

## **Fokus på svensk livsmedelsproduktion på Passion för Mat!**

På matmässan Passion för Mat har råvaran och matlagning alltid lyfts fram. På mässan finns mat från hela världen, men svenska livsmedel har alltid haft en central roll. Mässan har varje år ett tema och i år väcker temat tankar.

- Med årets tema "Mat med respekt" vill vi belysa att livsmedel och bra mat tar tid att producera och att det krävs planering att få fram bra mat, säger Lotta Hultén, grundare och ansvarig för Passion för Mat.

Med det rådande världsläget och ökad oro bl.a. för vår livsmedelsförsörjning och för maten vi konsumerar. Många funderar på om vi i Sverige har tillräcklig egen livsmedelsproduktion.

- Detta väcker ett stråk av allvarliga tankar som också handlar om ökad medvetenhet om matens ursprung och att vi slänger alldeles för mycket mat. Intresset ökar att satsa på kvalitetslivsmedel som äts upp, säger Lotta Hultén.

På Passion för Mat har svensk närproducerade livsmedel alltid haft en central position. Smaka på Västsverige och Lokalproducerat i Väst har varit med sedan mässan startade 2008 och växer nu med ökad monterytta. Satsningen på "Lokal Meny" är ett projekt där lokala restauranger köper råvaror från lokala producenter i närområdet.

- Trenden att lyfta regional mat är större än någonsin. Att koppla lokala livsmedel med restauranger och försäljning till konsumenter har fått större betydelse.

Trollhättan är en ort som ligger mitt i en region med stor livsmedelsproduktion. När nu Passion för Mat 2022 arrangeras på Innovatum District i Trollhättan har eventet kommit ännu närmare havet, skogen och Vänern. "Från jord till bord" blir därmed tydligt där Bohuslän har havet med fisk, skaldjur, tång och sjöpunng. I Vänern finns insjöfisket och på västgötaslätten i Skaraborg finns både vilt och jordbruk med bred variation av odling och djurhållning.

- Passion för Mat i Trollhättan är ett matevent med unik närhet till havet, skogen och Vänern. Årets tema "Mat med respekt" speglar både närhet och hållbarhet och vikten av att ta vara på regionens fantastiska råvaror, säger Lotta Hultén.

Alla dessa råvaror finns dessutom representerade i Köksskolan på Passion för Mat.

- Här kan alla mässbesökare lära sig mer om smaker och bra matlagning med lokala råvaror. På Köksskolans scen möter alla besökare en rad kända kockar som Katja Palmdahl, Leif Mannerström, Crister Svantesson och Stefan Holmström.

Regionala utställare på mässan är bl.a. Ljuskårda i Tibro som odlar grönsaker lodrätt, Gudruns från Skövde som producerar chark- och köttprodukter, Marine Taste från Lysekil som tillverkar en klimatsmart umamifond baserad på sjöpunng, Musselbaren i Ljungskile och Mycorena från Göteborg som tillverkar veganskt protein med samma textur som kött.

Parallellt med Passion för Mat arrangeras även EM i Ostronöppning. Passion för mat 2022 arrangeras på Nova Arena i Trollhättan 22-24 april 2022.

./.

---

220420 • För fri publicering.

För ytterligare information, kontakta Lotta Hultén, mässansvarig för Passion för Mat, 0733-800 552.

Mer info finns på: [passionformat.se](http://passionformat.se)