

SKAFFERIET

— GASTRONOMISK DEBATT —

Den nordiska matens uppgång – och fall?

För tio år sedan skrev några av Nordens mest framstående kockar under manifestet för det nya nordiska köket. Ett matupprop som lade vikten vid en ny autentisk matlagning, gjord på säsongsbaserade och lokala råvaror. Det blev början på den största succén nordisk gastronomi någonsin upplevt. Det nordiska köket har idag ett grundmurat internationellt rykte med krogar i världsklass. Men hur ser nästa tio år ut? Är hypen över eller har vi bara sett början? Är det nordiska köket ett elitprojekt för toppkrogar eller kan det bli en modell för ett samhälle med hållbar matproduktion som inkluderar alla? Och hur kan vi dra nytta av att hela matvärlden just nu lyssnar uppmärksamt när en nordisk matprofil talar?

PANEL

Peter Eriksson

Tidigare språkrör för Miljöpartiet och nyttillträdd EU-parlamentariker med fokus på mat- och jordbruksfrågor.

Ami Hovstadius

Ansvarig för internationell marknadsföring av Sveriges mat, dryck och upplevelser på VisitSweden.

Stefan Eriksson

Kock och vinnare av Årets kock 2005.

Emil Blauert

Grundare på WNEAT och tidigare direktör på Meyers Madhus och chef på danska regeringens Madkulturen.

MODERATOR

Lisa Förare-Winblad

Författare, matskribent och grundare av Taffel.se.

NÄR VAR HUR

DATUM:

Tisdag 28 oktober.

TID:

Dörrarna öppnar 18:00.

Debatt: 18:15 Mingel 19:00

PLATS:

Berns, Spegelsalen.

Ingång via Berns Hotell.

OSA:

osa@skafferiet.info

WEBB:

www.skafferiet.info

www.nynordiskmad.org

TAG:

#NORDISKMAT2024

VÄLKOMMEN

/Anders Rydell

/Per Styregård

/Johan Lindskog



nynordiskmat

Debatten arrangeras i samarbete med Nordiska ministerrådets program Ny Nordisk Mat II.



BERNS
BRINGING THE WORLD TO
STOCKHOLM SINCE 1863