

WEBVTT

00:00:25.930 --> 00:00:26.658

안녕하십니까?

00:00:26.798 --> 00:00:28.904

트렌드 분석가 김용섭입니다.

00:00:29.004 --> 00:00:32.344

마시모 보투라는
이탈리아 셰프입니다.

00:00:32.423 --> 00:00:35.232

그가 운영하는 식당
오스테리아 프란체스카나는

00:00:35.277 --> 00:00:37.154

미슐랭 별 3개를 받았죠.

00:00:37.846 --> 00:00:39.867

레스토랑 평가에서
세계적 권위가 있는

00:00:40.051 --> 00:00:43.305

세계에서 50개 베스트
레스토랑을 뽑는 순위에서

00:00:43.405 --> 00:00:46.815

이 오스테리아 프란체스카나는
2017년에 2위,

00:00:46.915 --> 00:00:52.667

2016년에 1위, 2015년에 2위
그리고 2014년에 3위였습니다.

00:00:52.767 --> 00:00:56.059

한마디로 세계 최고의 셰프입니다.

00:00:56.464 --> 00:00:59.242

부와 명예를 다 거머쥔
그가 선택한 것은

00:00:59.342 --> 00:01:02.068

노숙자와 빈민을 위한 식당입니다.

00:01:02.809 --> 00:01:07.543

사실 그는 2015년 밀라노
세계 엑스포 기간에 남는 식재료,

00:01:07.622 --> 00:01:10.821

즉 이걸 사용하지 않으면
쓰레기가 되어버리는 것들을

00:01:10.921 --> 00:01:14.033

기부받아서 빈민과
노숙자를 위한 식당을 만들

00:01:14.133 --> 00:01:16.936

아이디어를 제기했고
엑스포 기간 중에만

00:01:17.101 --> 00:01:19.562
진행한 이벤트성 식당이었습니다.

00:01:20.340 --> 00:01:24.405
그런데 나중에 이 소식을
전해 들은 프란치스코 교황이

00:01:24.505 --> 00:01:28.388
엑스포가 끝난 후에도 지속적으로
식당이 운영될 수는 없는지

00:01:28.488 --> 00:01:30.062
물어봤다고 합니다.

00:01:30.162 --> 00:01:33.159
가능하다면 가난한
사람들이 많은 곳에

00:01:33.259 --> 00:01:35.900
식당을 세우면 어떻겠냐는
제안도 했습니다.

00:01:36.391 --> 00:01:40.654
그렇게 만들어진 것이
소울 포 푸드라는 재단이고

00:01:40.754 --> 00:01:43.183
밀라노에서 가장 가난한
그레코 지역에

00:01:43.283 --> 00:01:46.704
폐허로 버려진 극장을
레스토랑으로 바꾸게 되었습니다.

00:01:46.804 --> 00:01:50.447
밀라노의 유명한 건축가,
디자이너, 가구 회사들이

00:01:50.547 --> 00:01:55.309
재능 기부를 하면서 라페토리오
엠브로시아노가 만들어졌습니다.

00:01:56.140 --> 00:01:59.463
마시모 보투라는 평소
누구나 하루에 한 끼는

00:01:59.634 --> 00:02:02.717
즐거운 식사를 해야 한다는
철학을 가졌습니다.

00:02:03.532 --> 00:02:06.074
건물 앞에는
No More Excuses,

00:02:06.230 --> 00:02:08.324
변명은 필요 없다는 말인데요.

00:02:08.424 --> 00:02:11.075
이게 적힌 네온사인 간판이 있고

00:02:11.175 --> 00:02:14.951

그의 팔에도 이 말이 문신으로
새겨져 있다고 합니다.

00:02:15.510 --> 00:02:19.074

음식이 넘쳐나는 풍요의
시대, 버려진 식재료가

00:02:19.174 --> 00:02:22.605

그렇게 많은데도 굶은 사람들이
여전히 존재하는 현실에 대한

00:02:22.751 --> 00:02:25.450

자각을 담은 메시지인 듯한데요.

00:02:25.550 --> 00:02:28.728

세계 최고의 셰프가 가진
품격이 이 정도입니다.

00:02:28.828 --> 00:02:32.768

라페토리오 엠브로시아노는
유통기한이 임박한 식품이나

00:02:32.868 --> 00:02:35.934

맛과 품질에는 이상이
없지만 모양이 상해서

00:02:36.108 --> 00:02:40.150

상품성이 떨어지는 식재료를
기부받아서 여전히 운영 중입니다.

00:02:41.078 --> 00:02:45.618

밀라노의 유명 셰프들이 하루씩
자기 식당 일을 포기하고

00:02:45.718 --> 00:02:47.663

이곳 주방에서 일합니다.

00:02:48.160 --> 00:02:50.812

수많은 자원봉사들도 참여합니다.

00:02:51.390 --> 00:02:56.445

매일 빈민과 노숙자를 위한
100인분의 요리를 만드는데

00:02:56.545 --> 00:03:00.157

한 끼 때울 수준이 아니라
최선의 요리를 합니다.

00:03:00.257 --> 00:03:03.445

공짜 음식에도 품격을 담습니다.

00:03:05.120 --> 00:03:07.878

그건 노숙자와 빈민에 대한
배려이기도 합니다.

00:03:07.978 --> 00:03:12.440

처음에는 식당에 와서 급하게 먹고
도망가기 일쑤였던 사람들이

00:03:12.540 --> 00:03:16.594

이제는 요리에 대한 품평까지
할 정도가 되었다고 합니다.

00:03:17.925 --> 00:03:21.408

이것이 마시모 보투라가
기대했던 방향이었다고 합니다.

00:03:21.508 --> 00:03:24.024

아마 전 세계에서
가장 맛있고 매력적인

00:03:24.124 --> 00:03:26.017

무료 급식소가 아닐 수 없습니다.

00:03:26.490 --> 00:03:28.624

마시모 보투라의
무료 급식 프로젝트는

00:03:28.790 --> 00:03:33.706

2016년에는 브라질 리우데자네이루
올림픽에서도 시행했습니다.

00:03:34.216 --> 00:03:38.221

라페토리오 가스트로모티바라고
명명된 이 식당은

00:03:38.382 --> 00:03:42.343

선수촌에서 남은 식재료를 가지고
인근의 노숙자와 빈민들을 위한

00:03:42.443 --> 00:03:45.423

식사를 매일 5000인분
만들었습니다.

00:03:45.523 --> 00:03:48.750

전 세계 셰프 80명이
이 프로젝트에 동참했는데

00:03:48.850 --> 00:03:52.103

올림픽이 끝난 이후에도
지역 슈퍼마켓에서

00:03:52.203 --> 00:03:54.863

유통기한에 임박하거나
상품성이 떨어진 식재료를

00:03:55.026 --> 00:03:57.924

기부받아서 지금도
운영하고 있습니다.

00:03:58.826 --> 00:04:01.468

미국의 록펠러 재단은
미국에 두 곳 이상의

00:04:01.613 --> 00:04:05.727

라페토리오를 세우는 조건으로
65만 달러를 후원했고요.

00:04:05.827 --> 00:04:09.649

퇴임 후 밀라노에서 열린
식량혁신회의 기조연설 차

00:04:09.810 --> 00:04:13.405

밀라노를 찾았던
버락 오바마 전 대통령도

00:04:13.505 --> 00:04:16.639

이 식당을 찾아서
후원을 약속했습니다.

00:04:17.299 --> 00:04:21.849

2017년 6월에는 영국의
자선 단체 펠릭스 프로젝트가

00:04:21.949 --> 00:04:25.399

런던에 라페토리오
펠릭스를 오픈했습니다.

00:04:25.499 --> 00:04:29.503

2015년 밀라노에서 시작된
마시모 보투라의 무료 급식소

00:04:29.603 --> 00:04:33.108

이 라페토리오 프로젝트는
리우데자네이루, 런던

00:04:33.208 --> 00:04:36.120

그리고 미국에서 계속되고 있습니다.

00:04:36.220 --> 00:04:39.640

이런 추세면 앞으로
더 많은 나라, 더 많은 도시에서

00:04:39.740 --> 00:04:43.401

그가 관여하는 라페토리오가
만들어질 것 같습니다.

00:04:44.275 --> 00:04:47.104

한국에서도 대형 유통업체가
적극 후원해서

00:04:47.153 --> 00:04:49.938

이런 프로젝트가 만들어진다면
얼마나 좋겠습니까?

00:04:50.038 --> 00:04:52.685

버려진 식재료가
꽤 많음에도 불구하고

00:04:52.785 --> 00:04:55.357

이것이 제대로 활용되지
못해서 생기는 문제는

00:04:55.519 --> 00:04:58.347

더 이상 방치해서는
안 될 문제입니다.

00:04:58.447 --> 00:05:02.811

그리고 빈민과 노숙자,
가난한 사람에 대한 복지는

00:05:02.911 --> 00:05:07.289

최소한의 수준이 아니라
인간으로서 누릴 적정 수준까지

00:05:07.389 --> 00:05:09.084
끌어올릴 필요가 있습니다.

00:05:09.184 --> 00:05:12.525
2009년 12월 런던의
트라팔가 광장에서

00:05:12.625 --> 00:05:17.330
피딩 더 5000라는 타이틀을
가진 음식 축제가 열렸습니다.

00:05:17.907 --> 00:05:22.339
피딩 더 5000, 성경에
나오는 예수의 일화죠.

00:05:22.439 --> 00:05:26.381
빵 5개, 물고기 2마리로
배고픈 5000명을

00:05:26.481 --> 00:05:29.073
배불리 먹었다는 이야기인데요.

00:05:29.173 --> 00:05:32.617
이게 현실의
축제 이름으로 쓰입니다.

00:05:32.717 --> 00:05:34.923
여느 음식 축제와 달리
요리하고 먹는 것

00:05:35.079 --> 00:05:36.721
자체가 핵심이 아니었습니다.

00:05:36.821 --> 00:05:40.319
버려진 식재료를
이용해서 음식을 만들고

00:05:40.419 --> 00:05:43.708
이것을 5000명이 함께
나누어 먹는 행사입니다.

00:05:44.287 --> 00:05:47.664
버려진 식재료라고 해서
못 먹는 쓰레기가 아닙니다.

00:05:47.764 --> 00:05:51.225
상처 나거나 깨져서
상품성이 사라지거나

00:05:51.325 --> 00:05:53.814
먹는 데는 문제가 없지만
유통기한이 되어서

00:05:53.914 --> 00:05:57.236
유통업체로서는 유통이
불가해서 버리는 식재료

00:05:57.336 --> 00:06:02.426

그리고 껌질과 뿌리처럼 관성적으로 버리는 식재료 등입니다.

00:06:02.526 --> 00:06:06.936
축제 기간 중에는 일반 가정이나 식당, 공장, 슈퍼마켓,

00:06:07.036 --> 00:06:09.823
시장, 농장 등에서 사용되지 않고

00:06:09.848 --> 00:06:12.263
버려지는 식재료를 가져와서 씁니다.

00:06:12.363 --> 00:06:16.628
풍요의 시대, 대량 유통의 시대를 사는 우리는 과잉 생산하고

00:06:16.728 --> 00:06:20.847
과잉 소비하면서 동시에 과잉으로 쓰레기를 만듭니다.

00:06:22.178 --> 00:06:26.080
UN 식량농업기구에 따르면 전 세계에서 생산된 식품의

00:06:26.233 --> 00:06:29.528
3분의 1이 우리의 식탁을 거치지도 못하고

00:06:29.628 --> 00:06:31.842
쓰레기통으로 간다고 합니다.

00:06:32.952 --> 00:06:36.736
이걸 돈으로 환산하면 4000억 달러,

00:06:36.836 --> 00:06:40.113
우리 돈으로 480조 원 가까이 됩니다.

00:06:40.786 --> 00:06:44.423
폐기물 및 자원 행동 프로그램의 보고서에 따르면

00:06:44.595 --> 00:06:48.893
전 세계가 음식물을 쓰레기를 2011년 대비

00:06:48.993 --> 00:06:57.380
만약 20~50%만 줄인다면 연간 1200억에서 3000억 달러,

00:06:57.473 --> 00:07:02.148
우리 돈으로 하면 143조~358조 원

00:07:02.248 --> 00:07:04.254
이 정도를 아낄 수 있다고 합니다.

00:07:04.354 --> 00:07:07.772
저 돈이면 굶는 사람들 엄청나게

살릴 수 있을 겁니다.

00:07:08.462 --> 00:07:11.618

피딩 더 5000이라는
이 음식 쓰레기에 대한

00:07:11.762 --> 00:07:15.156

생각을 사람들에게 심어주기
위한 행사입니다.

00:07:15.256 --> 00:07:18.755

평소에 안 쓰고 버리던
뿌리나 껍질, 줄기 같은

00:07:18.927 --> 00:07:22.513

식재료를 활용한 요리를
셰프들이 알려주기도 하고요.

00:07:22.613 --> 00:07:24.961

음식물 쓰레기를 줄이기 위한
방법들도 알려주는

00:07:25.087 --> 00:07:27.237

정보 공유의 장이기도 합니다.

00:07:28.012 --> 00:07:32.442

아울러 축제에 참가한 사람들에게
음식물 쓰레기 절감을 위한

00:07:32.615 --> 00:07:35.382

노력을 하겠다는 서약도 받습니다.

00:07:35.482 --> 00:07:38.966

런던을 시작으로 이후
파리, 더블린, 맨체스터,

00:07:39.103 --> 00:07:43.020

시드니, 암스테르담, 브뤼셀,
뉴욕 등으로 확대되면서

00:07:43.120 --> 00:07:45.401

세계적인 축제로 자리 잡았습니다.

00:07:46.178 --> 00:07:50.611

경기도에서도 조만간 이 축제를
보는 걸 한번 기대해 보겠습니다.

00:07:50.711 --> 00:07:53.952

음식 쓰레기 하면 우리도
만만치 않기 때문입니다.

00:07:55.347 --> 00:07:59.733

무엇을 먹는지 어떻게 먹는지
우리는 맛집 트렌드만

00:07:59.758 --> 00:08:03.269

따질 게 아니라 음식을
대하는 태도의 변화에서도

00:08:03.369 --> 00:08:05.678

트렌드를 읽어봐야 하겠습니다.

00:08:05.778 --> 00:08:07.152
지금까지 김용섭이었습니다.

00:08:07.285 --> 00:08:08.215
고맙습니다.