

POMEN MEDNARODNEGA PROJEKTA ALPFOODWAY ZA LOKALNE SKUPNOSTI NA GORIŠKEM



Alpski svet z gorskimi in hribovskimi območji, planinami in dolinskim predelom ima bogato naravno in kulturno krajino, ki jo sodobne globalne spremembe ter socialne in ekonomske krize niso obšle. Depopulacija, staranje prebivalstva, izseljevanje mladih, izginjanje kulturnih posebnosti ter nevdržno izkoriščanje naravnih virov in kulturne dediščine predstavljajo le nekaj perečih problemov ali izzivov, s katerimi se soočajo lokalni prebivalci, raziskovalci, razvojni načrtovalci in politika. Rešitve za njihovo premagovanje se išče na različnih ravneh; med drugim tudi pri vnovičnem ovrednotenju, varovanju in vzdržni rabi starih, tradicionalnih znanj in dosežkov naših prednikov, ki so znali zaradi drugačnega načina življenja in tehnološkega razvoja živeti v sožitju z naravo in vzdržno uporabljati naravne in kulturne danosti. Tradicionalna znanja, veščine in njihovi dosežki, ki jih danes uvrščamo med snovno in nesnovno kulturno dediščino, tako niso pomembni le za opredeljevanje identitete alpskih skupnosti ali vsebine gorskega turizma, temveč tudi kot pomemben potencial za razvoj kakovostnih gospodarskih izdelkov, ki bi lahko odražali posebnosti alpskega sveta.

V kontekstu sodobnih razvojnih smernic, ki si prizadevajo ohranjati naravo in vzdržno uporabljati naravne danosti, razvijati zeleno gospodarstvo, ohranjati kulturne posebnosti in aktivno vključevati lokalno prebivalstvo v razvoj, je nastal tudi mednarodni projekt *AlpFoodway: interdisciplinarni, transnacionalni in participativni pristop k dediščini alpske prehrane* (Interreg, program Alpsko območje),¹ ki poteka v šestih državah alpskega območja. V interdisciplinarnem in medsektorskem konzorciju 14 partnerjev sodelujejo tudi tri slovenske institucije. Poleg raziskovalcev z ZRC SAZU² še sodelavci iz Regionalne razvojne agencije Severne Primorske in Razvojne agencije Zgornje Gorenjske – RAGOR. Projekt, ki se je začel novembra

2016 in bo trajal do oktobra 2019, bo med drugim pod drobnogled postavil tudi alpski svet in njegov obrobni del na Goriškem.

Glavni namen projekta je raziskati in s sodobnimi participativnimi pristopi ovrednotiti dediščino alpske kulinarike, ki vključuje značilne jedi in živila, poljedelske kulture, tradicionalna znanja o pridelovalnih tehnikah, šege in navade uživanja hrane ter načine prenosa starih znanj in veščin. Poudarek je na vnovičnem ovrednotenju nekdanjega načina življenja prednikov z alpskih območij in njihovih vrednot (prim. medsebojne solidarnosti in vaške pomoči, skupne uporabe dobrin in storitev, skromnosti in vztrajnosti, skrbi za okolje in naravne vire, pomenu medgeneracijskega sodelovanja ipd.) kot tudi iskanju inovativnih načinov in orodij njihovega varovanja, promocije, uporabe in trženja. Pri tem je ključno, da kulturne pravice nosilcev dediščinskih praks ne bodo ogrožene oziroma pod vplivom kapitalistične in potrošniške kulture celo zlorabljene. Zato se pomemben poudarek namenja tudi vključevanju, ozaveščanju in izobraževanju lokalnih skupnosti oziroma ljudi, ki so po interpretacijah rabe dediščine za trajnostni razvoj prepoznani kot glavni akterji varovanja, prenašanja, rabe in trženja dediščinskih prvin.

Glavne projektne aktivnosti se osredotočajo na izbor, etnološke in ekonomske raziskave ter inventarizacijo kulturnih praks in kulinaričnih izdelkov, ki jih lokalne skupnosti in strokovna javnost prepoznava kot reprezentativne enote alpske kulinarične dediščine. Izbrane enote (prim. pašništvo, pridelava sira, nabiranje zelišč, kulturni festivali, tematske poti ipd.) bodo tudi osnova za oblikovanje mednarodne mreže nosilcev dediščinskih praks in drugih lokalnih deležnikov, ki bodo pripomogli k utrjevanju skupnega, mednarodnega alpskega območja. Hkrati bodo dediščinske kulinarične enote predstavljale vir za spoznavanje, ohranjanje in nadaljnji razvoj skupnih alpskih vrednot, potrebnih za utrjevanje alpske identitete in varovanje naravnih in kulturnih posebnosti. Projektne rezultati vključujejo tudi oblikovanje strateške vizije ohranjanja in trajnostnega trženja alpske dediščine ter pripravo in promocijo listine alpskih vrednot, povezanih z nesnov-

¹ Več o projektu gl. <http://www.alpine-space.eu/projects/alpfoodway/en/home> in <https://ikss.zrc-sazu.si/sl/programi-in-projekti/alpfoodway-interdisciplinarni-transnacionalni-in-participativni-pristop-k#v>. V letu 2017 je bil posnet tudi promocijski film projekta <https://www.youtube.com/watch?v=QfHD60jOw0>.

² V okviru ZRC SAZU sodelujeta Inštitut za slovensko narodopisje in Inštitut za kulturne in spominke študije.



Kulinarična ponudba v planini Duplje pri Krnskem jezeru (foto: J. Fakin Bajec, 2017).



Mlekarna Planika iz Kobarida ponuja številne mlečne izdelke, ki so osnovani na tradiciji območja, vendar nadgrajeni s sodobnimi lokalnimi sestavinami in znanji. Novi izdelek je tudi sir z dimljeno postrvjo iz bližnje ribogojnice Faronika (foto: J. Fakin Bajec, 2017).

no kulturno dediščino, ki jo bodo podpisali odgovorni deležniki s partnerskih območij. Dediščinske enote bodo predstavljene na skupnem portalu Intangible search - inventory of intangible heritage from Alpine regions,³ ki ga upravlja dežela Lombardija (Italija). Cilj projekta je tudi pripraviti potrebno dokumentacijo za vpis alpske kulinarične dediščine na Unescov reprezentativni seznam nesovne kulturne dediščine. Pomembna novost projekta je povezava kulinarične dediščine s trženjem, pri čemer bodo glavni akterji dediščinskih aktivnosti kot tudi politična, strokovna in gospodarska javnost ozaveščeni o potencialih, ki jih dediščina omogoča v kontekstu vzpostavljanja trajnostnega razvoja alpskega območja.

Sodelavci ZRC SAZU bodo predvidoma raziska-

li in ovrednotili naslednje enote: planinska predelava mleka, sir mohant, sir tolminc, maslovnik, skutna župa, frika, pridelava ajde in ajdovi žganci, štruklji, bovški krafi, dražgoški kruhek, lov in predelava divjačine, savinjski želodec, tržiške bržole, ribolov in soška postrv, nabiranje, konzerviranje in priprava gob, nabiranje in predelava borovnic, velikonočna jed – alelujja. V letu 2017 so bile v Zgornjem Posočju opravljene raziskave na področju ribištva in pomenu ohranjanja avtohtone soške postrvi, priprave jedi frika in kulinaričnega festivala Praznik frike, planinske predelave mleka, priprave bovških krafov in skutne župe. Predstavljene enote bodo v začetku leta 2018 vpisane v omenjeni register. Hkrati so bili vzpostavljeni stiki z lokalnimi skupnostmi in lokalnimi društvi na Tolminskem (prim. Ribiška družina Tolmin), ki bodo lahko vključeni v mednarodno mrežo lokalnih deležnikov.

Jasna Fakin Bajec

³ Gl. http://www.intangiblesearch.eu/home_page.php?db_name=intangible_search&lingua=inglese