

Delikatesser ska locka matturister

SIDAN 6



Naturen och lugnet i Västernorrland i kombination med lokala delikatesser tror Alvaro Rodriguez och Karin Annersten kan locka matturister till området.

NYHETER



Aroniabär påminner lite om slänbär och är inte goda att äta som de är men passar perfekt att göra sylt och saft av.



Lingon på annorlunda vis, nämligen i ketchupform.



Nätverk ska lansera lokala läckerheter och upplevelser

När Smaklustmässan arrangeras i Tantolunden på söder i Stockholm i slutet av augusti är Västernorrland representerat för första gången. Inriktningen är lokal mat i kombination med turism och på plats kommer 15 företag med över 50 personer att marknadsföra länets mathantverk och upplevelser.

Initiativet till deltagandet i mässan har tagits av företagen själva och Kerstin Kårén har sedan fungerat som en spindel i nätet för att samordna de intresserade deltagarna inför mässan.

– Vi ser detta som ett avstamp inför framtiden där vi långsiktigt ska arbeta för att lyfta mathantverket i vårt län, säger hon.

Inspiration har tagits från Jämtland där man i flera år jobbat med kombinationen mat och turism. Det nybildade mathantverksnätverkets första avstamp är att marknadsföra länets läckerheter inför en publik på runt 100 000 besökare på Smaklustmässan i Stockholm.

Förutom att alla deltagarna själva kommer att representera sina varor kommer restaurangen Landet att skapa en specialmeny baserad på västernorrländska råvaror och produkter under mässveckan.

Ett av företagen som deltar i nätverket och ska ställa ut sina produkter på mässan är Alvaro i Kläpp. Verksamheten utanför Näsåker drivs av Alvaro Rodriguez

Ferrari och Karin Annersten och de har sedan några år tillbaka satsat på närproducerade och unika produkter.

– Vår ambition är att använda så mycket som möjligt av våra råvaror från närområdet, säger Alvaro Rodriguez Ferrari.

Lingonketchup, hjortronvinäger och den egna sorbetvarianten Spoomglass tillhör de produkter som Alvaro kommer att presentera på Smaklustmässan.

I sista sekunden kommer nog sylt gjord på aroniabär också hinna tillagas. Alvaro och Karin ser mathantverksnätverket och deltagandet i mässan som ett bra tillfälle att kunna marknadsföra sina produkter och visa upp

det som är unikt för Västernorrland.

– Matturism är jättestort i övriga Europa och jag tror absolut att vi i Västernorrland har allt som krävs för att lyckas, det är bara att kolla på hur väl Jämtland har lyckats, säger Karin Annersten.

Genom nätverket tror de också att erfarenheter kan bytas som gör det enklare att marknadsföra det lokala mathantverket.

– Småskaligt mathantverk kan aldrig vara billigt men tillsammans kompletterar vi varandra bra och kan erbjuda äkta råvaror och unika lokala produkter.

FAKTA

Smaklustmässan 2009

- Vad: Upplevelsemässa om Sveriges mathantverk
- Var: Tantolunden, Stockholm
- När: 21-23 augusti

Dessa företag representerar Västernorrland på Smaklustmässan

- Rotsjö gårdsmjereri, Härnösand
- Strömmen gårdsmjereri, Ånge
- Skogs-Hildas, Nordingrå
- Meåfors getgård, Ramsåsa
- Surströmmingsakademien, Ulvön
- Karlströms närkvalité AB, Ramsåsa
- Godsta gård, Husum
- Röans tunnbröd, Junsele
- Alvaro i Kläpp, Näsåker
- Potatisambassadör-Västernorrland, Sidsensjö
- NLF Sweden AB, Ljungaverk
- Lotsstugan, Härnösand
- Finap AB, Härnösand
- Landsbygdscaféer Västernorrland, Härnösand

PATRIK KLINGBERG

patrik.klingberg@allehandla.se

0620-25793