**V Olomouci se budou promítat filmy a debatovat o tom, jak zajistit lidstvu dostatek kvalitních potravin.**

***Olomouc, 5. října 2017***

**V Olomouci se příští týden v úterý 10. a ve středu 11. října, uskuteční 2. ročník festivalu dokumentárních filmů o jídle, Země na talíři. Tato přehlídka upozorňuje na to, že zajistit do budoucna dostatek potravin pro všechny obyvatele planety nebude jednoduché a řešení je potřeba hledat už nyní. Festival v Olomouci pořádají nezávislé analytické centrum Glopolis, Ústav experimentální botaniky AV ČR, v. v. i., výzkumný program Potraviny pro budoucnost Strategie AV21 a studentský spolek Udržitelný Palacký. Návštěvníci se mohou těšit na zajímavé filmy, besedy, workshopy a „odpovědnou večeři“ v Pevnosti poznání a v kině Metropol.**

***„Sázíme jako jedinci i jako společnost na iluze nebo iluze dokonce sami vysazujeme?“* Tak zní motto letošního ročníku festivalu, který je** ve světě známý pod názvem Aliment Terre**. Olomoucká část této přehlídky nabídne** celkem čtyři dokumentární snímky. Jejich tvůrci se zamýšlejí nad tím, **jak zemědělství ovlivňují klimatické změny, co nám může přinést ekologické hospodářství, jaké důsledky má pro životní prostředí nadměrný rybolov a jak ničí životy Afričanů násilné zábory půdy.**

Po projekcích se mohou návštěvníci zapojit do debat s oborníky. Účast potvrdili například dr. Alexander Ač z brněnského Ústavu globální změny AV ČR v. v. i., doc. Pavel Nováček, dr. Zdeněk Opršal a doc. Martin Rulík z  Přírodovědecké fakulty Univerzity Palackého.

**Propojení festivalu Země na talíři s Academia filmem Olomouc (AFO)**

Novinkou letošního festivalu je spolupráce s Mezinárodním festivalem dokumentárních filmů Academia film Olomouc (AFO). Jejím výsledkem je společná projekce filmu „*Sustainable: Potraviny v jiném* *světle“* ve středu 11. října od 20:00 v kině Metropol. Snímek ukazuje západní systém výroby a spotřeby potravin v kontrastu s příběhem pěstitele, který se rozhodl bojovat proti krizi v zemědělství. Po filmu bude následovat beseda s doc. Pavlem Nováčkem z katedry rozvojových studií Přírodovědecké fakulty Univerzity Palackého. Touto akcí začínají v kině Metropol dokumentární večery Academia filmu Olomouc pro širokou veřejnost, které potrvají do dubna 2018, tedy do zahájení samotného festivalu AFO.

**Praktické workshopy i společná „odpovědná“ večeře**

Návštěvníci olomouckého festivalu Země na talíři se mohou zúčastnit také tří workshopů. Jedním z témat bude kvašení. Na tomto praktickém kurzu se účastníci naučí připravovat kvašenou zeleninu, pickles, tradiční korejskou pochoutku kimchi nebo kváskový chléb. Další workshop bude zaměřený na to, jak prát ekologicky a jak si doma jednoduše připravit prací prášek. Velký zájem je i o praktické ukázky pěstování rostlin bez zbytečných nákladů. Účastníci tohoto workshopu budou vyrábět pěstební i okrasné květináče, dozví se zajímavosti o léčivých a podpůrných rostlinných prostředcích pro zahradu i informace o kompostování.

I v tomto ročníku se koná tzv. odpovědná večeře neboli večeře s příběhem. Na veganskou večeři o čtyřech chodech jsou pozváni odborníci, kteří budou mluvit o tématech týkajících se zemědělství a potravin. Ing. Karel Dušek promluví o pěstování rostlin ve vodě, tzv. aquaponii, dr. Alexander Ač se zamyslí nad tím, jak sucho ovlivňuje zemědělskou produkci. O semenaření a starých odrůdách rosltin bude hovořit permakulturní zahradník Mgr. Marek Kvapil, Mgr. Renata Placková představí Biokluby, které si mohou lidé založit sami a Mgr. Petr Gola vysvětlí, jak se dá ve městě pěstovat zelenina bez chemie.

**Festival, který nás připravuje na budoucnost**

Pilotní ročník olomouckého festivalu Země na talíři byl velmi úspěšný. Jak připomíná prof. Jaroslav Doležel, koordinátor programu Potraviny pro budoucnost Strategie AV21, který se na pořádání festivalu podílí, světová populace roste a v roce 2050 bude potřeba nasytit 10 miliard obyvatel. Přitom ubývá půdy a mění se klima, proto je nejvyšší čas zlepšit systém produkce a spotřeby potravin: „*Ve světě trpí chronickým hladem více než tři čtvrtě miliardy lidí. Hlad je příčinou vyššího počtu úmrtí než tuberkulóza, malárie a AIDS dohromady. Zajištění dostatku potravin je přitom i kvůli migračním krizím a hrozícím válečným konfliktům i v zájmu vyspělých zemí. Pokud chceme mít dostatek potraviny pro všechny lidi, kteří do roku 2050 na planetě přibydou, musí výnosy stoupat nejméně dvojnásobně. Těší mě, že se lidé o tato témata zajímají a doufám, že letošní ročník bude stejně úspěšný, jako ten minulý.“*

Podrobný program festivalu najdete zde <http://www.potravinyav21.cz/program-festivalu-zeme-na-taliri-v-olomouci/>

**Program**

**Úterý**

**13:30 - 15:30 Workshop** **Kvasíme, co se dá** (100 Kč, *rezervace nutná*)

**15:30 - 17:00 Film Mrtví osli se hyen nebojí**

Režie: Joakim Demmer, Švédsko, Finsko a Německo | 2017 | anglicky / české titulky | 80 min

Zlato má novou barvu – zelenou. Ve snaze o vyšší zisky do státní pokladny etiopská vláda pronajímá miliony hektarů své zemědělské půdy zahraničním investorům. Sen o prosperitě má však velmi stinnou stránku. Setkáními s investory, úředníky světových organizací, rozvojovými pracovníky, vystěhovanými zemědělci i pronásledovanými novináři, celovečerní snímek Mrtví osli se hyen nebojí usiluje o odhalení skutečných dopadů záborů půdy na životy místních lidí. Pomocí poutavé investigativní žurnalistiky se rozkrývá příběh honu za novým zlatem, v jehož středu leží Etiopie, která si tímto způsobem možná rozprodává vlastní budoucnost.

**17:00 - 17:30 Beseda** **dr. Zdeněk Opršal,** Přírodovědecká fakulta Univerzity Palackého

**17:30 - 19:00 Film Děkujeme za déšť**

Režie: Julia Dahr, Norsko, Keňa a Velká Británie | 2017 | anglicky / české titulky | 90 min

Když před pěti lety vzal poprvé do ruky kameru sympatický keňský farmář Kisilu, aby začal dokumentovat život své rodiny a okolní vesnice, nebylo možné očekávat, jak silný příběh z jeho vyprávění vzejde. Výsledkem je podmanivý příběh odhodlání, pokory a tvrdé práce. Ale také příběh boje proti klimatické změně. Když jednoho dne jeho domov zasáhne zničující bouře, Kisilu se rozhodne vyzvat lidi ve své komunitě k akci. Ta ho zavede až na samý vrchol politické debaty.  Snímek Děkujeme za déšť je výpovědí věčného optimisty, který však v boji o zelenější svět otestuje vlastí limity i překážky systému, ve kterém žijeme.

**19:00 - 19:30 Beseda dr. Alexander Ač,** Ústav výzkumu globální změny

**20:00 - 22:00 Odpovědná večeře s hosty** (*vhodná pro vegany*, *150 Kč, rezervace nutná),* kteří budou hovořit orůzných aspektech produkce potravin vyprávět příběh podávaného menu a zároveň odhalovat, co všechno se skrývá za jídlem.

**Hosté:** Ing. Karel Dušek CSc. (pěstování rostlin ve vodě), Mgr. Alexander Ač, Ph.D. (změny klimatu a jejich vliv na zemědělství), Mgr. Marek Kvapil (semenaření a staré odrůdy plodin) Mgr. Renata Placková (Biokluby), Mgr. Petr Gola (pěstování bez chemie)

**Středa 11. 10. 2017**

**14:30 -16:30 Workshop Ekologicky šetrné praní** (100 Kč, *rezervace nutná*)

**15:45 – 17:00 Workshop Tipy a triky jak pěstovat bez nákladů a chemie** (zdarma, *rezervace nutná*)

**17:00 – 18:30 Film Ryba, kterou jím**

Režie: Neil Docherty, USA | 2017 | anglicky / české titulky | 83 min

Oceán působí jako nekonečný – a podněcuje iluzi, že stejně takové jsou jeho zdroje. Kvůli nadměrnému, neregulovanému rybolovu a rostoucímu apetitu lidí po celém světě dochází k rychlému ztenčování populací ryb i ničení přirozených stanovišť řady mořských živočichů. Spisovatel a nadšený rybář Paul Greenberg se při hledání odpovědí na otázky udržitelnosti lovu ryb i vlivu jejich konzumace na lidské zdraví vydává na dobrodružnou výpravu do míst, kde problémy rybolovu vznikají, a pátrá po jejich možných řešeních. Film Ryba, kterou jím však není jen příběhem jednoho muže a jeho cesty. Jedná se o snímek, který by měl vidět každý, komu někdy ryba na talíř také připluje.

**18:30 -19:00 Beseda doc. Martin Rulík,** Přírodovědecká fakulta Univerzity Palackého

20:00 – 21:30 Film Sustainable: Potraviny v jiném světle (projekce v kině Metropol)

Režie: Matt Wechsler, USA | 2016 | anglicky / české titulky | 92 min

Pozitivní příběh naděje a přeměny. Příběh o vášni a o slibu, že lze společnou snahou naše zemědělství uzdravit ještě za našeho života. Celovečerní snímek Sustainable: Potraviny v jiném světle skvěle proplétá analýzu západního systému výroby a spotřeby potravin se silným příběhem jednoho mimořádného a charismatického zemědělce, který je odhodlán proti krizi v zemědělství bojovat. Film zprostředkovává pouť všemi čtyřmi ročními obdobími a hledá odpověď na to, jakou hodnotu mají zodpovědné praktiky v zemědělství, v oblasti zdraví společnosti i v udržitelném modelu ekonomiky.

**21:30 – 22:00 Beseda doc. Pavel Nováček,** Přírodovědecká fakulta Univerzity Palackého

Kontakt:

**Ing. Radoslava Kvasničková**

projektová manažerka

**Centrum strukturní a funkční genomiky rostlin**

**Ústav experimentální botaniky AV ČR  
Šlechtitelů 31, 783 71 Olomouc-Holice**

+420 585 238 701  
[kvasnickova@ueb.cas.cz](mailto:kvasnickova@ueb.cas.cz)   <http://olomouc.ueb.cas.cz/>

<http://potravinyav21.cz/>