



Food On The Edge gastronomy symposium: Κάντο όπως η Ιρλανδία!



Την ώρα που στην Ελλάδα πολλά πράγματα γύρω από την εστίαση δεν αντιμετωπίζονται με την πρέπουσα σοβαρότητα, η Ιρλανδία πρωτοπορεί για μια ακόμη χρονιά με το Food On The Edge. Πρόκειται για ένα διήμερο συμπόσιο, το οποίο διοργανώνεται σε ετήσια βάση και απευθύνεται σε σεφ, αλλά και σε κάθε άνθρωπο που τον αφορά η γαστρονομία, επαγγελματία ή μη.

Φέτος, το Food On The Edge, πραγματοποιήθηκε 18- 19 Οκτωβρίου στο Airfield Estate στο Δουβλίνο και είχε στο πρόγραμμά του πολλές live συζητήσεις, καθώς και virtual talks με συμμετέχοντες από όλο τον κόσμο που μεταδόθηκαν μέσω streaming, καθώς ήταν για τους διοργανωτές απαραίτητο να διευρυνθεί η βάση της συζήτησης. Ανάμεσα στους καλεσμένους ήταν προσωπικότητες όπως η σεφ Garima Aurora, η πρώτη Ινδή που κέρδισε αστέρι Michelin, ο Αυστραλός σεφ Mark Best που ξεχώρισε στη σειρά του Netflix, «Chef's Table», ο ανατρεπτικός σεφ Bertrand Grébaut από τη Γαλλία, αλλά και η σεφ Pía León από το Περού, η οποία κέρδισε το The World's Best Female Chef Award για το 2021.

Το θέμα γύρω από το οποίο περιστράφηκε η διοργάνωση ήταν ο όρος Social Gastronomy, ο οποίος ουσιαστικά αναφέρεται στον ολιστικό τρόπο που πρέπει να προσεγγίζεται η τροφή και στόχος το να δημιουργηθεί ένα δίκτυο ανθρώπων, που εργάζονται στον

τομέα της εστίασης και της φιλοξενίας, ικανό να αλλάξει τους επικρατούντες κανόνες προς το καλύτερο. Δεν είναι άλλωστε τυχαία η επιλογή του χώρου: το Airfield Estate είναι ένα αγρόκτημα στα περίχωρα του Δουβλίνου που λειτουργεί ως κιβωτός για την παραδοσιακή, βιώσιμη γεωργία.

Ο ιδρυτής του Food On The Edge, συγγραφέας και σεφ /ιδιοκτήτης του μισελενάτου εστιατορίου Aniar, JP McMahon δήλωσε ότι φέτος επιλέχθηκε το συγκεκριμένο θέμα, καθώς η πανδημία απέδειξε τον τεράστιο ρόλο που έπαιξε το φαγητό στη διαμόρφωση νέων συνθηκών σε κοινωνικό και πολιτικό επίπεδο- οι επιρροές είναι πολύ σημαντικές για να τις αγνοήσει κανείς και αποδεικνύουν ότι μέσω της διατροφής μπορεί να επέλθει η ανάπτυξη, η αλλαγή, αλλά και η ενίσχυση των ανθρώπινων σχέσεων και της επικοινωνίας, σε παγκόσμιο επίπεδο. Για εκείνον το Food On The Edge είναι ένα μακρόπνοο σχέδιο, με ορίζοντα εικοσαετίας, το οποίο διανύει τον έκτο χρόνο παρουσίας του και μάλιστα με επιτυχία, ενώ το όραμά του να μεταμορφώσει την πατρίδα του σε μια δεύτερη «Κοπεγχάγη», δηλαδή να τη γεμίσει με εστιατόρια που θα σερβίρουν υπέροχο φαγητό, είναι αυτό κινητοποιεί τόσο το Food On The Edge, όσο και τον ίδιο. Με θετικά αποτελέσματα: αν και το τουριστικό ρεύμα δεν ήταν το ίδιο στην Ιρλανδία λόγω της πανδημίας, οι ντόπιοι ανακάλυψαν ξανά τα εστιατόρια και μαζί την εγχώρια γαστρονομική κουλτούρα.

