

Referat

Salone del Gusto Slow Food mässa Italien

Presidia Källarlagrad Getost
22-28 Oktober 2008

I oktober åkte Presidiaprojektet Källarlagrad Getost till Italien för att för första gången vara utställare på Slow Foods Internationella mässa Salone del Gusto. Det är nu andra året Källarlagrad Getost är Presidia inom Slow Food. Det betyder att vi är granskade och accepterade som Presidiaprodukt, dvs en genuin, traditionell, regional matprodukt. För att få använda Presidia i informationen om produkten ingår att man utvecklar sig som presidiagrupp och deltar på Slow Foods mässor: Cheese i Bra och Salone del Gusto i Turin.



I Presidiet ingår 6 getgårdar från Jämtlands län. De har samtyckt till att arbeta med ett Produktionsprotokoll där de beskriver hur den traditionella getosten görs om som blir gemensamma metoder för gruppen.

Salone del Gusto är en stor Internationell mässa med ca 900 utställare. Vi deltog i Presidia hallen där ca 250 av alla världens 300 Slow Food Presidia närvarade. Tillsammans med vår tolk Björn Nährström sålde och bjöd vi på provsmak under mässans 5 dagar kl 11-23. I viss mån deltog vi på programaktiviteter såsom Taste Workshops. En dag fick vi besök av den svenska ambassadören från Rom, Anders och hans hustru Annika Söder.



Tre av våra producenter var även delegater och kunde delta på kongressen Terra Madre. Som delegater fick de transfer och boende genom Slow Food. Vi andra var "bara" utsällare och besökare och bokade hotell på egen hand.

En grupp producenter från Tröndelag var i Turin på besök några dagar och vi träffade dem och åt en middag på restaurangen Cera Una Volta. Den norska resa arrangerades av Oi! Trönderisk Mat og Drikke.

/AB

