



# Lapland a Culinary Region

Kombinera en gourmetweekend i Västerbottens inland med natur- eller kulturupplevelser, på respektive hemsida framgår vilka aktiviteter som erbjuds, t e x skidåkning, skoterturer, vandringsleder, fiske och hundspann.

## Matupplevelser och events i inlandet under vintern och våren 2020

### Nannas Kök & Bar

- ✓ **31/1 o 1/2** (OBS! Två kvällar)  
Gästkokken Ann Sparrock med samiska specialiteter.  
[www.nannaskok.se](http://www.nannaskok.se)



### Tärnaby Fjällhotell

- ✓ **1/2** Chefs Night (6-rätters) samt årets Stormkock med Martin Moses, Årets Kock 2019.  
[www.tarnabyfjallhotell.com](http://www.tarnabyfjallhotell.com)



### Kittelfjäll Vårdshus

- ✓ **15/2** Sydostasien möter norr-ländska råvaror med restaurang Farang från Stockholm.  
[www.kittelfjallvardshus.com](http://www.kittelfjallvardshus.com)



### Bergmans Fisk & Vilt

- ✓ **21/2** Pangmat med gästkokken Emilia Nilsson från Sidsjönäs (känd från TV4:s Sveriges Mästerkock).  
[www.mbergmansfisk.se](http://www.mbergmansfisk.se)



### Tärnaby Fjällhotell

- 26/2** Hållbar gourmet i fjällen med f.d. landslagkokken Ulrika Brydning med flera.  
[www.tarnabyfjallhotell.com](http://www.tarnabyfjallhotell.com)



### Åsele Vårdshus

- 14/3** Fine Dining med med gästkokken Per Wahlgren, prisad krögare, f.d Borgagården.  
[www.aselewardshus.com](http://www.aselewardshus.com)



### Källan Hotell Spa Konferens

- 9/5** Carina Brydning f.d. landslags-kock från Vindelgransele ger 5-rätters gourmémiddag med vårens primörer.  
[www.kallan-hotell.se](http://www.kallan-hotell.se)



### Granö Beckasin

- 15/5** Samisk afton med kockarna Andreas Lidström och Kristoffer Åström (Samiska kocken)  
[www.granobeckasin.com](http://www.granobeckasin.com)



### Hotell Toppen

- 12/6** Gästkok Jasper Bergström från Kittelfjälls Vårdshus, gourmetmiddag med närproducerat.  
[www.hotelltoppen.se](http://www.hotelltoppen.se)



### Malgomajskolan

- Centrum för Lapland a Culinary Region i Vilhelmina. En restaurangskola med utbildningar för matproducenter med fokus på restauranger.  
[www.malgomajskolan.com](http://www.malgomajskolan.com)



Syftet med projektet Lapland a Culinary Region är att skapa förutsättningar och en ny plattform för: En levande landsbygd, en välutvecklad produktion av råvaror och förädlade produkter. En ökad och exportmogenturism där matupplevelser sätts i fokus. Kompetensutveckling, entreprenörskap och nätverkande liksom kvalitetsfrågor och frågor om hållbarhet utgör röda trådar i projektet. Kontaktperson: Ulla Blomqvist  
Mat och måltider har blivit en allt viktigare del i vår upplevelse av en plats Region Västerbotten Turism arbetar för att stärka tillgången till god mat och bra måltidsupplevelser i Västerbotten, så att både besökare och västerbottningar kan njuta av råvaror och producenter hela vägen från fjäll till hav. Region Västerbotten Turism deltar också i arbetet med den regionala livsmedelsstrategin. Kontaktpersoner: Kajsa Åberg och Amanda Brännström.

