



Maremmana-kveg, et Presidium fra Toscana

### Nye kandidater til Arken og Presidier i Norge

Smakens Ark har plass til mange flere passasjerer, også i Norge. Det finnes flotte tradisjonsprodukter her i landet som er altfor lite kjent, eller som bare er kjent gjennom industrielle kopier. Har du smakt seterprodusert kyrøst? Kjenner du Rosenstrips, Tveiteple, Rondesteit og Franskar, eller andre gamle eplsorter som nå er fortrenget av nye, masseproduserte sorter? Har du smakt kjøtt av vestlandsk fjordfe? Disse og flere til kan etter hvert finne sin plass i Arken.

Kontakt: Ove Fosså - [ovefossa@online.no](mailto:ovefossa@online.no)

### Smakens Ark

Smakens Ark ble opprettet av Slow Food i 1996 for å registrere tradisjonelle matprodukter av høy kvalitet og gjøre dem mer kjent. Arken omfatter produkter som 'Sant'Erasmo' 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.

Presidene kan sammenlignes med EUs ordning med beskyttede opprinnelsesbetegnelser. Slow Foods kriterier er ofte strengere. Presidene 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.

Fra *Salone del Gusto* 2008, Slow Foods store matmesse i Torino



Culatello di Zibello, et Presidium fra Emilia-Romagna

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 husdyraser mot presset fra sorter og raser som markedsføres av multinasjonale selskaper. Eksempler på dette er Barioris fra Sarawak på Borneo, tradisjonelle potetsorter fra Andeshjellene 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.



Fra *Slow Fish*, Slow Foods sjømat-messe i Genova

Komiteen 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 meieri-produkter): [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 skalldyr): [Terje.Inderhaug@post.hfk.no](mailto:Terje.Inderhaug@post.hfk.no)
- Wigdis Espeland, Universitetet i Bergen (forskning): [Wigdis.Espeland@ahkr.uib.no](mailto:Wigdis.Espeland@ahkr.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/>



  
Slow Food®

smakens  
ark

Slow Food Foundation  
for Biodiversity





### Brimost fra Sogn (Presidium)

I Sogn blir brun geitost kalt *brimost*. På 1900-tallet ble tradisjonsystingen nesten helt utradert og den lokale brimosten erstattet av masseprodusert mysost. Undredal Stølsysteri er en av de få produsentene som i dag 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.

Kontakt: Leif Inge Underdal - [underdalsbui@c2i.net](mailto:underdalsbui@c2i.net)



### Pultost fra Hedmark og Oppland (Presidium)

Pultost er en av våre gamle surmelksoster, som lages ved syring og oppvarming av melka, uten tilsetning av løpe. Presidiet omfatter produsenter som lager osten av upasteurisert melk. Noen baserer seg på melk fra de gamle kurasene, noen yster på setra, og noen modner osten i trekar (*nøler*) hvor den riktige bakteriekulturen sitter i trevirket. Presidiet er opprettet for å beholde et større mangfold og høyere kvalitet enn det som er mulig i industriell produksjon.

Kontakt: Helen Davey - [helen.davey@brednett.no](mailto:helen.davey@brednett.no)



### Villsau fra kystlyngheiene (Presidium)

Villsau tilhører den opprinnelige norske landrasen av sau, *gammelnorsk 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 et samarbeid med Norsk Villsaulag BAs ca 400 produsenter, og stiller strenge krav til produksjon og produktkvalitet.

Kontakt: Hilde Buer - [hilbuer@online.no](mailto:hilbuer@online.no)



### Sølv-, gullsild og hardrøykt sild fra Sunnmøre (Presidium)

Røykt sild var en gang et kjent produkt på norske bord, men nå er den nesten forsvunnet. Bare Njardar AS på Nærøy røyker fremdeles på tradisjonelt vis på Sunnmøre, og eksporterer det meste av sin produksjon. Norsk vårgytende sild blir først speket og deretter røykt. 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.

Kontakt: Jan Nærø, Njardar as - [jan@njardar.com](mailto:jan@njardar.com)



### Tørrfisk fra Sørøya i Finnmark (Presidium)

Torskefisket skjer med små båter bare to timer fra øya. Ni fiskere er med i presidiet. Fangsten skjer med snurrevad, line og juksa. Tørkingen foregår på tradisjonelt vis på hjell. I Finnmark har fiskehjellene lenge forfalt. I fiskeværet Sørvær på Sørøya har man gått motsatt vei og bygd nye hjell høsten 2007. Presidiet vil arbeide for å sikre tradisjonelle produksjonsmetoder, og å fremme bruken av tørrfisk av høyeste kvalitet.

Kontakt: Bjørg H. Alvestad - [alvestad@hotmail.com](mailto:alvestad@hotmail.com)



### Klippfisk fra Møre og Romsdal (Presidium)

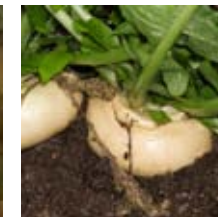
I Møre og Romsdal finner vi det området som egner seg best for klippfiskproduksjon. Gyteklar skrei gir den beste klippfisken. Fisken saltet i minst tre uker før tørking. Tradisjonelt har den blitt soltørket på berget utendørs. Dette tillates ikke i dag, og tørkingen skjer derfor i vindtunneler. Etter tørking blir fisken saltmodnet i lang tid. Det arbeides for å sikre tradisjonell produksjon, inklusive soltørking utendørs, og å fremme bruken av klippfisk av høyeste kvalitet.

Kontakt: Ståle Godø - [staale@lanode.net](mailto:staale@lanode.net)



### Vossakvann (Smakens Ark)

Vossakvann er bare kjent fra noen få gårder rundt Voss. Det er den eneste kjente kulturformen av kvann (*Angelica archangelica*) og den er derfor helt unik i hele verden. Den skiller seg fra villformen fjellkvann ved at den har helt eller delvis fylte bladstilker. Dessuten er den søtere og mindre bitter enn sin ville slektning. Kvannen ble dyrket i *kvanngarder*, små innhegninger som gjerne lå ved sydveggen av huset. Da rabarbraen kom til landet forsvant vossakvannen nesten helt ut av bruk, men den er velsmakende og fortjener å bli brukt mer.



### Målselvnepe (Smakens Ark)

Målselvnepe er en gammel norsk landsort som er videreutviklet og forbedret fra russiske neper importert midt på 1800-tallet. Sammenlignet med andre nepesorter har den svært god smak, og den blir regnet som en delikatesse-nepe i Nord-Norge. Nepa går under betegnelsen «Nordnorsk eple», og spises som epler, mest rå. De siste 100 år har dyrkingen gått opp og ned, men den har alltid vært i produksjon og i salg bl.a. på torget i Tromsø, hvor mange har verdsatt den spesielle smaken på fersk nepe dyrket under midnattssolen.



### Jærert (Smakens Ark)

Jærert er en lokal sort erter som før ble dyrket sammen med havre på Jæren. Botanisk hører de til hagertene (*Pisum sativum*) og har hvite blomster. Jærert skiller seg fra vanlige grønne og gule pillerter på flere måter. De er betydelig mindre, og grønngrule på fargen. Unge belger er velsmakende og kan brukes som sukkererter. Dette gir jærertene to forskjellige bruksområder i matlagingen. Som fullmodne er de dessuten svært velsmakende, og søtere enn vanlige erter. Både i størrelse og smak minner jærertene mye om franske «petit pois».