

# Verksamhetsberättelse 2016

*Slow Food är en internationell förening som arbetar för att stimulera ren, god och rättvis mathållning i hela världen.*

## **Styrelse:**

Anita Hörnstein, *ordförande*

Karina Blom, *vice ordförande*

Marie Hedlund, *kassör*

Gertrud Edström, *sekreterare*

Anne-May Ström, *styrelseledamot*

Joakim Olsson, *styrelseledamot*

## **Medlemsantal: 31 st**

Under året har styrelsen haft 9 protokollförda styrelsemöten.

## **Aktiviteter:**

Aktiviteter som vi själva har arrangerat eller samverkat med andra närliggande intressenter.

### **28 januari Slow Food-träff på Gästrikens krogar**

Årets första träff förlade vi på pizzeria Aktern & Fören nere på Alderholmen. En pizzeria som är känd för att servera otraditionella, fantasirika och rikligt fyllda pizzor, spännande antipasta och goda viner i en varm minimiljö.

12 hugade Slow Foodare träffades, åt och drack gott och hade en trivsamt kväll tillsammans.

### **11 februari Slow Food-träff på Gästrikens krogar**

Denna gång gick färden till Berglunds Bageri i Kungsgården där vi gemensamt avnjöt Berglunds goda sopplunch och fick en riklig presentation av familjen Berglunds verksamhet av Marianne och Helge Berglund.

På Berglunds Bageri bakas det på eget ekologiskt odlat, nymalet mjöl från egen gårdskvarn och i övrigt används kravmärkta råvaror samt mejeriprodukter från Gefleortens mejeri. Idén om att starta ett bageri och fullfölja hela kedjan från ax till limpa växte fram under en längre tid och blev verklighet år 2000. Efter lunch och presentation guidade Helge oss i kvarnen. 18 Slow Foodare deltog under dagen.

### **29 februari Årsmöte**

Årets årsmöte kombinerades med trivselkväll på Dihléns i Valbo.

Kvällen inleddes med årsmötesförhandlingar.

Per Bill, vår nya landshövding presenterade sin syn på länets möjligheter att utveckla matsektorn i Gävleborg, därefter serverades en enklare måltid där företagarna Dihléns och Kavlat & Klart bidrog med spännande råvaror.

De presenterade också sina verksamheter. Till kaffet bjöds på Häsensnibben, en traditionell kaka från Hedesunda.

Som avslutning på kvällen delade ordförande Anita Hörnstein ut fyra nya premieringar till Högbo Hotell, Söders Källa, Hamrångebygdens Delikatesser och Trollharens Feelgood. Under kvällen deltog närmare 30 personer.

**29-30 april Saluhall med lokala producenter på Silvanum, Gävle**

För tredje året i rad inbjöd Slow Food Gästrikland till saluhall, denna gång på Silvanum. Närmare 25 lokalproducenter presenterade sina varor.

Kunderna fick möjlighet att inhandla kött från lamm, nöt, gris och kyckling, ägg, bröd, kaffe, ost, mjöl, rapsolja, sylt, saft, fisk och mycket mer och prata direkt med producenterna. Vid Slow Foods monter serverades provsmakning av olika produkter i en smaskola, tipspromenad och mycket information om matkvalitet.

**16 juni Slow Food-träff på Gästrikens krogar, Bryggan, Gävle**

I hållande regn och snålblåst träffades tolv entusiastiska Slow Food deltagare till besök på Bryggan, en utomhusrestaurang. Både infravärme och filter fick plockas fram, men maten var mycket god och vi trivdes fint trots kyla och väta.

**28 augusti Slow Träff på Lido, "Böna Café"**

Säsongen började vi ute på anrika Böna Café nu i samma regi som lika anrika Lido konditori i Gävle. Caféeet ligger vid havet och lokalerna har fått mysig 50-talsinredningen. Meny består av en härlig blandning av ett brett, smakfullt sortiment av bakverk, lättare måltider och fullständigt förföriska smörgåsar.

Ägare Lotta Schenkel kom till vårt bord och berättade livfullt om både café och dess historia. En härlig sammankomst till alla deltagares belåtenhet.

**11 september Havtornsvandring i samarbete med Vårt Skaffereri Sverige**

14 damer träffades vid konserthuset i Gävle för gemensam färd till Billudden och havtorns-plockning. Träffen inleddes med kaffe med havtornskaka och en kortare föredragning om havtornets egenskaper och användningsområde. Efter en skön dag vid havet och burkar fyllda med bär inför vintern återvände vi till Gävle.

**17 september Studiebesök inklusive lunch på Tevsjö Destillering AB och Tevsjö Kvarn.**

Anna och Jonas Larsson driver Tevsjö Destilleri i Järvsö. Anna driver även Tevsjö Kvarn som ligger på samma tomt. Anna är 7:e generationen som driver kvarnen vidare, där mals fortfarande mjöl och kross på traditionellt sätt sedan ca 200 år tillbaka. Idén att starta destilleri fick paret för ett par år sedan.

Det kändes som ett naturligt steg då de redan hade en kvarn och bedriver spannmålshandel vilket är en stor fördel om man vill starta ett destilleri. Under dagen serverades en god lunch, paret Larsson presenterade sin verksamhet och blev därefter guidade i destilleriet. En trivsamt dag med många nya infallsvinklar.

**22-26 september Terra Madre/Salone del Gusto i Turin.**

Tre delegater och två medlemmar från Slow Food Gästrikland deltog på Terra Madre. Ett storslaget evenemang där lokalproducenter från hela världen träffas och erbjuder sina produkter till flera 100000 konsumenter.

För första gången var Terra Madre flyttat från gamla Fiatfabriken ut i det fria. Valentinoparken fylldes med producenter, längst flodkanten hölls ölmarknad, vid slottet höll vinproducenterna till. Kurser, föreläsningar, diskussionsforum erbjöds under hela evenemanget. En mäktig upplevelse med många nya intryck och nya bekanskap.

**27 oktober** *Slow Träff på The Church i Sandviken*

The Church är ett helt nytt koncept där en gammal kyrkobyggnad är renoverad till en fantastisk gastropub. En miljö som verkligen stimulerar till umgänge, kultur och fantastisk mat.

Restaurangchef Ola Tigerstrand kom till vårt bord och berättade om konceptet kring The Church. Han intresserade sig även för vår verksamhet och ställde ett flertal frågor. Som bonus på kvällen fick vi besöka The Church fina vinkällare. En spännande kväll med vinprovning för dem som ville, mycket god mat och trivsamt sällskap.

**December** Även i år gav vi vårt stöd till Saffran&Co och sålde högkvalitativ ekologisk saffran odlad vid ett kvinnokollektiv i Afghanistan.

**10 december** *Slow Träff på Grands Veranda, Pelarsalen*

Terra Madre Day firades i år med ett traditionellt, vällagat julbord kreerat av Melker Andersson. Som inledning höll Gertrud Edström ett kort anförande om Slow Food och därefter kom kökschefen Jonas Jäderberg och berättade om julbordets delikatesser.

Personalen tog väl hand om oss och inget fattades. En mycket lyckad kväll som deltagarna önskar att vi skapar som tradition.

Premieringar under året: 7 lokala företag har premierats.

*Styrelsen Slow Food Gästrikland*