

PRESSEMELDING fra Det Norske Måltid

Og vinnerne er: Kamskjell, ytrefilet av rein og Grotteost

Stavanger 30. oktober: En begeistret jury med verdensmester i kokkekunst Bent Stiansen i spissen har kåret Årets råvarer fra sjø og land og Årets produkt 2008. Håndplukkede, ferske kamskjell fra Frøya, perfekt ytrefilet av rein fra Finnmarksvidda og en karaktersterk, upasteurisert ost fra Hitra vant hver sin klasse.

Jakten på smaken av Norge har gått systematisk for seg med kåring av vinnere i hvert eneste fylke utover sommeren og høsten. For to uker siden satte den nasjonale juryen seg til bords og smakte seg igjennom de 53 finaleproduktene. Torsdag 30. oktober ble endelig spenningen utløst da Fiskeri- og kystminister Helga Pedersen kunne rope opp vinnerne og dele ut velfortjente premier.

Varanger Vilt AS i Bugøynes i Finnmark hentet hjem prisen for Årets råvare fra land med sin Spesialitetsmerkede Ytrefilet av rein. "Perfekt kjøtt i smak, utseende og konsistens. Konsentrert smak av vidda", lød juryens begrunnelse.

I kategorien råvare fra sjø gikk ferske kamskjell fra Seashell AS på Frøya av med seieren. "Dette skalldyret er verdens beste råvare, enkelt og så fantastisk godt", sa juryen. Da turen kom til prisen for Årets produkt, viste det seg at Sør-Trøndelag kasserte inn nok en seier. Grotteost fra Hitra Gårdsmat på den tilflyttede øya Helgebostad i Hitra kommune ble karakterisert som "en ost av internasjonal toppklasse."

Med Regjeringen i ryggen

Fiskeri- og kystdepartementet har sammen med Landbruks- og matdepartementet bidratt økonomisk til prosjektet Det Norske Måltid. Fiskeri- og kystminister Helga Pedersen overrakte premier og diplomer til de tre vinnerbedriftene. Ti av de øvrige finalistene mottok diplom for Hederlig omtale.

– Veldig mange av de 53 finaleproduktene pirrer min nysgjerrighet som kokk, og jeg vil gjerne ha kontakt med dem i fremtiden. Noen er gamle bekjente, noen håper jeg skal bli nye forelskelser, sier Bent Stiansen, som gjerne hadde delt ut priser til flere.

– Gjennom konkurransene har matprodusenter landet rundt fått oppmerksomhet og anerkjennelse for sitt arbeid. Dette er viktig, både for å markedsføre de gode norske råvarene og som motivasjon for å utnytte de konkurransefortrinnene som norske matprodusenter har. Vi skal være stolte over hva vi høster og produserer, både til lands

og til vanns. Samtidig skal vi være ydmyke i forhold til at det er konsumentene som avgjør om et produkt blir en suksess eller ikke. Det er derfor viktig at vi klarer å formidle kvalitetene til dem som skal kjøpe produktene våre, sa fiskeri- og kystminister Helga Pedersen i sin tale.

Årets Måltid

Som en feiring av mangfoldet og den gode kvaliteten på finaleproduktene hadde kjøkkensjef Daniel Madsen på Hall Toll komponert en meny som rommet langt de fleste av finalistene. 270 gjester fikk stifte nærmere bekjentskap med Smaken av Norge, i hans tolkning, med de tre vinnerne i hovedrollene.

Kontaktpersoner:

Varanger Vilt AS ved Ken Albert Abrahamsen, tlf. 90 55 99 98

Seashell AS ved Helge Myrseth, tlf. 90 13 01 97

Hitra Gårdsmat ved Bodil Birkeland, tlf. 93 03 68 63

Næringsforeningen i Stavanger-regionen, initiativtaker og eier av prosjektet, adm. dir.

Jostein Soland, tlf. 51 51 08 80

Prosjektleder Harald Osa, Stiftelsen Norsk Matkultur, tlf. 90 53 15 14

Vedlegg: Resultatliste, juryens sammensetning og menyen under Årets Måltid.

Mer om konkurransen og oversikt over fylkesvinnerne finner du på

www.detnorskemaltid.no

Fra fredag morgen vil det finnes bilder for nedlasting fra nettsiden.