



이탈리아 먹거리 담론의 진화과정과 그 영향 - 로컬푸드, 슬로푸드

충남발전연구원 로컬푸드 연구회 제12회 세미나
2012년 9월 10일

Gianluca Brunori 교수
Vanessa Malandrin 연구원
피사 대학



이탈리아 토스카나 주



- 인구 360만명, 면적 22,939km²
- 농촌지역: 면적의 56%, 인구의 15%
- 농가수: 13만 9천호, 고용 5만명
- 1인당 GDP: 이탈리아 평균 이상(110%)
- 농업 부문 감소현상: 40년간 농가수 40%, 경지면적 26% 감소
- 포도: 이탈리아 포도밭의 8.3%, 42,300농가, 이탈리아 전체 생산액의 10.8%

토스카나 모델

- 언덕과 산악, 소농, 다양한 산물, 고품질 농식품, 전통적 음식문화 등 다양성과 지역화의 모델을 대표하는 전세계적 모범사례
- 와인, 올리브유, 치즈, 육가공품 등은 세계적 유명산물이며, 그러한 식재료로 만드는 “토스카나 요리”가 크게 기여함
- 슬로푸드 운동의 활성화: 시칠리아주, 피에몬트주 다음으로 활성화된 지역



- 사람들이 먹거리에 대한 일반적인 태도를 어떻게 바꾸는가?
- 이러한 과정에 누가 관여하는가?
- 소비자들의 사고에 영향을 미치기 위해 어떤 전략과 수단이 사용되는가?





먹거리 담론의 진화

• 이탈리아에서 먹거리 담론이 진화해온 3단계I

1. 세계대전~1980년대 말: 생산성과 산업적 생산조직을 강조하는 근대화 프레임

2. 1990년대: “품질로의 전환” 단계

3. 2000년대 후반: 경제위기와 먹거리빈곤의 등장





먹거리 담론의 진화

- 1960~90년대: 이탈리아 식품산업의 표준화, 탈지역화, 품질의 퇴화
- 엄격한 식품안전규정: 다양성(과 품질에 대한 대안적 개념)은 더욱 엄격한 위생기준이라는 목표를 달성하기 위해 희생됨
- “이탈리아산” 브랜드는 많은 국제적 기업들에게 매력적으로 다가옴: 이들이 전통산물 비즈니스에 뛰어들게 됨
- 몇몇 사례들: 산 다니엘레 햄, 고르곤졸라 치즈, 엑스트라버진 올리브유







“품질로의 전환” 단계

- 지리적 표시제(PDO & PGI)에 대한 유럽공동체 규정(CEE) 2081/1992
- 1990년대 동안 품질이 이탈리아 먹거리의 정체성에 있어서 기반이 됨
- 그간 피자과 스파게티가 장악하고 있던 “이탈리아산”에 대한 일반적인 이미지가 바뀌게 됨
- 지역 특산품, 전통적 산물, 장인적 생산에 대한 관심이 더욱 커지게 됨
- 농민과 소규모 식품가공사업체들에게 새로운 기회가 마련됨





먹거리에 대한 새로운 (사회적) 합의

- 새로운 품질 개념이 먹거리에 대한 이탈리아의 새로운 합의를 위한 토대가 되었음
- 식품산업과 기업들은 새로운 담론의 몇몇 측면들을 채택했으며, 그 발전에 기여함





Slow Food





슬로푸드 운동 (1)

1989년 카를로 페트리니와 폴코 포르티나리가
슬로푸드 선언문 발표

“우리는 속도의 노예가 되었으며, 우리의 습관을
망가뜨리며, 우리 가정의 사생활을 침해하고,
우리로 하여금 패스트푸드를 먹도록 하는 빠른
생활 즉 음흉한 바이러스가 우리 모두를
굴복시키고 있다”



슬로푸드 운동 (2)

- 1996년 최초의 “미각 축제”: 광범위한 대중들에게 근대화로 인해 소멸 위기에 있는 음식 유산을 선보일 수 있었던 기회
- 1999년 “이탈리아 음식유산의 보호” 청원: 새로운 식품안전 규제로 인해 위협받게 된 이탈리아 음식유산을 보호할 것을 호소하는 청원







슬로푸드 운동 (3)

- 2001년 “생우유 치즈 보호” 선언: 보건당국에 의한 소규모 목장의 폐쇄에 항의하기 위함

<http://www.slowfood.com/slowcheese>

- 전통음식의 점차적인 성공으로 인해, EU가 도입한 식품 표준을 지역 특산품을 존중하는 방향으로 개정하라는 정치적 압력이 생겨나고 정치적 동원이 이루어짐



슬로푸드 운동 (4)

- 2004 첫번째 테라 마드레: 이탈리아(및 다른나라) 먹거리운동의 전환점
 - 이는 슬로푸드본부의 전환점을 이룸: ‘(미식의) 즐거움’에서 ‘먹거리 보장(식량안보)’으로
 - 품질 vs 가용성, 지역주의 vs 다문화주의, 안전 vs 장인적 품질, 먹거리보장 vs (미식의) 즐거움은 서로 모순되는 것이 아니다





새롭게 등장한 논리구조

- 품질은 안전성에 관한 것만이 아니다: 산업적/공장적 품질과는 상반되는 장인적 품질이 존재한다
- EU 식품표준이 안전성-품질 간에 상충관계를 창출하고 있다: 몇몇 규범은 지나치게 제약적이라서 수많은 전통 지역산물을 위기에 빠뜨리고 있다
- 산업적 대규모 생산과 장인적 소규모 생산은 서로 상이한 특징을 가진다: 식품안전 규정이 소생산자들의 특수성을 반영할 필요가 있다





… 그리고 몇가지 긍정적 결과들

- 1999년: 농림부가 전통산물에 대한 식품안전 조치에 대해 특별한 유예를 두는 국가적 규제를 승인
- 2004년: 이탈리아 시스템이 EU 규정(853/2004)에 긍정적 영향을 미침
 - 회원국들에게 지역 특산품에 대해 자체적인 식품안전조치를 채택할 수 있는 자유를 부여





농민운동 진영 (콜디레티 Coldiretti)

- 점차 근대화 담론과 유럽공동농업정책(CAP)의 가격지지정책에 대한 조합주의적 방어논리를 포기하고, 다기능성과 직판에 기반한 새로운 사업모델을 제시함
 - 전통, 지역성, 가족농이 콜디레티의 품질 개념을 구성하는 핵심 공통요소가 됨
 - 추적가능성(Traceability)





새로운 주체들과의 시장 동맹

- 이탈리아를 먹자(Eataly)

<http://eatalyny.com/how-to-eataly>

- 슬로푸드 본부와의 협력 관계: 이탈리아 최고의 장인 식재료를 적절한 가격과 타협(최소한으로 공급사슬을 단축, 생산자-소매업자 간 직접공급관계 창출 통해)





새로운 주체들과의 시장 동맹

- 맥도날드의 맥이탈리아: 이탈리아산 식재료(그중 일부는 지리적 표시제PDO 인증식재료)로 만든 샌드위치
- 농림부와 협력하여 진행하는 캠페인



새로운 이탈리아 먹거리에 대한 합의 형성: 향후 과제

- 이탈리아산에 대한 합의에 있어서 먹거리
가용성과 가격적절성 문제가 가장 중대한
과제
- 먹거리보장(식량안보)문제를 소홀히 한다는
비난을 받지 않으면서 어떻게 ‘장인적
고품질’의 정당성을 지켜나갈 수 있을 것인가





새로운 이탈리아 먹거리에 대한 합의 형성: 향후 과제

- 지중해식 식사 & 지속가능한 식사
- 비만
- 토지계획 vs 토양 사용
- 유전자변형식품(GMO)
- 유기농업
- 식량주권





이탈리아의 food security 프레임 변천

	1단계: 근대화에 대한 도전	2단계: 품질로의 전환	3단계: 식량위기와 식량안보
가용성	생산주의, 세계화된 생산-유통체계 vs 지속가능성	국가적 생산체계 vs 로컬푸드시스템	희소성-폐기물 vs 신생산주의
접근성/ 가격적절성	저가 먹거리가격유지 vs 생산자에 대한 공정한 보상	품질은 비용/품질에 대한 소비자권리	품질에 대한 권리 vs 연대
안전성	산업적 품질 vs 신뢰와 로컬푸드시스템	장인적 품질/국가적 품질 vs 적절한 안전규정, 유기농, 반GMO	적절한 규범 vs 신뢰와 로컬푸드시스템
지속가능성	표준화/자연과 장소	소규모 - 전통적 생산	생물다양성, 신선함, 지역성 vs 탈유기농
영양	부의 풍요 vs 자연적 생활양식	지중해식 식사 vs 지속가능한 소비와 생활양식	지속가능한 식사 vs 자족성



Thank you!

Contacts:

Vanessa Malandrin

vmalandrin@agr.unipi.it

