



Nytt koncept för mer lokal mat i Smakriket Jämtland

2019 startades ett nytt koncept i projektet Matkompetenscentrum som syftar till att mer lokal mat erbjuds på våra matställen. Fler mathantverkare och lokala livsmedelsproducenter har intresse av att öka attraktionskraften till, mer restaurangbesök med lokala goda smaker.

Vi behöver fler restauranger och matställen i länet som ytterligare vill stärka sin profil med lokala råvaror, lokalt hållbara producerade livsmedel och därmed vara en del av den lokala matens utveckling genom att öka förutsättningar till fler måltidsupplevelser och vara en del av en reseanledning. Skapa samverkan mellan krogar, mathantverkare och lokala råvaruproducenter.

"Jämtlandstallrik" eller "Härjedalstallrik" är nya begrepp som markör för lokalt producerade råvaror till en maträtt som erbjuds av restauranger, krogar och smakställen. Aktiviteter planeras in med

olika aktörer i kedjan från jord till bord, för att underlätta handdel med lokalt hållbara råvaror. Denna aktivitet utvecklas tillsammans med Matkompetenscentrum, där nätverksträffar skapar förutsättningar för ökad tillgång av nya matprodukter.

Syftet är att kunna öka konsumentens/kundens medvetenhet om hållbar och lokal mat samt att hushålla med våra resurser samt minska matsvinnet. Målsättningen är att bistå hela matkedjan med fakta, för att kunna förklara värdet av lokal mat och därmed erhålla både ideella och ekonomiska värden.

Matakademien har efter en förstudie under förra året startat planering för besök till länets matställen/krogar med fokus på utökad utbud av lokala råvaror och lokalt mathantverk hos handlarna och i grossistleden.

Råvaruleverantörerna och mathantverkarna är till viss del styrda till vad årstiden ger för utbud av råvaror. Tillgång på lokala råvaror under respektive kvartal ger därmed spännande och varierande menyer att längta till. Vilket skapar ett ökat hållbart förhållningssätt med inriktning på kvartalsmenyer hos restauratörerna.

Upprop till dig som restaurangägare/restauratör!

Matakademien i Jämtland/Härjedalen bjuder in till samarbete för ökad lokal matkultur. Matakademien värnar om vår lokala matkultur med mathantverk, råvaror och drycker som gör att vårt län sticker ut med sina unika smaker.

Förutom högklassiga produkter är den lokala maten en av nycklarna till hållbar tillväxt och utveckling i länet, samt för en ökad måltidsturism. Matakademien har sedan mer än 30

år tillbaka premierat restauranger och matställen i länet som använder lokala råvaror, mathantverk och synliggör de lokala smakerna som en del i en besöksanledning till vårt smakrika län.

Inom samarbetsprojektet Matkompetenscentrum erbjuder Matakademien:

- Stöd och hjälp för att komponera en Jämtlandstallrik eller en Härjedalstallrik.

- Skapa kontakt med lokala råvaruproducenter med unika råvaror ur länets skafferier
- Du får ta del av Matakademien's aktivitetsutbud, kunskapsnätverk och mathantverkskontakter.

Vill du vara en pusselbit och en anledning för en ökad måltidsturism till länets destinationer?

Hör då av dig till:
info@matakademien.se

Nya rekommenderade Krogar och Smakställen.

Grattis till **Nästgårds, HumleLiret, Kretsloppshuset, Tivars, Wångens Wårdshus** och Hamngatan 12.

Se mer på sidan Smakställen på:
<https://matakademien.se/bas.html>



Matutmärkelsedagen 29 juli i Residensets trädgård.

Under Yran-onsdagen kommer lokala mathantverkare och råvaruproducenter att visa sina produkter i residensparken. Landshövding Jöran Häggglund kommer att dela ut ett antal diplom, till matakörer som särskilt lyft fram vårt smakrika län.

- För bokning av lunch med en smakrik Jämtlandstallrik i residensparken.

Anmäl här: info@matakademien.se

Först till kvarn gäller. Max 80 personer.

Se mer: www.matakademien.se



Matens Eriksgata

Under Matsommar genomförs Matens Eriksgata i Jämtland/Härjedalen med Matakademien's Hedersordförande Landshövding Jöran Häggglund. Tillsammans med en delegation från Matkompetenscentrum besöks ett antal destinationer i länets fyra olika vädersträck under Matsommar i Jämtlands län 2020.

Välkommen som Medlem och stöd vår lokala matkultur. Se hemsidan.

www.matakademien.se

