

## Passion för Mat – matmässan som fokuserar på smak!

Göteborgs egen kulinariska mässa, Passion för Mat håller som bäst på att ta form. Det blir fjärde gången som mässan arrangeras 25-27 februari 2011 som ett genuint matevenemang för en passionerad mat och dryckesintresserad publik.

– Mässan är en unik mötesplats där leverantörer och besökare med äkta matintresse kan fördjupa sig i matlagning, smak och njutning, förklarar Lotta Hultén, projektledare för Passion för Mat.

Passion för Mat har med sina tre tidigare genomföranden etablerat sig som en verklig höjdpunkt för alla engagerade mat- och dryckesentusiaster. Arrangemanget har genom sina tidigare genomföranden utvecklats till en mycket uppskattad matmässa och mötesplats.

Att mässan redan från början haft en tydlig och uttalad inriktning på kvalitet, förklaras av att allt som presenteras i hallen är handplockat och noga utvalt av mässans projektledning. Därmed får mässan innehåll och profil som lockar rätt besökare.

– Vi vill att besökarna ska få upplevelser, idéer och inspiration till bra matupplevelser, både i mässhallen och i sina egna kök. Mässan är som en specialbutik för *mat- och dryckesentusiasten* med ett unikt utbud av kött, fisk, skaldjur, fågel, grönsaker, delikatesser, chark, choklad, champagne, vin och öl. Allt samlat på en och samma plats under 3 dagar, säger Lotta Hultén.

Temat för fjärde upplagan av Passion för Mat handlar kort och gott Smak. Temat kommer att genomsyra både utställarnas presentationer, Köksskolans program samt en rad olika seminarier, föreläsningar och Taste Work Shops. Bland annat kommer SIK, Institutet för Livsmedel och Bioteknik att berätta mer om ämnet sensorik.

**– Här kan mässbesökarna i Taste Work Shops lära mer om begreppet sensorik och testa hur vi fungerar som "luktare" och "smakare" av mat. Det handlar helt enkelt om varför vi upplever olika mat som vi gör. Det blir ett lärorikt seminarie som även riktar sig till professionella aktörer.**

Det enkla och rustika är ytterligare en aktuell trend inom matlagning som också kommer att märkas på mässan. Här handlar det om bra råvaror, gärna lokala producenter och matlagning som inte är pretentiös.

– Det rustika är att laga mat som inte är ett konstverk på tallriken. Istället är det mat som är perfekt tillagad och som verkligen ger äkta smakupplevelser utan överdrivet finlir.

Efter tre genomförda mässor kan man konstatera att Passion för Mat lyckats med sin ambition. Besökarna och utställarna är mycket nöjda med mässan som nu inför fjärde gången sedan länge är fullbokad. Jämfört med många andra matmässor, kan man nog konstatera att publiken på mässan har samma passion och intresse som utställarna och kockarna i hallen. Förra mässan lockade inte mindre än 10.000 matglada besökare...

– Förklaringen är bland annat att Göteborg sedan länge har en tradition där professionella kockar och leverantörer gärna delar med sig av sitt kunnande.

För besökarna är mässan också tävlingar och tillfälle att möta flera kända mästartkockar, bl.a. Leif Mannerström, Årets kock-vinnaren Gustav Trägårdh, Robert Maglia, Katja Palmdahl, Maria Zihammou, Pelle Danielsson, m.fl. På tävlingsscenen blir det bl.a. final i **Folkmästerskapen i Omelett**, en tävling där matentusiaster och amatürkockar gör upp om mästartiteln inför en jury med kända yrkeskockar.

./.

---

För fri publicering.

För mer information, kontakta Lotta Hultén, projektledare för "Passion för Mat", tel. 031-723 21 38 eller mobil 0733-800 552.