



Slow Food® Gästrikland



Kära Slow Food vänner!

Ännu ett år har snart gått till ända, Slow Food Gästriklands har funnits i 15 år och vi har haft vårt första år tillsammans med Slow Food Uppsala. Så kul och inspirerande. Den 10 december avslutade vi med Terra Madre Day, en dag då vi vill sända våra varma tankar till alla Slow Foodare i världen, en värld som många gånger har det mycket tuffare än vad vi har det.

Nu tar vi några veckors paus och firar jul och nyår, men den 20 januari är vi tillbaka med 2025 års första aktivitet.

Prel. agenda för 2025

20 januari Bubbels & Allvar, Gävle

28 januari Bubbels & Allvar, Uppsala

11 februari Fredrik Fogelberg, forskare på Rise Medical föreläser om bön, ärt och linsodling i Sverige Gävle

3 mars årsmöte, Gävle

13 mars Livsmedelsverket, föreläsning om regler för livsmedelshantering i Sverige, Uppsala

6 maj Slow Träff, Uppsala

14 maj Vårmarknad Länsmuseum, Gävle

22 maj Slow Träff, Gävle

11 juni Möt våren i Uppsala, Uppsala



Slow Träff Brasserie Bardot, Gävle, 17 oktober

Intresset för att avnjuta en härlig middag på Gävles nya franska restaurang vid Godisfabriken var överväldigande. 20 entusiastiska Slow Foodare anslöt och fick njuta av fantastisk mat i härlig miljö med trevlig och professionell personal. Som vanligt mycket prat, skratt och trivsel. Kvällen förgylldes av en praktfull måne hängande över vår stolthet Almagrundet.



Filmkväll "Makten över havet", Uppsala 21 oktober och Gävle 21 november

Fisket i Östersjön har blivit ett tema för oss i vårt convivium. Gävle som fiskestad med strömmingen, sotare och böckling som symboler för vårt landskap med en livlig torghandel har blivit ett minne blott. Trålare som rovfiskar våra vatten, EU-politiker som tillåter kvoter långt överskridande möjligheten till reproduktion förstör och förgör våra vatten och omöjliggör fiske för våra kustnära fiskare som har livnärt sig på småskaligt fiske med förädling i generationer. Fågel, säl och havslevande djur saknar tillräckligt med föda, ekosystemet kollapsar och trålarnas fångst går till danska företag som tillverkar fisk- och djurföda av vår fisk. Ett absurt skämt är att om vi vill äta fisk från Östersjön så ska vi köpa fläskfilé från Danmark eller lax från Norge.

I Uppsala den 21 oktober var vi en liten skara på 10 personer som tillsammans såg film och fikade. Det fanns mycket att diskutera och känna resignation inför.

I Gävle den 21 november hamnade vi mitt i ett snökaos med inställda bussar och en halv meter snö, men trots detta kom 13 av 19 anmälda till kvällen. Med oss hade vi Lars-Ove Flodberg, Trollharens Fisk vars familj har varit fiskare sedan (minst) 1600-talet. Kvällens diskussion efter filmen blev med honom mycket mångfasetterad och informativ. Endast två dagar tidigare hade EU godkänt ökade kvoter trots forskarnas resultat som visar en nära förestående kollaps av flera fiskebestånd. Till kvällens fika hade Lars-Ove med fyra olika strömmingsinläggningar att provsmaka. Lyx. Strömmingen kom dock från Norduppland och inte Trollharen.



Pralin & Dryckesprovning, Uppsala, 28 november

För tredje året i rad fick vi besök av Thomas och Aimee T.A. en till för en utsökt pralin- och dryckesprovning, denna gång i Uppsala. Thomas och Aimee har mer än 15 års erfarenhet av att för hand tillverka praliner med smaksättning från trädgård och natur. Endast de finaste råvaror används. Till detta väljs noggrant ut olika drycker allt från en god sherry till en rökig whisky. Efter provningen fick vi möjlighet att inhandla våra favoriter, vilket vi gjorde 😊. Även denna gång fick vi nyttja Studieförbundet's trevliga lokaler. En "god" och mycket trevlig kväll.



Mat – Mer än en måltid, Länsmuseet Gävleborg, 16 november

Länsmuseet Gävleborg har ofta mycket trevliga och spännande utställningar och denna är inget undantag. Titeln: Mat – Mer än en måltid är en äkta Slow Food paroll. Vi fick en trevlig inbjudan till en speciell guidning med Ingela Broström, alltid lika professionell och intressant att lyssna till. Ett roligt inslag under guidningen kom när MatVärdens Hans-Erik och Daniel serverade smakprover ur Hälsinglands lanskapsrätter. En utställning värd flera besök.



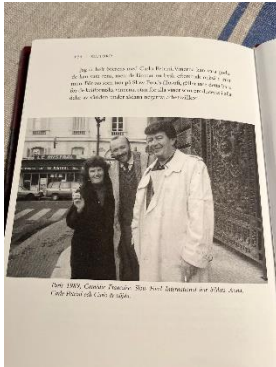
No Waste Day, Högskolan i Gävle, 19 november

Ibland händer det. Under hösten har vi fått en kontakt på Högskolan i Gävle som arrangerar olika miljöaktiviteter på skolan. Den 19 november arrangerades No Waste Day och vi fick möjlighet att under fyra timmar ha en monter vid biblioteket där vi kunde prata med studenter om Slow Food och matens påverkan på hälsa och miljö. Vi bjöd på Gauhkos (glödhoppor) lins och fröknäcken, inlagd chili och gräartshummus. Många trevliga pratstunder och intressanta inlägg. Vi fick även möjlighet att hålla ett 40 minuters föredrag om Regenerate – No Waste through Slow Food. Vi som bemannade montern var Nolan (Taste of Africa), Flavio, Marika, Ingela och Gertrud. Kul och energigivande dag. ☺



Terra Madre Day, Gävle, 10 december

Hur firar man bäst Terra Madre Day. Jo, naturligtvis med en riktigt god, klimatsmart, hemlagad middag i trivsamt umgänge. Vi började kvällen med en halvtimmes information om Terra Madre i Turin 2024, om vår globala gräsrotsrörelse och agendan för vt 2025. När alla satt till bords serverade vi älgfärsbiffar med trattkantarellsås, potatismos, lingonsylt, inlagd zucchini, hembakat surdegsbröd, gråärtshummus och tomatsalsa. Nästan allt från närliggande skog, egen trädgård och från lokala producenter. En härlig avslutning på vårt Slow Food år 2024.



Carlo Barsotti

Vi har den sorgliga nyheten att meddela att Carlo Barsotti, vid 85 års ålder, gick bort för några dagar sedan. Carlo var en av de centrala personerna bakom spridningen av Slow Foods filosofi i Sverige, och hans bortgång lämnar ett tomrum inom vår rörelse och i de kulturella och pedagogiska sammanhang han så passionerat bidrog till.

Född i Italien, var Carlo en visionär som såg vikten av att förena kultur, hållbarhet och gastronomi. Han var en eldsjäl för Slow Food och en brobyggare mellan länder och idéer. Tack vare hans insatser blev Sverige den första platsen utanför Italien med ett Slow Food Convivium. Bilden bifogad har fångat en viktig händelse och minne; Stunden efter att en del av Slow Food manifestet undertecknades i Paris den 9 december 1989, där Carlo och Anna Barsotti representerade Sverige.

Carlo var även en mångsidig kulturpersonlighet, känd för sitt arbete inom teater och film. Han introducerade bland annat Dario Fos verk i Sverige och använde konsten för att skapa gemenskap och förståelse. Våra tankar går till Carlos familj. Vi vill hedra hans livsverk genom att fortsätta verka för de värderingar han så starkt trodde på.

Med värme och respekt

Michaela Saax ordf Slow Food Stockholm

Nu önskar vi dig en riktigt God Jul & ett Gott Nytt År med många fina stunder.

Vi ses 2025!

Styrelsen Slow Food Gästrikland & Uppsala

