

Forpersonens beretning

Slow Food Danmarks ordinære generalforsamling

9. april 2025

Året 2024 – mange og lidt små arrangementer. Stort engagement. God tid til hinanden. Vi er poppet op i Odsherred, Århus, Them ved Silkeborg, København og har indledt nye samarbejder med madaktører i Odder, Nibe og København. Vi spreder os. Vi står over for at kunne høste en masse frugter, men udfordringen er stadig at prioritere ift ressourcerne.

- Isefjordens sidste fisker i juni. Demo i Hundested her i foråret.
- Terra Madre / Salone del Gusto i Torino i september
- Æbledag i Århus i oktober. Tradition i Anne og Dans have.
- Terra Madre dag i december
- Middag hos Gothenborg Fjerkræ
- Pot luck dinners

Terra Madre/Salone del Gusto 2024 markerede 20-året for starten af Terra Madre, den politiske og vidensdel af Slow Foods bi-annuale verdenssamling. I år varede det 5 dage, og der var ca 3000 delegerede. Vi var ca 10 danske medlemmer og noget familie, der var med. Åbningsceremonien blev - i bedste, lidt pompøst, men flot og rørende Slow Food stil - indledt med at opkalde navnene på alle 120 lande, der var med fra scenen. Også Palæstina. På både engelsk og spansk. Der var også 100 'indigenous communities' repræsenteret.

Der var som altid et væld af paneler, smagninger, talks, læringsaktiviteter. Et fokus i år var det nye Slow Food Farms projekt, og tre af os gennemgik 'accelerator training', sammen med nogle kenyaner, brasilianere, andre europæere mfl. så vi er klædt på til at indstille interesserede bønder til anerkendelsen som Slow Food Farm.

Vi havde også en fin nordisk samling, med ca 35 deltagere, hvor vi bl.a. hørte om de svenske erfaringer med at indstille til Slow Food Farms. Der fik vi også besøg af Slow Foods præsident efter Carlo Petrini, Eddie Mukibi.

I tilfælde af overstimulering mellem alle de spændende talks og aktiviteter var der både den traditionelle vinbar - Enoteca'en - og et tilstødende kaffeområde, med 15 europæiske ristere, som serverede kaffe fra SFs Coffee Coalition. Her mødte vi også Cæsar Marin, Efrain Lechuga og Emanuele Daghera, de tre kaffefolk, som vi har haft til arrangementer i Danmark. Vores egen Francesco Impallomeni, Nordisk Roasting Co, var medvært i en af boderne.

Som de andre år havde vi en fast, daglig, nordisk time her i området, og det var en fin måde at lære de andre nordiske deltagere at kende - og finde nogle at spise middag med om aftenen. Vi deltagere har mange forskellige oplevelser af Terra Madre, men vi synes alle, at det giver mængder af inspiration og glæde over at arbejde ud fra mange fælles værdier med så mange andre mennesker rundt om på kloden.

Terra Madre Dag: For tredje gang uddelte Slow Food Diplomer. De tre modtagere var:

- Peters Gartneri
- Grønne Bønner
- Halkjær Kro

Så indtil nu har vi uddelt 11 diplomer i alt, stor spredning. Vi skal blive bedre til at gøre det til mere end et håndtryk.

Sammenskudsmiddage i oktober, januar, marts. God mad og gode samtaler, god indgangsdør for interesserede. Der er ikke så meget dagsorden, men god plads til at folde historierne, visionerne og talenterne ud. Stort potentiale.

Farvel

Tak for 4 gode år. Nu er tiden kommet til at overdrage posten som forperson, men modsat de andre eks-præsidenter vil jeg gerne blive i foreningen og bestyrelsen - uden at blive ham, der altid fortæller, hvordan vi "plejer" at gøre. Jeg er glad for at have fået indført vores diplomer og fået sat mere fokus på netværk med andre foreninger og aktører – det vil jeg fortsætte med.

Pas godt på hende! Jeg tror der er mange nye gode ting i vente. Husk at prioritere og følge til dørs. Brug vores eventmanual.

Mange tak for denne gang.

Carsten Lunding
Forperson