

ΜΕΣΟΓΕΙΟΣ, ΕΝΑΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Η φωτογράφος Μυρτώ Παπαδοπούλου, που συμμετέχει στην έκθεση ευρωπαϊκής φωτογραφίας «Foodprint» με θέμα την αρχέγονη μεσογειακή διατροφή, μιλάει για όσα είδε σε μια απομακρυσμένη περιοχή του Μαρόκου

ΤΗΣ ΕΦΗΣ ΦΑΛΙΑΔΑ

Η προέλευση της αρχέγονης μεσογειακής διατροφής και η διατήρησή της σε περιοχές του μεσογειακού κόσμου αποτελούν το θέμα της έκθεσης ευρωπαϊκής φωτογραφίας «Foodprint» που θα φιλοξενησει από τις 14 του μηνός το Εθνικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης.

Οι φωτογραφίες πέντε ευρωπαίων καλλιτεχνών/έκνιδων αποτυπώνουν έναν τρόπο ζωής και διατροφής, ο οποίος ακολουθείται στη Μεσόγειο εδώ και αιώνες παραμένοντας επίκαιρος. Οι φωτογραφίες τους τραβήχτηκαν στην Ελλάδα, την Ιταλία, την Ισπανία, την Πορτογαλία, το Μαρόκο, την Κροατία και την Κύπρο – στις επτά χώρες που αναγνωρίζουν επίσημα τη μεσογειακή διατροφή ως στοιχείο της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς. Το φωτογραφικό πρότζεκτ «Foodprint» στοχεύει να εμπνεύσει την αλλαγή και να συνδέσει το ευρωπαϊκό κοινό με το παρελθόν μιας περιοχής που παρήγε τα πιο υγιεινά και βιώσιμα τρόφιμα στον κόσμο.

Η ελληνίδα φωτογράφος Μυρτώ Παπαδοπούλου ταξίδεψε στο Μαρόκο και φωτογράφησε μια κοινότητα στην απομακρυσμένη ορεινή περιοχή Ταουνάτε. Μέσα από μια εποχική, 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.

«Επέλεξα το Μαρόκο και τη συγκεκριμένη περιοχή επειδή σχετίζονται με την έρευνά μου για απομονωμένους πληθυσμούς. Με ενδιαφέρει να αποτυπώνω φωτογραφικά τη σχέση των ανθρώπων με τον τόπο, τη φύση και τη διατροφή τους. Γι' αυτό και δεν θέλησα να καταγράψω τις διατροφικές συνήθειες σε μεγάλες πολυσύχναστες περιοχές, όπως η Καζαμπλάνκα, καθώς σε αυτήν την περίπτωση το φάσμα της τροφής αποτυπώνει μία κοινωνική εξέλιξη πιο «δυτικοποιημένη». Όσο πιο απομονωμένοι είναι οι πληθυσμοί, παρατηρώ ότι και η διατροφή τους χαρακτηρίζεται από απλότητα. Δεν θα έλεγα ότι τα πιάτα τους είναι φτωχικά, αλλά απλά. Σε αυτές τις απομακρυσμένες περιοχές οι κάτοικοι ακολουθούν έναν πιο απλό τρόπο ζωής, εναρμονισμένο με τη φύση του τόπου τους», διευκρινίζει στα «ΝΕΑ» η Μυρτώ Παπαδοπούλου.

Καρποί - σύμβολα

Η ελληνίδα φωτογράφος ταξίδεψε τον Οκτώβριο του 2021 στην ορεινή περιοχή Ταουνάτε και για δύο εβδομάδες έζησε με μία οικογένεια Μαροκινών ακολουθώντας τους ρυθμούς και φωτογραφίζοντας τις συνήθειές τους. «Το Ταουνάτε είναι ένα ορεινό, μεσογειακό, στεγνό τοπίο. Όμως το εντυπωσιακό είναι ότι κάθε σημείο του εδάφους είναι καλλιεργημένο. Κάτω από τα δέντρα με τις ελιές βλέπεις εκτάσεις κυρίως σπαρμένες με σπάρη». Ετσι το βλέμμα της φωτογράφου είδε τις λεπτομέρειες του βίου στο Ταουνάτε, όπου μέσα από την επαναληπτικότητα τους ξεχώρισε καρπούς - σύμβολα. Όπως το ρόδι: «Στο Μαρόκο, όταν κάνουν διάλειμμα εργασίας, βλέπεις τον κόσμο να σπάει ρόδια για να κολατσίσει. Το ίδιο αντίκρισα στο Ταουνάτε περνώντας από ένα

► «Δεν θα ξεχάσω την ημέρα του πικ νικ που κάναμε με τους οικοδεσπότες μου στο Ταουνάτε, στην όχθη του ποταμού», λέει η Μυρτώ Παπαδοπούλου για τις φωτογραφίες της από το Μαρόκο. «Τα υπέροχα ζεστά ρεβίθια, τις πατάτες, τις πιπεριές, μαγειρεμένα στα πλιγίνα τανζίν σκέυη τους»



► Φωτογραφία του Chris de Bode από την Ιταλία

σχολείο που βρισκόταν κοντά στο ποτάμι. Ήταν η ώρα του διαλείμματος και όλα τα παιδιά έτρωγαν από ένα ρόδι», λέει η ίδια.

Οι φωτογραφίες της Μυρτώς Παπαδοπούλου που θα παρουσιαστούν στο ΕΜΣΤ μαζί με εκείνες των Johann Clausen, Elena Heatherwick, Chris de Bode και Maria Contreras Coll συνθέτουν το «Foodprint» ως εικονογράφηση της μεσογειακής διατροφής. Ως τη συνέχεια μιας πολιτισμικής παράδοσης που η αξία της έχει καταχωριστεί στη λίστα της παγκόσμιας άυλης κληρονομιάς της UNESCO. Η έκθεση συνοδεύεται επίσης από το ντοκιμαντέρ «Το τέλειο γεύμα», σε σκηνοθεσία Αλέξανδρου Μερκούρη, το οποίο αποκαλύπτει πώς και γιατί αυτή η διατροφή θεωρείται από τις πιο υγιεινές του κόσμου και μας προστατεύει από την παχυσαρκία, τις καρδιαγγειακές παθήσεις, τον καρκίνο και τη γήρανση του εγκεφάλου, αλλά και πώς μπορεί να συμβάλει στην αντιμετώπιση της κλιματικής αλλαγής.

Το «Foodprint» διοργανώνεται από την Anemon Productions (Αθήνα) και χρηματοδοτείται από το πρόγραμμα Creative Europe της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ο κύριος εταίρος είναι το Goethe-Institut της Νοτιοανατολικής Ευρώπης. Άλλοι εταίροι του έργου στην Ελλάδα είναι το υπουργείο Πολιτισμού και Αθλητισμού, το Πο-

Info

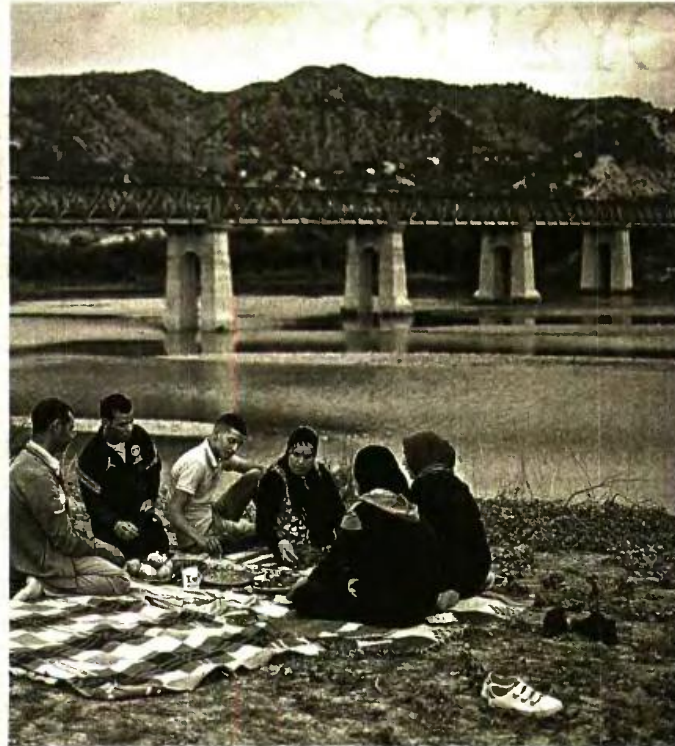
Εγκαίνια 14
Σεπτεμβρίου στις
19.00 στο ΕΜΣΤ.
Διάρκεια έως 29
Οκτωβρίου

1. ΜΕΣΟΓΕΙΟΣ ΕΝΑΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Μέσο: ΤΑ ΝΕΑ

Ημ. Έκδοσης: . . . 08/09/2023 Ημ. Αποδελτίωσης: . . . 08/09/2023

Σελίδα: 41



λιπτικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς, ο Δήμος Αθηναίων, όπως και το Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης.

Οι πέντε ευρωπαϊκοί 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 τους ενθαρρύνουν το κοινό να συνδεθεί με το παρελθόν της Μεσογείου, η οποία, αν και αντιμετώπισε εκτενείς περιόδους σποδείας και λιμών, δημιούργησε μία από τις πιο υγιεινές και βιώσιμες διατροφικές παραδόσεις στον κόσμο.

«Δε θα ξεχάσω την ημέρα του πικ νικ που κάναμε με τους οικοδεσπότες μου στο Ταουνάτε, στην όχθη του ποταμού», προσθέτει η Μυρτώ Παπαδοπούλου. «Είχα εξαντληθεί καθώς φωτογράφιζα διαρκώς ανθρώπους, φύση, τοπίο και το φαγητό τους. Τα υπέροχα ζεστά ρεβίθια, τις πατάτες, τις πιπεριές, μαγειρεμένα στα πλίνια τανζίν σκεύη τους. Αυτό το γεύμα στο ποτάμι η μνήμη μου το κατέγραψε ως ένα από τα πιο νόστιμα που έχω γευτεί μέχρι σήμερα».

► Φωτογραφία της Maria Contreras Coll από την Πορτογαλία