



## Smakens Ark og Slow Foods nye norske Presidium for villsau

Pressemelding fra Slow Food 24.11.2006

Villsau ble godkjent som Slow Foods fjerde norske Presidium på matmessen *Salone del Gusto* i Torino den 27. oktober 2006. Villsau eller gammelnorsk sau tilhører den opprinnelige norske landrasen av sau. De er små, nøysomme, og hardføre dyr som går ute året rundt i lyngheiene på den norske vestkysten. Der lever de av lyng, gras og urter, gjerne supplert med litt tang og tare i sjøkanten. Denne dietten gir dem et spesielt mørt og velsmakende kjøtt. Presidiet er opprettet av Slow Food i samarbeid med Norsk Villsaulag BAs omkring 400 produsenter, og stiller strenge krav til produksjon og produktkvalitet. Se også [www.villsau.no](http://www.villsau.no)



røykesild fra Sunnmøre

brimost fra Sogn

tørrfisk fra Sørøya

villsau

De andre norske Presidiene er:

### **Brimost fra Sogn** (Presidium)

I Sogn blir brun geitost kalt *brimost*, ellers i Norge er *Undredalsost* et kjent navn. På 1900-tallet ble tradisjonsstyingen ble nesten utradert og den lokale brimosten erstattet av masseprodusert mysost. Undredal Stølsysteri er en av de få produsentene som fremdeles lager geitost av rå (upasteurisert) melk. De var også de første i landet som fikk autorisasjon til å lage ost av rå geitemelk. Presidiet vil fremme produksjon og bruk av geitost av høy kvalitet slik den lages i indre Sogn, og arbeide for produsentenes rett til å lage ost av rå mjølk.

### **Sølvsild, gullsild og hardrøykt sild fra Sunnmøre** (Presidium)

Røykt sild var en gang et kjent produkt på norske middagsbord, men nå er den nesten forsvunnet. Den ene produsenten som fremdeles røyker på tradisjonelt vis på Sunnmøre, Njardar AS på Nærøy, eksporterer det meste av sin produksjon. Sølv- og gullsild går til Italia, Hellas og Spania, mens hardrøykt sild går til Jomfruøyene og de franske Antillene. Presidiet vil arbeide for å gjøre tradisjonell røykesild av høy kvalitet mer kjent, også i Norge.

### **Tørrfisk fra Sørøya i Finnmark** (Presidium)

Torskefisket skjer med små båter bare to timer fra øya. Fangsten skjer med snurrevad, line og juksa. Tørkingen foregår på tradisjonelt vis på hjell. Presidiet vil arbeide for å sikre tradisjonelle produksjonsmetoder, og å fremme bruken av tørrfisk av høyeste kvalitet.

### **Klippfisk fra Kristiansund** (Smakens Ark)

Omkring Kristiansund finner vi det området som egner seg best for klippfiskproduksjon. Gyteklar skrei gir den beste klippfisken. Fisken saltes i minst tre uker før tørking. Tradisjonelt har den blitt soltørket på berget utendørs, i to-tre uker, noe som også gir den beste klippfisken. Etter tørking blir

fisken saltmodnet i lang tid. Det arbeides for å sikre tradisjonelle produksjonsmetoder, inklusive soltørking utendørs, og å fremme bruken av klippfisk av høyeste kvalitet.

### **Mangfoldet i landbruket**

I forslaget til ny lov om bevaring av natur, landskap og biologisk mangfold (naturmangfoldloven) heter det bl.a. i § 5 at «Det genetiske mangfold innen domestiserte arter skal forvaltes slik at det bidrar til å sikre ressursgrunnlaget for fremtiden.» Det er dette som mer populært kan kalles mangfoldet i landbruket, og som ofte blir glemt når det er snakk om biologisk mangfold. Slow Food tar mangfoldet i landbruket på alvor, og opprettet i 2003 «Slow Foods stiftelse for biologisk mangfold» som bl.a. har ansvaret for samordning av *Smakens Ark* og *Slow Foods Presidier*.

### **Smakens Ark**

Smakens Ark ble opprettet av Slow Food i 1996 for å finne fram til tradisjonelle matprodukter av høy kvalitet, registrere disse, og gjøre dem mer kjent. Arken omfatter produkter som 'Sant'Erasmus' artiskokker fra Venezia, 'Regina di Londa' fersken fra Firenze, Navajo-Churro-sau fra New Mexico, amerikanske kakiplommer (*Diospyros virginiana*) fra USA, *damsons* (rotekte blåplommer) fra Lyth Valley i Storbritannia, edelkreps (*Astacus astacus*) fra Sverige, og røkt kutling (*Acanthogobius flavimanus*) fra Nagatsura i Japan. For mange av disse er det også opprettet *presidier*.

### **Presidier**

Smakens Ark dokumenterer litt av det mangfold som finnes av tradisjonelle matprodukter, men er ikke nok til å sikre deres fremtid. Derfor har Slow Food opprettet presidiene, små prosjekter hvor håndverksprodusenter går sammen med Slow Food for å fastlegge retningslinjer for produktets kvalitet og ekthet, og for å fremme bruken av produktene, ikke minst lokalt.

Presidiene kan sammenlignes med EUs ordning med beskyttede opprinnelsesbetegnelser. Slow Foods kriterier er ofte strengere. Presidiene har heller ingen rett til å bruke Slow Foods merke på produktene. Markedsføring skjer først og fremst gjennom Slow Foods trykksaker og utstillinger, f.eks. *Salone del Gusto* som arrangeres i Torino, og *Cheese* som finner sted i Bra.

Hvert år lages det 30.000 Culatello di Zibello (spekekjøtt fra Emilia-Romagna) med DOP-merke (beskyttet opprinnelsesbetegnelse). Av disse er det bare 7.000 som er håndlaget og modnet uten kjøling av produsenter godkjent av Slow Food-presidiet. I England er det 14 produsenter som lager West Country Farmhouse Cheddar med PDO-godkjenning. Bare tre produsenter oppfyller de strengere kvalitetskravene til Slow Foods presidium for Somerset Cheddar.

Presidieprosjekter i utviklingsland bidrar til å beskytte tradisjonelle matplanter og husdyrraser mot presset fra sorter og raser som markedsføres av multinasjonale selskaper. Eksempler på dette er Barioris fra Sarawak på Borneo, tradisjonelle potetsorter fra Andesfjellene i Argentina og Peru, og Mananara-vanilje fra Madagaskar. Prosjektene koordineres av Slow Food-stiftelsen for biologisk mangfold. Stiftelsen bygger opp og støtter prosjekter som tar vare på verdensarven av mangfold i landbruket og mattradisjonar.

### **Komitéen**

Komitéen for Smakens Ark i Norge består av følgende personer:

*Ove Fosså* (leder), [ovefossa@online.no](mailto:ovefossa@online.no)

*Pascale Baudonnel*, Norsk Gardsost (ost og meieriprodukter), [pascale@gardsost.no](mailto:pascale@gardsost.no)

*Åsmund Asdal*, Norsk Genressurscenter (frukt og grønnsaker), [aasmund.asdal@bioforsk.no](mailto:aasmund.asdal@bioforsk.no)

*Terje Inderhaug*, Hordaland Fylkeskommune (fisk og skaldyr), [Terje.Inderhaug@post.hfk.no](mailto:Terje.Inderhaug@post.hfk.no)

*Wigdis Espeland*, Universitetet i Bergen (forskning), [Wigdis.Espeland@ikk.uib.no](mailto:Wigdis.Espeland@ikk.uib.no)

### **For mer informasjon, se:**

Slow Food Foundation for Biodiversity:

<http://www.slowfoodfoundation.org/>

Slow Food International:

<http://www.slowfood.com/>

Slow Food Norge:

<http://www.slowfood.no/>

Terra Madre:

<http://www.terramadre2006.org/>