



Slow Food Scania – Verksamhetsberättelse 2002

Utställningar och mässor

Under sommaren och början av hösten medverkade styrelsen i utställningar. Vi deltog i Helsingborgs Festivalen under mottot (H)ärlig Mat, Sofieros Trädgårdsmässa, RESTA-mässan i Malmö och Miljövänliga veckan på Stadsbiblioteket i Helsingborg. Där knöts värdefulla kontakter och vi fick tillfälle att informera massor med trevliga människor om vår förening.

Besök på huvudkontoret i Bra, Piemonte i Italien

Därefter besökte två av styrelsens medlemmar vårt huvudkontor i Bra och fick ett fantastiskt mottagande. Vi träffade General Manager Renato Sardo på Slowfood International Office, vår kontaktperson för Europa Simona Piasentin, Pressavdelningens Ilaria Morra och IT-avdelningens koordinator Nicola Ferrero. Samtidigt gjordes besök i de flesta Slow Cities i Italien och vi träffade bl.a. vice borgmästaren i Trevi, som informerade om deras arbete med sin Slow City.

Kontakt med Skånes närodlare

Kontakter knöts under våren med skånska närodlare. Vi besökte Mats i Viken och hans Vikentomater, Anders Olsson och hans örtodling i vackra Bäckdalen utanför Torekov, skånes ende senapsbonde Hans Nilsson på Petersborgs Gård, rapsodlaren och entusiasten Gunnar Nilsson utanför Hammenhög, skånes ende ölbryggare i Ystad/Tomelilla Två Bryggare. Vi besökte Fiskaffären på Högaborg och Andreas Lundhs gastronomibutik på Tågaborg. Vi gjorde dessutom en kartläggning av några Bed and breakfast och övernattningsalternativ

Under året har vi arrangerat följande medlemsträffar

Olivolja

I Folkuniversitetets lokaler fick vi smaka och veta mer om extra virgine, pure oliva olio samt information om fleromättat och enkelomättat fett.

Örter

På Träffpunkten Tågaborg träffade vi Anders Olsson som berättade om sin Basilika odling på Bjärehalvön. Vi gjorde ringblomssalva och fick lyssna på föredrag om Skånska örter.

En italiensk Slow Food resa

Annette Nilsson och Bengt Danebring berättade i en presentation om sina intryck av italienska Slow Cities. Efteråt njöt vi av en italiensk buffé.

Pasta

Pastabakning under ledning av Roberto Grassi. Vi bakade tagliatelle, lasagne och pizzocchieri. Kvällen avslutades med Vino Santo och nybakta mandelskorpor.

Ål och öl

Kurt Gelin från Scandianavian Silver Eel höll ett inspirerande och humoristiskt föredrag om ål och ålodling. Vi avslutade med en ål- och fiskbuffé och skånst öl från Två Bryggare i Ystad.





Slow Food Scania – Verksamhetsberättelse jan – juni 2003

Arbetsgrupp tillsatt för projekt med smakutbildningar riktat till skolor

Slow Food Skåne har som mål att sätta igång en sinnenas smakutbildning, främst riktad till barn och ungdomar i skolor. Vi har tillsatt en projektgrupp bestående av lärare och medlemmar som arbetar i skolan med skolmåltider. Ambitionen är att försöka motverka den smakriktning som industriellt producerad mat får. Vi vill att barn och ungdomar skall få uppleva och lära sig hur olika mat- och maträtter, kryddor, grönsaker och frukter egentligen smakar och att kunna uttrycka det i ord. Via vår huvudorganisation i Italien har vi tillgång till stora mängder material och litteratur, då italienska kommuner och skolor prioriterat smakutbildningar till sina elever sedan flera år tillbaka. Arbetsgruppen består av Forsärlans Miljöskola i Billesholm, Allerums skola, Slow Food Skåne och Resursskolan på Maria park.

Under våren 2003 arrangerade vi följande medlemsträffar

Studiebesök på Zoégas kaffe

Våra medlemmar fick en guidad rundtur i kaffeproduktionen och en bildvisning i föreläsningssalen.

Primörlamm på Parapeten

Mats Kullberg kom och pratade om sin lammuppfödning i Svalöv och om EU-regler, klassificering etc. Andreas Lundh visade hur man styckar lammet på bästa sätt och därefter tillredde han en lammbog på franskt vis som alla avnjöt med bästa utsikt över Öresund.

Föredrag om Parma av Anna Maria Corazza Bildt

I samarbete med italienska föreningen Dante höll Anna Maria ett föredrag om maten, människorna och traditionerna från Parma.

Chilenska viner

Chiles handelsråd i Stockholm, vinfabrikanten Canepa och Chiles konsul i Lund kom och berättade om Chile och landets viner. Vi fick provsmaka olika röda och vita viner till borsvänliga priser.

Sparris

I maj månad var det dags för den utsökta primören Sparris. Karin von Schenck från Österlensparris kom och berättade om sin sparrisodling. Efteråt åt vi kyckling med sparris.

Örter på Bäckdalens handelsträdgård

Vårens sista medlemsträff hade vi på Bjärehalvön och hundratals personer mötte upp för att avsmaka alla de örter som odlas i Bäckdalen. Slow Food Skåne bidrog med Chokladpanna cotta med mynta och en ljuvlig citron- och fläderblomsdryck med örter.