

INTERNATIONELLA STJÄRNOR BLEV NYA AMBASSADÖRER

PÅ 2017 ÅRS SÆRIMNER UTSÅG ELDRIMNER TVÅ NYA AMBASSADÖRER. SLOW FOOD-RÖRELSENS GRUNDARE CARLO PETRINI OCH STJÄRNKOCKEN MAGNUS NILSSON FRÅN RESTAURANGEN FÄVIKEN MAGASINET.

TEXT Inez Backlund, Annigun Wedin och Annelie Lanner • FOTO Stéphane Lombard

Eldrimners två nya ambassadörer, Carlo Petrini och Magnus Nilsson, är båda internationella matmakthavare som gör avtryck med sin inställning till hållbar mat och fina råvaror, trots att de kommer från olika delar av världen och från olika generationer.

NÄR CARLO PETRINI fick frågan av Eldrimners verksamhetschef Bodil Cornell om han ville bli ambassadör för Eldrimner svarade han genast "si certo": ja naturligtvis.

– Eldrimner är en av de finaste verksamheterna i världen, dels för jobbet för de små producenterna och mathantverkarna, och dels för att Eldrimner alltid delar med sig av sina kunskaper, sa Carlo Petrini.

Carlo Petrini föddes 1949 i Italien. Under flera år arbetade han som mat- och vinskribent och skrev i tidningar över hela världen, men hans irritation över industrialiseringen av livsmedelsproduktionen växte ständigt. År 1986 tog han initiativet till att stoppa etableringen av en amerikansk snabbmatskedja i centrala Rom. Det blev startskottet för Slow Food-rörelsen som i dag är en internationell rörelse som engagerar miljontals människor i 160 länder och som arbetar för att alla ska ha tillgång till god, ren och rättvis mat. Slow Food-rörelsen arbetar också för ekologisk produktion, bevarandet av lokala matkulturer och utvecklingen av ett jordbruk som varken utarmar jorden eller människorna som brukar den.

Carlo Petrini har i och med sitt arbete blivit en av de mest inflytelserika matmakthavarna i världen. Under de senaste trettio åren har hans passion och visioner för lokal, hållbar och traditionell mat revolutionerat västvärldens attityd till mat. Han har beskrivits som en karismatisk matpoet, en mat-tsar, en guru och han är fortfarande på krigsstigen. Han menar att matens värde har devalverats de senaste 60 åren.

– 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 numera, sa han i sitt

seminarium på Særimner.

Men äntligen börjar han se en förändring.

– Nu växer det fram en proteströrelse mot det här rent kriminella systemet. Mot att de multinationella företagen har tagit makten över maten och 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.

Och han tycker att Eldrimner är en intressant aktör i sammanhanget.

– Bodil Cornell är en slags hantverksprofessor som utbildar mathantverkare utifrån teori, praktik och känsla. Hon och Eldrimner är en del i ett paradigmskifte som leder till 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.

Carlo Petrini menar att 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.

EN KOCK som verkligen insett vidden av den goda råvaran, är Eldrimners andra nya ambassadör, Magnus Nilsson, som driver restaurangen Fäviken Magasinet i Jämtland. Restaurangen har två stjärnor i Guide Michelin och Magnus Nilsson själv är en av de mest uppmärksammade kockarna under 2000-talet. Han brukar beskriva sin matfilosofi med det jämtska "rektun mat", det vill säga riktig mat.

Magnus Nilsson utbildade sig till kock på gymnasiet i Åre och jobbade sedan på olika restauranger i Stockholm, Skåne och Frankrike. Genom en bekant lockades han till Fäviken för att utveckla restaurangen och locka fler kunder. Inriktningen blev att det mesta av vad som serverades skulle komma från gården,



som älg, ripa, grönsaker och kryddor. Övriga råvaror kommer från närområdet och på restaurangen har de god kontakt med producenterna för att få de produkter de vill ha. Restaurangen ska även vara liten nog för att kunna fyllas varje dag. Magnus fick i uppgift att hitta en duktig kock.

– Tyvärr hittade jag ingen, så jag fick själv ställa mig själv i köket, berättade han på sitt seminarium på Særimner.

På Fäviken Magasinet diskuterades även hur verksamheten skulle kunna bli mer hållbar, inte bara när det gäller miljön utan även ekonomiskt och socialt.

– Är man passionerad kan man jobba hårt ett tag, men det går inte i längden. De anställda ska heller inte utnyttjas och vi ville inte göra avkall på den hantverksmässiga produktionen, säger Magnus Nilsson.

För att skapa ett personalmässigt hållbart företag organiserade man om och anställde fler personer. Priserna i restaurangen höjdes och idag har de en fullbokad restaurang som är lönsam med en hållbar personalpolitik. Restaurangen har efterhand utökats med livsmedelsproduktion i Undersåkers Charkuteriefabrik, en korvkiosk och ytterligare en restaurang i Åre.

Magnus Nilsson ser det som en ära att få vara ambassadör för Eldrimner. Han samarbetar redan med mathantverkare och småskaliga producenter.

– Nu ser jag fram emot att lära känna fler mathantverkare, säger han. //

När Carlo Petrini fick frågan om han ville bli ambassadör för Eldrimner svarade han genast "si certo": ja naturligtvis.



Sedan år 2007 har Eldrimner utsett ambassadörer för mathantverket. Gruppen har växt med två nya ambassadörer vartannat år. Ambassadörerna är en stor tillgång för Eldrimner och alla har mycket att bidra med inom sina verksamhetsområden. Gemensamt för ambassadörerna är att alla arbetar med mat, men i olika former.

På eldrimner.com finns referat från Carlo Petrini och Magnus Nilssons seminarier och på Eldrimners Youtube-kanal kan du se seminarierna i sin helhet.