

INBJUDAN

Gastronomisk identitet

– motor i lokal utveckling, nära dig!

VÄLKOMMEN TILL ETT seminarium där vi undersöker hur gastronomisk identitet blir motor i lokal och regional utveckling. Låt oss tillsammans påbörja resan mot ökad regional stolthet och medvetenhet! Till gagn för lokal, regional och nationell utveckling av så väl kultur, företagare som besöksnäring.

VI SKALL TILLSAMMANS samtala om gastronomiska identitet och vilka mathistorier som är våra egna och hur de skall berättas. På plats finns specialister för att ge exempel på och metoder för utveckling av regional mat och gastronomisk identitet.

DATUM: 14 oktober

PLATS: Hotel Tylösand

KOSTNAD: Utan kostnad (anmälan är bindande och vid ej anmäld frånvaro debiteras 300 kr)

ÖVRIGT: Ingår morgonmål och lunch

DELTAGARE: Matbranschen, besöksnäringen, kulturella och kreativa näringar, berörda tjänstemän

ANMÄLAN: Senast 10 oktober till eva@hessel.net , 070 666 38 60

Skicka gärna denna inbjudan vidare till andra som kan vara intresserade.

PROGRAM 

PROGRAM

.....

- 09.00 - 09.05 Gastronomiska Samtal - Halland hälsar välkommen
- 09.05 - 10.00 **Uppdraget!**
Anna Hegethorn, projektledare Jordbruksverket
- Vad vet vi?**
Håkan Jönsson, etnolog Lunds universitet, Smaka på Skåne
- Vad har vi?**
Charlotte Backman Hushållningssällskapet/ Odd Nygård, Asili AB
- Vad smakar det?**
Magnus Westling måltidsekolog, Örebro Universitet
- 10.10 - 10.30 Du väljer vilken av dagens inledare du vill träffa och samtalar med
- 10.35 - 11.05 Du byter grupp väljer en ny inledare för fortsatt samtal
- 11.15 - 12.00 **Vilka är vi? Hur skall vi utveckla våra mathistorier?**
(Vi delar upp oss för samtal)
- 12.10 - 12.50 **Vad har vi talat om?**
- 12.50 - 13.00 Tack för idag. *Nu går vi vidare*
- PROCESSLEDARE Hans Naess, Gastronomiska Samtal

”Utan stolthet bygger vi ingen gastronomisk identitet av värde”

.....

JORDBRUKSVERKET DRIVER NU ett arbete som skall stärka stoltheten över och bygga kunskap om den regionala gastronomiska identiteten. Regionala specialiteter kartläggs, våra traditionella arter och sorter av växter och djur lyfts fram ur arkiven, dess smaker och gastronomiska egenskaper undersöks. Kunskap samlas in och allt görs tillgängligt så att många kan delta i arbetet.

Läs mer <http://matlandet.se/taggar/gastronomiska-regioner/>