

# 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 22,939km<sup>2</sup>
- 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

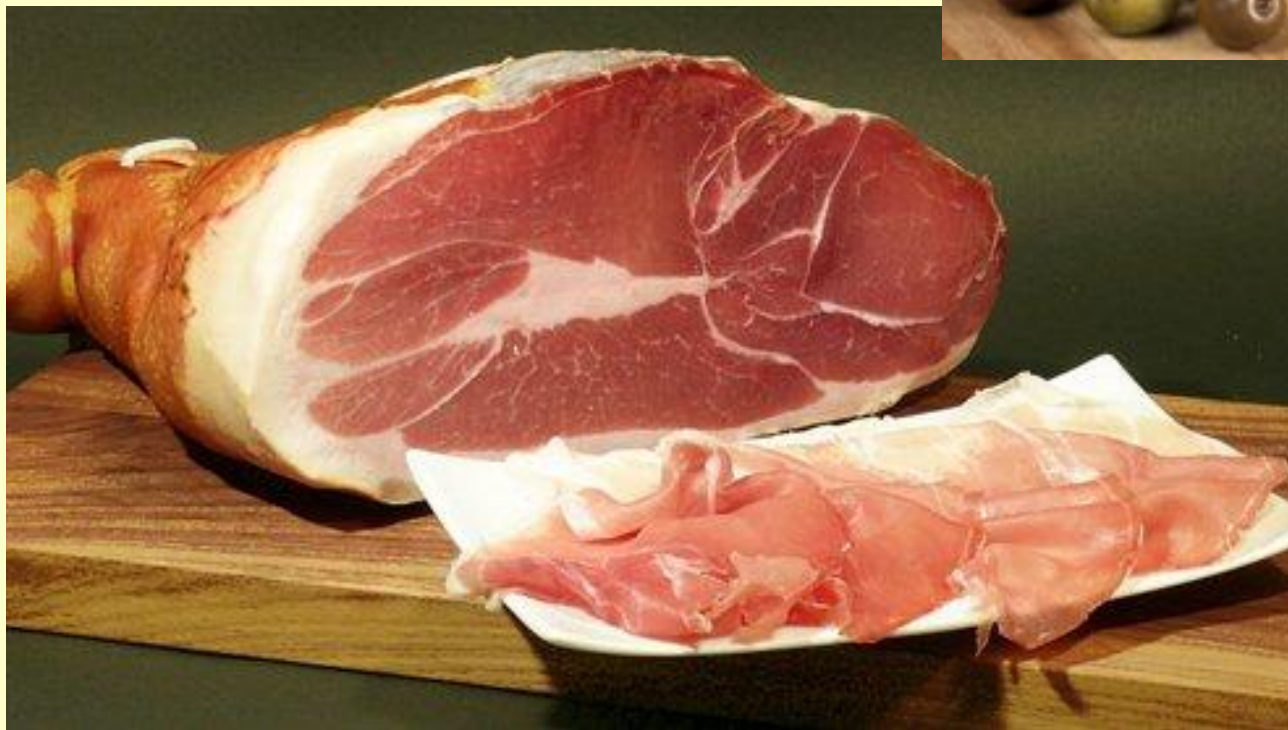
3. 2000년대 후반: 경제위기와 먹거리빈곤의 등장



# 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](mailto:vmalandrin@agr.unipi.it)**

