

Programmet på Slow Food Festivalen 2014

Lördag 4.10.2014 i Kopparsmedjan

Konferencier Citha Dahl

- kl. 11.00 Riksdagsman och jordbrukare **Thomas Blomqvist** från Tenala talar om jordbruket i Finland ur såväl ett lokalt som ett nationellt perspektiv. Hur ser det finländska jordbruket ut idag och i framtiden? www.thomasblomqvist.com
- kl. 12.00 Hushållsrådgivare **Elisabeth Eriksson** från Marthaförbundet berättar om våra inhemska fiskar och de nya kostrekommendationerna gällande fisk. www.martha.fi
- kl. 13.00 Slow Food Sápmi är samernas egen Slow Food -förening. Ordförande **Anneli Jonsson** presenterar föreningens verksamhet och samisk matkultur tillsammans med företagaren och köksmästaren **Heikki Nikula**. Heikki arbetar på Hotell Inarin Kultahovi och han är av enaresamisk börd.
- Anneli berättar också om den nya kokboken, Smak på Sápmi, som bygger på traditionell samisk mat som har utvecklats med diverse innovationer. Kokboken finns till salu på festivalen och under lördagen signerar Anneli sina böcker. www.slowfoodsapmi.com
- kl. 14.00 **Nile Höglund** berättar om Foodscout-programmet och om det finländska kocklandslagets verksamhet. www.ctof.fi
- kl 15.00 Landsbygdsutvecklare **Lena Brenner** från Åland arbetar mycket med att utveckla olika samarbetsformer inom livsmedelsbranschen men en strävan att bredda näringslivsverksamheten på främst landsbygden. Lena ger några råd om hur vi som konsument kan påverka utbudet av ren och frisk mat i våra butiker. www.landsbygd.ax
- Ekobonde **Anna Alm** från Mörby Gård berättar om de Västnyländska REKO-matringarna. REKO är en handelsmodell mellan en grupp producenter och konsumenter. Lena har nyligen varit med och startat en REKO-matring på Åland och berättar också om erfarenheter av det. www.ekonu.fi/reko



Lena är ordförande för programmet Ny Nordisk Mat, som arbetar för att lyfta den nordiska maten och matkulturen. Ny Nordisk Mat utgår från det Nordiska Köksmanifestet som i år firar 10 år. www.nynordiskmat.org



Slow Food® Västnyland

Söndag 5.10.2014 i Kopparsmedjan
Konferencier Nile Höglund

kl. 11.00 **Ann-Louise Erlund** från Novia berättar om projekten Årets produkt och Årets maträtt. Vinnarna för år 2014 presenteras och Ann-Louise informerar om år 2015 – när bör förslagen vara inlämnade, hur lämnar man ett förslag och vem kan delta?

kl. 11.30 **Blåsorkestern Wiborg** uppträder. Orkestern grundades under namnet Viipurin työväen soittajat i Viborg 1933. Efter andra världskriget flyttade orkestern till Helsingfors. Orkestern samlar 25 musikanter och leds av director musices Jouko Terävä.



kl. 12.00 Projektkoordinator **Ann-Louise Ahrenberg** från Marthaförbundet håller **SMAKSKOLA FÖR BARN**. 15 barn ryms med, gratis att delta. www.martha.fi

kl. 12.00 Koskis gård har utsetts till årets miljövänligaste lantbruk 2014 i Finland. Gårdens ägare **Fredrik von Limburg Storum** berättar om verksamheten och miljöarbetet på gården. www.koskis.fi



kl. 12.30 **Blåsorkestern Wiborg** uppträder

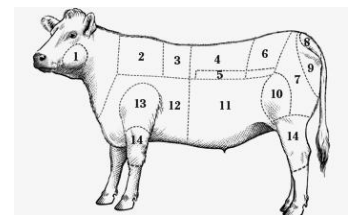
kl. 13.00 FAST SLOW FOOD
Formgivare **Paula Karvonen** berättar om projektet Omelet www.omelet.fi



kl. 13.30 **Blåsorkestern Wiborg** uppträder

kl. 14.00 Projektkoordinator **Ann-Louise Ahrenberg** från Marthaförbundet håller **SMAKSKOLA FÖR VUXNA**. 20 personer ryms med, gratis att delta. www.martha.fi

kl. 14.00 Magister i livsmedelvetenskap **Raija Rehnberg** från Gårdskulla Gård berättar om användningen av Angus biffkött. Bland annat hör vi vilka delar man ska använda till vilka maträtter. www.gardskulla.fi



kl. 14.30 **Blåsorkestern Wiborg** uppträder

kl. 15.00 Fiskars Bruks nya fastighetsdirektör **Kari Selkälä** kungör årets snyggaste stand! Vinnaren tilldelas ett diplom och får delta gratis på Slow Food Festivalen nästa år.

Rätt till ändringar förbehålls.