

Program Studieresa Skåne 2-3 maj 2018

Onsdag 2 maj

Avfärd Kl 14.30 från Malmö Hyllie

Kl 15.00-1615 *Svedala, Magnus Karlsson*, som driver en ICA affär som är med i Smaka på Skånes butikskoncept, Närproducerat och Noga utvalt, som skyltar upp med lokala produkter

17-18.30 *Österlenkryddor*, <http://www.osterlenkryddor.se/> är en av de 10 företagen som är med i den regionala ursprungsmärkning som Smaka på Skåne jobbar med. De är även medlemmar både i Matrundan och i Regional Matkultur. De producerar örter och kryddor, som de torkar och har en mängd spännande kringaktiviteter, som örtavandringar, lavendelmorgon och provningar av glass, likör och snaps. Inkl kaffe & glass.

Kl 19.10 *Drakamöllans gårdshotell* <https://drakamollan.com/sv> Incheckning

19.30 Middag, buffe´ tillsammans med gäster samt presentation av Drakamöllans gårdshotell & *Matrundan* <http://www.matrundan.se/> Matrundan Österlen är en förening med 39 företag, som varje år skapar ett återkommande evenemang under Kristi Himmelsfärdshelgen. Under rundans fyra dagar visar företagen upp sina produkter och gårdar och bjuder in till stora upplevelser.

Torsdag 3 maj

8.30-9.00 *Regional Matkultur* <https://www.culinary-heritage.com/> presenterar sig efter frukosten. Ett europeiskt nätverk för regional mat och kulinariska traditioner, med leverantörer, hantverkare, innovatörer och en fantastisk mängd goda upplevelser!

Kl 9.15-10.45 *Vitaby kyrkby gårdsmejeri* <https://www.vitabykyrkbymejeri.se/> på Drakamöllan, Cecilia vann guld för sin creme fraiche i SM i Mathantverk i fjol, då Vitaby kyrkby gårdsmejeri bara varit i gång under drygt 1 ½ år - en fantastisk bedrift! Cecilia producerar mjölk, filbunke, creme fraiche, smör, mozzarella, halloumi- och fetaliknande ostar samt blåbärsglass av gårdens mjölk.

Kl 11.15 - 12.45 Studiebesök på *Petersborg* <http://www.petersborg.se/> Hans och Monika odlar främst senap och kummin, vilket han i stort sett är ensam om. Gården tillverkar skånsk senap och säljer även senapsfrö samt andra produkter. Gården är en av tre gårdsbutiker som företaget driver, på sommaren finns en butik i Ystad, samt i Lunds saluhall med ett brett sortiment av lokala varor. Hans är även medlem i Smaka på Skånes handlarråd, och har varit med sedan starten av Smaka på Skånes butikskoncept

13.30 -15.00 Lunch – plats ännu ej bokad

Åter Kl 16.00 Malmö Hyllie

Frågor?

Kontakta Karin Grahn, 070-280 3608, E-post: karin.grahn@livsmedelsakademin.se

Resan är en del av Greater Copenhagen-samarbetet Fremtidens Madmekka tillsammans med Nordisk Center för Lokale Fødevarer, för nätverkande, kunskapsutbyte och inspiration.



GREATER CoPENHAGEN

