# FJELLKONFERANSEN

27.– 28. MAI 2019

## JAMES REBANKS
SAUEBONDE, FORFATTAR OG BLOGGAR

### > Ein saubondes liv

Eldste son i ein familie med generasjonar av sauebønder i ein av Englands meste kjende turistdestinasjonar. Rebanks har skrive boka «Sauebondens liv», der han skildrar korleis dei verdskjende vakre steingjerda og grøne engene, er eit resultat av hardt arbeid gjennom generasjonar.

«Sauebondens liv» er ein internasjonal bestselgar og er omsett til 18 språk.

## NEVADA BERG
KOKEBOKFORFATTAR OG BLOGGAR

### > Norske tradisjonar i ein internasjonal marknad

Berg er født i Amerika og busett i Numedal. Ho ga i 2018 ut si første kokebok basert på norsk tradisjonsmat, Nevadas Kjøkken. Boka er gjeve ut på engelsk og tysk og vart kåra til ei av vårens beste kokebøker av New York Times. Berg driv bloggen North Wild Kitchen, som vart kåra til Blog of the Year and Best New Voice av Saveur magazine i 2016.

## ANNE KARIN OLLI
STATSSEKRETÆR FRÅ KOMMUNAL- OG MODERNISERINGSDEPARTEMENTET

### > Regjeringa sin fjellpolitikk

Departementet er i sluttfasen med arbeidet med ei ny distriktsmelding. Ho kjem til Fjellkonferansen for å snakke om regjeringas fjellpolitikk.

## LINE SVIEN
TYINLAM

### > Eit rosa fjøs og 130 vinterfora sauer, matproduksjon i fjellet

Saman med mannen Kjell Gudmund har ho 130 vinterfora sauer i det nybygde rosa fjøset sitt. Dei siste åra har dei utvikla og starta produksjon av Tyinlam.

Svien skal snakke om si erfaring med matproduksjon i fjellet og korleis dei har jobba med produktutvikling, merkevarebygging og det rosa sauefjøset.

## CHRISTIAN HEDLØV ENGH
DIREKTØR INNOVASJON NORGE INNLANDET

### > Lokalmat og opplevingar i framtida

Hedløv Engh har erfaring frå næringslivet og har i Innovasjon Norge arbeidd med næringsklynger og har brei internasjonal erfaring. Han brenn for utvikling av fjellområda og kombinasjonen mellom reiseliv og lokalmat.

## JON FREDRIK SKAUGE
FANNREMSGÅRDEN

### > Tradisjonelt mathandverk som utgangspunkt for Michelin-stjerne

Skauge driv Fannremsgården og leverer produkt Michelin-restaurant Credo i Trondheim.

Jon Fredrik har eit stort engasjement for å ta vare på og formidle gamle tradisjonar. I fjøset har han både gris, hest, høns og ikkje minst sju kyr. Frå kvar enkelt ku produserer han eigen rømme og smør. Jon Fredrik skal snakke om korleis det heile starta og korleis tradisjonelt mathandverk er grunnlaget for å levere til ein av verdas beste restaurantar.

## HALLGRIM ROGN
PROSJEKTLEIAR FJELLSPIRE

### > Kan sommarjobb få folk til å flytte til fjells?

Fjellspira er eit samarbeid mellom fire kontorfellesskap godt planta i Fjell Noreg for å tilby relevant sommarjobb til studentar under høgare utdanning.

Rogn er prosjektleiar for arbeidet og i år har dei hatt over 200 søkjarar til stillingar i Vang, Rollag, Vågå og Ål og Rogn.

## HILDE CHARLOTTE SOLHEIM
FORFATTAR OG JOURNALIST

### > Reiselivet og potensialet i kulturarven

Solheim er styreleiar i Destinasjon Røros og styremedlem i Reisemål Hardangerfjord og Hardangervidda Natursenter i Eidfjord.

Solheim har lang erfaring som direktør for reiseliv og kultur i Hoved-organisasjonen Virke.

## NINA SUNDKVIST
DIREKTØR I MATMERK

### > Korleis få meir lokalmat til dei som kjem til fjells?

Stiftinga MATMERK har som mål å auke verdiskapinga i norsk matproduksjon og styrke omdømmet til norsk mat hjå forbrukarar og profilere norske spesialitetar.

Sundkvist har lang erfaring frå Nortura og tankar om samarbeid mellom matprodusentar og det opplevingsbaserte reiselivet.

## BJØRG AASENG VOLE
LEIAR FOR OPPLÆRINGSKONTORET BRIMIKJØKEN

### > Kompetanse hjå vertskap og på kjøkkenet

Opplæringskontoret Brimikjøken gir unge kokkar opplæring med utgangspunkt i matfilosofien til Arne Brimi.

Voie skal snakke om kompetansebehovet i reiselivet, både hjå vertskapet og på kjøkkenet.

## OLAV BLEIE
ALDE SIDER

### > Sidereventyret i Hardanger

Olav Bleie er eplebonden frå Hardanger som droppa doktorgrad-studiane for å satse for fullt på slektsgarden og siderproduksjon i Hardanger.

I tillegg å vere ein dyktig fagmann, ivrar Olav Bleie for samarbeid, omdømmebygging og merkevareutvikling. Det er dette han skal snakke om på Fjellkonferansen.

## JAN EDØY
LEIAR FOR OSLOREGIONENS EUROPAKONTOR

### > Fjellpolitikk i Europa

Osloregionens Europakontor skal knytte Osloregionen nærmare Europa, og skape nye moglegheiter for innovasjon, regional utvikling og verdi-skaping hjå medlemmane gjennom europeisk samarbeid.

Jan Edøy har lang erfaring med regionalpolitikk og europeisk arbeid.

## ROAR WERNER VANGSNES
RÅDGJEVAR PÅ DISTRIKTSSENTERET

### > Verdiskaping i ditt lokalsamfunn - om det å lukkast i lag

Distriktssenteret jobbar for å styrke attraktiviteten til kommunar og regionar. Mykje av kunnskapen vert bygd på erfaringar frå små og store prosjekt i distrikta og i kontakt med ulike FoU-miljø i heile landet. Vangs-nes har mellom anna arbeidd med etableringa av Norsk bygdeturisme og Norsk Gardsmat, som i dag er organisasjonen Hanen.

FJELLnettverket
The Norwegian Mountain Network

Regionrådet for HALLINGDAL

# PROGRAM

FJELLKONFERANSEN
27. – 28. MAI 2019

## Mandag 27. mai

**11.00** Lunsj

**12.00** Opning

**12:15** Ein sauebondes liv
JAMES REBANKS, sauebonde og forfattar

**12:45** Regjeringa sin fjellpolitikk
ANNE KARIN OLLI, statssekretær Kommunal- og moderniseringsdepartementet

**13:15** Fjellpolitikk i Europa
JAN EDØY, Osloregionens Europakontor

**13:45** Berekraftig fjellpolitikk - debatt

**14:45** Pause

**15:15** Kompetanse hjå vertskap og på kjøkkenet
BJØRG AASENG VOLE, Opplæringskontoret Brimikjøkken

**15:40** Kan sommarjobb få folk til å flytte til fjells?
HALGRIM ROGN, Fjellspire

**16:00** Pause

**16:15** Sidereventyret i Hardanger
OLAV BLEIE, Adle sider

**16:45** Eit rosa fjøs og 130 vinterfora sauer, matproduksjon i fjellet
LINE SVIEN, Tyinlam

**17:15** Tradisjonelt mathåndverk som utgangspunkt for Michelin-stjerne
JON FREDRIK SKAUGE, Fannreimsgården

**20:00** Middag og konsert med Daniel Kvammen

## Tirsdag 28. mai

**08:30** Opning, kulturelt innslag

**08:45** Verdiskaping i ditt lokalsamfunn - om det å lukkast i lag
ROAR WERNER VANGSNES, Distriktsenteret

**09:15** Lokalmat og opplevingar i framtida
CHRISTIAN HEDLØV ENGH, Innovasjon Norge

**09:45** Korleis få meir lokalmat til dei som kjem til fjells
NINA SUNDQVIST, Matmerk

**10:15** Pause

**10:30** Reiselivet og potensialet i kulturarven
HILDE CHARLOTTE SOLHEIM, Styreleiar Visit Røros

**11:00** Norske tradisjonar i ein internasjonal marknad
NEVADA BERG, bloggar, forfattar

**11.30** Vidare arbeid: Smak av fjell
KARI RANDEN, dagleg leiar Fjellnettverket

**12:00** Lunsj

**13.00** Rådsmøte for medlemmer av Fjellnettverket