

Smakmötet ²⁰¹⁷

TORSÅKER GÅRD, MÅNDAG 2 OKTOBER

PROGRAM

08.45

Buss avgår till Torsåker gård från Cityterminalen. Titta efter "SMAKMÖTET" på skyltar i avgångshallen för aktuell gate.

09.30-10.00

Smakmötesfrukost och inledning av Mattias Kroon, ordförande Exceptionell Råvara och Madeleine Linins Mörner, programchef Axfoundation/Torsåker.

Plats: Follyn, nedervåningen

10.00-12.45

Provningar och panelsamtal

Provningsledare: Stefan Eriksson, Årets Kock 2005.

Moderator panelsamtal: Mattias Dernelid, verksamhetsledare Exceptionell Råvara.

Ämne: Framtidens exceptionella råvaror; utmaningar och möjligheter inom olika typer av köttproduktion.

10.00-10.30

Provning: Fågel

Plats: Follyn, nedervåningen

10.15-10.45

Panelssamtal: Fågel

Plats: Follyn, övervåningen

Åsa Odelros, rådgivare och expert ekologisk fjärderfäproduktion

Sebastian Holm, grundare REKO gårdar

Maria Ekholm, producent med eget slakteri, Blekslättens gård

Jacob Holmström, köksmästare och krögare, Gastrologik

11.00-11.30

Provning: Gris

Plats: Follyn, nedervåningen

11.15-11.45

Panelssamtal: Gris

Plats: Follyn, övervåningen

Anders H Karlsson, professor köttvetenskap SLU

Martin Ragnar, sekreterare i föreningen Landtsvinet och författare till boken "Grisens historia: så mycket mer än fläsk"

Erika Olsson, producent på Onsberga gård

Fredrik Hedlund, köksmästare och krögare, Lammet och Grisen

Christian Bauer, styckare, Skärshults gårdsslakteri

12.00-12.30

Provning: Nöt

Plats: Follyn, nedervåningen

12.15-12.45

Panelssamtal: Nöt

Plats: Follyn, övervåningen

Jana Pickova, professor strukturbologi SLU

Elisabet Qvarford, VD, Svenskt Kött

Carl-Johan Bertilsson, producent, Hagshult

Johan Andersson, köksmästare, Restaurang AG

Thorsten Laxvik, slaktare och ägare, Slaktarn i Östersund

12.45-14.00

Lunch vid slakteriet

Torsåkerkorv av Korvhantverk Stockholm med vilda pickles från Högtorp gård, Skeppsholmssenap och stekarost från Löfsta Herrgårdsmjeri.

Plats: Viltslakteriet och ängen nedanför

Seminarier

Plats: Magasinet

14.15–15.10

Gamechangers inom foder och livsmedel

Vi importerar cirka 250 000 ton soja till Sverige varje år för att föda upp våra mjölk-, ägg- och köttproducerande djur. Detta trots att vi har utmärkta förhållanden för att odla proteingrödor för både djur och människor i stora delar av landet.

Det måste vi ändra på.

Dessutom finns starka indikatorer på att smaken på köttet påverkas av vad djuren äter. Kan vi till och med få godare kött tack vare mer hållbart foder?

Moderatorn inleder: Hur och varför blev vi sojaberoende?

Moderator: Annika Åhnberg, agronomie hedersdoktor vid SLU och tidigare jordbruksminister.

Möjligt alternativ till sojan - lupin

Fredrik Fogelberg, AgrD., hortonom, RISE

Peter Strålman, förman Sötåsens naturbruksskola som utfordrat mjölkkor med lupin

Jonny Torevik, verksamhetsutvecklare Växt, Svenska Foder, styrelseledamot Scandinavian Seed

Magnus Bengtsson, Körslätts gård, Skåne som odlar lupin till livsmedel och eget kycklingfoder

Anders Gunnarsson, Halla lantbruk, Västergötland, odlar lupin till eget grisfoder

Tomas Erlandsson, Nordisk Råvara, arbetar med nya svenskodlade baljväxter och livsmedelsutveckling

Sayan Isaksson, kock och krögare på Esperanto, Imotu, Shibumi och (Rå)koll

Åsa Domeij, hållbarhetschef Axfood

15.10–15.40

Framtidens foder - insekter

Från och med första juli i år blev det tillåtet att utfodra odlad fisk på insekter. En förhoppning är att det snart ska bli tillåtet även för fågel och gris, djur som inkluderar insekter i sin naturliga föda. Att detta vore bra ur ett miljöperspektiv är alla överens om. Kan det dessutom vara så att foderinsekter påverkar kvaliteten på köttet positivt?

Anders Kiessling, professor vid Institutionen för husdjurens utfodring och vård SLU.

15.40–16.00

Bensträckare

16.00–16.45

Farm of ideas och resan dit

Christian Puglisi är underbarnet inom europeisk gastronomi som gick från El Bulli till Noma till att tröttna på fine dining och öppna egna krogen Relae 2010. Idag driver han tre restauranger, ett bageri och sedan sommaren 2016 en gård utanför Köpenhamn. Hit kommer kockarna från de egna krogarna varje morgon för att hämta grönsaker, kött och mjölk vilken ystas till mozzarella och serveras samma dag.

Moderator/samtalspartner: Mattias Kroon, ordförande Exceptionell Råvara.

17.00

Fördrink

Plats: Follyn, nedre våningen

17.30

Mickelsmäss-middag

Plats: Follyn, övre våningen

I samband med middagen sker diplomutdelning till de producenter som erhållit statusen Exceptionell Råvara samt Utmärkt Råvara. Därefter delar Axfoundation ut Torsåkerstipendiet. Utmärkelsen samt 50 000 kr går till en producent som lyckats kombinera kvalitet och hållbarhet på ett exceptionellt sätt.

Efter middagen

Buss avgår från Torsåker gård till Cityterminalen via Scandic Hotel Infra City.

Smakmötet ²⁰¹⁷

TORSÅKER GÅRD, MÅNDAG 2 OKTOBER

