



Slow Food® Gästrikland

Kära Slow Food vänner!

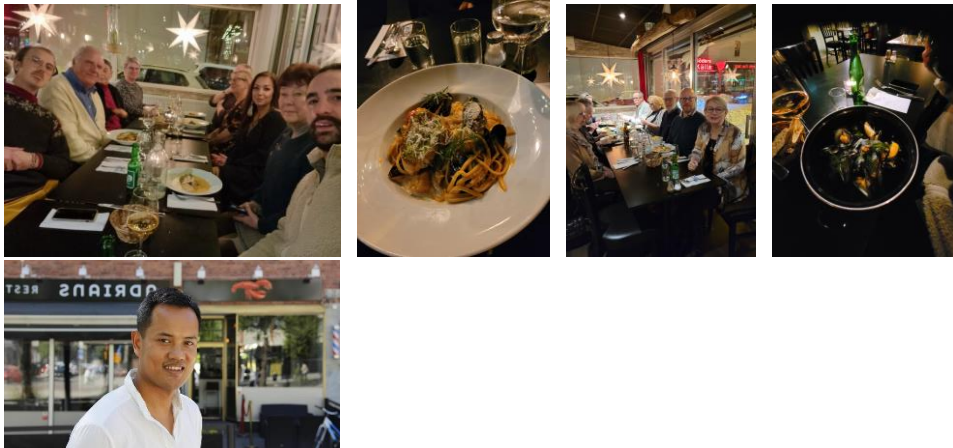
Nu har vi kommit till de allra sista dagarna av 2023 och 2024 står för dörren. Som brukligt kommer vi att inleda det nya året med Bubbel och Allvar med sammanfattning av Slow Food året som har gått och information om året som kommer. Både du som medlem och andra intresserade är som vanligt välkomna.

Vi ser vårt arbete inom Slow Food viktigare och viktigare då världen ser ut som den gör. Vi har en alldeles för låg självförsörjningsgrad i Sverige och sommaren 2023 gav en mycket dålig skörd för våra bönder vilket ger ekonomiska problem. Den svåra situationen i Ukraina, Europas kornbod, har p g a Rysslands invasion gjort att Ukrainas export av spannmål har sjunkit drastiskt. Flera länder har haft problem med torka, skyfall och andra väderfenomen som har påverkat matproduktionen i Europa och i världen. Vi behöver öka medvetenheten bland våra medborgare om att vi är sårbara vad gäller matproduktion i Sverige och stödja och utveckla lokal produktion och kunskap om egenhushållning. Ett arbete vi kommer att fokusera på under 2024.

Styrelsens hittills tänkta planering inför 2024

| | |
|------------|---|
| 18 januari | Bubbel och Allvar, Medborgarskolan, Gävle |
| V 8 | Årsmöte med middag |
| V 12 | Ölprovning |
| V 16 | Studiebesök på Walleräng, Ekologisk mjölkbonde, Hedesunda |
| 15/5 | Vårmarknad, Läns museet Gävleborg |
| V 24 | Grillning i Valls Hage |
| 15/8 | Kräftskiva, Nyöstertorp |
| 4/9 | Skördemarknad, Läns museet Gävleborg |
| 26-30 sept | Terra Madre Salone del Gusto, Turin |
| 10 dec | Terra Madre Day |

Terra Madre Day 10 december



Årets sista aktivitet, Slow Träff på Adrians för att gemensamt fira Terra Madre Day. Härligt med ett stort sällskap som njöt av den goda, vällagade maten och gjorde allt för att göra eftermiddagen riktigt trevlig. Dagen till ära fick vi även välkomna 3 medlemmar från Slow Food Stockholm som kom på besök. En gemensam tanke sände vi till alla dem i världen som av någon anledning inte har tillgång till mat. De som inte har pengar för att köpa mat eller till dem som lever i miljöer där det helt enkelt inte finns tillgång till mat över huvud taget.

Duong Thach som äger Adrians med sin bror kom till våra bord och önskade oss välkomna och berättade om deras restaurang. Bl a berättade han att de tillreder 60 liter hummerfond per vecka. Alla njöt av maten och den mycket goda servicen. Tack alla för en mycket trevlig eftermiddag!

Internationella nyheter november

Kära vänner runt om i världen,

Välkommen till novembers upplaga av vårt internationella nyhetsbrev. Vi har mycket att ge dig idag, inklusive en kommentar från vår president, Edie Mukiibi, om hur agroekologi kan erbjuda lösningen till många av FN:s mål för hållbar utveckling och ett speciellt avsnitt av Slow Food-podden tillägnad det heta ämnet greenwashing .

Det har varit en särskilt hektisk månad för Slow Food Cooks' Alliance, med kockar från hela världen som samlats för att fira autentisk och hållbar matlagning. Fortsätt läsa nedan för att följa med dem på en uppslukande resa genom deras lokala gastronomiska traditioner, där de visar hur mat kan bli ett gemensamt språk för anslutning och förståelse.

Vi kommer också att ge dig massor av uppdateringar från vårt globala nätverk, vilket ger dig en smak av de projekt, initiativ och evenemang som gemenskaper, producenter och människor som du levererar varje dag.

Tack för att du är en del av denna extraordinära globala gemenskap,

Slow Food-teamet

Varför agroekologi är nyckeln till att uppnå SDGs

En lång, men otroligt viktig artikel som samtidigt påvisar hur viktigt vårt arbete inom Slow Food är/Gertrud ordf SF Gästrikland



Vi är stolta över att återpublicera en artikel skriven av vår president, Edward Mukiibi, som ursprungligen var värd på Impakter.com. Artikeln talar om hur ett starkare fokus på mat skulle hjälpa till att nå Sustainable Development Goals (SDG), de 17 mål som satts upp av FN för att uppnå en bättre och mer hållbar framtid för alla.

Forskaren Johan Rockström, som tjänstgjorde som chef för Stockholm Resilience Center 2016, presenterade ett nytt och originellt sätt att se på de ekonomiska, sociala och ekologiska aspekterna av hållbara utvecklingsmålen (SDG), som har förblivit ett riktmärke för dem som är intresserade av livsmedel och hållbarhet.

Genom att argumentera för att alla mål för hållbar utveckling är antingen direkt eller indirekt kopplade till hållbar och hälsosam mat, ställde han denna enkla fråga: kommer ett starkare fokus på mat att hjälpa oss att nå dessa globala mål? Jag skulle säga: ja!

Tyvärr, för att bättre förklara hur, måste vi vända upp och ner på konceptet, från ett positivt till ett negativt perspektiv: allt som äventyrar bra, ren, rättvis mat hotar hela systemet och äventyrar uppnåendet av alla SDGs, ett unikum för att sträva efter en bättre värld.(DA VERIFICARE)

Mål 1 och 2 (Ingen fattigdom och noll hunger) är i riskzonen: enligt 2023 SOFI Rapporter, situationen förvärras. Många fler miljoner människor lever för närvarande i extrem fattigdom och lider av ökad hunger jämfört med nivåerna före pandemin. Antalet människor som svälter globalt förblev relativt oförändrat mellan 2021 och 2022 men ökade med 122 miljoner jämfört med 2019.

Covid 19 spelade förstås en roll, liksom de konflikter och krig som hindrar stora exportörer av livsmedelsråvaror. Mer än 3,1 miljarder människor – 42 % av världens befolkning, det vill säga nästan hälften – hade inte råd med en hälsosam kost 2021.

På kontinental nivå är det 78 % i Afrika, 44 % i Asien och 23 % i Latinamerika.

Fattigdom gör att många låginkomsthushåll inte har råd med hälsosam kost. Vi bör också lägga till matfattigdom till bilden, det vill säga miljön där fattiga människor lever: uppkomsten av stormarknader och megabutiker fyllda med ultrabearbetad mat har bidragit till att lokala marknader och små återförsäljare har försvunnit.

En av konsekvenserna är uppkomsten av "matöknar" - områden där människor har begränsad (för att inte säga obefintlig) tillgång till en mängd olika hälsosamma och prisvärda livsmedel. Samhällen som lever i matöknar kämpar ofta med brist på adekvat tillgång till transporter och ett begränsat antal livsmedelshandlare som kan leverera hälsosamma matvaror till ett överkomligt pris, vilket stärker kopplingen mellan ohälsosam kost och mat osäkerhet, fattigdom och ojämlikhet.

Detta tar oss till SDG 3 (God hälsa och välbefinnande) eftersom dieter baserade på ultrabearbetade livsmedel, som innehåller mycket fett, salt och socker, tillsammans med brist på färsk frukt och grönsaker, är de väletablerade orsakerna till epidemin av diabetes och fetma som drabbar de fattigaste befolkningsgrupperna i marginaliserade områden i världen.

I den motsatta änden av försörjningskedjan, den hos småskaliga bönder, kastar fattigdomen sin skugga över de mest bräckliga, som i allt högre grad drabbas av klimatkrisen: vatten, som nyligen valts ut som tema för FN:s värld Food Day och kärnan i SDG 6 (Rent vatten och sanitet för alla), blir en resurs i riskzonen på grund av frekventa och allt svårare torka.

Det finns ytterligare ett element av orättvisa här: medan många landsbygdssamhällen kämpar och ser sina grödor och djur lida av torka, fortsätter storskaliga plantager att absorbera det mesta av det tillgängliga vattnet.

Monokulturer av hybridfrögrödor som kräver syntetiska insatser förbrukar mycket mer vatten än plantager från inhemska frön som sköts med hjälp av agroekologiska system och blandas med olika komplementära skuggväxter. Förbättrad hantering av markvatten ligger i hjärtat av livsmedelsproduktionen och hanteringen av hållbart jordbruksvatten är en av de principer som agroekologin bygger på.

Ett annat element av orättvisa kan hittas i det faktum att medan många landsbygdssamhällen ser sina skördar och boskap drabbas av torka, är turistområden och rika stadskvarter privilegierade när det gäller vattenförsörjning.

Därför, om inte regler och beteenden baserade på social rättvisa antas, kommer de fattigaste att fortsätta att uppleva allt svårare levnadsvillkor (SDG 10: minskade ojämlikheter).

Att stoppa förlusten av biologisk mångfald ligger i hjärtat av SDG 15 (Liv på land). Den biologiska mångfalden gör det möjligt för jordbrukssystemen att stå emot miljöchocker, klimatförändringar och pandemier. Den tillhandahåller viktiga ekosystemtjänster, såsom pollinering och markens bördighet. Det gör det möjligt att producera mat med lägre påverkan på icke-förnybara resurser (vatten och mark) och färre externa insatser (gödsel, bekämpningsmedel, antibiotika).

Även om biologisk mångfald är avgörande för livsmedel och jordbruk, är många av dess nyckelkomponenter för livsmedel och jordbruk på genetiska, arter och ekosystemnivåer på tillbakagång. Andelen husdjursraser som riskerar att dö ut ökar.

Sammantaget har mångfalden av grödor som finns på jordbrukarnas åkrar minskat, samtidigt som hoten mot mångfalden av grödor ökar. Förstörelsen av naturliga livsmiljöer och den därav följande förlusten av biologisk mångfald skapar förhållanden som främjar spridningen av zoonotiska sjukdomar och ökar risken för epidemier till följd av spridning (överföring av virus från vilda till domesticerade arter och människor).

Fiskprodukter är den huvudsakliga proteinkällan för tre miljarder människor och fiskeindustrin och fiskeverksamheten ger inkomster till 800 miljoner människor. Under de senaste 30 åren har den globala konsumtionen av fisk fördubblats.

Mellan växande efterfrågan och extraordinära tekniska framsteg inom denna sektor har fisket blivit en kolossal global industri. Fisken vi tar till bordet ses ofta helt enkelt som en proteinkälla som är användbar för vår kost, när den i själva verket speglar Livet under vattnet (SDG 14).

Hela populationer av marint djurliv anses vara enkla varor, snarare än ett delat arv av naturresurser med ett inneboende värde. I vår globaliserade ekonomi är fisk nu en av de mest kommersialiserade produkterna i världen.

Stora utländska fiskeföretag utnyttjar sina maktrelationer med regeringarna i låginkomstländer för att ta över både marina och sötvattenförekomster för att få tillgång till fiskevattnet. Detta berövar hantverksfiskesamhällen rätten att få tillgång till en näringsrik akvatisk måltid, samt dömer många unga människor på öar och kustområden till fattigdom.

Dessutom har mänskliga aktiviteter på land konsekvenser under vattnet: enorma mängder avfall och föroreningar dumpas i haven.

Föroreningar och sopor sprids över hela världen med havsströmmar. Cirka 8 miljoner ton plastavfall hamnar i haven, liksom gödningsmedel och bekämpningsmedel från gårdar, industri- och kärnavfall, och allt hamnar i våra hav. Så länge dessa trender fortsätter är det tydligt att vi inte kan uppnå SDG 14.

Hur kan vi fixa allt detta?

Låt oss gå tillbaka till huvudentagandet från vilket vi började: ett starkare fokus på mat kan hjälpa oss att nå de globala SDGs.

Mat är nyckeln till ett helhetsgrepp för att skapa ett bättre samhälle. För att förändringen ska bli verklig måste vi dock anta att ett holistiskt synsätt för med sig lokaliseringen av SDG: vi måste arbeta med lokala samhällen på gräsrotsnivå.

Landsbygdssamhällen har valt ut, konserverat och reproducerat frön över tiden, vilket har förbättrat avkastningen, smaken och näringsvärdet för ett stort antal grönsaker, baljväxter och spannmål. Kustnära småskaliga fiskesamhällen har kunskap, teknik och traditionella verktyg för att fånga en mängd fisk som möjliggör förnyelse av denna matresurs.

Att förändra mat- och jordbrukssystemen på ett genuint hållbart sätt marscherar på benen av de miljoner människor i den lokala ekonomin som genomför denna ambitiösa och värdefulla omvandling.

För att förändringen ska bli effektiv måste den involvera befolkningen en masse, och detta sker inte genom diskussioner i styrelserum.

Låt oss bara rensa marken från eventuella oklarheter omedelbart: kan agroekologi och industriellt jordbruk samexistera? Nej.

Agroekologi är det enda alternativet och det enda svaret på alla världens kriser: hunger, undernäring, tillgång till säker och hälsosam mat, klimatkrisen, förlust av biologisk mångfald.

Den reglerar ekonomiska problem och ojämlikhet mellan könen; det stabiliserar avkastningen; det minskar beroendet av dyra externa ingångar; det skapar sysselsättning för ungdomar. Slutligen kan det ge ett grundläggande bidrag till att uppnå FN:s mål för hållbar utveckling för 2030.

Vi önskar dig en fin jul och trevligt Gott Nytt År!

Vi ses 2024!

Styrelsen Slow Food Gästrikland

