



Ostnyländska läckerheter. Carlo Petrini bekantade sig med finländsk mat på Degerby Gille i Lovisa. – Gastronomin är utmärkt överallt i världen, också i Finland, säger han. Foto: Matias Uusikylä.

## Slow Food: läckerheter långsamt och lokalt

Slow Food kombinerar njutning med respekt för maten och miljön. Fadern till denna gastronomiska filosofi, italienaren Carlo Petrini, bekantade sig i helgen med den finländska matkulturen.

Maria Uusikylä

Han gav ärtsoppa, braxen och strömming fulla poäng och fick matentusiasterna att flockas kring sig när han talade i Helsingfors.

Om vi finländare ännu inte fullt vågat tro på vår kulinariska identitet kan vi göra det nu.

– Maten i Finland är utmärkt. **Berlusconi** vet inte vad han talar om, utbrister **Carlo Petrini** inför beundrarna som kommit för att höra honom tala i Helsingfors. Han hänvisar till Italiens förra premiärministers nedsättande omdöme om finländsk mat.

När orden kommer från en förespråkare av genuina smaker, nämligen Slow Food-rörelsens grundare, kan publiken i yrkeshögskolan Metropolia på Bulevarden inte annat än känna sig stolt. Varje bänkrad och fönsterbräde är fullt bemannad när ekologiska gastronomins superstjärna inlevelsefullt delar med sig av sina tankar.

– Kvalitetsmat är gott, rent och rättvist.

Med de tre nyckelorden knyter han ihop Slow Food-filosofin.

– Maten ska smaka bra, bevara ekosystemet och respektera jordbrukaren.

Det här säger Petrini att vi i dagens konsumtionsinriktade värld glömt bort och att vi förtär jordklotet med en alltför intensiv matproduktion.

– Att importera varor som kan odlas i eget land och låta pengarna styra matproduktionen är follia. Rena rama galenskapen.

Slow Food är närproducerat

Det var i 1980-talets Piemonte i norra Italien där Petrini och ett sällskap unga kulinarister sådde första fröna till Slow Food-rörelsen. Den italienska landsbygdens lokala matkultur och smakupplevelser tvingades ge rum åt standardiserad färdigmat och 1986 öppnade snabbmatskedjan McDonald's mitt i Roms historiska centrum. Den sortens matkriminalitet retade gallfeber på italienarna.

Motreaktionen Slow Food blev en offentlig organisation några år senare och har i dag spridit sig till många länder. Numera reser Petrini världen runt för att missionera om lokal matkultur och miljövänlig produktion.

– Vi måste stödja lokala och unga jordbrukare, sammanfattar han.

Under sitt besök i Finland bekantade han sig med närmaten på den östnyländska landsbygden. Där samlades Slow Food-aktiva från olika delar av landet för att träffa rörelsens president.

**Kristina Creutz** som är jordbruksföretagare på Malmgård i Pernå säger att tidpunkten för besöket var det rätta.

– Närmatens betydelse har vuxit i Finland och vi börjar få upp ögonen för vad vi äter, säger hon. Malmgårds ekologiska odlingar, med betoning på gamla spannmålssorter, är ett exempel på finländsk Slow Food. Det är kundens rätt att veta varifrån maten härstammar och hur mycket jordbruket besprutas.

### **Skolning och säsongsmaker**

En av Slow Food-rörelsens satsningar är utbildning. I Pollenzo i Italien finns världens första gastronomiska universitet, som undervisar i Slow Foods grundtankar. Lektor Jarmo Åke utbildade sig till magister i matkultur och kommunikation vid universitetet och lär sedan förra hösten ut hållbar gastronomi i restaurangskolan Perho i Helsingfors.

– Respekten för vår lokala matkultur ser ut att växa, säger han. Det visar ett ökat intresse för den nya utbildningen.

Enligt Carlo Petrini ska barn redan i daghemsåldern ges smakskolning för att de ska bli bekanta med basråvaror. Det är också viktigt att lära sig använda dem säsongvis.

Dagens överflöd av matlagningsprogram och recept kallar Petrini för matpornografi och dieter har han svårt att förstå sig på.

– Våra förfäder skulle vrida sig i graven om de visste att vi använder mera pengar på att gå ner i vikt än på att äta. Petrinis recept är enkelt: lite av allting.

– Vi ska äta med både hjärnan och hjärtat.

**Recept: Kristina Creutz** Slow Food-recept från Malmgård.

### **Risotto på emmer**

**För 4 personer:** 2 dl emmer sädesris, 3-5 dl grönsaksbuljong, ½ dl vitt vin, 1 finhackad schalottenlök, vitlök, smör, balsamvinäger, salt och peppar.

Börja med att lägga riset i blöt en stund. Förbered buljongen. Häll riset genom en sil. Bryn det en stund i smör i en teflonpanna. Tillsätt en del av vinet och buljongen. Låt småkoka cirka 25 minuter. Späd med mer vätska efter hand. När riset börjar kännas mjukt låt det stå och dra en stund. Bryn schalottenlöken. Rör ned den i riset. Tillsätt lite vin, lite vitlök och smaka till sist av med lite balsamvinäger. Runda eventuellt av med en extra klick smör. Krydda med salt och peppar enligt smak. Servera till grillat, kött eller fisk.

### **Bärsmoothie**

**För 4 personer:** 6–8 dl mjölk (gärna helmjök), 250 g djupfrysta blåbär, ½ dl havreflingor, socker och vaniljsocker. Blanda mjölken och bären i en mixer. Tillsätt havreflingorna och smaka av med socker och vaniljsocker. Servera genast.