



# Slow Food®

## HARDANGER

Ulvik 25 09 2014

### Uttale til kulturplan Hordaland fylkeskommune

#### Pkt. 5.3 Verdiskaping

#### 8. Innsatsområde Kulturbasert næringsutvikling/Kulturnæringar

Slow Food Hardanger har framlegg om at eit nytt punkt om *gastronomi* bør inn som del av kulturnæringane.

Det å bruka mat/gastronomi som utviklingskraft i regional utvikling er ikkje noko unikt for Hordaland, men kan treffast på i andre fylke i Noreg, Norden, Europa og reisten av verda. Kva vi kan gjera i Hordaland er å ta grep om våre føresetnader innom kultur- og naturvern og skapa ein unik profil kor mat/gastronomi er ein naturleg del å leggja til som verdi til produkt og tenester, for ein auka attraksjonskraft til fylket.

Gastronomi er læra om sambandet mellom mat, maten sin smak og kulturen på spesifikke stader eller i regionar/område.

Slow Food sin filosofi om gastronomi peikar på den nære relasjonen det er mellom mat og miljø. Det inkluderar biologisk mangfald, kultur og tradisjon og korleis vi kan leva så godt som mogeleg med dei avgrensa ressursar vi har.

Diskusjonar om mat og produksjon av mat står høgt på agendaen for mange menneske i dagens samfunn. Det kan vera i høve smaksoppleving, mat kopla til helse eller føresetnadene for berekraftig produksjon av mat. Diskusjonen blir ført i ulike fora og på ulike nivå. Regionalt, nasjonalt og globalt, med innsikta at system for produksjon av mat, foredling og forbruk heng i hop med kvarandre.

Finns det ein vilje frå fylket sine aktørar til å organisera og driva fram ein felles langsiktig utvikling innom temaet mat/gastronomi gjennom ein felles visjon uttrykt i ein matstrategi? Med gastronomi meinast det i denne samanheng god, rein og rettviss mat i høve til Slow Food rørsle sin definisjon.

Grunnlaget for ein regional matstrategi kan inndelast i to hovuddelar.

Den første tar opp dei ålmenne føresetnadene for produksjon av mat og foredling i fylket, og skildrar utfordringane med å bruka mat som utviklingskraft. Del ein skildrar også aktørane som finns i dei ulike områda i fylket.

Den andre delen skildrar korleis ein felles arena for produksjon av mat og foredling som koplast til kultur og turisme skulle kunne sjå ut, med ein oversikt over samhandling i ulike tema, føresetnader, kva som blir gjort og kva slags nye samarbeidstiltak som kan setjast i gang.

Gastronomi blir i mange land sett på som ein del av kultur og kreative næringar, ein bransje som også er i frammarsj i Noreg.

Innan EU vert det nytta ein mal for klassifisering av gastronomiske regionar. Identifisering av faktiske og potensielle ressursar og strukturar i ein gastronomisk region er fyrste fase i denne klassifiseringa. Under denne fasen skal interessentar på lokalt nivå få eit overblik over og innsikt over kva slags lokale produkt som er unike for staden, samt kva slags ressursar og strukturar som finns på lokalt nivå. Denne kunnskapen er viktig for å kunna treffa ei lempelig geografisk avgrensing for den geografiske regionen. Avgrensinga er sentral for den gastronomiske regionen. Den skal vera tilrekkeleg stor for å gjera det mogleg at tilrekkeleg med ressursar finns og tilrekkeleg avgrensa for å gjera det mogleg at sterke band oppstår mellom interessentane.

Hordaland har ein sterk kultursektor med fylkeskommunen som ein viktig organisasjonsberar. Bergen kommune og fylkeskommunen arbeidar for at Bergen skal bli Creative city of gastronomy. Hjeltnes vgs. planlegg ei linje for Nordisk gastronomi og har inngått ein intensjonsavtale med UNISIG om dette.

Vi meiner vi har føresetnader for at føretak, entreprenørar og organisasjonar kan løfta fram fylket som eit matfylke nasjonalt og internasjonalt. Dette for å syne fram fylket, samt produkt frå fylket med målsetjing om å skapa ein auka marknad.

Helsing



Pål Drønen  
Leiar Slow Food Hardanger