

Pressemelding

Steigen og Hamarøy skal på smakskartet igjen

De skjulte skattene i havet skal fram i lyset 5.-7.februar. Anerkjente kokker fra hele Skandinavia samt norske og internasjonale journalister og matskribenter kommer til Nord-Salten for å lære om «fisk og ufisk». De skal ha base på Nordskot og Grøtøya i Steigen, og programmet inneholder alt fra dykking og linefiske til matlaging og foredrag. Det er første gang en slik workshop blir arrangert i området, og bruk av råvarer rett fra den ville naturen står i fokus.

I denne anledning inviteres folk i Nord-Salten til en unik opplevelse: mandag 6. februar er det åpen kultursal ved Hamsunsenteret mellom ca.17.30 og 19.30, for alle som ønsker å komme. Temaet er «Mat og distriktene», og representanter fra restaurant Noma i København vil snakke om hvordan de arbeider med sine leverandører. Matskribenten Christopher Sjuve fra klikk.no vil holde foredrag om å skrive om mat. De inviterer også til eksotiske smaksprøver av gourmetmat laget av teamet fra verdens beste restaurant, her er det spennende råvarer som står i fokus. Arrangementet koster ingenting for publikum.

Roderick Sloan, som er kråkebolleleverandør til flere av restaurantene, står bak workshopen, og gleder seg til inspirerende dager: «New Nordic cuisine, som denne stilen kalles, er en inspirasjon og pågangsdriver for bruk av naturlige råvarer og ressurser som det finnes et mangfold av i naturen, og her i Nord-Salten har vi unike muligheter om vi bare får øynene opp for dem. Det er klart at det er utfordringer i å være langt unna de mest interessante markedene, men mine erfaringer med Noma viser at disse kan overvinnnes.»

Nordland Fylkeskommune, Salten Regionråd og STH-fondet har alle bidratt med midler til workshopen, som har vakt stor interesse både nasjonalt og internasjonalt, med pressedeltakelse fra blant annet Aftenposten, klikk.no, Times Magazine (USA), Politiken (DK), Monocle Magazine (UK) og Mat & Vänner (SE).