



# "Mat är ett samtal om kärleken till Jämtland"

Fia Gulliksson vet att hon gör skillnad.

I eventföretaget Food in Action, i tebolaget Brunkullan AB och som landsbygdsutvecklare använder hon gastronomi som utvecklingskraft.

– Relationen mellan vad som händer på jorden och vad som ställs på bordet av största vikt, menar Fia Gulliksson.

► **Mat är en röd tråd** som löper stadigt genom Fia Gullikssons liv. Inte bara mat som i matlagning – utan mat ur varje perspektiv som finns. Fia Gulliksson äter, drömmer, reser och lever mat. Hon pratar mat.

Det pågående samtal om mat som hon fyller sina dagar och nätter med är lika mycket ett samtal om global och lokal utveckling, om livsstil och hälsa och om social och ekonomisk rättvisa. Inte minst är det ett samtal om kärleken till Jämtland.

– Vi har en fantastisk matkultur i Jämtland. Vi kan stoltsera med flest mathantverkare i Norra Europa. Drygt 70 procent av våra bönder odlar ekologiskt vilket beror på hög medvetenhet och naturliga förutsättningar. Att göra getost är en obruten tradition sedan drygt 2 000 år tillbaka, lägg till det samernas kultur. Vi är 70 000 människor som bor runt Storsjön och vi kan dricka vattnet!, säger Fia.

Det är ingen slump att Fia Gulliksson nyligen röstades fram som en av årets främsta inspiratörer för en hållbar livsstil. Just att inspirera människor att tänka mer holistiskt var själva grundtanken när hon 2001 star-

## VI HAR EN FANTASTISK MATKULTUR I JÄMTLAND. VI KAN STOLTSERA MED FLEST MATHANTVERKARE I NORRA EUROPA.

tade eventföretaget Food in Action AB. Då hade hon precis fått upp ögonen för Slow-Food rörelsen i Italien och kommit till en hisnande insikt om att mat och sann gastronomi går att använda som utvecklingskraft för att skapa ett hållbart samhälle. Food in Action har tagit sig an såväl kungaluncher som NATO-konferenser, under ett Slow-Food möte i italienska Turin hyrdes Fia in som moderator för 1000 kokar. – Jag vet att jag kan göra skillnad, ett holistiskt förhållningssätt till mat, liv och företagande ger riktiga vinster som gör skillnad, säger Fia.

Och vinst är inte främst en fråga om pengar när Fia redogör för sina rikedomar. – Jag har friska barn, jag bor med min familj på en enastående fantastisk plats och jag försörjer mig på förverkligade drömmar. Det räcker gott och väl så.

PETRA JÄRNBERT

### Fia Gulliksson – Matambassadör för Jämtland

I slutet av februari utsåg jordbruksminister Eskil Erlandsson 26 stycken Matlandetambassadörer från hela Sverige.

Ambassadörerna är lantbrukare, företagare och eldsjälur inom mat- och upplevelsesektorn. Som ambassadörer ska de dela med sig av sina erfarenheter och på så sätt bidra till att utveckla Sverige som matland.

Fia Gulliksson är matkreatör och temakerska och driver de egna företagen Brunkullans te och Food in Action. Hon arbetar med gastronomi som utvecklingskraft på Jämtlands institut för landsbygdsutveckling. Dessutom är hon engagerad i den internationella Slow Food-rörelsen.



## 3 milstolpar i Fia Gullikssons liv

• **Jakten på** riktigt bra råvaror börjar tidigt. Fia Gulliksson har en tunga som är mycket känslig för smak. Redan som liten flicka hjälper hon sin mamma som är temakerska, att blanda det prisbelönta Brunkullans te. "Idag säljer Brunkullan AB 16 ton gott, rent och rättvist te varje år, det är ett sätt att göra skillnad."

• **I mitten** av 1980-talet arbetar Fia Gulliksson som kock på familjeägda Brunkullans krog i Östersund. "Jag fick syn på det sopberg vi själva kunde

åstadkomma under en dag och mådde dåligt. Jag tänkte, men herregud var kommer allt det här ifrån och vad stoppar vi i oss egentligen?" Brunkullans krog blir den första kravcertifierade krogen norr om Dalälven. "Förutom att vi började se oss om efter lokala matproducenter började vi källsortera i elva fraktioner, dessutom hade vi tre grisar som ingick i kretsloppet."

• **I början** av 2000-talet kommer Fia i kontakt med Slow Food rörelsen och Terra Madre i Italien. Det är nu tan-

karna föds om att holistiskt använda sann gastronomi som global, regional och lokal utvecklingskraft. Sedan 2007 är Fia också anlitad som kreativ gastronom vid Jämtlands Institut för landsbygdsutveckling.

"Lönsamhet är bara en liten del i helheten för företagande och regional utveckling där miljö, hälsa och kultur är minst lika viktiga delar. Vem betalar när inte vi själva gör det? Oftast är det människor från tredje världen eller miljön."