

## NORSK TRADISJONSMAT SETTER SEIL MOT OXFORD

Oxford Symposium on Food & Cookery er en årlig, weekend-lang konferanse om mat, matkultur og mathistorie. Det er den eldste og viktigste konferanse om dette emnet og samler 200 internasjonale forskere, forfattere, journalister, kokker, fysikere, sosiologer, antropologer—og noen engasjerte amatører—til seriøse drøftinger av årets tema. Oxford symposiet i 2010 vil utforske temaet speket, gjæret og røykt mat.

Med tanke på årets tema passer det utmerket at symposiastene vil få servert en norsk lunsj søndag den 11. juli. Vi byr på et lunsjbord med et utvalg av den aller beste mat og drikke fra vårt vidstrakte land, med omkring ti av våre fylker representert på menyen. Speket, gjæret og røykt – det er nesten synonymt med norsk tradisjonsmat. Små produsenter med det beste av norsk mat basert på tradisjonelle produksjonsmetoder og godt håndverk er valgt ut. *Sakte* og Aurlandsregionen koordinerer planlegging og tilberedning av lunsjen, og bidrar med flertallet av produktene.

Ove Fosså, medlem av symposiets rådgivende komité, sier at "Vi har to mål: å presentere norske produkter innenfor symposiets tema speket, gjæret og røykt mat, og å vise frem et utvalg av de beste lokale matprodukter en besøkende i Norge kan bli servert. Vi har til hensikt å fokusere på de mange fantastiske produktene i seg selv, heller enn på kokkens fingerferdighet." Klippfisk, tørrfisk og røykesild er produkter som har blitt eksportert fra Norge i århundrer. Mange av de andre produktene vi skal ha med blir sjelden sett eller spist i utlandet. Noen av produktene er valgt ut som Slow Food Presidie-produkter.

Matvarene skal transporteres fra Bergen via Cardiff på den mest tradisjonelle og bærekraftige måte, med seilbåt. Den 86-fots store brigantinen *Tres Hombres* er chartret for anledningen og setter seil fra Bergen den 28. juni. Transporten skjer i samarbeid med Hordaland Fylkeskommune, som også skal delta på Cardiffs internasjonale matfestival.

Fremme i Oxford vil maten bli tilberedt og servert av kjøkkensjef Tim Kelsey ved St. Catherine's College og hans personale, under veiledning av Pål Drønen fra Aurland Næringshage og Margareth Tislevoll fra Fitjar vidaregåande skule.

Kontakt: Pål Drønen (Aurland Næringshage), telefon 991 08 163, e-post [skrulen@online.no](mailto:skrulen@online.no)  
Symposiets nettside: <http://www.oxfordsymposium.org.uk/>

