



Slow Food® Gästrikland

Kära Slow Food vänner!

Vi vill börja med att önska dig och de dina ett riktigt Gott Nytt År. Ett år då vi hoppas kunna börja umgås med våra nära och kära igen. Ett år då vi hoppas kunna genomföra evenemang och börja träffas igen. Ett år då vi hoppas kunna återgå till ett mer normalt liv, hur det nu kommer att se ut efter corona. Vi har gott om idéer kring aktiviteter så vi väntar bara på att regeringen ska släppa lite på restriktionerna så vi kan bjuda in er. Vårt årsmöte har vi planerat in så sent som det är möjligt enligt våra stadgar, onsdagen den 31 mars. Hur det kommer att genomföras vet vi inte idag.

Vårt första evenemang för året de senaste åren har varit Bubbel och Allvar. En träff då vi har pratat om Slow Food året som har varit och vad som komma skall. Vi har druckit bubbel och ätit något gott. I år får den träffen ersättas med information via det här brevet. Kanske du kan unna dig något gott när du sätter dig för att läsa det här brevet.



En hälsning från Carlo Petrini, Slow Food Internationals ordförande och grundare

Vi släpper inte garden, eller hur?

” Bland de många saker som har gjort 2020 till ett så dåligt år, finns det faktum att pandemin oundvikligen har tagit våra redan distraherade ögon från de andra allvarliga kriserna som hotar mänskligheten, till att börja med klimatet. Ännu har inget förändrats: situationen har inte förbättrats och all vår omsorg och insatser kommer att behövas för att förhindra katastrof. Även om folkhälsan och den efterföljande ekonomiska krisen har drabbat världen av Slow Food hårt, har vi under de senaste månaderna inte minskat våra ansträngningar. Tvärtom, vi har försökt göra ännu mer, medvetna om att vår framtid är mer i riskzonen än någonsin. Slow Food kommer fortsätta arbeta för att rädda biologisk mångfald och skydda miljön, säker på vetenskapen att dessa pandemier är resultatet av en korrupt relation mellan mänskligheten och resten av naturen. Men en som går att fixa.

Nu mer än någonsin är det viktigt att vi inte släpper garden. Vi kan och måste agera för förändring och utgå från Jorden!” Låt oss starta om från jorden och starta om från maten 🍷.

Det blev inte något Terra Madre i Turin 2020, men så mycket hände inom Slow Food ändå!

Bland annat det här:



Kära Slow Food-vänner och supportrar,

Inleder detta nya år med hopp och självförtroende, efter en lång och svår period för oss alla. Jag vill börja med att tacka dig för att du är en del av familjen Slow Food och tacka dig för dina ansträngningar att bygga ett livsmedelssystem som ger bra, ren och rättvis mat till alla.

Även om det senaste året har varit en berg-och dalbana med upp-och nedgångar, är en sak säker: Slow Food har inte saktat ner!

Från Frankrike till Sydafrika, Chile till Kanada, Kenya till Japan har Slow Food-grupper vidtagit åtgärder för att säkerställa leverans av färsk, lokal mat till de mest utsatta i våra samhällen. De genomför snabbt initiativ för att se till att jordbrukare och producenter kan fortsätta sälja sina produkter. Detta har varit avgörande för deras överlevnad och för deras ekonomi. Det gjorde det också möjligt för konsumenter som fastnat hemma att få tillgång till färsk och lokal mat.

I Johannesburg levererade unga sydafrikaner kit med jord, inhemska frön och stadsodlingshandböcker till människors hem, medan nätverket i Bolivia, Kazakstan och Australien körde anti-avfallskampanjer och utbildade yngre generationer om hur man ska handla hållbart. Våra vänner i Brasilien och Uruguay har lanserat online-plattformar för att ansluta medborgare till små, lokala producenter. I Rumänien beslutade en producent från Saxon Village Preserve Presidium att hjälpa sitt samhälle genom att göra handdesinfektionsmedel, medan Slow Food USA skapade en National Resilience Fund för att ge direkt ekonomiskt stöd till företag och arbetare i samhällsbaserade livsmedelsföretag genom lokal Slow Food kapitel och arbetsgrupper.

Gemensamt för alla dessa initiativ är känslan av att tillhöra ett projekt med global förändring. Även om deras natur är olika från plats till plats, förenas de av en gemensam filosofi att **tänka globalt och agera lokalt**. Ett gemensamt projekt som kan garantera en framtid för de kommande generationerna. Ett projekt där alla vet att morgondagen beror på hur vi tar hand om jorden, alla dess levande varelser och varandra. Det är denna delade vision och motivation som säkerställer god, ren och rättvis mat för alla.

Detta är också vårt centrala åtagande för det nya året: att fortsätta agera lokalt medan vi stolt är en del av en enad global gemenskap.

Även om vi inte kan förutsäga vilka utmaningar 2021 kommer att medföra, kan vi försäkra er om att vi kommer att förbli enade som ett nätverk och fortsätta att agera på vår vision för god, ren och rättvis mat för alla. Oavsett om du är nybörjare i Slow Food eller en erfaren medlem, och var du än befinner dig i världen, tack för att du fortsätter att stödja, utbilda och förespråka ett bättre matsystem.

Fortsätta att vara medlem eller bli medlem. Vi behöver var och en av er för att kunna göra en förändring.

Ett hjärtligt tack,

Edie Mukiibi, Slow Food Vice President, Slow Food Uganda verkställande direktör



TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO 2020 GÅR LIVE!

De första fem dagarna av Terra Madre erbjöd både fysiska och digitala händelser som spred Slow Food-anda.

Att föra samman delegater, medlemmarna och aktivisterna från Terra Madre Nätverket runt bordet för att genomföra ett stort kollektiv projekt, öka allmänhetens medvetenhet om de frågor som Slow Food kämpar för, emedan rampljuset helt är riktat mot den pågående pandemin var en utmaning. Dock genomfördes de första fem dagarna av denna trettonde upplagan av Terra Madre Salone del Gusto helt enligt arrangörernas

intuition – Slow Food, Regionen Piemonte och staden Turin, presenterade en revolutionerande händelse både vad gäller innehåll och struktur. Läs mer under

<https://terramadresalonedelgusto.com/en/terra-madre-salone-del-gusto-2020-goes-live/>



Hundratals ungdomar tillsammans för att marknadsföra sitt matarv

Efter tre års arbete, åtta internationella ITM-evenemang i 5 länder, aktiviteter på 10 Presidia och en global pandemi, avslutas IFAD och Slow Food-projektet "Empowering Indigenous Youth and their Communities to Defend and Promote their Food Heritage, men resultaten är oräkneliga. Dess främsta mål var att ge ungdomar från ursprungsbefolkningar möjlighet att skydda och främja sitt matarv. Sedan 2017, när projektet startade, har mer än 325 inhemska ungdomar deltagit i utbildningar och workshops organiserade av ungdomar. Men låt oss bara ta ett steg tillbaka.

Varför ungdomar från ursprungsbefolkningar?

"Att tillhöra en infödd gemenskap betyder inte att vi är fattiga. Ibland i inhemska samhällen har vi mycket rikedom, men vi saknar kunskapen om hur vi kan dra nytta av det" Micaela García Reyes, Pulque-producent, Oaxaca Mixteca Agave Presidium

Över hela världen är ursprungsbefolkningar vårdnadshavare av stora naturområden, som är hotspots för biologisk mångfald. Att bevara sin försörjning innebär att bevara världens biologiska mångfald, en fråga som är relevant idag mer än någonsin tidigare. Ungdomar från ursprungsbefolkningar står emellertid inför ett stort dilemma: att utbilda sig och arbeta i städer långt hemifrån eller behålla sina rötter i sina samhällen med det därpå följande ansvaret att skydda sitt land och sin kultur. Att skapa en bättre livssituation ur ekonomisk och social synvinkel är grundläggande för ungdomarna att kunna stanna kvar eller åtminstone skydda sin mark och bidra till att lösa detta dilemma. Läs mer under:

<https://www.slowfood.com/hundreds-of-indigenous-youth-together-to-promote-their-food-systems/>

Kvinnor från Nicaragua skapar en framtid med matsuveränitet. Historiskt sett har Nicaragua varit ett extremt sårbart land för olika miljö- och socioekonomiska risker, som har direkta konsekvenser för livsmedelssystemen. Klimatrelaterade problem pga Nicaraguas geografiska läge och stor fattigdom, Nicaragua är världens fattigaste land efter Haiti.

COVID-tider och institutionell samordning

Produktionen av traditionell och kulturell mat är nödvändig för organiserade kvinnor i Kisalaya som har utvecklat en empowerment-metodik för omfattande ekonomisk autonomi för kvinnor i odling av grönsaker. Skydd och marknadsföring av deras grödor vid stranden av Coco River (Wangki) är avgörande under coronapandemin. Livsmedelsproduktionsarbetet har förbättrats och inkomstgenereringen har ökat för ledaren Albertina Reyes och i genomsnitt 80 kvinnor från 115 samhällen, som fortsätter att utveckla traditionella metoder på ett organiserat sätt.

Med stöd av Slow Food-samhället, CADPI och CIIT, har god praxis uppstått i den institutionella samordningen på lokal nivå med kommunen Waspam och Organisationen för inhemska kvinnor

Wangki Tangni; På regional nivå med den regionala regeringen vid norra Karibiska kusten och ministeriet för familj, gemenskap, kooperativ och associerande ekonomi (MEFCCA). Detta interinstitutionella arbete möjliggjorde utbildning i ekologisk odling, förädling av inhemska livsmedel (gurka, tomat och ayote) främst pickles, gelé, honung och sås. Läs mer under:



<https://www.slowfood.com/indigenous-women-in-nicaragua-forging-a-future-with-food-sovereignty/>

Slow Foraging (leta mat i naturen) – en växande trend som är verkligen behövs!

Över hälften av mänskligheten bor i urbaniserade områden, men vi kan inte koncentrera vårt liv längre i städerna. Vi måste återvända till ett mer rikt sätt att leva och använda naturens resurser på ett hållbart sätt. Regeringarna vet att många medborgare är blinda turister när de vandrar i skogen: de vet hur man använder appar, men vet ingenting om att använda olika ätliga växter, bushcraft och recept. Det är viktigt att vi återgår till ett mer rikt sätt att leva och använda oss av naturens resurser på ett hållbart sätt. Läs mer under: <https://www.slowfood.com/slow-foraging-why-is-food-not-food-anymore/>

Slow Food rörelsen med Slow Food USA i spetsen ställer sig bakom Black lives rörelsen.

Slow Food står för anti-rasism och för alla människors rätt, oavsett ursprung och kultur, till god, ren och rättvis mat. Läs mer under <https://slowfoodusa.org/black-lives-matter/>

Tips på intressanta tv-program

Matmagasinet. Ett danskt matprogram på Svt1 och Svt play. Ett intressant och informativt program som ger fakta och tips om råvaror, matlagning och hälsa med programledaren Tina Müller och kocken Adam Aamann.

Tareqs matresa. En personlig matresa till Jerusalem tillsammans med Tareqs pappa och bror. Tareq lär känna sin pappas hemstad, mer om Palestina, dess kultur och den fantastiska maten från Mellanöstern som han är uppväxt med.

Nya trendbegrepp

Gastro moment – När vi unnar oss något extra gott och njuter ☺.

Flexican food – Mat med mycket grönt och mindre kött.

Hoodifood – ett nätverk av kockar som lagar mat nära där du bor på lokalproducerade, ekologiska råvaror. Alla Hoodifoods maträtter är tillagade från grunden efter särskilt utprovade recept.

Den romantiska matnördens boktips

ROM - maten, människorna och livet - Författare Kristina Kappelin

Det här är en bok om romarnas Rom - ett intimt porträtt av en uråldrig stad som inte vill bli modern. I detta motstånd mot förändring, spelar maten en viktig roll. Kokkonsten är sammanvävd med Roms historia och romarnas sätt att vara.

Varma vinterhälsningar

Gertrud pua styrelsen Slow Food Gästrikland