

# ICON

INSPIRATÖRER & INSIKTER

Magazine  
#02 Sommar 2021  
99KR, 99NOK, 10 EUR.  
www.iconmagazine.se

ARTIFICIELL  
VEM BESTÄMMER  
I FRAMTIDEN?  
INTELLIGENS



*AI-entreprenör Virginia Dignum,  
fotograferad exklusivt för  
ICON i Umeå i mars 2021.*

TIDNING 23284-02  
7 386232 809969  
RETURVECKA 29



### Salmon: A Red Herring (2020)

Cooking Sections är ett samarbete mellan konstnärerna Alon Schwabe och Daniel Fernández-Pascual, och boken en del av deras långsiktiga projekt Climatevore, som utforskar förhållandet mellan klimatkrisen och hur vi äter. Boken tar avstamp i en utställning med samma namn, om odlad lax på Tate Britain, Den resulterade i att odlad lax bannlystes för gott från Tates restaurangmenyer. Läs inte boken om du vill fortsätta äta odlad lax.

### We Are Each Other's Harvest: Celebrating African American Farmers, Land, and Legacy (Harper Collins, april 2021)

Författaren och filmmakaren Natalie Basziles rykande färiska antologi om svarta amerikaners koppling till det amerikanska jordbruket. Essäer, poesi, fotografier, citat, konversationer och jordbrukares egna historier berättade i första person.

### Under the Sky We Make: How to Be Human in a Warming World (Penguin, mars 2021)

Klimatforskaren Kimberly Nicholas är född och upp vuxen bland vingårdarna i Sonoma Valley, och numera verksam som professor på Lunds universitet. Hennes nya bok handlar om hur vi kan möta klimatkrisen med hjälp av fakta, känslor och handling.



## Våfflan och Mochi

Kompisarna Våfflan och Mochi reser matvärlden runt guidade av Michelle Obama för att lära sig om mat och matlagning. Gästar gör en rad matikoner, som Pia León och Virgilio Martínez från restaurang Kjölle och Central i Peru, José Andrés från World Central Kitchen, Massimo Bottura från Osteria Francescana i Modena och Bricia Lopez från Guelaguetza i Los Angeles.



94 procent av världens däggdjurs biomassa (människan borträknad) är tamboskap.

### Tre snabba med silversmeden och juveleraren Sebastian Schildt, som sommaren 2021 öppnar Restaurang Oxenstierna på Oxenstiernska Malmgården, på Östermalm i Stockholm.

#### Hur kommer gästerna att märka att restaurangen drivs av en silversmed?

- Genom konst och form och detaljrikedom. Det kommer att vara ett väldigt vackert ställe. Jag gör många föremål själv, som handfat och lampetter, men har också engagerat halva Designsvrige. Vi kommer att göra allt från grunden: porslän, glas, linne, armaturer ... Det kommer att bli ett väldigt spännande konstprojekt. I mitt huvud är mat, juveler och vin ungefär samma sak. Man ska komma dit och bli överväldigad, förtjust och lite förvirrad.

#### Vilka andra restauranger inspirerar dig?

-Jag inspireras av att komma till en restaurang och bli överraskad. En restaurang som jag alltid

längtar tillbaka till är en liten undangömd bar i Piemonte där big mama står och rör i grytorna och kommer ut med det som hon har hittat på marknaden. En eldsjäl som kan förmedla sin passion är det som inspirerar mig.

#### Kreativ ledare för maten är Elvira Lindqvist, tidigare kökschef på Fotografiska. Vem av er står främst bakom menyn?

- Redan när jag satte i gång projektet för två år sedan ville jag hitta en kvinnlig kökschef. Jag ville visa att det går att skapa något lite anorlunda, inte bara designmässigt. Det här projektet handlar mycket om hållbarhet, du ska kunna härfeda allt du ser till en individ som står bakom det hela. Det är min övertygelse om att det är lättare att skapa det här med en kvinna som chef. Jag har pratat med väldigt många, och var nästan lite uppgiven när Elvira till slut dök upp. Hon är helt sagolik. Det kunde inte bli bättre.



### JAPANSK GLAMPINGFINESS

Översnygga märket Snowpeaks kombinerade rök, campingugn och grill i rostfritt stål. Grilla grönsaker, rök en sik eller baka ett surdegsbröd, och plocka sedan ihop apparaten och lägg i bakluckan.

**"Jordbruk har, genom hela den mänskliga historien, kommit undan med mord. För varje sekel har man blivit bättre på det, till dess att det blev ett berättigande av imperialism och folk mord."**

Mark Bittman, kolumnist och receptförfattare på The New York Times och författare till 30 böcker. Den senaste: Animal, Vegetable, Junk: A History of Food, from Sustainable to Suicidal, utkom 2021.

