

Närproducerad mat på Passion för Mat

På matmässan Passion för Mat i Göteborg är lokalproducerad mat ett tema som återkommit under mässans alla genomföranden. I år arrangeras Passion för Mat för 12:e gången, 1-3 mars 2019 och flyttar efter 11 genomföranden i Eriksbergshallen till nybyggda Åbymässan i Mölndal.

- Passion för Mat har med sina 120 noga utvalda utställare ända sedan starten haft en klar inriktning på lokalproducerad mat, förklarar Lotta Hultén som står bakom Passion för Mat.

Förra året tilldelades Passion för Mat i Göteborg hedersutmärkelsen "Pour le Mérite Gastronomique" av Sandahl Foundation, en organisation för Sveriges ledande kokar där bl.a. Leif Mannerström är invald. Med utnämningen ville de belysa mässans inriktning och roll som mötesplats för den svenska gastronomins utveckling.

- Vi har hela tiden konsekvent valt utställare som verkligen brinner för sina produkter, därför medverkar inte matjättarna. På mässan möter både lokala producenter och importörer en mycket matintresserad publik.

En utställare som jobbar med närproducerad mat är Smaka på Västsverige. De har medverkat som utställare på Passion för Mat ända sedan starten 2008.

- Passion för Mat är mässan vi verkligen satsat på, det är mässan som genom alla år lyft fram närproducerade livsmedel som konsumenten allt mer efterfrågar vilket dagligvaruhandeln idag tydligt fångar upp, säger Jill Axelsson Pabst, ansvarig för strategisk utveckling inom mat hos Turistrådet Västsverige.

En viktig trend är att många konsumenter är mer medvetna idag, inte minst gäller det yngre konsumenter som ofta även söker upplevelser kopplat till mat. Det handlar om att komma nära människan bakom produkterna och att möta producenten.

- Vi vill lyfta Västsverige som en kontrastrik matregion med stor variation av fisk och skaldjur från vår kust, skogen med vilt och bär, inlandet med jordbruk och även sjöar.

En spännande utställare på mässan är Ljuskårda i Tibro som satsar på vertikalodling inomhus på en yta av 7.000 kvm. Genom att ställa ut på Passion för Mat vill de lansera närodlat sallad för konsumenter i Göteborgsregionen.

- Vi visar att vi på slätta nu satsar stort på närodlat, först ut är färsk ruccola, säger Andreas Wilhelmsson, VD för Ljuskårda AB.

I år utvecklar även Halland sin medverkan, bl.a. genom Falkenbergs Skafferi och Vännerna från Halland i två samlingsmontrar med flera matproducenter.

- På Passion för Mat möter besökarna därmed odlare, uppfödare och importörer av bra mat från Bohuslän, Dalsland, Västergötland samt Halland och Värmland, säger Lotta Hultén.

I mässans Köksskola kommer mässbesökarna också att möta Sveriges gastronomiska toppkrafter bl.a. Leif Mannerström, Crister Svantesson och Stefan Holmström som alla var pionjärer inom modern svensk gastronomi med ett gediget förflutet bl.a. från klassiska göteborgskroger Johanna. Bland kokarna märks även Thomas Sjögren som blev Årets Kock 2015 och vinnare av Kockarnas Kamp 2018 som driver nyöppnade Grano i Göteborg.

190213 • För fri publicering.

För ytterligare information och bilder, kontakta Lotta Hultén, projektledare för "Passion för Mat", mobil 0733-800 552. Mer info finns på www.passionformat.se