



Känslan av en plats

Ursprung och identitet

Grönt kulturarv och Svenska Lantraser

Mat och dryck med ursprung och identitet med känslan av en plats - kurs och möte 31 jan - 1 febr 2019 i Malmö

MÖTE MED FÖRELÄSNINGAR OCH WORKSHOPS

Välkommen till ett möte med föreläsningar och workshops där vi tillsammans tar upp vad som händer i Sverige. Vad kan terroir betyda för måltidens utveckling. Vad kan vi lära oss av svenska och internationella erfarenheter?

Mötet är fyllt av inspirerande föreläsningar, goda exempel från företag, intensiva workshops och praktiska provningar av mat och dryck med identitet. Du får med dig nyttiga verktyg som du kan använda för att utveckla din verksamhet.

Vi kommer att smaka på unika råvaror från Skåne, Exceptionell Råvara och Smakriket.

INSPIRATÖRER

Du inspireras av Jannie Vestergaard och Håkan Jönsson från Smaka på Skåne, en del av Livsmedelsakademin, Mattias Dernelid från Smakriket och Exceptionell råvara samt kocken Titti Qvarnström m fl. Du möter också företagare som berättar om sin resa.

MÅLGRUPPER

Mötet vänder sig till dig som är tillverkare av mat och dryck, är krögare och som anser att måltidens identitet är viktig och du som arbetar med lokal identitet i organisationer och hos myndigheter.



Livsmedelsakademin

Knytkraft för Öppen Innovation Ekonomisk Förening



Smaka på Skåne®



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

Torsdag 31/1

12.00 - 13.00 Registrering och lunch

13.00 -14.30 Mat och dryck med

identitet

- Ursprungsmärkning och ursprungsbeteckning för såväl mat och dryck med tradition som innovativa produkter.
- Erfarenheter från Smaka på Skåne. Jannie Vestergaard.
- Erfarenheter från Smakriket och Exceptionell råvara.
- Erfarenheter från företag.
- Vilka lärdomar kan vi dra av EU och andra länder? Erfarenheter från 1880-2018.

14.30-15.30 Workshop med fika

15.30-16.00 Resultat från workshop

16.00-17.00 Vad är terroir och vad kan det betyda för den svenska måltiden? Handlar det bara om den lokala jordmånen eller även om kultur och traditioner?
Terroiraltas- vad är det? Maria Malmlöf.
Vad kan vi lära oss av forskningen om terroir?

17.00-17.30 Workshop

17.30-18.00 Redovisning

19.30 Middag



Fredag 1/2

08.30-09.00 Titti Qvarnström

09.00- 10.15 Kan vi skapa svenska appellationer - områden för regional och lokal ursprungsmärkning?

- Hur avgränsar vi matens och dryckens geografiska områden?
- Vilka kriterier behövs för att en produkt ska få ursprungsmärkning?
- Vilka regler för produktion behövs?
- Behöver produkter med ursprungsmärkning ha en gemensam smakprofil eller ska vi uppmuntra till produkter med personlighet?
- Bör mat och dryck få använda geografiska namn även om de inte har något med detta namn att göra?

10.15-11.00 Workshop med fika

11.00-12.00 Redovisning av workshop och gemensam dialog.

13.00-13.30 Vad menar vi med kvalitet?

- Mätbar kvalitet (ex kemisk analys)
- Upplevd kvalitet (provningar)
- Behöver kvalitén kontrolleras?
- Bör kontrollerna genomföras av producenterna själva eller av oberoende organ?

13.30-14.00 Workshop

14.00-15.00 Redovisning av workshop, panelsamtal och avslutande dialog.

15.00 Avslutning och fika



VAD VI VILL

Syftet med mötet är att öka intresset för ursprungsmärkning och känslan av plats för våra unika råvaror. Vi behöver en samsyn med begrepp som appellation, terroir och kvalitet. Syftet är också att ta fram förslag hur kommande landsbygdsprogram ska fokusera mera på råvaror med smak och känsla av en plats.

EN KORT BAKGRUND

Sverige har en stor variation på klimat och geologi samt ett levande kulturarv med lantraser, traditionella grödor, utmarksbeten m.m. som ger en skapande kraft. Sverige har unika råvaror; mat och dryck med ursprung och lokal identitet, med känslan av en plats. Svensk mat och dryck samt svensk måltidsturism är viktiga för vår hållbara utveckling, för landsbygd och stad.

Allt fler konsumenter köper mat och dryck med en lokal identitet. Tillverkare satsar på mat och dryck med tydlig identitet, med känsla av en plats. Kunskaperna ökar och fler jobbar med att ge vår mat en geografisk identitet, ett geografiskt ursprung

Kostnad

Avgiften är 500 kr (exkl. moms) - 625 kr (inkl. moms). Kostnader för måltider och dryck tillkommer.

Arrangörer

Seminarieret arrangeras av Knytkraft i samarbete med Smaka på Skåne, en del av Livsmedelsakademin.

Knytkraft för Öppen Innovation Ekonomisk Förening

Anmäl dig till info@knytkraft.se.



Livsmedelsakademin



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden



Smaka på Skåne®