

Raclette och föreläsning i nya Rosendal!

Den 30:e januari välkomnar vi alla medlemmar och andra intresserade till en middag med föreläsning. Vi kommer att få lyssna till Fredrik Fogelberg som bedriver forskning inom kedjan odling-skörd-livsmedel/foder, huvudsakligen inriktat på baljväxter. Ett annat område är ogräsbekämpning och tillsammans med kollegor även ett nytt område - krisberedskap inom lantbruket.

Det kan noteras att Fredrik också sedan många år är engagerad i Upplandskubbens vänner. Detta unika bröd är - som ni säkert redan känner till - listat av SlowFood i Ark of Taste, en katalog över hotade, unika och lokalt förekommande livsmedel/djurarter/grödor.

Vi har förmånen att denna gång få hålla till hos Rosendal Ost & Chark, en spännande butik i ett av Uppsalas nyare områden. De ligger i startgroparna för att öppna sin restaurang, men gör en smygöppning för oss.

Datum/tid: tisdagen den 30 januari kl 18

Adress: Torgny Segerstedts Allé 93.

Kostnad: Medlem 300 kr, icke medlem 500 kr. Då ingår ett glas bubbel med förtugg, raclettebuffé med en mängd tillbehör, efterrätt och kaffe. Måltidsdrycker finns att köpa.

Välkommen med anmälan till medlem.slowfood@gmail.com. senast tisdag 23 januari. V.g. ange ev. allergier.

Styrelsen Slow Food Uppsala

