

# PROGRAM TERRA MADRE NORWAY 2013

Rev.: 19.07.13

## TORSDAG 17. oktober

- 13:00 – 18:00 Lokalmatsafari med smak av Rørosvidda – for de som har kommet tidlig
- Matguiden tar dere med Aursunden rundt, og vi besøker Stensaasen Reinsdyrslakteri, Vauldalen Fjellhotell, Torsvoll Hjorteoppdrett og Kalsa gardsbakeri. Lunsj smaksopplevelser og kaffe med bakst, guide og buss er inkludert. **Kr. 680,- PÅMELDING**
- 20:00 Velkomstmiddag og sosialt samvær – på Kaffestuggu i sentrum av den gamle Bergstaden. **Kr 255,- PÅMELDING**
- Vert : Mikael Forselius

## FREDAG 18.oktober 2013

- 09:00 – 10:00 Slow Food Norden – en statusrapport. Virksomheten i de Nordiske landene.
- 10:00 – 11:00 Slow Food møter, aktuelle emner, Slow Food Youth mm
- 11:00 – 12:00 Ekskursjon til Rørosmeieriet
- 11:00 – 12:00 Ekskursjon til Røros Bryggeri og Mineralvannfabrikk
- 12:00 – 13:00 Helge Christie Foredrag om surpølse fra hele verden
- 13:00 Lunsj SURPØLSE **kr 175,- PÅMELDING**
- 14:00 – 16:00 Gamle norske storferaser
- Ove Fosså**, leder, Slow Foods komité for Smakens Ark i Norge. Orienterer om Smakens Ark og dagens status i Norge. Gir en innføring i hvilke kriterier som må være tilstede for å bli ført opp på denne listen.
- Nina Sæther**, PhD Avdelingsdirektør , Norsk genressurscenter. Foredrar om status for de bevaringsverdige Norske Storferasene i dag.
- Telemarksfe, informasjon av Slow Food Telemark.
- Røros kua, informasjon av representant for STN.

- 16:00 – 17:00 Andelslandbruk. Ansvarlig Per Tore  
Andelslandbruk i fjellregionen
- 17:00 – 19:00 Slow Food Sapmi Samisk mathistorie og smaksprøver  
Eva Norfjell og Niels Tony Brandsfjell Foredrag om reindrift og samisk kosthold i Rørosområdet.  
Middag i Hagakoja – et typisk samisk måltid inkl 2 drikkeneheter **kr 690,-**.  
**PÅMELDING.** Begrenset antall.

### **LØRDAG 19.oktober 2013**

- 09:00 – 10:00 Rørosmat – en sukseshistorie av Ingulf Galåen
- 10:00 – 11:00 Tverrsmaking storfekjøtt .
- 11:00 – 12:00 Gamle konserveringsmetoder. Astrid Riddervold
- 12:00 – 13:00 Pinnekjøtt. Helge Christie
- 13:00 Lunsj. Ikke planlagt felles – fritt for hver enkelt.
- 14:00 – 15:00 Økologisk matproduksjon – hva og hvorfor ? Innledning og foredrag.  
Jon-Frede Engdal.
- 15:00 – 16:00 Det er ikke bare barnemat- kurset  
Smakslaboratorium med Røros Grunnskole.
- 16:00 – 17:00 Drikkeskikker i historisk sammenheng . Øl og Aquavit . Per Harald Grue.
- 20:00 Festmiddag – Røroskål. Dessert og en fl Hovistuten øl. **Kr 600,- PÅMELDING**  
Historien. Kulturelle innslag. Toastmaster og historieforteller: Helge Christie

### **SØNDAG 20.oktober 2013**

- 12:00 – 17:00 Lokalmatsafari med smak av Rørosvidda – for de som har tid før de reiser hjem  
Matguiden tar dere med Aursunden rundt, og vi besøker Stensaasen Reinsdyrslakteri, Vauldalen Fjellhotell, Torsvoll Hjorteoppdrett og Kalsa gardsbakeri.  
Lunsj smaksopplevelser og kaffe med bakst, guide og buss er inkludert. **Kr. 680,-**  
**PÅMELDING**

