



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM

A Terra Madre és az eredetvédelem



Terra Madre konferencia- 2015.
Kókai-Kunné Dr. Szabó Ágnes





JOIN US

DONATE

HOME

ABOUT US

OUR NETWORK

WHAT WE DO

GET INVOLVED



celebrate
local food

Home > What we do > International events > Terra Madre Day

Terra Madre Day

Materials

Event ideas

Terra Madre Day

Terra Madre Day is Slow Food's annual day to promote the divers production, and show how our network is using its creativity and future.



JOIN US

DONATE

HOME

ABOUT US

OUR NETWORK

WHAT WE DO

GET INVOLVED



Slow Food®

LET'S NOT EAT UP
OUR PLANET!
FIGHT CLIMATE CH



EVENTS



EVENTS



Slow Food



Let's save together the traditional tastes of Serbia!

The first edition of Terra Madre Serbia will be held on the 30th and 31st of October in **Futog (Novi Sad)**, and will gather small-scale farmers, academicians, food experts and activists from throughout the country to promote the role of small scale farmers as custodians of biodiversity and promoters of local development. The event will be held side to the well established event "**Kupusijada**" (the cabbage feast), the yearly celebration of local variety of cabbage.

Archivio

Select



For two days, the center of Futog will host a **farmers' market gathering 35 small-scale producers from every region of Serbia** showcasing and selling their traditional products directly to

customers. It will not just be another market. Producers have been carefully **selected by the Slow Food network through a 3-month field research** supported by Institute for Food



MEMBERSHIP Croatia

Choose membership



Basic Membership 2 Years

EU

Individual Membership (1 year)

EU

Individual Membership (1 year) - Couple Option

EU

Individual Membership (3 years)

EU

Individual Membership (3 years) - Couple Option

EU

Sustainer Membership

EU

Sustainer Membership - Couple Option

EU



Slow Food®

- Start
- A Slow Food
- Témakörök
- Rendezvények
- Konvíviumok
- Nagyvilág
- Kapcsolatok



>> főoldal

MAGYARORSZÁGI
Slow Food
IN HUNGARY

CSATLAKOZZI

115, December 9,

Slow Food in Hungary

The first Slow Food convivium in Hungary was founded in 2002, and by 2006 the number of conviviums has increased to six.

The groups have been formed in regions where traditional agricultural products and food specialties are still a matter of course, but in the context of fast-changing economic and trade practices, have become less prevalent. For this reason the primary objective of these convivium is the preservation, maintenance, documentation and introduction to a wider audience of these typical products.

According to widespread opinion Hungarian fruits and vegetables are especially flavorful, and it's not surprising

Hírek

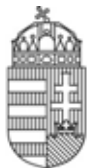
Esemény naptár

Magyar Csoportok

Rokon szervezetek

Hagyományok
Ízek
Régiók

Kapcsolatok, linkek



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM



*Hagyományok
Ízei
Régiók*



Magyarország hagyományos és tájjellegű
mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek
gyűjteménye

I. kötet







BORSOD-ABAUJ-ZEM
MEGYEI
ONKORMÁNYZAT



www.baz.hu



BORSOD-ABAUJ-ZEMPLEN MEGYEI

ÉRTÉKTÁR



www.baz.hu

























ME!
FOTYKÉP









HAGYOMÁNYOK • ÍZEK • RÉGIŐK



Cseresznye utca



Magyar Pékek Fejedelmi Rendje





foto: Makov István







fotó: Rakos Ildikó



foto Rakos Ildikó



fotó: Rakos Ildikó



fotó: Rakos Ildikó



foto: Rákos Ildikó



fotó: Rakos Ildikó



fotó: Rákos Ildikó







fotó: Rakos Ildika



foto: Rakos István



fotó: Rákos Ildikó





fotó: Nádor István





2008. 11. 01.

Ruthen
Zolbin





Pennyige

Pennyige















fotó: Rákos Ildikó



Küresesi® öskalács
Hárs / Sima







FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM





TOKAJI ASZU
2002
5 PUTTONYOS

Toblerone
Toblerone
Toblerone









2008/12/30







ORSZÁGOS SZIVIZ
BARTSTU

221

GOS SZIKVÍZKÉSZÍTŐ

ESTÜLET



Présidence hongroise
du Conseil de
l'Union européenne







KÉK KÖRÖZAL
KÉK PÜRÖZ



PIROS PARADE
RED PARADE









Dried, ground paprika
Paprika Molnár Kft.



Alföldi kamillavirág



Makói hagyma







Hajdúsági torma





Gönci kajszibarack

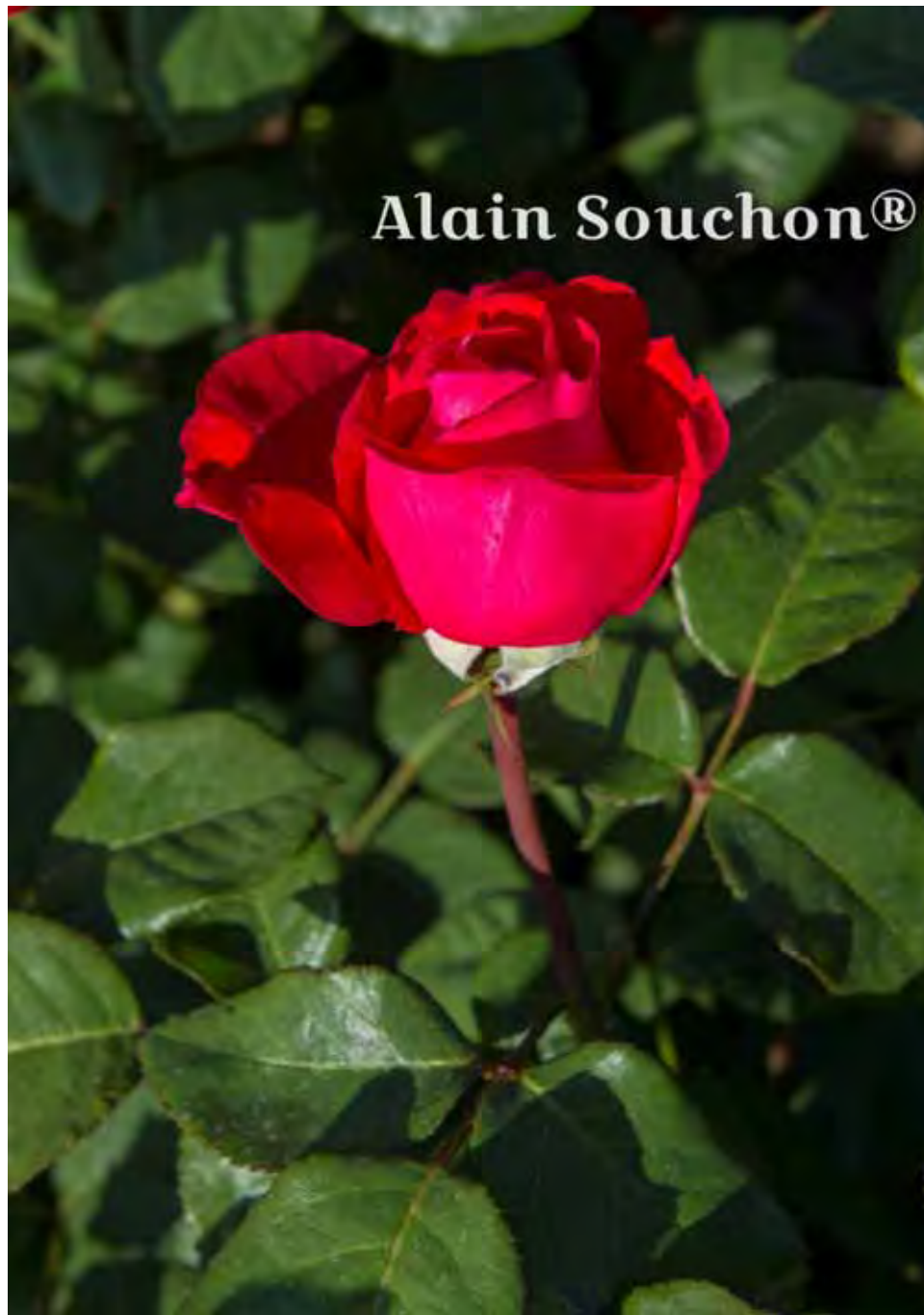


Gönci barack pálinka



Magyar szürkemarha hús





Szóregi rózsatövek



Szóregi rózsatövek



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM

HÍR-es hagyományos termékek és a hungarikumok





Köszönöm a megtisztelő figyelmüket

