

# SLOW FOOD VILL LOCKA MATHANTVERKARE

I SAMBAND MED SM I MATHANTVERK I MALMÖ I MITTEN AV OKTOBER HÖLLS ÄVEN EN NÄTVERKSTRÄFF FÖR AKTIVA OCH BLIVANDE SLOW-FOOD MEDLEMMAR. DELTAGARNA DISKUTERADE HUR SLOW FOOD-RÖRELSEN I SVERIGE SKULLE KUNNA UTVECKLAS OCH HUR MATHANTVERKARNA SKA KUNNA VERKA TILLSAMMANS MED SLOW FOOD.



Slow Food är en världsomspännande medlemsorganisation där matkultur i vid bemärkelse står i centrum. Slow Food-rörelsen grundades i Italien 1986, som en motkraft till snabbmatsindustrin. I dag finns rörelsen i över 160 länder och gott, rent och rättvist är rörelsens tre ledord. Katrine Klinken är Nordens representant i den internationella Slow Food-organisationen och hon tycker att det är viktigt att även vår region är representerad internationellt.

– Vi har andra traditioner och utmaningar i Norden, säger Katrine Klinken.

Annigun Wedin som är aktiv i Slow Food-rörelsen i Sverige anser att Slow Food och mathantverkare har mycket gemensamt och skulle kunna stärka varandra.

– Mathantverk är ett känt begrepp i Sverige medan Slow Food är känt över hela världen. Det vore fantastiskt att kunna dra nytta av varandra, säger Annigun Wedin, som tror att det i Sverige finns flera tusen mathantverkare som enkelt skulle kunna ingå i Slow Food-rörelsen.

En annan deltagare var Anders Westberg som sitter i styrelsen för Slow Food Väst i Göteborg och jobbar med svensk gårdsost i företaget Levande ost.

– Slow food ger mig möjlighet att träffa folk från hela världen som på ett eller annat sätt brinner för matfrågor. Vid mitt lunchbord på senaste Terra Madre satt jag tillsammans med en etiopisk bonde, en egyptisk digital strateg, en miljölobbyist från Bryssel och en amerikansk professor i livsmedels ekonomi! Organisationens geografiska och sociala bredd gör den oöver-

träffad vad gäller möjlighet att mötas över kulturgränser kring mat och matkultur, säger Anders Westberg.

Han tycker att det svenska och nordiska Slow Food, för att göra nytta, bör fokusera på tre områden som alla har kopplingar till Eldrimners verksamhet.

– Det saknas en självklar plats för den medvetna konsumenten och producenten att vända sig för att träffa likasinnade. De större restaurangskolorna är yrkesinriktade och de många vinkällare, ostbutiker och saluhallar som finns är oftast mer inriktade på tillfälliga gastronomiska upplevelser än djupare förståelse av vad vi äter och varför. Slow Foods så kallade convivium-system med lokala grupper är i grunden ett utmärkt sätt att träffa människor och diskutera, äta, laga och studera mat. Man kan också tänka sig att utvidga detta med konferenser, mässor, kurser och resor med ren, rättvis och god mat som tema, föreslår Anders. Han tycker också att Slow Foods presidiesystem, som har som mål att skydda traditionell matproduktion och öka intresset för produkterna hos konsumenterna borde användas mer för att bygga upp och förstärka vår unika lokala matkultur. Här finns idag till exempel Linderödsgris, Upplandskubb, öländska bruna bönor, souvas, gurpi och källarlagrad jämtländsk vit getost,

– På gott och ont nås vi av influenser från världens alla hörn. I och med detta är det många produkter som riskerar att försvinna. Det som är så oerhört viktigt att komma ihåg är att det inte bara handlar om att vi förlorar maträtter som bär på en rik historia, utan också kunskapen och

kulturen som ofta är nära förknippad med produkten.

Sist men inte minst anser Anders att Slow Food i Sverige bör verka för att utbilda även konsumenterna.

– Att utbilda konsumenterna i hur maten vi äter blir till, dess historia och dess ursprung tror jag är direkt avgörande för hur matlandet Sverige kommer att se ut framöver. Jag arbetar till vardags på olika vis för att upplysa och utbilda allmänheten i hur våra lokala mathantverksproducenter arbetar och lever för sina produkter. Det som är så fantastiskt med Slow Food är att vi försöker hålla fokus på njutning och glädje, snarare än pekpinor och domedagsprofetior, förklarar han.

Under nätverksträffen berättade också Johan Dal från Köpenhamn om erfarenheterna från det första Terra Madre Nordic evenemanget som hölls i Köpenhamn våren 2018. Terra Madre är Slow Food-rörelsens nätverk av småskaliga jordbrukare, odlare, mathantverkare, kokkar, aktivister och akademiker. Terra Madre-nätverk finns över hela världen. Vartannat år samlas de till ett stort evenemang i Turin i Italien. På Terra Madre Nordic i Köpenhamn visade mathantverkare från hela Norden upp sina produkter och de fick chans att möta matintresserade konsumenterna. Eldrimners verksamhetschef Bodil Cornell skulle gärna se att Terra Madre Nordic hölls i Stockholm år 2020.

– Det skulle vara fantastiskt och jag är övertygad om att Eldrimner skulle kunna spela en viktig roll där, med våra erfarenheter från de tidigare Smaklust-mässorna, säger Bodil Cornell. //