

〈 2024-1 푸드큐레이터 〉

2. 푸드콘텐츠와 컬리널리투어리즘



장안대학교 외식비즈니스과
이소미 교수

생각열기 - 로컬과 자원의 의미 , 외식의 출발은 어디에서 시작되는가?

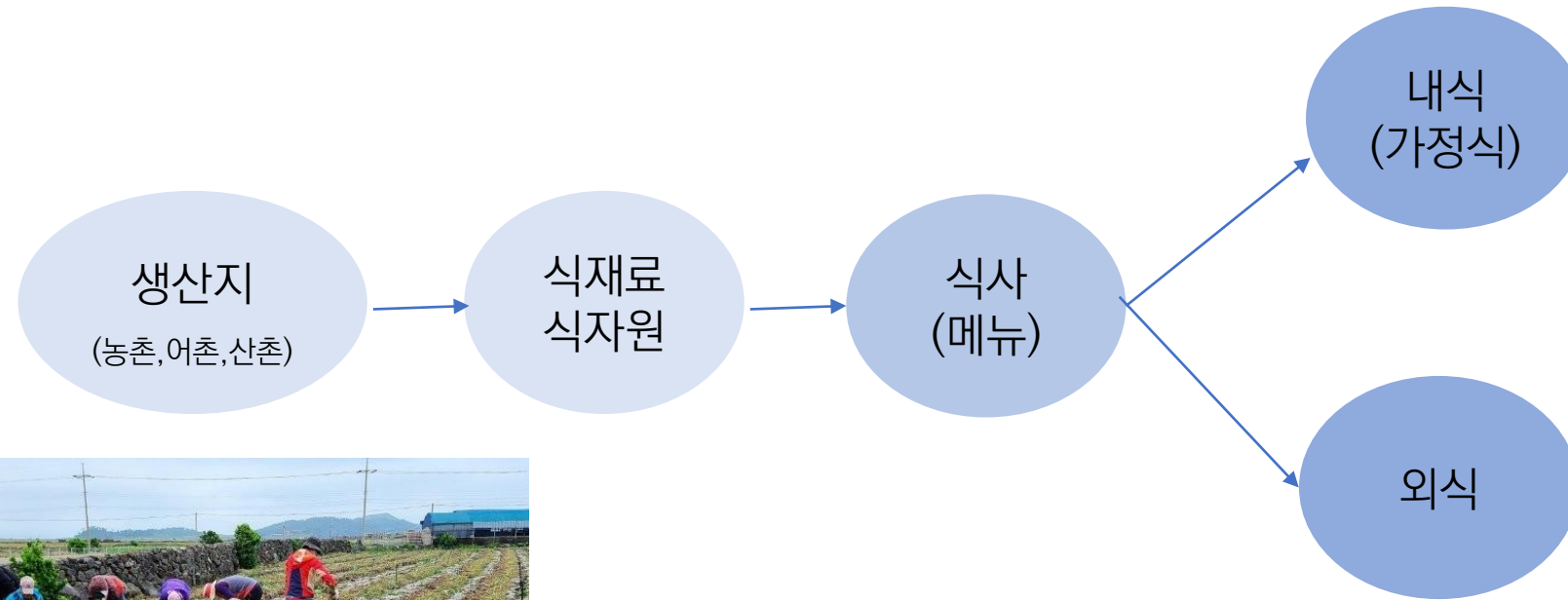
I. 농촌 기반 푸드콘텐츠 체험의 필요성

II. 컬리넬리 투어리즘의 이해

III. 농촌기반 푸드콘텐츠 체험 사례

IV. 농촌기반 푸드콘텐츠 체험을 위한 전략

〈생각해보기〉 외식의 출발은 어디에서 시작되는가?



농협·농업·농촌 활성화 사업 3지원 : 네이버 뉴스 (naver.com)



우리 아이의 미래를 바꾸는 밥상머리... : 네이버블로그 (naver.com)



수능이 끝난 후 꼭 해야할 7가지!!! : 네이버 블로그 (naver.com)

〈생각해보기〉 외식의 출발은 어디에서 시작되는가?

〈 2023 글로벌 외식트렌드 〉

‘먹고 사는 일’을 넘어 확장되는 **미식의 가치, 미래 지향적 가치와 공동체의 안녕**을 새롭게 조망할 수 있는 미식 아이디어에 주목

그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프(Great American Culinary Camp)

미국 레스토랑 협회(National Restaurant Association, 이하 NRA)는 달라지는 소비 환경과 사회적 이슈에 따라 급변하는 외식 트렌드 및 현시점에서 놓치지 말아야 할 외식 키워드를 매년 <What's Hot Culinary Forecast>를 통해 제시해오고 있다. NRA와 파트너십을 맺고 있는 350명의 프로페셔널 셰프들은 전 세계를 강타한 팬데믹 이후의 외식 트렌드는 단순히 ‘먹고 사는’ 개념을 넘어 미래 지향적 가치와 공동체의 안녕을 새롭게 조망할 수 있는 아이디어를 반영할 것이라 이야기하고 있다. 이 밖에도 행복한 순간을 떠오르게 하는 위로식과 기존 메뉴에 이국적 식재료를 접목한 글로벌 퀴진 또한 그들의 레이더에 포착됐다.

이번 프로젝트에 동참한 김성운 오너셰프, 김낙영 오너셰프, 남정석 오너셰프는 모두 좋은 땅에서 나고 자란 건강한 식재료를 으뜸으로 여기고 있는 셰프들이다. 본연의 맛과 풍미가 그대로 베어 나는 제철 식재료와 건강하고 영양 가득한 미국산 식재료의 만남이 2022 GACC의 핵심이다.

미식의 새로운 방향성_지속가능성(Sustainability)

사회적 가치를 담은 미식생활_식물성 기반 식품(Plant-Based Foods)

소박한 음식의 따뜻한 위로_컴포트 푸드(Comfort-Foods)

건강한 식재료부터 시작하는 백세시대_건강과 면역력을 높이는 음식(Healthy and Lmmunity-Boosting Foods)

새로운 미식으로의 초대_이국의 맛과 향(Global Fare and Flavors)

*자료: 2022 그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프(GACC)

*출처: 호텔앤레스토랑, [http://www.hotelrestaurant.co.kr/news/article.html?no=11475\(2022.12.15\)](http://www.hotelrestaurant.co.kr/news/article.html?no=11475(2022.12.15))

I. 농촌기반 푸드콘텐츠 체험의 필요성

○ 20세기에 들어서면서 **식품생산의 산업화와 세계화**의 진행으로, 각나라의 고유한 요리 관습에 대한 모든 것이 변화

서구의 식사와 레스토랑이 표준으로 전 세계를 지배하기 시작

가정요리에까지 침투하여, 서민들의 식탁을 점령

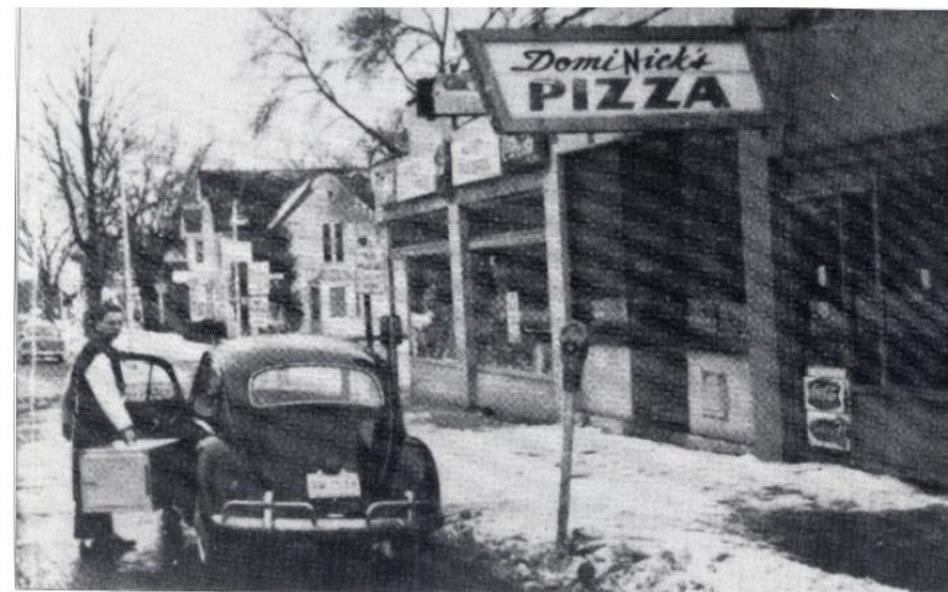
부자들의 전유물이던 정통 프렌치 레스토랑이 퍼져나가면서 미국식 체인레스토랑인 새로운 외식형태 (프랜차이즈)로 발전

미국 노동자들의 식사 대체하면서 표준화, 전문적이고 조직화된 기술로 발전

다운타운, 야구장, 축구장, 고속도로휴게소 등 인구밀집지역에 세워짐 (위생적이고, 쾌적한 공간, 편리한 서비스제공)



핫도그 웨건에서 핫도그를 사 먹는 아이들(1947년), 과거에는 레드 핫(Red Hot)이라고 불렀다.



1960년 최초의 도미노 피자는 폭스바겐 비틀 차량으로 완성된 피자를 배달하는 형식으로 시작했다.



Astor_Market_demonstrating_coffee_in_Manhattan_in_1915

슈퍼마켓의 전신 뉴욕, 아스터 마켓(1915)

< 출처 > 11장. 외식의 발전과 현대 식탁의 다양성 (brunch.co.kr)

I. 농촌기반 푸드콘텐츠 체험의 필요성

○ 지난 60년간 서구화 진행이 가장 빠른 아시아 밥상 중 우리나라의 식생활 변화 가장 빠름

- 1) 나라간 교역과 물류의 증가, 대중매체의 발달로 새로운 음식경험에 대한 수요 증가
- 2) 관광의 기회가 많아져 다른 지역의 문화체험 욕구 및 활동, 지식의 욕구 증대
- 3) 한 나라의 독특한 음식문화는 최고의 차별화된 관광자원인 동시에 관광목적의 이미지형성에 중요

인도네시아 라면 수입 순위

●단위 달러·2016년 기준, ●자료 인도네시아 무역부

1,011만



269만



33만

22만

11.1만

한국

중국

태국

싱가포르

일본

한국일보

<출처> "7배나 비싼데"... 한국 라면 인기 비결 : 네이버 포스트 (naver.com)

다름(덜 비슷함)

Similarity to rest of world's diet, 1961 to 2009

More similar →

더 비슷



<출처> 세계의 식단과 유사성

<https://www.nationalgeographic.com/foodfeatures/diet-similarity/>



I. 농촌기반 푸드콘텐츠 체험의 필요성

○ 우리나라의 식생활은 서구화, 간편화, 외부화가 빠르게 진행



그림자료: http://news.chosun.com/site/data/html_dir/2015/08/11/2015081100849.html

I. 농촌기반 푸드콘텐츠 체험의 필요성

○ 기후위기, 코로나19 등으로 많은 국민이 식량안보에 관한 관심과 걱정이 높아진 만큼 어느 때보다 국가와 정부 단위의 계획 수립과 실행이 중요
각 지방정부의 로컬푸드 계획, 중앙정부의 국가식량계획이 탄소중립을 위한 정책, 취약계층에 대한 정책 등 건강한 먹거리를 공정하게 배분할 수 있는 제대로 된 계획이 수립이 절실한 시기

○ 유럽의 그린딜에는 '농장에서 식탁까지(From Farm to Fork)'라는 농업 부문 전략이 포함

이 전략은 단순히 농업 활동에 한정되지 않고, 생물다양성, 자연환경, 식량시스템 등의 상호관계에서 새로운 균형점을 찾아 산업경쟁력과 자연회복력을 높이려는 내용으로 구성

▲탄소농법을 활용해 토양에 탄소를 저장하고, 온실가스 감축을 인정받기

▲2030년까지 비료 사용을 최소 20% 줄이고, 토양 비옥도 손상 없이 영양소 손실을 최소 50% 줄이기

▲2030년까지 25%의 농지의 경작 방식을 유기농으로 전환하기다.

○ 한국은 지난 2020년에 탄소중립을 선언했고, 이를 이행하기 위한 농업정책을 수립 중.

하지만 유럽연합에서 내세운 생물다양성, 토양 회복, 유기농 전환, 건강한 식품 공급 등보다 정보통신기술(ICT)를 이용한 농업방식인 스마트팜과 같은 디지털 환경 구축, 에너지 전환 시설 설치 등 위주로 강조된 지점이 아쉬운 상황



우리 농촌의 식자원 보호, 소비자의 정확한 지식 습득을 통한 소비가 중요한 시점

탄소 발자국은 줄이고, 공정한 먹거리를 위해

한국은 무언가를 수입하려면 배나 비행기 등의 이동수단을 이용해야 한다. 오랜 시간을 운반 하면서 발생하는 탄소의 총량을 계산하면 얼마나 많은 탄소발자국을 남기는지 확인할 수 있다. 탄소발자국(Carbon footprint)은 개인이나 기업, 기관 등이 직접적으로 혹은 간접적으로 발생시킨 전체 탄소량을 말한다.

마트 등에서 장을 볼 때 제품의 겉면에 초록색 마크로 표시된 라벨을 본 경험이 있을 수 있다. 해당 라벨은 제품 및 서비스의 원료채취·생산·수송·유통·사용·폐기 등의 전 과정에서 발생한 탄소(온실가스)가 기후변화에 어느 정도 영향을 미치는지를 나타낸 지표이자 표시이다.



▲ 탄소발자국 표시, 기후변화정보포털(<https://www.gihoo.or.kr/portal/kr/biz/footprint.do>) 갈무리 화면

◎ 기후변화정보포털

관련사진보기

로컬푸드는 탄소발자국뿐 아니라 생산물 전체 과정에서 발생하는 탄소를 줄이는 데 중점을 두고 있다. 대부분 로컬푸드를 지역 내 신선한 농산물을 직거래하는 것이라고 국한해 생각하기 쉽지만 들여다보면 좀 더 포괄적이다. 직거래를 포함해 먹거리의 생산·유통·가공·소비·폐기(재활용 포함)를 지역에서 모두 해결하는 '먹거리 체계(시스템)'이라고 말할 수 있다.

지역에서 생산된 농산물이 탄소발자국을 남기지 않고, 유통·소비되기 때문에 로컬푸드의 고민은 지속가능성이 맞물려 있다. 즉, 지역 내 농산물 수급 문제와 지역에서 생산하지 않은 농

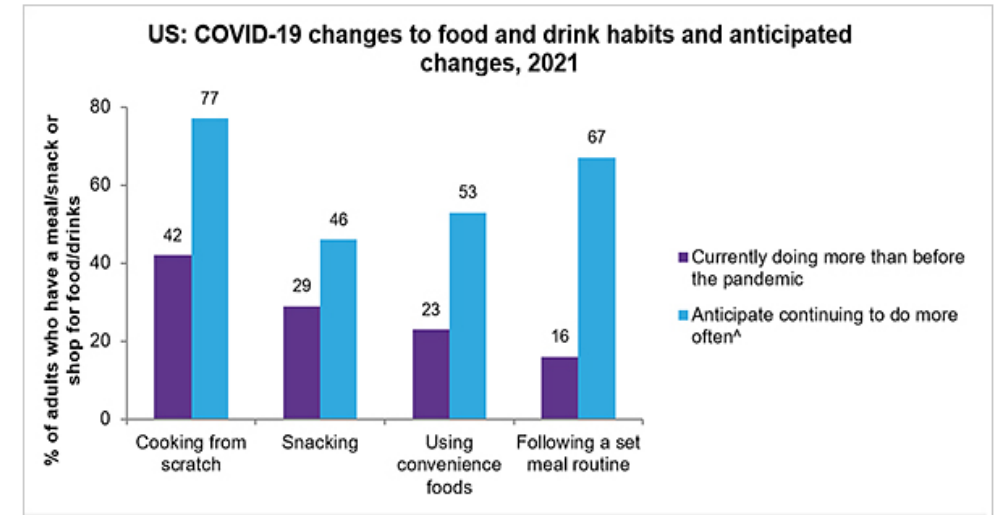
농장에서 식탁까지, 누구도 낙오되지 않도록 - 오마이뉴스
(ohmynews.com)



I. 농촌기반 푸드콘텐츠 체험의 필요성

- 2000년대 이후 관련 식품업계의 식품가공기술의 발달, 선진화로 인해 가공식품의 다양화, 고급화 가속
맛있고 고품질의 가정식을 더 편리하고, 더 저렴하게 공급
이로 인한 단일화, 획일화는 우려, 이에 대한 경각심 필요

- 소비자가 식자원, 음식, 건강에 대한 정보와 이해를 바탕으로 구매하는 것이 중요 ⇒ 푸드 리터러시(Food Literacy) 습득 중요



미국: 코로나19가 식습관에서 바꾼 것들. (자료=민텔)

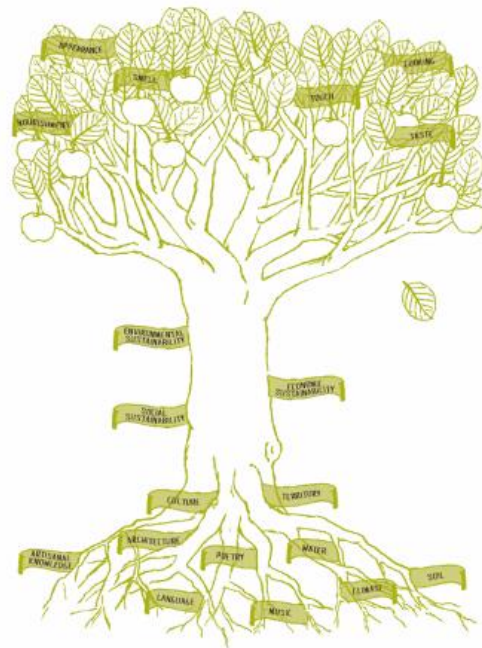
[창간 25주년 특집 III] 뉴노멀, 포스트 코로나...미래 식품 트렌드는? - 식품음료신문 (thinkfood.co.kr)

사진자료: <http://www.thinkfood.co.kr/news/articleView.html?idxno=83627> 식품음료신문 2019.03 기획기사

I. 농촌기반 푸드콘텐츠 체험의 필요성

- 각 나라와 지역의 문화를 대변할 수 있는 문화관광자원 가운데, 가장 친근하게 접근할 수 있는 요소“ 음식“
여행을 통해 음식소비하므로 지역음식은 지리적 특성 및 그 지역의 고유한 문화를 담은 차별화된 관광자원

음식을 통해 여행을 한다는 것은 음식나무를 경험하고 알아가는 것!!



*자료출처: 국제슬로푸드협회

- 음식을 안다는 것은 ‘음식의 나무’ 뿌리부터 가지의 꽃과 열매까지 나무 전체를 이해하는 것으로, 미식관광은 ‘지역 음식의 나무’를 체험하며 ‘맛’의 다양성을 즐기는 여행이어야 함.
- 가지의 꽃과 열매 = 미각, 후각, 시각, 촉각을 통한 맛 체험, 요리 등 음식을 좋은 경험으로 만들어주는 요소. 음식은 각종 영양소이기도 함
- 몸통 줄기 = 좋은 식재료 생산을 위한 환경적, 사회적, 경제적 지속가능성이 전제된 환경 (일꾼들을 위한 공정함, 환경을 더럽히지 않는 깨끗함)
- 나무뿌리 = 어느 한 지역 특징을 나타내는 고도, 기후, 토양, 물, 문화, 지식, 장인기술
- 더 깊은 뿌리 = 음식은 언어, 음악, 시, 공동체 의례의 표현

- 로컬음식경험은”맛“ 여행이며 “종(種)”의 여행
음식나무의 뿌리가 튼튼할 때, 지역성, 전통성을 유지할 수 있고, 지속가능한 음식자원을 만나고 식생활을 실천할 수 있음

I. 농촌기반 푸드콘텐츠 체험의 필요성

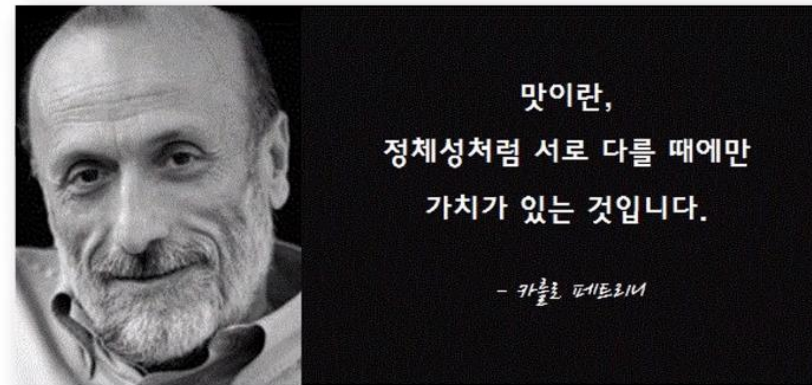
○ 왜 농촌의 푸드콘텐츠를 기반으로 하는 식농체험이 필요한 것일까?

- 편리함과 속도를 얻음으로 인해 잃는 것이 더 많기에 지금, 이 시기에 되돌아봄이 필요

- 식재료, 음식, 요리에 대한 관심
- 농업, 농촌, 농부에 대한 관심과 감사
- 시장을 둘러보며 식재료를 배울 기회 - 태국 요리학교 (블루엘리펀트) 시작이 시장답사
- 음식을 만드는 기술과 경험의 즐거움
- 지역별, 가정별 다양한 음식 맛을 느낄 수 있는 즐거움
- 전통적이고 고유한 음식과 음식문화



태국 방콕 블루엘리펀트 쿠킹클래스 예약 방법 ... : 네이버블로그 (naver.com)



맛의 차이 = 종의 차이, 같은 재료라도 재배환경 및 농법, 가공/요리법, 생산자 및 요리사의 창의성 등에 따라 달라짐

농촌에 가서 음식을 '맛' 본다는 것은 음식을 통해 농촌지역 생활문화와 전통, 지역 공동체의 삶, 독특한 지역성을 경험하는 것임

자료: 국제슬로푸드한국협회 www.slowfood.or.kr,



Ⅱ. 컬리널리 투어리즘의 이해

○ 컬리널리 투어리즘(Culinary tourism):

- 음식관련 주제에 관심있는 여행자들이 여행지역이나, 장소의 음식문화를 체험하기 위해 떠나는 음식문화관광

단순한 미식관광을 포함하여 식자원에 대한 이해를 위한 식농체험 등 다양하게 구성되는 융합관광

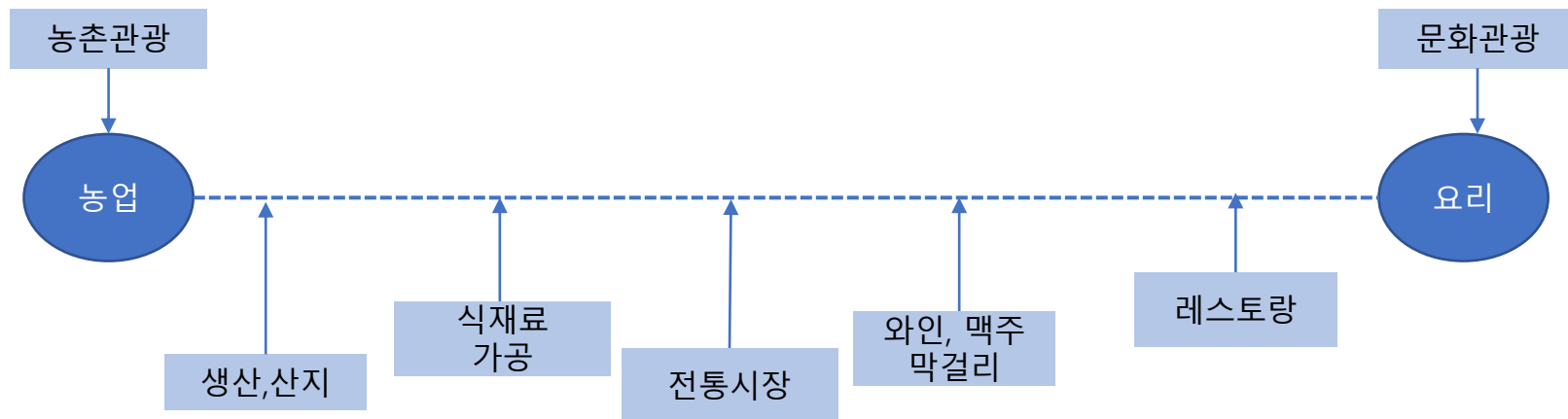
○ 홀(Hall) & 미첼(Mitchell) : 음식관광은 특수목적 관광의 일종

음식의 주요생산지 방문, 음식축제 참여, 레스토랑이나 특정장소에서 음식을 시식,

특산물 생산지역의 특성을 체험 하는 등 여행의 동기를 자극하는 중요한 요소로 작용하는 관광

○ 컬리널리 투어리즘의 범위 : 산지 농산물 수확 체험, 식품가공 공장 견학, 전통시장방문, 특산물 구매, 양조장 등 견학 체험, 지역 음식점 방문,

요리 수강활동 등



< 출처 > 푸드 큐레이터, (한국컬리널리투어리즘 협회, 2014)

Ⅱ. 컬리널리 투어리즘의 이해

○ 컬리널리 투어리즘 자원

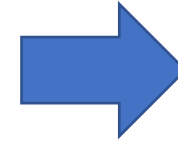
	Building / Structure	Land Uses	Routes
시설자원	- 식품생산시설 - 막걸리, 맥주양조장 - 와이너리 - 농장마켓 - 식품판매점 - 음식관련박물관	- 주말농장 - 과수원 - 녹차밭	- 음식루트 - 미식루트
	Consumption	Touring	Education / Observation
체험활동 자원	- 농산물 수확 체험 - 지역음식점 식사 - 지역특산물, 음료 구매	- 농촌지역 - 우수 외식업 지구 (평창 효석문화메 밀마을/ 제천 한방 음식 거리 등)	- 요리학교 - 와인학교 - 커피교육
	Consumer show	Festival	
이벤트 자원	- 팝업레스토랑 - 음식및 와인축제 - 식품박람회 - 요리경연대회	- 음식축제 - 와인축제 - 농촌수확축제	
조직	- 레스토랑인증기관 - 지역음식관광기구 - 관련 기관 및 협회(한식재단, 한국관광공사, 한국컬리널리투어리즘 협회 등) - 지방농촌진흥기과(농업기술원, 농업기술센터)		

〈 출처〉 푸드 큐레이터, (한국컬리널리투어리즘 협회, 2014)



음식(미식) 관광 활동 사례

유형 분류	정의
Food Tours	현지 식문화를 알수있는 레스토랑, 시장, 골목길 탐방 및 다양한 음식 시식 목적의 투어
Wine Tasting & Winery tours	와인테이스팅 및 포도의 산지와 와이너리, 전문점 방문 목적의 관광
Beer & Brewery tours	맥주시음 및 맥주 양조장 및 bar 등 전문 취급점 방문 목적의 관광
Distilleries	위스키, 보드카 같은 증류주 테이스팅 하는 관광
Coffee & Tea Tours	원두와 녹차 생산 및 가공 시설, 다도 및 관련문화 체험 목적의 관광
Cooking Classes	현지 식재료 및 조리도구의 사용, 조리법 등의 습득을 목적으로 하는 관광
Market Tours	신선한 현지 식재료(Local Food)직거래 장터
Bar, Club & Pub Tours	각 나라의 음주문화 체험
Dining Experiences	지역 다이닝 레스토랑에서의 식사 체험
Dinner Theater	다이닝과 문화공연을 함께 즐기는 체험
Street Foods	길거리 음식 문화 체험
Other Food & Drink	기타



1. 전통음식 시식위주의 미식투어
2. 전통음식 조리 견학 및 체험
3. 지역시장 체험
4. 하드웨어 중심의 농장 체험
5. 소프트웨어 중심의 농장, 레스토랑 체험
6. 식농 Complex
7. 식농체험학습

*자료 출처 : viator.com

Ⅲ. 농촌기반 푸드콘텐츠 체험 사례

1. 전통음식 시식위주의 미식투어 - 캐나다 퀘벡 음식관광

- 퀘벡 전통음식을 맛볼 수 있는 체험 상품으로 퀘벡 전문가이드와 함께 식문화 설명 들을 수 있는 푸드투어 제공



Apple pick-your-own and cider tasting



2

Squash pick-your-own and games in cornfields



Tasting of local wines

Since autumn marks the closure of most of the vineyards, take advantage of September to settle down one last time on one of the terraces of our local winemakers. If you have a little more time, take the opportunity to [travel the wine route](#), a two-day itinerary. All of these establishments offer magnificent views in the summer, so imagine when the leaves take on their autumn colours.



4

Public procurement: it's abundance!



5

Microbreweries: store the last rays of summer on a terrace with a local beer



6

The harvest or how to become a winemaker for a day

Ⅲ. 농촌기반 푸드콘텐츠 체험 사례

2. 전통음식 조리 견학 및 체험 - 일본 나가노현 오가와 마을

- 일본 나가노현의 오가와 산촌마을은 식량이 부족하던 때에 주식으로 먹던 우리나라의 만두와 비슷한 전통음식 (오야키) 을 관광상품으로 개발
이를 지역농산물과 함께 판매해 연간 7억5,000만엔(우리돈 약 97억5,000만원, 2010년기준)의 농가소득을 올림
- 이 지역에서 태어나 산촌 음식을 맛보면서 자란 90여명의 할아버지와 할머니들이 지역 농산물을 이용해 옛날 방식으로 만두를 빚는 모습을
보여주고, 직접 체험하게 함 (오가와노쇼)



"맛의 비결은 노인들의 손" 일본 전통만두 공장 '오가와노쇼' - 노컷뉴스 (nocutnews.co.kr)

Ⅲ. 농촌기반 푸드콘텐츠 체험 사례

3. 지역시장 체험

– 음식판매공간을 지역특산물 체험공간으로 활용, 음식자원 중 특별한 스토리 있는 공간 중심으로 개발

○ 일본 간사이지역 쿠로오 시장 참치해체쇼 : 참치해체쇼가 관광객의 볼거리 제공 -> 지역경제 활성화에 기여



[와카야마 여행]참치 해체쇼와 해산물 바비큐를.. : 네이버블로그 (naver.com)

○ 영국 보로우 마켓 : 가이드의 설명 들으며 시장투어 -> 식료품상회 상인들과 대화, 시식가능, 입구레스토랑에서 관련 음식 체험

ESTABLISHED
1756
**BOROUGH
MARKET**



< 출처 > Opening times and travel guide | Borough Market

Ⅲ. 농촌기반 푸드콘텐츠 체험 사례

4. 하드웨어 중심의 농장 체험 - 매일 상하농원

- 음식 및 식재료의 전 유통과정을 전반적으로 활용
- 농작물 생산, 가공, 서비스를 융합한 상품 개발에 근간을 두고 계획
- 식재료 및 음식 뿐만 아니라 지역과의 연계, 다양한 산업의 융복합 측면을 함께 고려하는 프로그램 과 공간 제공



1.2.3차 산업을 통한
6차 산업의 융합



‘짓다 · 놀다 · 먹다’ | 상하농원 (sanghafarm.co.kr)



Ⅲ. 농촌기반 푸드콘텐츠 체험 사례

4. 하드웨어 중심의 농장 체험- 일본 홋카이도 후라노시(팜노키타 라벤더 재배 농장)

- 라벤더 밭 경관 체험
- 다양한 2차 가공품 생산 : 에센셜오일, 허브수, 아이스크림, 식사 등
- 레스토랑 등 편의시설 제공



라벤더 만개한 후라노 팜도미타 보라보라한 세상.. : 네이버블로그 (naver.com)

Ⅲ. 농촌기반 푸드콘텐츠 체험 사례

4. 하드웨어 중심의 농장 체험 : 치앙마이 다라데비 리조트

- 고급 리조트, 투숙객 아이들이 벼농사체험



<출처> [태국 리조트] 치앙마이의 고급 리조트 <다라.. : 네이버블로그 (naver.com)

Ⅲ. 농촌기반 푸드콘텐츠 체험 사례

4. 하드웨어 중심의 농장 체험 - 라오스 시눅 커피리조트

- 커피의 생육, 피킹, 왁싱, 로스팅 등의 관련 제조 및 가공을 모두 경험
- 지역의 대표적인 자원이 가장 매력적인 자원이 됨
- 소비자가 생각하는 자원의 가치와 눈높이를 맞출 필요 있음(농촌/ 농장 관광이라고 불편하고 비위생적인 숙소를 감수하게 하지말자!)



<출처>17화 #16. 라오스 시눅커피리조트 (brunch.co.kr)

Ⅲ. 농촌기반 푸드콘텐츠 체험 사례

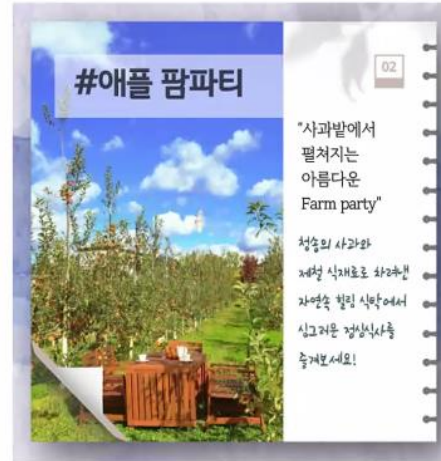
5. 소프트웨어 중심의 농장, 레스토랑 체험 - 팜파티



[사과밭에서의애플 팜파티]

팜파티아

- 오감을 자극하는 다양한 요소의 체험
- 차별화된 컨셉 플래닝과 스토리텔링
- 기억에 남을 만한 특별한 이벤트



팜파티아 (farmpartia.com)

5. 소프트웨어 중심의 농장, 레스토랑 체험 - 스페인 아수르멘디

-아수르멘디(Azurmendi)는 스페인 산세바스티안 인근 농촌지역 언덕에 덩그러니 있는 커다란 유리 건물

- '아수르멘디 경험'

식물원같은 실내, 요리사들의 작은 피크닉 바스켓 서비스

손님들은 레스토랑 뒤 씨앗 보관소와 제철 식재료 농장, 주방 투어
먹거리 다양성을 지키기 위해 자체적으로 씨앗 보관소를 운영.
요리 재료는 대부분 직접 재배하거나 주변 농가에서 공급.



빌바오 맛집 : Azurmendi 아수르멘디 ... : 네이버블로그 (naver.com)

6. 식농 Complex

- 음식과 식품을 주제로 한 테마파크나 complex를 개발하여 한나라 또는 지역의 농식품 문화를 한눈에 볼 수 있도록 구성
- 지역 전통식품, 지역우수식품, 지역 농식품 전문가 등 agri- food chain에 관여하고 있는 모든 과정 및 사람들을 보여주고 교육하고자 하는 목적을 가지고 개발됨
- 농, 수축산물 관련 농장, 식품 제조공장, 마켓플레이스 교육공간, 이벤트 공간 으로 구성하고 다양한 업체들이 입점하여 방문객에게 다양한 식농체험을 제공



6. 식농 Complex

[스페인 Mon St. Benet]

- 중세시대 교회와 수도원이었던 공간을 관광지로 복원하여 식자원, 문화, 레저, 관광이 어우러진 복합문화 관광 공간 구성
- 요리연구소(Alicia), 미식레스토랑, 식재료 농장, 체험농장, 특산물 매장, 호텔, 컨벤션 센터를 입점시켜 **음식 스토리를 중심으로 한 복합 문화관광 공간을 조성하였음.**



출처: <https://monstbenet.com/en/alicia-foundation>

6. 식농 Complex

<https://monstbenet.com/en/visits-and-activities/alicia-foundation-experience/>



ALICIA SERVES TO:

- Businesses
- Chefs
- Groups with special dietary needs
- Collective catering
- Schools and educational centres
- D.O. and Tourism regulatory bodies

ALICIA

AREAS OF ACTIVITY

- WORKSHOPS
- PUBLICATIONS
- NEWS
- CONTACT

Fundació Catalunya La Pedrera

MÓN ST

WE WORK FOR HEALTHY EATING FOR EVERYONE

Alicia is a centre with social vocation, devoted to technological innovation in cuisine, the improvement of eating habits and the evaluation of the food heritage.

LA FESTA ALÍCIA'T SE REINVENTA Y SE CELEBRA EN FORMATO VIRTUAL

La edición 2021 de la Fiesta de la gastronomía de las comarcas de Barcelona se celebrará online los días 16, 17 y 18 de septiembre. Será gratuita y abierta a todo el mundo.

ALÍCIA AND CLÍNIC CULINARY MEDICINE

NEW GUIDE PROSTATE CANCER

FRUITTAS HEALTHY HABITS

ELDERLY INNOVATION PROJECT

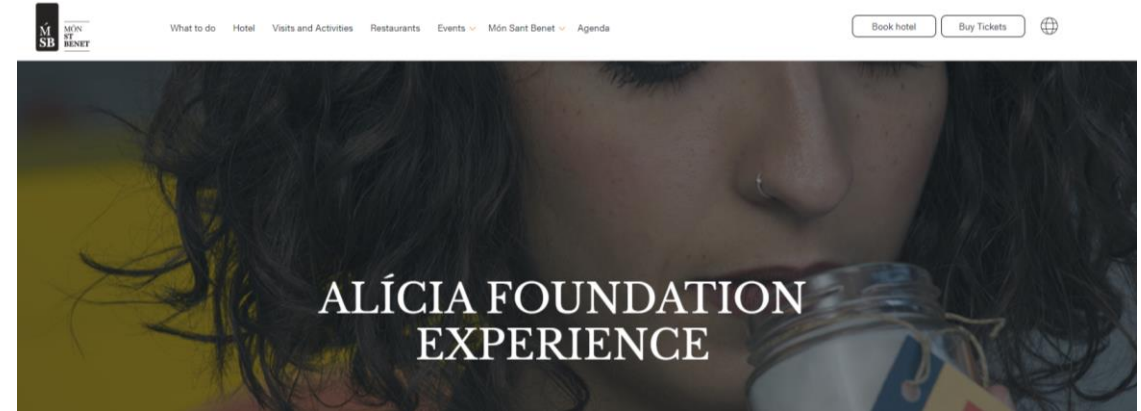
La ciutat proactiva Barcelona: ¿ara?

tas

PUBLICATIONS NOTEBOOKS & STUDIES

TRAINING & CONFERENCES

<https://www.alicia.cat/ca/>



A family experience that fosters healthy eating habits.

Duration of the visit: 1.5 hours

Languages: Catalan and Spanish

Price: €9 Adults – €5 Children

- Guided tour
- Participatory activity
- Wi-Fi
- Accessible

6. 식농 Complex : 알리시아연구소 + 페란아드리아(엘블리 셰프) Co-work

[스페인 Mon St. Benet]



<https://monstbenet.com/en/visits-and-activities/alicia-foundation-experience/>

7. 식농체험학습 - 매일 상하농원



'짓다 · 놀다 · 먹다' | 상하농원 (sanghafarm.co.kr)



시즌

시즌체험 : 할로윈 호박빵

달콤한 호박앙금이 가득한 할로윈 호박빵



먹거리

소시지 체험

맨손으로 고기를 만지는 보드득 소시지 체험



먹거리

밀크빵 체험

보안 밀가루에 우유를 더해 반죽한 쫄깃한 체험



먹거리

쿠키 체험

상하농원 동물쿠키 만들기

IV. 농촌기반 푸드콘텐츠 체험을 위한 전략

○ **음식의 안전성과 건강함이 중요한 가치로 등장** ‘음식의 맛’을 넘어 ‘음식과 건강’을 생각하게 됨

맛있게 먹는 것 보다는 건강한 라이프 스타일의 중심에 음식을 놓고 삶을 영위하고자 함

‘건강한 음식이 무엇인가?’에 대한 혼란과 고민이 시작.

식자재, 식자원을 생산하는 환경의 중요성 부각

○ 그럼 이제 무엇을 어떻게 먹어야 할까?

인류문화를 보존하고 다양성을 인정하는 것 **다음 세대를 위한 지속 가능한 농업 생산을 위해 투자하는 것**

나만 건강한 음식이 아닌 ‘더불어 행복함’이라는 가치를 일깨워 주는 음식

○ 스페인 북부 미식의 도시 빌바오의 ‘아수르멘디’ 레스토랑

- 가장 비싸고 좋은 식재료가 아닌 다양한 로컬 식재료를 사용
- 로컬 식재료를 복원하여 종의 다양성에 기여하고 그 가치를 고객에게 전달하고자 노력
- 지속 가능한 미래를 위한 셰프가 할 수 있는 가치창출 활동

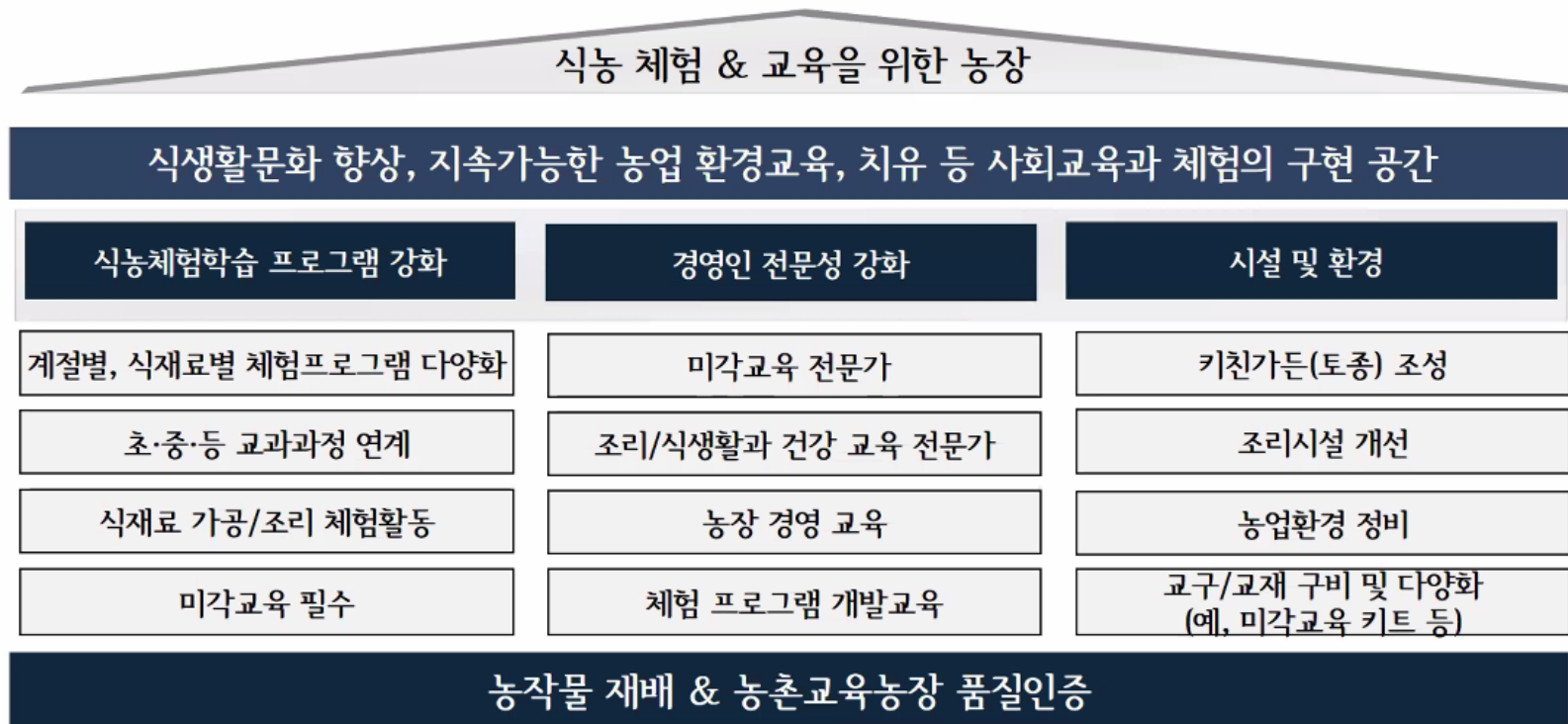


〈스페인의 ‘아수르멘디’ 레스토랑〉

- 음식은 시대상의 반영이고 절대적인 가치가 존재하지 않으며 언제나 변화함
- 지속가능한 미래를 위해 옛 것을 보존하고 현대적으로 재탄생해 소비하는 것 음식의 진정한 가치를 찾는 여정은 계속 되어야 함
- **푸드콘텐츠로서의 농촌의 식자원 발견 및 가치의 상향을 위한 컬리너리 투어리즘의 체계적인 전략 필요**

IV. 농촌기반 푸드콘텐츠 체험을 위한 전략

- 지속가능한 식생활, 외식문화, 농업생산, 환경교육, 치유공간 등을 위해 다양한 농촌기반 푸드콘텐츠 체험을 만들기 위한 전략으로 식농 체험학습 다양화, 농촌 투어 가이드, 전통시장 투어가이드, 미각교육 전문가 양성, 농촌환경 및 가든 레스토랑 조성과 같은 시설과 환경 정비 등이 뒤따라야 할 것이다.



자료출처: 농촌진흥청(2019) : 농촌체험, 관광 경영체 품질관리 및 법적 지원 방안

- 윤지영 (2021) , 식자원 가치 변화 및 진로개척을 위한 식농자원과 체험의 이해, 숙명여자대학교 문화관광외식학부 팜파티 디렉터 워크숍 오리엔테이션 자료
- 스키너(2019), 외식의 발전과 현대 식탁의 다양성 , 미각의 기술사 (브런치)
- 김성운 음식전문기자(2018) 지금 미식의 최전선은 스페인, 조선일보
- 한국컬리너리투어리즘 협회 (2014), 푸드 큐레이터, 파워북
- <https://www.nationalgeographic.com/foodfeatures/diet-similarity/>, 세계의 식단과 유사성
- "맛의 비결은 노인들의 손" 일본 전통만두 공장 '오가와노쇼' - 노컷뉴스 (nocutnews.co.kr)