

Pressmeddelande 17 september 2019

Bordet från The Edible Country vid Kittelfältet flyttar till Smaka på Värmland under matfestivalen



Bordet från The edible country flyttar från Kittelfältet till Smaka på Värmland under matfestivalen på Gustafsviks Herrgårdspark i Kristinehamn.

Det finns en uppfattning om att nyttig mat är komplicerad och mer otillgänglig än annan mat, men det behöver inte vara så. Naturlig och hälsosam mat kan vara precis lika god och enkel att laga som annan mat. Och att laga mat ute i det fria ger dig alla de positiva hälsoeffekter som en naturnära livsstil ger. Det är därför Sverige har förvandlat landet till världens största gourmetrestaurang från maj till september i år. För här finns fantastisk och nyttig mat precis runt hörnet - i vår natur. Tillsammans med fyra av Sveriges Michelin-kockar Titti Qvarnström, Niklas Ekstedt, Jacob Bjuhr och Anton Holmström har vi gjort en gör-det-självmeny med ingredienser som går att hitta själv i vår natur, i skog, bland fält och i sjöar. För att göra äventyret lite lättare har vi placerat ut tretton handgjorda träbord, tillsammans med cooking kits, runt om i landet.

I Värmland har bordet under sommaren stått bland mossa och tallar på Kittelfältet, som ligger i naturreservatet vid Brattforsheden. **Men nu flyttas det av Visit Värmland till matfestivalen Smaka på Värmland på Gustafsviks Herrgårdspark i Kristinehamn 28-29 september.** Här finns de goda matupptäckterna, från de mest ursprungliga råvarorna till nyskapande gastronomiska mathantverk. Bland utställarna möter du allt mellan de stora och de allra minsta producenterna.

Vid bordet kommer matfestivalens besökare att kunna köpa sig en VIP-plats för 50 kr och där avnjuta den mat som tillagas från scenen av bl a Alexandra Zazzi. Det finns 8 VIP-platser vid varje dukning av bordet och dessa tillfällen sker 3 ggr per festivaldag. Biljetter till VIP-bordet går inte att boka eller köpa i förväg, utan köps på plats bredvid scenen under matfestivalen.

Intäkterna går i form av en prischeck till vinnaren i Nifas tävling ”Matverk” som genomförs den 29 oktober i Karlstad. Tävlingen går ut på att skapa en förädlad produkt som är säljbar på marknaden. Man kan tävla som enskilt företag eller som ett lag där råproducent, förädlare, formgivare, förpackningsdesigner och/eller kommunikatör deltar.

Hela programmet för Smaka på Värmland presenteras nästa vecka.

Kontakter:

Smaka på Värmland:

Linnéa Palmqvist: 0550-880 83

Visit Värmland

Sarah Andréén: 072-142 21 23

Nifa – Branschföreningen för värmländska Mat- och dryckesföretag

Lena Calais: 070-657 13 81

