

Måltidsopplevelser med lokal identitet

Bli med på inspirasjonskveld!

8.mars fra 18.00 til 21.00

Sted: Vertshuset Caroline, Flora

Stadig flere vil oppleve den lokale smaken av et sted – og mat og drikke har blitt en av de viktigste delene av en turistopplevelse. Vi inviterer til inspirasjonskveld hvor du kan få innføring i hvordan lage måltidsopplevelser med lokal identitet. Vi vil ta for oss *hva* en opplevelse er og *hvordan* du kan gå frem for å utvikle en. Og vi spør – hvilke muligheter kan dette gi for Neadalsføret?

Vi håper du setter av kvelden og blir med!

Program

Smaken av det lokale – gode historier og gode smaker

Inge Johnsen vil gi oss en smak av det lokale, sammen med Vertshuset Caroline. Hva smaker Neadalsføret mon tro?

Gjennom gode historier og gode smaker vil han vise hva som kjennetegner måltidsopplevelser, og hvordan skape det i praksis. Han vil også invitere til en dialog rundt hvilke muligheter som finnes lokalt.

Måltidsopplevelser ved Kalsa gård

Ved gården Kalsa driver Tove Iren Gløtheim Ryttervoll et gårdsbakeri og hun tar imot gjester på besøk. Tove vil fortelle om oppstart og reisen fram til i dag. Hun vil spesielt ha søkelys på hvordan hun har jobbet for å utvikle måltidsopplevelsen ved Kalsa gård.

Smak63

Smak63 er et digitalt verktøy for utvikling av måltidsopplevelser med smak av den 63 breddegrad.

Verktøyet er digitalt, gratis, åpent – og kan tas i bruk av alle. Gunn Bratberg, fra Matnavet på Mære, vil fortelle om mulighetene som ligger i verktøyet.



Statsforvalteren i Trøndelag
Tröndelagen Staatehaaltoje



TYDAL KOMMUNE



Selbu kommune

Om foredragsholderne:



Inge Johnsen

Inge Johnsen er måltidskokk og driver firmaet Måltidskultur, hvor han gir raust og smart påfyll. Han jobber med formidling, veiledning, produkt og konseptutvikling til offentlige og private kunder. Kunder som ser at et rettferdig måltid bidrar på en enkel og ansvarlig måte til store varige endringer i samfunnet.



Tove Iren Gløtheim Ryttervoll

Tove driver Kalsa gårdsbakeri på Røros. Hun baker etter ekte handverkstradisjoner av egenprodusert mjølk. Produksjonen foregår i ei gammel «Såmmårstuggu» fra 1700 tallet. Spesialiteter er Ingerlemse, pjalt, gom og mølske. De steker også ferske hyllkaker. I perioder tilbyr de en helt unik kafeopplevelse i Såmmårstuggu.



Gunn Bratberg

Gunn Bratberg jobber ved Matnavet på Mære – ett av fem Kompetansenettverk for lokalmat i Norge. Gunn og Mære har, sammen med flere aktører i Trøndelag og Jämtland, vært med å utvikle verktøyet Smak63. Et digitalt verktøy for utvikling av måltidsopplevelser med smak av 63 breddegrad. De siste to årene har Gunn tilrettelagt for kurs i måltidsopplevelser, med utgangspunkt i verktøyet Smak63

Praktiske opplysninger

Tid: 8.mars fra 18.00 til 21.00

Sted: Vertshuset Caroline i Flora

Målgruppe: Du som går med en ide om å skape en måltidsopplevelse med utgangspunkt i lokal kultur og tradisjon, enten du er produsent, lager håndverksmat eller kanskje driver hotell, restaurant eller gardsbutikk. Arrangementet er også for deg som tilbyr andre typer opplevelser med lokal identitet

Påmeldingsfrist: 1.mars – arrangementet er gratis

Påmelding: John Inge Sørum – John.Inge.Sirum@tydal.kommune.no tlf.952 95 956 eller Marit Kjosnes Renå – Marit.Kjosnes.Rena@selbu.kommune.no tlf.481 38 175