

Varje dag under Almedalsveckan:

gatMAT
MATprat
provSMAK
SMAKrike
MATtältet
godaGOTLAND
ALMEDalen

Ät här eller ta
med *Delikatess-
PickNick-låda*

*Diskussion och
debatt om mat*

*Det goda
Gotland*

*Kulinarisk
mötesplats*

*Här äter du
gärna hela
veckan!*



Delikatesser och råvaror från ön finns i

MATtältet *goda* **GOTLAND**

mellan Almedalsbiblioteket och Wisby Strand Congress & Event.



Handla, prata och smaka mat i
MATtältet
goda
GOTLAND

Under Almedalsveckan måste du besöka *MatTÄLTET* Goda Gotland som finns mellan Almedalsbiblioteket och Wisby Strand Congress & Event precis vid Almedalen.

Där finns kulinarisk *gatMAT* baserad på gotländska råvaror och produkter – allt omsorgsfullt utvalt och tillagat av krögarna Rickard och Lotta Hasselblad, Smakrike Krog & Logi.

 *Smakrike*
KROG & LOGI

erbjuder även catering med gotländska rätter och råvaror under Almedalsveckan. Ring eller mejla för mer information (0498-49 33 71 eller info@smakrike.se).

MATtältet Goda Gotland är under Almedalsveckan öppet: må-fr kl 11-15 och kl 17-21.

Under Almedalsveckan händer även följande i
MATTältet Goda Gotland:

*Mat*PRAT

från scen om en del ”*heta potatisar och kryddstarka ämnen*”.

MÅNDAG 5/7 KL. 13.15

- *Ekologiskt eller konventionellt producerad mat.*

Diskussion och debatt. Deltagare: Dan Widegren
- Widegrens Gård, Göran Hoas - Lilla Bjers,
Elof Nilsson - Nors Gård,
Anna Törnfeldt, ordf. LRF Gotland.
Moderator/debattledare Susanne Welin-Berger.

TISDAG 6/7 KL. 13.00

- *Hur kan mat och upplevelser kring mat utveckla regioner?*

Diskussion och debatt. Deltagare: Gotlands lands-
hövding Cecilia Schelin Seidegård. Gotlands
kommunstyrelseordförande, kommunalrådet Eva
Nypelius och entreprenören tillika lantbrukaren
Patrik von Corswant, Stafva Gård.
Moderator/diskussionsledare Peter Daun.

ONSDAG 7/7 KL. 14.30

- *Är mat och dryck en reseanledning - en framtidsgren för Sverige?*

Diskussion och debatt. Deltagare: Christina
Wedén, forskare med tryffel som specialitet,
Mats Jansson tf Turistchef och Lauri Pappinen,
Gute Vingård.
Moderator/debattledare Katarina Ekelund.

S Smakrike
KROG & LOGI
i MATtältet GodaGotland

SMAKRIK MENY UNDER ALMEDALSVECKAN

Gotländsk DeliPicknick

175 kr

GravLax från Katthammarsviks Rökeri
med färskpotatissallad och senapsdressing

120 kr

Gotländsk Sallad med fårost från Häftings Gård
serveras med bröd från Eskelunds

95 kr

Grillade Lammspett

serveras med rostade Gotländska rotsaker
och fårosterème från Häftings Gårdsmejeri

130 kr

Grillad Högrev från Ejmunds Gård
med rostade Gotländska rotsaker
och Gotländsk Tryffelbearnaise

130 kr

SimgusBurgare från Ejmunds Gård
serveras med sallad, lök och tomater
samt dressing på Stafva Blå

90 kr

Gotländska Jordgubbar
med vit chokladmousse

60 kr



goda
GOTLAND

S Smakrike
KROG & LOGI

Gotland

Goda Gotland leds av ALMI Företagspartner med stöd av Gotlands kommun (projektet Primörer & Delikatesser) samt Länsstyrelsen (Landsbygdsprogrammet). www.godagotland.se