολύ ακριβό για να το προμηθευτούν- τα μέλη της κοινότητας διατηρούν στενή σχέση με το περιβάλλον τους, αγκαλιάζοντας ό,τι τους προσφέρει.

Ο Ολλανδός **Chris de Bode** ταξίδεψε στην Ισπανία, για να επικεντρωθεί στα οφέλη του μεσογειακού φαγητού για την υγεία. Εκεί, φωτογράφησε μια ομάδα επιστημόνων του Πανεπιστημίου της Ναβάρρα, οι οποίοι διεξάγουν μια από τις κορυφαίες μελέτες παγκοσμίως για τη μεσογειακή διατροφή, με την ονομασία PREDIMED+. Στην Ιταλία, ο Chris διερεύνησε τα θέματα της γαστρονομίας, της δημιουργικότητας και της καινοτομίας, μέσα από μια σειρά πορτρέτων μαθητών μαγειρικής στην πόλη Μπρέσια.

Η Ισπανίδα **Maria Contreras Coll** επισκέφθηκε το πορτογαλικό νησί Culatra για να καταγράψει πώς η τοπική κοινότητα των συλλεκτών οστρακοειδών επηρεάζεται από τη ρύπανση, την άνοδο της θερμοκρασίας και την υπεραλίευση, αποκαλύπτοντας πώς η διαβίωσή τους είναι απόλυτα συνδεδεμένη με τη θάλασσα.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ:	ANEMON PRODUCTIONS
ΣΥΜΠΑΡΑΓΩΓΗ:	GOETHE-INSTITUT ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΥΚΛΑΔΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ FONDAZIONE BRESCIA MUSEI ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΤΡΑΠΕΖΑΣ ΚΥΠΡΟΥ ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΥΠΡΙΑΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΣΥΝΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΝΕΟΤΕΡΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ, ΕΘΝΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΣΥΓΧΡΟΝΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (ΕΜΣΤ)
ΜΕ ΤΗ ΣΤΗΡΙΞΗ:	CREATIVE EUROPE PROGRAMME OF THE EU
ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ:	ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΕΘΝΙΚΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ UNESCO
ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΡΓΟΥ:	MARLEN ΜΟΥΛΙΟΥ
GRAPHIC DESIGN:	DOLPHINS - ΘΑΝΟΣ ΤΣΑΜΠΟΥΚΑΣ