



Slow Food Skånes höstprogram

Hej alla medlemmar och Slow Food vänner, här följer höstens program. Snart är det dags för den 12:e upplagan av Terra Madre och Salone del Gusto i Turin, Italien. Eventet är mellan den 20 – 24 september och den röda tråden är Food for Change.

Slow Food Skåne har återigen förmånen att skicka några delegater till eventet. Vi har under årens lopp fått möjlighet att låta ett 20-tal odlare, producenter och matintresserade åka till Turin. Som vanligt står Slow Food för boende och all mat under alla dagarna.

Träff 1 – SM i mathantverk torsdagen den 18 oktober i Malmö mellan 08.30 – 13.00

SM i mathantverk arrangeras av Eldrimner och vi möts på Kontorshotellet Malmö Slagthus som ligger 10 minuters promenad från Malmö Centralstation.

Styrelsen är på plats redan vid 08.30 tiden för att träffa representanter från olika Slow Food föreningar i Sverige. Vi kommer bland annat att diskutera hur vi i Sverige kan utveckla Slow Food. Alla medlemmar är förstås också välkomna då.

Eldrimner kommer att bjuda på kaffe och provsmakning av olika matprodukter mellan 11.00 och 13.00 samtidigt som pristagarna presenteras. Efter prisutdelningen går vi vidare till Lilla Möllevångstorget och äter något av det stora utbud av mat som finns i Malmö.

Läs mer om SM i mathantverk på

http://www.eldrimner.com/evenemang/41558.sm_i_mathantverk_2018.html

Vi vill gärna ha din anmälan senast den 10 oktober.

Träff 2 – Piemontemiddag med berättelser från Terra Madre onsdagen den 14 november

Vi bjuder upp till en fyrrättersmeny med recept och ingredienser från regionen Piemonte i norra Italien. Under kvällen kommer några medlemmar att visa bilder och berätta om sina upplevelser från Terra Madre och Salone del Gusto. Vi möts på Olympiaskolan i Helsingborg vid 17.00 tiden. Och menyn blir som följer.

Antipasti – stavar av råa morötter, fänkål, bladselleri, blomkål med mera som doppas i varm sardellsås tillsammans med nybakat bröd.

Primi Piatti – Risotto med Nebbiolovin och riven parmesanost

Secondi Piatti – Vitello Tonnato på kalkon med krämig tonfisksås

Contorni – Peperonata, bräserad paprika, tomat, lök och vitlök i olivolja

Dolce – Söta överraskningar som våra medlemmar tar med från Turin

Till detta dricker vi viner från regionen och vi börjar med en välkomstdrink – Asti Spumante.

Till antipastin dricker vi Barbera d'Alba och till risotton ett mustigt Barolovin.

Vi njuter av Dogliani Superiore till Secondi Piatti och avslutar med Brachetto d'Acqui Spumante till desserten.

Mat och vinpaket kostar 400 kr/person. Gäster betalar 550 kr.

Vi vill gärna ha din anmälan senast den 7 november.



Träff 3 – Diplomutdelning på Rådhuset onsdagen den 12 december 17.00

Styrelsen har diskuterat fram några diplomkandidater, för deras insatser som ligger i Slow Foods filosofi, god, ren och rättvis mat. Under hösten kommer vi att meddela vem de stolta mottagarna blir. Efter utdelningen går vi och äter en god bit mat på någon av stadens många restauranger.

Vill du vara med vill vi ha din anmälan senast den 6 december och kom gärna med förslag på en trevlig restaurang.

Anmäl dig på slowfood@telia.com eller 042-13 64 66

Tänk på att din anmälan till träffarna är bindande.



Välkomna!

Bengt Danebring

Ordförande

Styrelsen för Slow Food Skåne - Convivium Scania