**Olomoucká část festivalu Země na talíři bude o potravinových iniciativách a také o kávě**

Olomouc (11. září 2020) – **V olomoucké Pevnosti poznání se 15. září 2020 uskuteční podzimní etapa festivalu dokumentárních filmů o jídle – Země na talíři. Poprvé v historii přehlídky přijede do Olomouce zahraniční host, profesor David Fanfani z Florencie, který bude mluvit o zajímavých potravinových projektech. Festival letos potěší také všechny příznivce kávy. Akci pořádají organizace Na mysli, z. ú., výzkumný program Potraviny pro budoucnost Strategie AV21, Ústav experimentální botaniky AV ČR, v. v. i., a Pevnost poznání – interaktivní muzeum vědy Přírodovědecké fakulty Univerzity Palackého.**

Cílem festivalu je upozornit na to, že na Zemi ubývá přírodních zdrojů a mění se klima, takže nasytit lidstvo bude stále obtížnější. Změnit se tak bude muset naše chování a vedle zásadních kroků, jako je pěstování odolnějších a výnosnějších plodin, lepší péče o půdu či omezení plýtvání potravinami, je potřeba podle rostlinného genetika profesora Jaroslava Doležela, koordinátora programu Potraviny pro budoucnost AV ČR, nutné přemýšlet také nad lepším využitím místních zdrojů potravin a příměstské krajiny: „*Tento přístup má velký potenciál a mohl by celosvětově zajistit produkci až 10 % potravin, především zeleniny. Samozřejmě přináší radost z čerstvého a kvalitního jídla a má také výchovný efekt. Stále větší část populace už totiž neví, odkud se potraviny berou a co všechno jejich produkce vyžaduje.“*

Hlavním hostem bude prof. David Fanfani z Florentské univerzity. Představí zajímavé potravinové projekty podporující příměstské zemědělství v okolí města Prato, které propojují pěstitele se zpracovateli a místními obyvateli. Jedná se například o projekt GranPrato, který spojuje pěstitele a zpracovatele obilí v regionu s místními pekárnami a restauracemi, nebo o projekt Me.Lo.Di.A zaměřený na diverzifikaci zemědělské produkce.

S prof. Fanfanim bude diskutovat i dr. Barbora Duží z Ústavu geoniky Akademie věd ČR. Mluvit bude o svých zkušenostech z exkurzí po vybraných italských městských a příměstských farmách. Podle ní bychom se jejich úspěšnými projekty mohli inspirovat: *„Italové si velmi váží zemědělské půdy, protože zejména v kopcovitém Toskánsku je jí nedostatek. Jejich hospodářství jsou zaměřena nejenom na pěstování pestré škály kvalitních plodin, ale i na chov zvířat a včel. Farmáři zde cíleně budují úzký vztah s místními, ať už prostřednictvím trhů, organizováním ochutnávek, distribucí místních produktů do prodejen, nebo širokou nabídkou dalších služeb pro obyvatele a turisty. To vše jsou aspekty, které posilují důvěru a dlouhodobý vztah mezi obyvateli a farmáři a které mají také pozitivní vliv na dlouhodobé zachování funkčního městského a příměstského zemědělství.“*

Letošní festival Země na talíři se zaměří také na kávu. Návštěvníci uvidí dokumentární film Stíny nad kávou, který ukazuje, jak je možné kávovníky pěstovat ve stínu původních stromů. Tento přístup zabraňuje zbytečnému kácení, šetří životní prostředí, půdu, poskytuje útočiště chráněným zvířatům a pomáhá i místním komunitám. Po filmu bude následovat debata s Petrem Rajtem z lošovické rodinné pražírny CaféGape. Rajt povede také workshop, během něhož se účastníci naučí různými způsoby připravovat dobrou kávu. Dozví se, co nepodcenit při přípravě filtrované kávy, jak pracovat s aeropressem, vakuum potem či chemexem. Chybět nebude ani ochutnávka různě pražené kávy.

Zájemci se mohou zúčastnit také workshopu o rostlinných mlécích a vyzkouší si přímo na místě i některé recepty. Lektorka Eduarda Krázelová se podělí o mnoho dalších nápadů a receptů na využití rostlinných mlék v kuchyni.

Součástí festivalu bude i poradenství udržitelného životního stylu a dvě výstavy: první s názvem „Příběh banánu“ přiblíží pracovní podmínky lidí pracujících na banánových plantážích, druhá, která se jmenuje „Plné ruce práce“, pak ukáže, jaké dopady má na životy pěstitelů zapojení do systému fair trade.

**Program festivalu Země na talíři | 15. 9. 2020**

15:30–16:30 Workshop: Vaříme z rostlinného mléka s ochutnávkou (Eduarda Krázelová)

17:00–18:00 Workshop: Alternativní příprava kávy (Petr Rajt z pražírny CaféGape)

18:15–19:45 Přednáška: Toskánské potravinové iniciativy (prof. David Fanfani z Univerzity Florencie a dr. Barbora Duží z Ústavu geoniky AV ČR)

19:45–21:00 Promítání filmu: Stíny nad kávou

21:00–21:30 Debata po filmu (Petr Rajt z pražírny CaféGape)

21:30–22:00 Diskuze a občerstvení

Doprovodný program: výstavy fotografií, tematické stánky a poradenství udržitelného životního stylu

**Kontaktní osoba:**Ing. Radoslava Kvasničková | projektová manažerka
Centrum strukturní a funkční genomiky rostlin **|** Ústav experimentální botaniky AV ČR
E: kvasnickova@ueb.cas.cz | M: 602 175 579

Martina Vysloužilová **|** vedoucí komunikace
Centrum popularizace PřF UP | Pevnost poznáníUniverzita Palackého v Olomouci
E: martina.vyslouzilova@upol.cz | M: 603 359 126