

Workshops och föreläsningar i hållbar samisk turism och samisk matkultur

Den 15 -16 oktober 2019 i Jukkasjärvi och 22-23 oktober 2019 i Åre anordnar Sametinget via landsbygdsprogrammet workshops och föreläsningar i hållbar samisk turism och samisk matkultur med råvaran i centrum. Detta sker i samarbete med Sápmi Nature Gällivare och Nutti Sami Siida Jukkasjärvi.

Det samiska samhället är under förändring och den samiska omgivningen ställer nya och ökade krav på social och kulturell samhörighet. Den stora framtidsutmaningen består i att stärka och bevara samernas traditionella näringsanpassning och samtidigt skapa förutsättningar som ger möjlighet att utveckla traditionella näringar.

Dagarna kommer att varvas med föreläsningar och workshops där två samiska turistföretagare delger sina erfarenheter inom samisk turism. De kommer att tala om hållbar samisk turism, planering och gemensam tillagning av en samisk utomhusmåltid, om måltidens betydelse för upplevelsen i Sápmi. Samisk kultur som innefattar renskötsel och natur där ökad lönsamhet ger handlingsfrihet. Idag är det andra som gör mynt av vår kultur och produkter. Vi sitter på en ”guldgruva” men skeppar iväg råvaran. Lennart Pittja och Nils T Nutti leder dessa dagar.

Målgrupp: Samiska företagare och blivande företagare

Kursorter

15-16 oktober i Jukkasjärvi, plats Nutti Sami Siida. Sista anmälningsdag 1 oktober.

22-23 oktober i Åre, plats Holiday club. Sista anmälningsdag 9 oktober.

Tid

Start dag 1 kl. 08.00. Avslutning dag 2 kl. 17.00.

Kostnad

700 kr ex moms som betalas till BG 5178-6697. Märk inbetalningen ”Samisk turism” och ort, samt objekt nr. 22761. Kostnaden inkluderar mat och boende.

Begränsat antal platser, max 20 personer per ort.

Anmälan

För kurs i Jukkasjärvi senast den 1 oktober. För kurs i Åre senast den 9 oktober.

Anmälan och förfrågningar sker till kjerstin.valkeapaa@sametinget.se eller via telefon 0980-78053.



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden