ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum för mathantverk

Pressmeddelande, 2017-10-19

Rekordmånga produkter tävlar i rekordmånga klasser i öppna SM i Mathantverk i samband med mathantverksforumet Særimner i Åre 24 – 26 oktober

Eldrimners öppna SM i Mathantverk och idé- och kunskapsforumet Særimner hålls den här gången i Åre, på Copperhill Mountain Lodge den 24 – 26 oktober. Runt 300 mathantverkare från hela landet finns på plats i Åre och dessutom deltar matintresserade journalister, politiker och studenter.

Mathantverkare från hela landet deltar
Særimner hålls vartannat år i och i år är antalet deltagare fler än tidigare.
- Det är otroligt roligt att så många kommer att vara med under de här dagarna, säger Christina Hedin, som är ansvarig för Særimner.

Drygt 40 seminarier att välja bland
I de över 40 olika seminarier som mathantverkarna har att välja på tas allt från opastöriserad mjölk, till tång, fett, socker, plast och kultursorter av spannmål upp. I seminariet där regeringens nya livsmedelsstrategi diskuteras deltar bland andra **ELISABETH BACKTEMAN**, som är statssekreterare hos landsbygdsminister Sven-Erik Bucht.
- Særimner är verkligen en höjdpunkt för mathantverket och Eldrimner. Jag brukar säga att varje Særimner tar mathantverket ett steg framåt. Vi har spännande diskussioner som lyfter viktiga frågor för mathantverket, säger Bodil Cornell, Eldrimners verksamhetschef.
(Seminarieprogrammet finns bifogat och att ladda ner på eldrimner.com/saerimner)

Temat är råvaror
Temat för årets Særimner är råvaror, eftersom det är förutsättningen för mathantverk med hög kvalitet. I år har vi legendariske **CARLO PETRINI** som grundade den världsomspännande Slow Food rörelsen som gäst och talare. Hans passion och visioner för lokal, hållbar och traditionell mat har under de senaste trettio åren spridits över världen och gjort honom mycket inflytelserik.

Läkaren och professorn **AGNES WOLD** deltar också i årets Særimner. Hon är en av de främsta svenska forskarna inom bakteriologi och allergier, men har också gjort sig känd för sin kamp mot både bacillskräck och den manliga dominansen i den svenska universitetsvärlden.

Stjärnkocken **MAGNUS NILSSON** från restaurangen Fäviken Magasinet gästar också Særimner. Han berättar bland annat om hur hans restaurang arbetar med mathantverk och råvaror från lokala producenter.

SM slår rekord
I år har tävlingsklasserna i SM i Mathantverk ökat från 39 klasser 2016 till 45 klasser.
- Tävlingen är ett viktigt led i att öka kännedomen om mathantverk och bredda marknaden för de här produkterna, säger Aleksandra Ahlgren, tävlingsledare för SM.

Flera nya klasser
I år är de nya klasserna surdegsbröd med kulturspannmål, stek-ost, fermenterade mjölkprodukter och jästa drycker.
- Det är fantastiskt roligt att det är så stort intresse för tävlingen, framförallt för de nya klasserna som vi introducerar i år, säger Aleksandra Ahlgren.
Småländska ostkakor och hälsingeostkakor tävlar dessutom i varsin klass och mjölksyrade grönsaker återintroduceras i tävlingen.
- Intresset för mjölksyrade grönsaker växer hela tiden, säger juryordföranden Jens Linder, som ser mycket fram emot att komma till SM i mathantverk.
- Att vara juryordförande är bland det roligaste jag gör på hela året. Det är en fantastisk miljö med människor som alla är intresserade av mat. Det är dessutom otroligt lärorikt att smaka och diskutera produkterna. Det är också roligt att standarden höjs från år till år, säger Jens Linder.

Trendigt att tävla i dryck
Tidigare i år har både must-SM och cider-SM hållits för första gången, och i SM i mathantverk finns alltså en klass för jästa drycker i år.
- Det känns så roligt att den här klassen nu är med i tävlingen. säger Karin Hillström som är juryordförande i klassen för jästa drycker.
I ett av seminarierna på Særimner kommer dessutom Warbro kvarn att berätta om sitt nya mälteri där de från och med i somras levererar svensk, ekologisk hantverksmalt till bryggerier.

Jämtland, Skåne och Västerbotten har flest deltagande företag
I öppna SM i mathantverk tävlar i år drygt 500 produkter från 181 företag. Företag från alla län utom Kronoberg och Uppland finns representerade. Flest deltagande företag finns från Jämtlands län, Skåne och Västerbotten.
- I fjol hölls öppna SM i mathantverk i Umeå i Västerbotten, och då var det en tydlig ökning av antalet företag från det länet, som tävlade, och det är så roligt att det även i år är många västerbottniska företag som är med och tävlar, säger Aleksandra Ahlgren som är tävlingsledare för SM.
Eftersom det är öppna SM får även produkter från andra länder vara med och tävla. I år finns tävlande företag både från Danmark, Finland, Åland och hela 13 företag från Norge.
Deltagande företag finns i bifogad fil.

Tävlingsprodukterna bedöms av en jury
De tävlande produkterna bedöms av jurygrupper bestående fyra eller fem personer.
Juryordförandena är experter på sitt område som t ex bagarna Sébastien Boudet, Manfred Enoksson, NikAnnika Märak och Marqus Östin. Bland juryordförandena finns även kockarna Carina Brydling, Ulrika Brydling, Lena Flaten och Jens Linder. De övriga jurymedlemmarna är kockar, matintresserade, politiker och journalister.
- Genom tävlingen får mathantverkarna värdefull återkoppling på sina produkter. Bedömningen använder de sedan både i sin marknadsföring och i sin produktutveckling, säger Aleksandra Ahlgren.

Tidholm gästar Åre
I samband med Eldrimners arrangemang berättar journalisten, författaren och landsbygdsdebattören Po Tidholm om sin nya bok *Läget i landet*, på Åre bibliotek, tisdagen den 24 oktober, 18.00.
Föreläsningen är öppen för alla.

Representanter för media är välkomna att bevaka både SM och Særimner. Mer info finns på eldrimner.com . Vid behov av bilder eller ytterligare information, kontakta Eldrimner, se kontaktuppgifter nedan.

Eldrimners definition av mathantverk:
Mathantverk skapar unika produkter med rik smak, hög kvalitet och tydlig identitet. Dessa tillverkas av i huvudsak lokala råvaror som förädlas varsamt, i liten skala och ofta på den egna gården. Kännetecknet för mathantverk är att människans hand och kunnande är med i hela produktionskedjan. Detta ger hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser, produkter som går att spåra till sitt ursprung. Mathantverket lyfter fram mat med tradition, vidareutvecklar metoderna och skapar innovativa produkter.

För mer information kontakta:
Bodil Cornell, verksamhetschef Eldrimner, 010-225 32 72, bodil@eldrimner.com
Christina Hedin, kontaktperson Særimner, 010-225 32 64, christina@eldrimner.com
Aleksandra Ahlgren, kontaktperson SM i Mathantverk, 010-225 33 57, aleksandra@eldrimner.com
Jens Linder, juryordförande, 070–340 38 37, jens@jenslinder.se
Karin Hillström, juryordförande för jästa drycker, 073 – 320 06 42
Annelie Lanner, pressansvarig, 070-234 14 52, annelie@eldrimner.com

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum för mathantverk

Länsstyrelsen Jämtlands län

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden