



Slow Food® Gästrikland

Kära Slow Food vänner!

Oj, vad tiden går fort. Nu är det snart jul igen och ännu ett Slow Food år har passerat och vilket år vi har haft! För första gången har vi haft en aktivitet varje månad även under sommaren.

Nu planerar vi för 2024 för fullt. Det blir som vanligt Gott och Blandat och vi hoppas att du kommer att uppskatta våra arrangemang och tala om för oss om det är något du saknar.

Vi har fyra fokusområden som vi arbetar med under temat: God, ren och rättvis mat.

- Föreläsningar om aktuella ämnen om mat och mathållning
- Studiebesök hos lokalproducenter
- Marknader där konsument har möjlighet att möta våra lokala producenter
- Slow Träffar där vi njuter måltiden gemensamt

Vår ambition är att alla våra arrangemang ska vara välkomnande och uppfylla vårt uppdrag som Slow Food convivie. Genom att arbeta för att stärka samarbetet och samverkan mellan oss, andra föreningar och organisationer och lokalproducenter hoppas vi kunna påverka värdet av mat.

Den 26 oktober var det Potatisens dag.



Potatis var länge basmat i Sverige. På senare år har den fått konkurrens av mycket annat, även om den aldrig har varit helt uträknad. Men att den är en del av den svenska folksjälen och verkligen älskad gör att vi i Slow Food tillsammans med många fler deltar i

potatisuppropet. Läs mer: <https://www.lansstyrelsen.se/gavleborg/om-oss/nyheter-och-press/nyheter/nyheter---gavleborg/2023-04-13-kickoff-for-potatisuppropet.html>



Kurs i mjölksyrning den 7 november

Tänk att Eva Perpåls från Växtzon 4 hade tid att komma och ha kurs i mjölksyrning med oss. Så kul, intressant och lärorikt. Deltagarna arbetade energiskt under Evas ledning för att tillverka hälsosamma syrade grönsaker. Vitkål, rödkål, äpple, morötter, ingefära och gurkmeja revs och knådades med 1 msk jodfritt salt per 1 kg grönsaker. Burkar fylldes och glädjen stod högt i tak. Tack alla för en härlig kväll.

Nästa och årets sista aktivitet Terra Madre Day 10 december

Nätverket Terra Madre skapades av Slow Food för att ge en röst åt och synliggöra småskaliga odlare, uppfödare, fiskare och mathantverkare över hela världen, vars syn på mat tillverkning tar hänsyn till miljö och samhällen. 10 december firar Slow Food Terra Madre Day över hela världen. Vi kommer att bjuda in till en Slow Träff på restaurang tidig eftermiddag. Vi återkommer med inbjudan och hoppas att även medlemmar från Uppsala och Stockholm vill fira med oss. Lägg in datum i din kalender.

Internationella nyheter

September: Unionens tillstånd: EU-kommissionens ordförande "utelämnar" EU från jord till bord

EU-kommissionens ordförande, Ursula von der Leyen, höll sitt årliga State of the Union-tal till Europaparlamentet i Strasbourg denna månad. Slow Food välkomnar hennes erkännande av böndernas hårda arbete för att förse EU med mat. Men vi är djupt oroade över avsaknaden av något omnämmande av övergången till hållbara livsmedelssystem, en underlåtenhet som sviker både producenter och konsumenterna.

Annemarie Volling får Ursula Hudson-priset 2023

Slow Food Tyskland har hedrat Annemarie Volling med priset för hennes orubbliga engagemang för GMO-fritt jordbruk. Hennes roll i att hålla genetiskt modifierade livsmedel borta från den tyska marknaden har varit ovärderlig, och Slow Food upprepar det akuta behovet av detta engagemang - inte minst på grund av den pågående utvecklingen inom genteknik.

Afrikansk svinpest: Inhemska raser i riskzonen

Afrikansk svinpest har under alldeles för lång tid satt inhemska grisraser i Europa på spel. Slow Food är engagerad i att förstärka rösterna från småskaliga fristående bönder och se till att de hörs där åtgärderna för att bekämpa och begränsa sjukdomen beslutas. Läs den här artikeln för att lära dig mer. <https://cheese.slowfood.it/en/african-swine-fever-native-breeds-at-risk/?PILASTRI=Biodiversity&INTERESSI=Meat>

Kaffe på Kuba: En resa mot en hållbar framtid

Kubas odling av kaffe berättar en historia om kulturellt flöde, ekonomiska förändringar och ett engagemang för hållbarhet som har tagit fart under åren. Den här artikeln tar oss med på en resa genom historien om kubanskt kaffe, där frukterna av samarbetet mellan Lavazza och Slow Food verkligen kommer att bära.

Läs mer:

<https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGtxSqKxWBdLlgVzCmJtCDQtPlfStyrelsen>

Oktober: Kära vänner runt om i världen,

Innan vi fördjupar oss i månadens nyhetsbrev börjar vi med ett uttalande från vår styrelse. I en värld där vi är mycket medvetna om de många konflikter och tragedier som utspelar sig över hela världen, anser vi att det är viktigt att säga att vi som Slow Food otvetydigt fördömer alla brott mot fred, förr och nu.

Medan så många samhällen i krigsområden och konfliktområden dagligen kämpar för att producera mat och göra den tillgänglig för alla, gör frånvaron av fred ett sådant viktigt arbete svårt, och det gör vårt arbete som en global matrörelse svårt också.

Mat ska användas som en bro till fred.

Vi förnyar därför vår uppmaning att stödja alla samhällen, projekt och samarbetspartners i konfliktområden. Läs mer:

<https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGwHVKppDRQQpwkTTjWPIJPdCQc>

Slow Food Teamet

Agroecology erbjuder lösning på världens vattenkris

Vatten är liv, vatten är mat. Lämna ingen bakom var huvudbudskapet som förmedlades av FN:s livsmedels- och jordbruksorganisation för att fira World Food Day den 16 oktober. Edward Mukiibi, Slow Food-president, riktade sin uppmärksamhet mot lösningarna som skulle kunna lösa denna kris som påverkar så många människor runt om i världen. Vår rörelse använder mat för att återuppbygga, främja samarbete och solidaritet runt om i världen. Här är de senaste uppdateringarna från nätverket för att dela lite av vår inverkan på att göra det. Läs mer: <https://www.slowfood.com/slow-food-on-world-food-day-agroecology-practices-as-the-solution-to-the-water-crisis-and-to-guarantee-food-security/?PILASTRI=Biodiversity&INTERESSI=Agroecology>

Återupplivandet av glömda hirssorter i Jharkhand, Indien

Att återuppliva hirskonsumtionen ger så många fördelar: bättre hälsa, återställande av matarvet och förbättrad social rättvisa genom att involvera alla i att bygga en förbättrad värdekedja. Nu, tack vare Slow Food Negronei Week Fund, har Slow Food Ajam Emba Community inlett en kampanj för att återställa hirsens till sin rättmätiga plats, och stöder Jharkhands bönder från ursprungsbefolkningen i hirsodling, värdeökning och konsumentutbildning.

Kalla dem vid deras namn: Raw Milk Cheeses nekade deras identitet

Vi pratar om den svåra situationen för osttillverkare av råmjölk som, när de vägrar att pastörisera sin mjölk, är uteslutna från en skyddad ursprungsbeteckning. Men tack och lov finns det de över hela Europa som gör motstånd genom att göra sina ostar på gammaldags vis, trots att de förlorat rätten att kalla sina ostar vid sina rättmätiga namn. Bland dem finns flera kända exempel: Stichelton i England, Afuega l'Pitu i Spanien och Historic Rebel i Italien. Nu ansluter Sirene, från Bulgarien, till listan.

Avkolonisera vår mat: Röster från nätverket

Den 12 oktober anslöt sig Slow Food till urbefolkningen i Latinamerika och Karibien för att fira urbefolkningens dag. För att bättre förstå vikten av att avkolonisera vår mat pratade vi med fem aktivister från Slow Food Indigenous Peoples' Network i Mexiko. De diskuterar kopplingen mellan deras identiteter, mat och förfäders land, och hur dessa kopplingar skapas och förnyas i deras vardag. Läs mer: <https://www.slowfood.com/decolonizing-food-voices-from-the-network/?PILASTRI=Education&INTERESSI=IndigenousPeoples>



Slow Food Gästrikland

