

Presentation av projektet under Parmas UNESCO Creative City Network (UCCN)-konferens 19-24 september 2024

Kamprad-projektet vidareutvecklar kursverksamhet på basis av sina forskningsresultat tillsammans med Universitet i Parma, Italien

Projektet *Enhancing entrepreneurship in rural areas through local food systems* har som syfte att verka för utveckling av både vetenskaplig och tillämpad kunskap kring hur man stöttar entreprenörskap inom lokala livsmedelssystem. Projektet syftar också till att sprida kunskap i samband med konferenser och möten. Under projektets gång har ett flertal möjligheter uppstått där projektdeltagare kunnat koppla ihop projektet med andra relevanta sammanhang kopplat till glesbygdsutveckling, entreprenörskap och livsmedelsproduktion.

Ett sådant unikt tillfälle var vid Parmas UNESCO Creative City Network (UCCN)-konferens den 19-24 september 2024. Vid det här tillfället samlades forskare, praktiker och aktörer kopplade till livsmedelssektorn vid Universitetet i Parma i Italien, ett världsledande universitet och kunskapscentrum inom livsmedelssektorn.

Vid sammankomsten presenterades bland annat de bakomliggande tankarna bakom *Enhancing entrepreneurship in rural areas through local food systems*, liksom delresultat från projektet, genom Daniel Laven, Dag Hartman och Wilhelm Skoglund. Projektets resultat kommer genom detta att bli en del av och ingå i den *Winter School in Food City Design* som Universitetet i Parma och Mittuniversitetet kommer att driva under vintern 2024/2025 tillsammans med lärare och forskare vid University of California Los Angeles (UCLA).



Presentation av Mittuniversitetets satsningar på forskning och utbildning inom gastronomi och livsmedel.

Utbildningen kommer att innehålla inslag av hållbar livsmedelsproduktion, mat och hälsa, turism och gastronomi, och lyfta exempel på platser som framgångsrikt skapat eller upprätthållit levande och dynamiska miljöer för lokala livsmedelssystem. I utbildningen kommer också fältstudier och samarbete med både stora och småskaliga livsmedelsproducenter i Sverige och Italien att vara centrala inslag. Ett av inslagen i utbildningen kommer heta *Enhancing Entrepreneurship in Rural Areas through Local Food Systems* och kommer att baseras på den forskning som bedrivits i projektet med samma namn.

Where we are now

WP1: Entrepreneurship and Swedish Local Food Systems

WP2: Digitalization and Swedish Local Food Systems

WP3: Evaluating the Potential of Institutional Markets for Swedish Local Food Systems

WP4: Policy-Entrepreneurial Encounters: Experiences, Understandings and Perceptions for Future Transformation

WP5: Collaborating for Rural Futures: Translating Research and Facilitating Change

Mittuniversitetet

Projektet Enhancing entrepreneurship in rural areas through local food systems är centralt för Mittuniversitetets satsning inom sektorn.

Vid sammankomsten planerades också för en gemensam utveckling av en app av kollegor från Mittuniversitetet och Parma Universitet. Appens övergripande syfte är att ge möjlighet för användare att skapa inblick i och insikt om sina egna matvanor, hur hälsosamma dessa är, såväl som olika möjligheter att förbättra sina matvanor genom förändrade matvanor och hälsosamma recept, som i sin tur ska kopplas till regionala livsmedelsentreprenörer. Genom appen är således avsikten att förbättra möjligheterna till förbättrad hälsa och kosthållning bland användarna, liksom att skapa en möjlighet för dessa att konsumera lokalt och hållbart. På så vis öppnas även en möjlighet för lokala och regionala livsmedelsentreprenörer att utöka sin kundbas.



En mobilapp planeras tillsammans med Universitetet i Parma.

Under sammankomsten genomfördes också en välbesökt "cooking show" av Signe Mogensen från Östersund med jämtländska produkter från småskaliga entreprenörer, så som diverse ostar, charkuterier och drycker. Gästerna fick sedan möjlighet att provsmaka och ställa frågor kring Jämtland och jämtländsk mat. På så vis kunde presentationer av forskningsprojektet och dess resultat ackompanjeras av mat från de producenter som studerats under projektets gång. De produkter som erbjöds var exempelvis typiska jämtländska mejeriprodukter och lufttorkade charkuterier.



Presentation och utspisning av jämtländsk mat till italiensk publik.

Därutöver överlämnade Jämtlandsdelegationen också produkter som ska erbjudas på restauranger i Parma under hösten 2024. Intresset för de jämtländska produkterna var stort och Kampradprojektets representanter kommer – tillsammans med Parmas UNESCO-kontor och utvalda krögare – att vidareutveckla logistiken kring försäljning av produkterna till handel och restauranger i Parma med omnejd.