

Carlo Petrini, Slow Food International, anförande vid Saerimner 2017-10-24

TEXT: Inez Backlund

*Vilken perfekt inledning till Saerimner! Carlo Petrini, Slow Food International, hyllade mathantverket och Eldrimners arbete samtidigt som han lyfte det till en global nivå. Alla i salen rätade på ryggarna och applåderade. Han avslutade med att inbjuda till ett nordiskt Terra Madre i Köpenhamn april 2018:*

- *Där blir Bodil vår drottning!*
- Det absolut viktigaste i vårt samhälle idag är bilda nya allianser och skapa en kultur som höjer upp matens värde och där kan Eldrimner vara en förebild.

Som bakgrund tecknade Carlo Petrini den dystra bilden av hur matens värde devalverats under de senaste 50-60 åren:

- Maten har tappat sitt värde. Allt handlar bara om pengar, om att producera så mycket varor som möjligt till lägsta möjliga kostnad. Sådant som historien, människorna, miljön, hantverket och det konstnärliga uttrycket beträffande mat, betyder ingenting.
- 
- Från och med 2008 har städernas befolkningar för första gången i historien passerat det antal som bor på landsbygden. Och den ökningen fortsätter. Allt fler i hela världen flyttar till städerna. De unga ser inte längre någon möjlighet att försörja sig och leva på landet.
- Varför? Ja, hur är det möjligt att vara lantbrukare när ingen betalar för det man producerar? I Italien kostar en liter mjölk 5 kronor. Stora industrier tar hand om mjölken. Grädden används till bakverk och andra sötsaker. Mjölken utan fett säljs i kartonger och den har mindre näring än förpackningarna!
- Men nu växer det fram en proteströrelse mot det här rent kriminella systemet. Mot att de multinationella företagen har tagit makten över maten över frön, grödor, gödsel, kemikalier och näringsämnen till djuren. Det finns bara en utväg ur detta och det är att stödja de små lantbrukarna, de som arbetar miljövänligt och de som tillverkar mathantverk. Det är absurt att, exempelvis bönderna i Afrika ska svälta på grund av att multiföretagen fyller marknaden där med billig, undermålig mat.

Carlo Petrini berättade att enligt FAOs statistik är det alla de små jordbruksföretagen i världen som står för 75 procent av råvarorna:

- Vi måste ge dem redskapen till att producera enligt Slow Foods devis "Gott, Rent och Rättvist". Istället för att tvingas sälja sina råvaror för småpengar till industrin, ska de kunna ta fram bra råvaror, förädla själva eller sälja till mathantverkare för bättre pris.
- Vi står inför en konfrontation mellan å ena sidan de få multinationella med makt och pengar och å den andra alla de, som inte har pengar, men producerar mat och råvaror och vill göra det på ett bra sätt.

För att vinna det slaget, menar Carlo Petrini att vi behöver bilda nya allianser, och förändra vår mentalitet:

- Vi måste sluta med att se oss själva som konsumenter, vi är medproducenter! Vi stadsbor, vi som inte kan odla och producera mat själva, måste ta vårt ansvar. Vi måste arbeta tillsammans med bönder, mathantverkare, fiskare, kockar, ja alla. Att vara medproducent betyder att vi värdesätter den riktiga maten så högt att vi struntar i den billiga osten och går till den unga mathantverkaren som gör ost på kvalitetsmjölk, köper den osten och betalar ett pris, som gör att både bonden, som levererat råvaran och mathantverkaren kan leva på sitt arbete!
- Vår insats är att betala för god, ren och rättvist producerad mat vad den är värd. Om vi inte gör det, får vi istället på sikt betala för mediciner därför att vi blir sjuka av den undermåliga maten, för förstörd miljö, som exempelvis förgiftning av grundvattnet.
- Vi måste också ta reda på så mycket som möjligt om maten innan vi kan äta den och njuta av den. Det konstgjorda innehållet, tillsatserna i industrimatens finns ofta i den mycket finstiltade texten på etiketten.
- De viktiga parametrarna, som Slow Food tagit fram: Gott, Rent och rättvist, ska alltid vara måttstock! Gastronomi måste bygga på den holistiska idén om att allt hör ihop: En gastronom måste också kämpa för miljön. Bondens arbete ska värderas lika högt som kockens – en stjärnkock är beroende av den goda råvaran. Njutning och kunskap måste vara i balans.
- Eldrimner är i det här sammanhanget en mycket intressant aktör. Bodil är en slags "hantverksprofessor" som utbildar mathantverkare utifrån teori, praktik och känsla. Hon och Eldrimner är en del i ett paradigmskifte, ett nytt sätt att se på utbildning, en bit bort från den traditionella akademiska. Eldrimners metod kan spridas över hela världen. Den passar i Afrika där det gäller att tala med de äldre, med kvinnorna och bönderna. Få dem att börja se med stolthet på sina traditionella kunskaper: Varför ska man äta baguetter i Afrika? Där kan människor i stället utgå från sin jamaica och göra rätter av den som de kan vara stolta över.

Fakta:

Carlo Petrini tog initiativet till Slow Food –rörelsen. Den grundades 1986 som en motkraft till snabbmatsfenomenet. Petrini är ordförande för Slow Food International, som idag har 100 000 medlemmar i 150 länder.

Hans anförande på Saerimner tolkades till svenska av Philip Linander, studerande vid Slow Foods universitet i Bra: University of Gastronomic Science.