



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, Per Nilsson och Urban Laurin från Knyt kraft, 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

**Knyt kraft** för Öppen Innovation Ekonomisk Förening



Smaka på Skåne®



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden



## INNEHÅLL OCH AGENDA

Mötet tar upp vad framtiden är för regionala och lokala ursprungsmärkningar? Hur kan dessa leda till ökad känsla av identitet samt ökat värde på en lokal, nationell och kanske en internationell marknad?

Andra frågor är:

- Vad är terroir? Handlar det bara om den lokala jordmånen eller även om kultur och traditioner?
- Hur avgränsar vi områden för regional och lokal ursprungsmärkning?
- 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?
- Vad menar vi med kvalitet – mätbar kvalitet (ex kemisk analys) och upplevd kvalitet (provningar)?
- Behöver kvalitén kontrolleras? Bör kontrollerna genomföras av producenterna själva eller av oberoende organ?

## 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.





Detaljprogram kommer inom kort.



## 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. Kontaktperson är Urban Laurin tfn: 070-494 44 66. Har ni frågor om kursen, ring honom. Mail till Urban är [urban.laurin@telia.com](mailto:urban.laurin@telia.com).

Anmäl dig till [info@knytkraft.se](mailto:info@knytkraft.se).



**Livsmedelsakademin**



Europeiska jordbruksfonden för  
landsbygdsutveckling: Europa  
investerar i landsbygdsområden



**Smaka på Skåne**<sup>®</sup>