

2017. 08. 23.(수) 조간용

이 보도자료는 즉시 보도할 수 있습니다

I·SEOUL·U

Seoul Design Foundation

보도자료

담당부서 : 서울디자인재단
서울도시건축비엔날레사무국

서울도시건축비엔날레사무국 국장	정소익	2096-0108 010-8578-0435
홍보 담당자	김나연	2096-0156 010-2035-1447

사진없음 사진있음 쪽수 : 8쪽

매주 토요일 비엔날레 식당에선 특별한 저녁 식사가 무료

- 비엔날레 식당에서 먹는 인도 채식요리 '탈리'로 도시 식량문제 체험
- 어린이 대상 '도시탐험대', '따릉이 타고 비엔날레 한바퀴' 등 시민참여행사 풍성
- 「2017 서울도시건축비엔날레」 (9.2~11.5) 돈의문박물관마을, DDP 등

성큼 다가온 가을, 자녀와 함께 특별한 주말 나들이를 하고 싶다면 「2017 서울도시건축비엔날레(약칭 서울비엔날레)」가 펼쳐지는 <돈의문박물관마을>로 떠나보자.

○ 서울비엔날레의 개막일인 9월 2일(토)부터 11월 5일(일)까지 서울 종로구 <돈의문박물관마을>에서는 식량문제와 관련해 도심 속에 마련된 현장에서 직접 체험할 수 있는 현장프로젝트 '식량도시'가 열린다.

○ '식량도시'는 물 부족 현상, 도시농업, 일회용품 사용 같이 다양한 도시 환경, 자원, 식량 이슈에 대해 시민들의 피부에 와 닿는 방식으로 알리고 새로운 대안들에 대해 실험해본다.

서울비엔날레 주 전시장중 하나인 돈의문박물관마을에서는 행사 기간 동안 현장프로젝트 '식량도시'의 일환으로 비엔날레 식당과 카페가 열린다.

○ '돈의문박물관마을'은 한옥과 일제강점기부터 1980년대에 이르는 건물 30여

동을 리모델링해 도시재생방식으로 조성한 역사문화마을이다.

- ‘비엔날레 카페’는 물 부족 위기에 대한 인식을 공유하고 대안을 모색한다는 콘셉트로 최대한 ‘친환경, 재활용’ 제품을 사용한다. 일회용 컵, 빨대 대신 대나무 펄프 컵, 대나무 빨대를 사용하며, 물 부족 지역에서 최적화된 베두인차, 도시양봉으로 수확한 꿀로 만든 꿀차, 태양광으로 구운 사과빵 같은 메뉴들을 판매해 환경에 대한 메시지를 전달할 예정이다.

□ 비엔날레 식당은 기후변화로 인해 식량문제를 겪고 있는 인도 남부지역의 음식인 탈리(Thali)를 공식 메뉴로 선보이며, 이를 통해 쌀문화권의 식량문제를 다룬다.

- 비엔날레 식당은 첸나이 소재 식당인 이든(Eden)의 최고의 셰프 4-5명이 서울에 상주해 운영되며, 한국과 인도의 문화교류단체이자 비영리단체인 InKo 센터와 함께 한다. 인건비 및 운영경비를 제외한 모든 수입은 환경 및 인권단체에 기부하는 비영리 식당으로 운영된다.
- 비엔날레 식당의 메뉴는 인도 남부 타밀나두 지역의 채식요리 탈리이다. 타밀나두는 한국과 마찬가지로 쌀을 주식으로 하는 쌀문화권으로 현재 가속화되는 기후변화와 물부족으로 농사에 어려움을 겪고 있다. 이는 향후 한국에서 겪게 될 문제이기도 한만큼 관련 사항을 짚어보기 위해 공식 메뉴로 탈리가 선정됐다.
- 또한 탈리는 큰 쟁반에 밥과 반찬이 1인분 한 세트로 담겨져 나와 요즘 증가하고 있는 사회현상인 ‘혼밥족’의 맥락에도 잘 맞는 음식이다. 탈리는 비엔날레 식당에서 15,000원에 판매된다.

□ 매주 토요일에는 비엔날레 식당에서 무료로 저녁식사를 할 수 있는 ‘주제별 디너 프로그램’이 열린다. 농부, 식물학자, 곤충학자, 농생물학자, 환경운동가, 행정가 등이 시민과 함께 식사를 하며 농업과 기후변화, 생물다양성, 종자주권, 유전자변형 식품, 생태농업 등 식량과 연관된 현안들을 논의하는 자리가 마련된다.

- 중동과 그리스 음식을 비롯해서 한국의 잡초, 야생콩, 토종식재료, 도시농부가 키운 야채 등으로 만든 음식을 제공하며 주제에 따라 요리사도 바뀐다. 참가를 원할 경우 서울비엔날레 공식 홈페이지(<http://www.seoulbiennale.org/>)를 통해 각 주제별 일자의 2주 전부터 사전 예약을 해야 하며, 식사가 제공되는 행사인 만큼 이용 가능 인원은 제한된다.

□ 이밖에도 비엔날레 식당 내부에는 씨앗도서관을 비롯해 다양한 식량과 물부족 문제를 다룬 전시도 함께 관람할 수 있다.

- 국내외의 도시농업, 영속농법, 꿀벌의 개체 수 감소 등과 연관된 다양한 이슈들을 소개하는 영상 프로젝트가 진행되며, 인도, 중동, 지중해연안 지역 등 멀리 떨어진 미래에 우리가 겪게 될지도 모르는 만성적인 물 부족과 극심한 기후변화의 파장을 이미 겪고 있는 지역에서 시도하고 있는 다양한 대안들이 소개된다.
- 식당의 외부공간에서는 태양열 오븐을 이용한 요리가 진행되며, 빗물저장고, 퇴비함, 벌통, 꿀벌 음수대 등과 유기적으로 연결되어 식당에서 사용하는 야채와 허브의 일부를 공급하는 상자텃밭이 운영된다.

□ 한편, 서울특별시와 서울디자인재단이 주최하는 「2017 서울도시건축비엔날레」는 9월2일부터 11월5일까지 50여 개 도시, 120여 개 기관이 참석한 가운데 돈의문박물관마을과 동대문디자인플라자(DDP) 등 도심 곳곳에서 열린다.

- 이번 행사에는 50여 개 도시, 서울대, MIT, 게이오대 등 세계 30개 대학, 영국 문화원, 유럽문화원연합(Eunic), 인코센터 등 120여 개의 기관이 참가해 도시 문제의 창조적 대안을 제시하는 글로벌 학술 전시 축제가 펼쳐질 예정이다.

□ 식량도시 외에도 서울비엔날레 기간 동안 △어린이 비엔날레 도시워크숍 ‘도시 탐험

대 △공유도시 서울투어 △따릉이 타고 비엔날레 한바퀴 등 가족 단위 참관객들이 즐길 수 있는 다채로운 시민 참여 프로그램이 서울 곳곳에서 열린다.

- 서울비엔날레 전시 및 시민참여 프로그램별 신청방법과 신청일정 등 자세한 사항은 서울비엔날레 공식 홈페이지(<http://www.seoulbiennale.org/>)를 통해 참고하거나, 서울비엔날레 사무국(02-2096-0108)으로 문의하면 된다.

- 배형민 서울비엔날레 국내 총감독은 “서울비엔날레는 비엔날레 식당, 똑똑한 보행도시, 도시탐험대 등 어린 자녀와 함께 가족 단위의 참관객들이 특별한 주말을 보낼 수 있는 시민 참여형 도시건축 축제이다”며 “직접 즐거운 체험활동에 참여하며 공유도시 서울의 가능성을 모색할 수 있는 서울비엔날레에 시민들의 많은 관심과 참여를 부탁한다”고 말했다. [끝]

[별첨]

□ 비엔날레 식당 주제디너 일정(Themed Dinners)

- 장소: 돈의문박물관마을 비엔날레 식당(서울 종로구 신문로2가 7-24번지 일대)
- 일시: 서울비엔날레 개막 후 9/2(토)~11/4(토) 매주 토요일 오후 5:00~7:00
 - * 비엔날레 개막 주에는 토, 일 진행
 - ** 9월 30일 주제별 디너프로그램은 오후 3시 30분부터 식당 연계 강연으로 대체

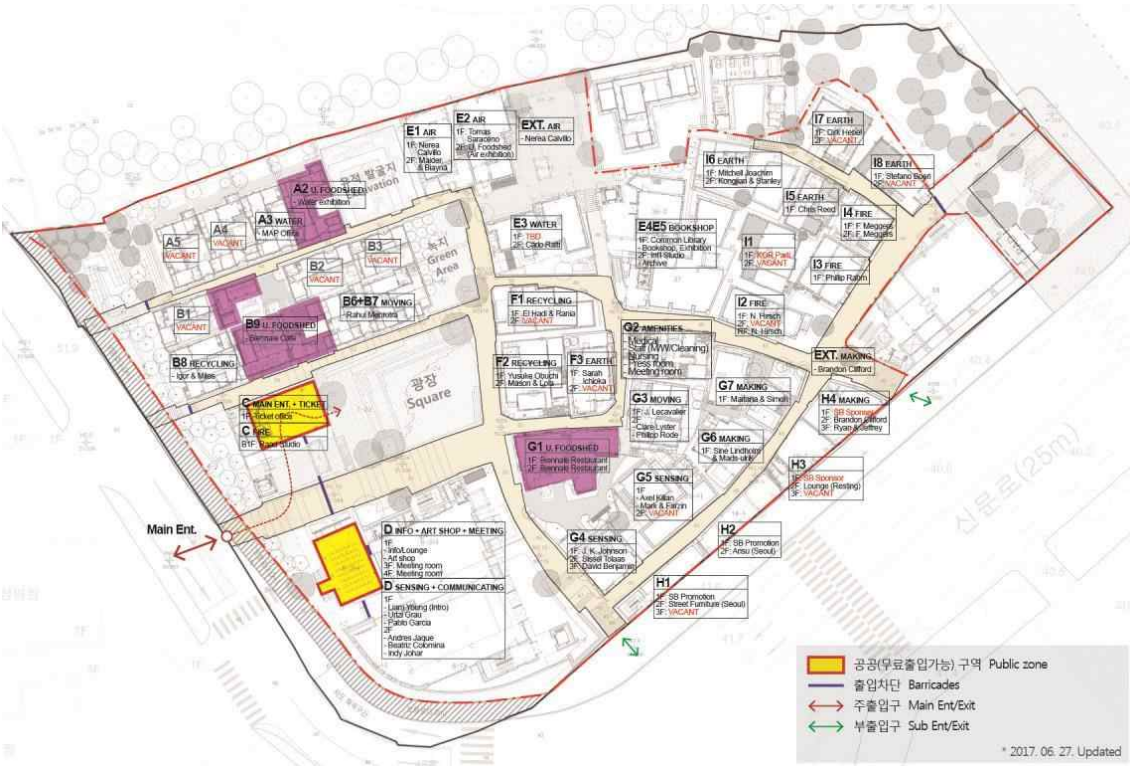
일정	행사명	주제	내용	사전신청
9/2 (토)	지중해의 오후 (다과)	중동과 북아프리카의 물과 식량위기	메뉴: 중동 및 지중해식 디저트 & 베두인 차 강연 1: 살라 솔리만 (토양 독성학자, 알렉산드리아 도서관, 환경연구소), "이집트의 식량위기" 강연 2: 만프레드 랑어 (과학자, Future Earth) "중동과 북아프리카 지역의 물문제" 호스트: 멜리나 니콜라이데스	8/23(수) 부터 공식 홈페이지
9/3 (일)	올리브 나무 아래	기후변화에 대처하는 농업	메뉴: 그리스 음식 강연: 니콜라 네티엔(농부, 앳사스 유기농 농장) "지속가능성을 넘어서: 기후변화와 영속농업" 호스트: 멜리나 니콜라이데스 요리: 이태원 산토리니 셰프들	
9/16 (토)	숲 속의 저녁	야생식물, 대안 식량, 토양재생	메뉴: 식용 잡초로 만든 음식 강연: 강병화 (식물학자) "식량자원으로서의 잡초와 토양재생" 호스트: 유희정 (풀학교 대표)	9/2(토) 부터
9/23 (토)	두부 정상회담	콩, 식량자원, GMO	메뉴: 한중일 두부요리와 야생콩밥 강연: 정규화 (농생물학자, 전남대교수) "콩의 기원과 유전자원으로서의 야생콩" 호스트: 송호준	9/9(토) 부터
10/7 (토)	스팸천국	미군과 아시아의 음식문화	메뉴: 오키나와 오니기리, 의정부 부대찌개, 필리핀식 파인애플 볶음밥, 성주 참외 강연: 박경범 (농부) "꿀벌, 참외 그리고 THAAD" 호스트: 윤수연 & Matthew Hines (주한미군)	9/23(토) 부터
10/14 (토)	초식남녀	채식과 도시농업	메뉴: 서울에서 생산된 농산물로 만든 음식 강연: 송임봉 (서울시 도시농업 과장) "서울의 농부들" 호스트: 최미향 (도시농부)	9/30(토) 부터
10/21 (토)	다국적 저녁	다국적 식품산업	메뉴: 서울에서 구할 수 있는 수입 식재료로 만든 음식 강연: Amita Baviskar (Institute of Economic Growth, Delhi) "소비시민: 인도의 인스턴트라면 Maggi Noodle의 확산을 중심으로" 호스트: 라띠 자퍼 (InKo센터 관장) & 송호준	10/7(토) 부터
10/28 (토)	토종잔치	종자주권과 생물다양성	메뉴: 한국의 토종 농산물로 만든 식사 강연: 최윤경 (강동구 씨앗도서관) "종자보존을 위한 도시농업"	10/14 (토)부터
11/4 (토)	무전취식	음식물 쓰레기	메뉴: 폐막을 앞두고, 비엔날레 식당의 냉장고에 남아있는 모든 음식물을 이용해서 만든 요리 요리: 이든 주방팀과 식량도시 기획팀	10/21 (토)부터

□ 현장프로젝트 식량도시(Urban Foodshed)

- 환경, 자원, 식량 문제의 위험성 및 대안 마련의 중요성 인식
- 도시가 직면한 환경 및 식량문제를 돌이켜보고 참신한 대안 모색

○ 사업개요

- 기간 : '17. 9. 2. ~ 11. 5.
- 장소 : 돈의문박물관마을



- 참여 : 참여기관 8개, 참여작가 6명, 외부전문가 15명

종로구청, 사단법인 미래숲, 인코센터, 키프로스 농업부, 그리스 수자원공사 등

- 내 용

- ▶ 도시에서 물과 식량이 생산, 유통, 소비되는 과정을 체험(전시, 식당, 슈퍼운영 등)
- ▶ 재배, 판매 등 실제 운영되는 프로젝트 중심으로 강연, 전시
- ▶ 식당, 슈퍼, 농장운영 과정 아카이빙(사진, 영상), 출판

○ 주요내용

1 비엔날레 카페

▶ 물에 대한 관심 유도 및 물 문제의 중요성 인식



- 장 소 : 돈의문박물관 마을 내 건물(B9)
- 내 용
 - 물의 위기에 대한 인식을 공유하고 대안을 모색하는 공론의 장
 - '최대한 친환경, 재활용' 원칙 하에 운영하여 지구 친화적 카페 운영의 모델을 제시
- 운 영 : 오전 10시 ~ 오후 7시

2 비엔날레 식당

▶ 방문객 식사 및 휴식 공간, 식량 관련 현안 논의



- 장 소 : 돈의문 박물관 마을 구 이태리 식당건물(G1)
- 내 용
 - (점심)남인도의 1인식 백반 Thali 제공(1층)
 - ※ 첸나이 소재 이든 식당 웨프가 직접 운영
 - (저녁)식량 문제에 대한 현안과 연관된 식사 11회 운영
- 운 영 : 오전 10시 ~ 오후 7시(중식 유료)

3 에어돔: 서울-북경-얼도스

▶ 공기오염에 대한 세 도시 주민들의 대처 방법 소개



- 장 소 : 돈의문박물관 마을 내 건물(E2)
- 내 용
 - 서울의 공기문제를 먼지폭풍의 이동경로에 위치한 북경, 내몽골 얼도스시(市)와 연결하여 다루는 전시
 - 내몽골 사막화 영향권 하에 있는 세 도시 주민들이 공기오염에 대처하는 방법들을 소개
- 운 영 : 오전 10시 ~ 오후 7시

4 마시는 물 연대기

▶ 물부족문제, 환경오염, 기후변화에 대한 인식 제고



- 장 소 : 돈의문박물관 마을 내 건물(A2)
- 내 용
 - 물 사유화의 흐름 속에서 도시인들의 물에 대한 인식이 절대적인 공유재에서 일상의 소비재로 바뀌는 과정을 추적하는 전시
 - 물의 공공성을 지켜 온 아테네의 아카이브 자료 등 세계 각지의 물 사유화 시도에 대한 반대운동과 관련된 자료 전시
- 운 영 : 오전 10시 ~ 오후 7시

□ 사진 (2017 서울도시건축비엔날레 <비엔날레 식당>에서 맛볼 수 있는 탈리)



사진출처: 서울디자인재단