Livsmedelsakademin

Pressmeddelande 2012-10-26

13 skånska produkter gör upp i Matverk

Alltifrån kalvbacon och hjortkorv till köttglass och häggblomssaft. På söndag, den 28 oktober, ställs 13 nya skånska produkter mot varandra i den regionala delfinalen i Matverk. En jury utser vinnaren under helgens Älska Mat & Vin-mässa på Slagthuset i Malmö.

Den 28 oktober är det dags för Skåne att utse en vinnare med fokus på utveckling av nya matprodukter. Kreativa förädlare, råvaruproducenter och matlagare kommer att tävla med sina alster och delta i regionens landskapsfinal som hålls på Älska Mat & Vin-mässan, Slagthuset, Malmö.

En stor rikssatsning på utvecklingen av Matlandet Sverige har landat i en tävling som heter Matverk. Men det är ingen kock- eller hantverkstävling i vanlig ordning.

– Det handlar om att få fram nya produkter som ger en stolthet för landskapet, producerade på råvaror från regionen, säger Hans Naess som är ordförande i föreningen Gastronomiska Samtal och ansvarig för tävlingen Matverk.

Målet med tävlingen Matverk är att få fram moderna livsmedelsprodukter med rötter i lokala traditioner skapade av råvaruproducenter, matlagare och förädlare från alla Sveriges landskap. Tävlingsuppgiften går ut på att skapa en produkt som kan säljas på marknaden.

Andreas Larsson, som är tävlingsansvarig för Skåne tillsammans med matambassadören Rolf-Axel Nordström, Ängavallen, lyfter fram vikten av det närproducerade för regionens och Matlandets framtid:

– I finalen nästa år kommer 210 nya matprodukter av 780 produktutvecklare att se dagens ljus, och det blir spännande att se vilka produkter som presenteras från Skåne – en av de starkaste mathantverksregionen i Sverige, säger Andreas Larsson.

Till den regionala deltävlingen i Skåne har totalt 13 olika produkter anmälts. Alltifrån innovativa drycker till pastejer, chips och glass.

– Det är en otroligt bra spridningen som visar på regionens mångfald, menar Andreas Larsson.

Juryn utför slutlig provsmakning/utvärdering mellan kl. 12.00-15.00 och prisceremonin hålls kl. 15.45 på scenen på Slagthuset. Segerintervju hålls efter prisceremonin vid 15.45.

För kontakt inför priser och upplägget av den lokala tävlingen samt rikstävlingen i stort:

Andreas Larsson, tävlingsledare för regionen Skåne, Smaka på Skåne,
andreas.larsson@livsmedelsakademin.se, 0735-258281

Läs mer på www.smakapaskane.se eller www.gastronomiskasamtal.se.

För mer info om tävlande lag samt juryn se nästa sida »

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

Följande lag är med:

Produkt 1

Kalvbacon
Lag: Sunnantorp Gård / Tomas Gustavsson

Produkt 2

Hjortkorv
Lag: Bonnarps Hjort / Tomas Gustavsson / Mackmyra Whisky

Produkt 3

Dessertvinäger Blåhallon med steviasocker
Lag: Bär di blå
Tony Gylleneiden, Gylleneidens Naturkultur & Mathantverk / Ann-Lousie Segerhag, Dan sukker

Produkt 4

Häggblomsaft
Lag: Blommor & Bin
Tony Gylleneiden Gylleneidens Naturkultur & Mathantverk / Victoria Bassiani, Bidrottningen Hb

Produkt 5

Hallonfröjd
Lag: Team Söderåsen
Calle Laurén, Fruemöllans Bär / Cecilia Jörlevik. Skäralids Restaurang / Gun Hagström, Innovativa drycker SLU Balsgård

Produkt 6

Krondillssaltade pantofflechips
Lag: Team SlottsGården
Bertil Larsson & Bitte Persson, Larsvikens Lantbruks AB / Marcus Nemrin, Sofiero Slottsrestaurang AB

Produkt 7

Larsvikens Slottschips
Lag: Team SlottsGården
Bertil Larsson & Bitte Persson, Larsvikens Lantbruks AB / Marcus Nemrin, Sofiero Slottsrestaurang AB

Produkt 8

Köttglass
Lag: Bloom – Kött & Vilt
Titti Qvarnström, Restaurag Bloom AB / Jan-Olof Olsson Kött & Viltspecialisten

Produkt 9

Måltidsdryck med björksav och svart vinbär
Lag: Naturprodukter Björk AB / Vånga 77.1, Margareta Hjelmqvist / Centrum för innovativa drycker

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

Livsmedelsakademin

Produkt 10

Ljust björksavsöl
Lag: Naturprodukter Björk AB / Vånga 77.1, Margareta Hjelmqvist / Charlis brygghus

Produkt 11

Grillkorv
Lag: Henrik Nilsson, Henriksfälts gård /Eva Thuresson, Restaurang Allé

Produkt 12

Kalkonleverpastej
Lag: Marie Hoolmé, Toftebo kalkon / Soniya Sjöberg, matlagare

Produkt 13

Kalkonkorv "Drängen"
Lag: Marie Hoolmé, Toftebo kalkon / Stefan Persson, Holmgrens – förädlare

Juryns sammansättning

1. Skånes landshövding, Margareta Pålsson
2. Matambassadör Skåne, Rolf Axel Nordström
3. Stefan Wieloch, Ica handlare
4. Dragan Unic, Svenska kockars förening
5. Etnolog/historiker, Håkan Jönsson, Livsmedelsakademin/Smaka på Skåne
6. Entreprenör, Sebastian Andersson, Öspab
7. Tidningsredaktör, Malin Andersson, Mat och Vänner
8. Representant från Menigo
9. Peter J Skogsström, Kock och årets kock 2006

Om Livsmedelsakademin

Livsmedelsakademin är det självklara navet i ett av Europas mest intressanta livsmedelskluster.

Inom Livsmedelsakademin arbetar livsmedels-, måltids- och förpackningsnäringarna, handeln, universitet och högskolor, myndigheter och lantbrukets organisationer sida vid sida för att utveckla livsmedelsnäringen. Livsmedelsakademin bidrar till skapandet av mötesplatser, nätverk och projekt som underlättar dialog och förnyelse och höjer innovations- och konkurrenskraften i hela livsmedelsbranschen. Vår verksamhet är organiserad i det övergripande området Samverkan & Framtid och de fem verksamhetsområdena Innovation & Entreprenörskap, Jobb & Karriär, Måltidsglädje, Smaka på Skåne och Livsmedelsförpackningar.

Livsmedelsakademin skapar framtidens livsmedels- och måltidsnäring. Läs mer på www.livsmedelsakademin.se.

Om Smaka på Skåne

Smaka på Skåne är en satsning på att göra Skåne till en kulinarisk frontregion genom utveckling av småskalig matproduktion och kulinarisk turism. Läs mer på www.smakapaskane.se.

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden