



Unike matregion Trøndelag

Matriket Midt



Visste du at...

- Volum og mangfold:
 - Trøndelag er det fylket med mest fiskeoppdrett i Norge
 - 4,5 mill måltider produseres hver dag
 - Av de største i Norge på storfe, svin, kylling, korn, egg
- **Sjømat:** Trøndelagskysten har trolig verdens beste lokasjoner for vekst/produksjon av krabbe, kamskjell, sjøkreps og blåskjell
- **Drikke:** I Trøndelag lages mye forskjellig drikke: kaffe, kombucha, fruktdrikke, tran, øl, akevitt, gin og whisky
- **Foredling:** Det spesielle med Trøndelag er at vi har både mange som lager selve råvaren (fisk, kjøtt, melk), men også mange som foredler den (fiskekaker, pølser, ost, o)
- Vi har et sterkt økologisk miljø og lager 35% av all økologisk melk

TRØNDERSK MATMANIFEST



Det trønderske matmanifestet skal skape merverdi ved å bevare, styrke og videreutvikle trøndersk matproduksjon og matkultur gjennom å bevisstgjøre enkeltmennesker, organisasjoner og bedrifter. Det trønderske matmanifestet skal skape stolthet og identitet.

Vi slutter oss til følgende:

- 1 Vi ønsker å fremme de trønderske råvarenes og matproduktenes mangfold, smak og særpreg, fra hav til høgfjell.
- 2 Vi vil bidra til å bruke råvarer og produkter som fremmer matglede og helse.
- 3 Vi vil bidra til å markedsføre og bruke mat eller mattradisjon som en attraksjon.
- 4 Vi vil bidra til å formidle historiene om råvarene og tilberedningen.
- 5 Vi vil bidra til å utnytte råvarenes og produktenes sesongvariasjoner.
- 6 Vi vil bidra til å bruke råvarer og produkter ut fra miljøhensyn.
- 7 Vi ønsker å fremme god mat og matkultur hos barn og unge.
- 8 Trøndersk mat og matkultur skal være kunnskapsbasert. Vi vil bidra til utvikling av trønderske råvarer og produkter gjennom utdanning, nyskaping og forskning.

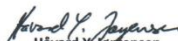
Forøvrig slutter vi oss til det nordiske matmanifestet.


4. februar 2011


Å slutte seg til det trønderske matmanifestet innebærer at man erkjenner de verdiene manifestet beskriver og lar dette påvirke strategier, beslutninger og handlinger.



Lars Morten Rosmo
Leder Midtnorsk Samarbeidsråd
Representant for landbruksnæringa i Trøndelag


Ingrid Skarstein
Styreleder KS Sør-Trøndelag
Representant for KS i Trøndelag


Håvard Vågensen
Adm. dir. Norske Sjømatbedrifters Landsforening
Representant for sjømatnæringa i Trøndelag


Jens Rasmussen
Oldermann Kokkenes Mesterlaug Nord-Trøndelag
Representant for kokkelaugene i Trøndelag



Sven-Erik Knoff
Seniorrådgiver NHO Trøndelag
Representant for NHO Reiseliv Midt-Norge


Trond Michael Andersen
Rektor Høgskolen i Sør-Trøndelag
Representant for forskningsmiljøene i Trøndelag


Gunnar Viken
Fylkesordfører i Nord-Trøndelag


Kåre Gjønnes
Fylkesmann i Sør-Trøndelag


Inge Ryan
Fylkesmann i Nord-Trøndelag


Tore O. Sandvik
Fylkesordfører i Sør-Trøndelag

Februar 2011 ble Trøndersk Matmanifest laget, det første av sitt slag i verden.

Det har hatt stor betydning for å få mange til å snakke om og bruke trøndersk mat og drikke og har bred forankring både hos offentlige og private aktører.



Europeisk matregion 2022

- Trondheim-Trøndelag er Europeisk matregion i 2022. Arbeidet her er tett koblet til Trøndersk Matmanifest.
- Vi er en europeisk matregion – nå er målet å identifisere hva som trengs for å utvikle oss videre
- Operasjonalisering av Trøndersk Matmanifest er et stort stykke på vei!



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022



Hvordan skape identitet til maten?

- Kunnskap om produkter, råvarer og mattradisjoner
- Møte produsenter
- Kjenne på, ta på, smake på maten
- Erfare og «lære ved å gjøre»



Rekruttering – flere jobbe for og med mat

- Barn og unge må ha identitet og stolthet til mat
- Kjenne matglede fra tidlig alder
- Vi trenger dyktige, engasjerte folk fra produksjon til foredling og -tilberedning!
- Kunnskap om mat er ettertraktet
- Mattrygghet er trolig den viktigste kunnskapen i fremtiden



Skolemåltid

- Mat kan kobles til mange fag i skolen
- Samarbeid
- Koble skole og institusjonskjøkken – kokkekunnskap – tilberedning
- Tenk sesong – se muligheter i egen kommune og hele region

www.matriketmidt.no