

# EXCEPTIONELL Råvara

## Vi vill hälsa Dig välkommen till Smakmöte i Exceptionell Råvara den 19 oktober, 2015

19 oktober kl 09.00 – 16.00	Program
09.00 – 9.30	Kaffe/te/varm must, smörgås eller något liknande att hålla och äta i handen
09.30 – 10.00	Inledning av initiativtagarna Björn Frantzén och Mattias Kroon.  Sören Persson, LRF om bildandet av föreningen Exceptionell Råvara och föreningens medlemserbjudande.
10.00 – 10.15	Hur systematiserar vi kvalitetsarbetet. Ola Palm, JTI.
10.15-10.30	Introduktion till provning, Stefan Eriksson, Råvaran AB.
10.30 - 12.00	Råvaruprovning och bedömning Fågelkött. Dialog mellan kockar och bönder.
11.30 – 13.00	Lunchen serveras signerad Magnus Lindström, köksmästare Swedish taste.  Råvaruprovning och bedömning löper parallellt.
12.00 - 13.30	Råvaruprovning och bedömning Griskött. Dialog mellan kockar o bönder.
13.30 - 15.00	Råvaruprovning och bedömning Nötkött. Dialog mellan kockar och bönder.
15.00 – 15.30	Eftermiddagsfika med paus (Sammanställning av provningsresultat)
15.30 – 16.00	Presentation av provning- och bedömningsresultat fågelkött, griskött och nötkött.
<b>Var</b>	<b>Swedish taste matlagningsstudio, St Eriksgatan 46D, Kungsholmen</b>
<b>Anmälan</b>	<b>Maila <a href="mailto:auni.hamberg@lrf.se">auni.hamberg@lrf.se</a></b>

### Exceptionell Råvara

Sökandet efter råvaror av exceptionell kvalitet är själva hjärtat i modern gastronomi. Kockar över hela världen letar efter produkter via bönder och producenter. Exceptionell Råvara vill utöka och fördjupa relationerna mellan kockar och bönder för utveckling. En exceptionell produkt är inte en statisk definition. Säsonger, unika raser och skillnader i klimatzoner är alla exempel på parametrar som inte bara bidrar till högsta kvalitet, utan också variation och mångfald.

Nu går Exceptionell Råvara in i en ny fas och bildar en ideell förening och skapar en långsiktig plattform för utveckling. Syftet är att fortsätta driva utvecklingen och framtagandet av högkvalitativa råvaror och därmed skapa förutsättningar för svenska kockar att säkerställa svensk gastronomis unika uttryck.

### Bakgrund

Kocken Björn Frantzén och frilansjournalisten Mattias Kroon startade idén 2011 i nära samarbete med 14 av Sveriges bästa kockar. Genom att samla alla dessa resurser och talanger startades resan för att söka de mest ambitiösa producenterna i Sverige, en resa som pågår kontinuerligt. Exceptionell råvara genomför regelbundna utvecklingsmöten och smaktester där individuellt stöd från varje kock är viktigt för att reda ut vad som bidrar till en exceptionell produkt. Ett mer kvalitetsfokuserat, proaktivt, brett och inkluderande initiativ för att stötta modern gastronomi har tidigare varit omöjligt. Idag deltar cirka 70 tal producenter i projektet och kan dra nytta av den delade kunskapen och erfarenheterna från kockarna och sina kollegor.