



2020-02-20 12:50 CET

Skånsk tradition, hållbar gastronomi och innovation

Så kan lärandekonferensen i Tourism in Skånes projekt The Gastrolution of Skåne summeras. Temat för konferensen är Traditionell skånsk mat, och dagen bjuder på samtal om våra skånska traditioner, vårt kulturarv och hur vi tar tillvara på detta för att utvecklas till en internationellt attraktiv gastronomisk region.

Till konferensen den 6 mars kommer även Aditya Amaranggana som arbetar med omvärldsanalys på UNWTO (eller Världsturismorganisationen). Denna FN-organisation ansvarar för främjandet av ansvarsfull och hållbar utveckling globalt för besöksnäringen. Som den största internationella besöksnäringensorganisationen i världen engagerar sig UNWTO inom flera

områden, bland annat utvecklingsinsatser och kunskapsspridning. Tourism in Skåne är sedan ett drygt år tillbaka Affiliate Member i UNWTO.

Förra året lanserade UNWTO och Basque Culinary Center "Guidelines how to develop a sustainable Gastronomic Region". Aditya kommer dela med sig av de viktigaste insikterna från dessa och ge exempel från framgångsrika gastronomiska destinationer. Hon kommer även att berätta om den andra upplagan av Gastronomy Start-Up Competition som precis lanserats av Basque Culinary Center, tillsammans med UNWTO. Det är en innovationstävling som i år har två olika spår, ett start-up spår och ett om "Social Innovation".

- Vi är otroligt stolta och glada över att UNWTO delar med sig av sina insikter och vi hoppas självklart att innovationstävlingen ska leda till att några skånska idéer kommer delta i innovationstävlingen, säger Sofie Broomé som projektleder The Gastrolution of Skåne.

Mötet hålls i ikoniska Medborgarhuset i Eslöv med Trine Grönlund som moderator. Ami Hovstadius kommer att dela med sig av de viktigaste insikterna hitintills från de internationella testpiloternas besök på skånska mat- och dryckesevenemang under 2019. Håkan Jönsson, docent i etnologi vid Lunds universitet och med lång erfarenhet av forskning om mat och måltid tar oss med på en tidsresa genom våra traditioner. Marcus Johansson och Filippa Söderman från Gastronomiprogrammet vid Högskolan Kristianstad delar med sig av insikterna från det arbete de gjort under hösten med frågeställningen "Den skånska maten - finns den?".

Det bjuds även på inspiration i form av internationella exempel på måltidsupplevelser som lyfter fram kulturarv och traditioner samt insikter från forskningsvärlden av Dr. Josefine Östrup Backe om hur man arbetar med det lokala som medel för måltidsturism. Monica Frangeur, prisbelönt biolog och entreprenör som för 15 år sedan uppfann guidade matvandringar i naturen tar med er på en "Walk & Talk" på temat "Att bjuda på Skåne"!

Mer information:

Läs mer om projektet [The Gastrolution of Skåne](#), där du även finner mer information om konferensen. Sista anmälningsdag är den 28/2.

Kontaktuppgifter till [Sofie Broomé](#)

Mer info om [Guidelines how to develop a sustainable gastronomic region](#)

Mer info om [Start-up tävlingen](#)

Fakta om The Gastrolution of Skåne

The Gastrolution of Skåne är ett projekt som beviljats stöd av Jordbruksverket inom landsbygdsprogrammet 2014 – 2020 och finansieras delvis med pengar från Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling. Tourism in Skåne är projektägare och samverkanspartners är LRF Skåne, Region Skåne/Regional Utveckling och Event in Skåne.



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling. Europa
investerar i landsbygdsområden

[Tourism in Skåne AB](#) är Skånes regionala DMO (Destination Management Organisation). Vi samordnar marknadsföring och destinationsutveckling för en hållbar tillväxt i Skåne. Vårt arbete är framtidsinriktat och omvärldsbaserat för att skapa värde för kommuner och besöksnäring. Vi strävar efter att uppnå visionen för destinationen Skåne mot 2030: Skåne – where tourism matters

Tourism in Skåne AB ägs, tillsammans med systerbolagen Event in Skåne AB, Film i Skåne AB och Invest in Skåne AB, av Business Region Skåne AB (Region Skåne (85%) och Kommunförbundet Skåne (15%).