



Inbjudan till utvecklingsmöte för samisk mat och förädling

13-14 augusti 2013 i Kirunaområdet (Vi återkommer med exakt plats senare)

Tema samisk matvision

Samisk mat är central för samisk identitet och levande kultur. Matkulturen behöver revitaliseras för att stärkas, bevaras och utvecklas. Slow Food Sápmi och Renlycka är idag viktiga aktörer för samisk mat med en helhetssyn där kultur, ren miljö, traditionell kunskap, företagande och rätten till vårt land är nyckelbegrepp.

Vi riktar oss till nya och etablerade samiska turist och förädlingsföretag, samiska kokkar, Renlycka-företag och Slow Food Sápmis medlemmar.

Program

Tisdag 13 augusti

12.30-17.00 Vi startar med mat till magen först.

19.00 Middag

Onsdag 14 augusti

08.00-15.00

I Programmet:

- **Vi har en Samisk Matvision, hur gör vi det i verkligheten?**
...med hjälp av dig och matprojekten Luonddu Biebmu, Njalle, Renlycka och Samiska köket.
- **Vi kopplar vi ihop renägaren/jägaren/bärplockaren, förädlaren, kokken, turistföretagaren och butiken? Vi utvecklar våra kvalitetsverktyg för samisk mat:**
Slow Food Sápmi premiering av restauranger, ARK och Presidia-produkter, Renlycka kvalitetssigill och Sápmi Experience.
- **Matsuveränitet, rätten till vår traditionella mat kopplad till våra marker.**
- **Storytelling, på samiskt vis - höjer produktens värde!**
Annika Fredriksson, marknadsexpert och medlem Styrgruppen för Renlycka
- **Slow Food Sápmi som branschorganisation för samisk mat!**
- **Samiska traditioner och råvaror på moderna restauranger. Vi får även provsmaka!**
Johan Lans, matkreatör och jurymedlem vid Slow Food Sápmis kocktävling vid Sápmi Awards.
- **Hur skapar vi den samiska matresan?**
Visit Sápmi och Slow Food Sápmi

Under punkterna ska vi bl.a. diskutera:

Vad vill vi/jag som samisk matföretagare, matkreatör och matintresserad?

Dokumentation och produktutveckling av traditionella råvaror, hur gör vi?

Vad behöver vi i kurser, utveckling, samarbete mellan företag m.m.?

Hur ska framtidens samiska mat och förädling se ut?

Vad ska projekten prioritera?

Hur ska matorganisationerna arbeta?



ANMÄLAN:

Skicka via länk på www.renlycka.se eller www.slowfood.sapmi.com

Har ni problem med att hitta länken på hemsidorna maila direkt till slowfoodsapmi@bocamic.se

Skriv ditt namn, telefonnummer och mailadress i mailet så kontaktar vi dig för mer information.

(För att underlätta planeringen ser vi helst att ni anmäler er via länken på hemsidorna)

Slow Food Sápmi och Renlycka står för boende, mat och viss resersättning.

Varmt välkomna!

Ol-Johán Sikku, Renlycka

070-1718034 ol-johan@hotmail.se

Anna-Marja Kaddik och Victoria Harnesk, Luonddu biebmua

070-3676656 annamarja@slowfood.sapmi.com

LUONDDU BIEBMU/NATURENS MAT

Projektet pågår 2013 och riktar sig till samiska mat, förädlings- och turismföretag, kokkar, restauranger, butiker och konsumenter med anknytning till samisk matproduktion.

- Bygger nätverk, vidareutvecklar och organiserar mathantverk. Kompetensutvecklar genom kurser, seminarier, workshops och studieresor
- Produktutveckling via Slow Foods ark- och presidiasystem. Utvecklingsarbete genom premiering av restauranger, anpassad till samisk matkultur, mat- och turismföretag och dess marknader
- Samordning med samisk besöksnäring

Projektledare

Anna-Marja Kaddik +46 (0)70-367 66 56 annamarja@slowfood.sapmi.com

Victoria G Harnesk +46 (0)70-223 56 10 victoria@slowfood.sapmi.com

Luonddu Biebmua finansieras av Sametingets matlandet pengar och Landsbygdsprogrammet



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden