



PRESSMEDDELANDE

Stockholm den 14 februari

För omedelbar publicering

För mer information om White Guide:

Mikael Mölsted, 070-727 21 22

Lars Peder Hedberg, 070-975 99 10

För mer information om Norges Sjømatråd:

Line Kjelstrup, 073-329 25 82

NOMINERADE TILL ÅRETS MERROIR AWARD 2017 – White Guide i samarbete med Norges Sjømatråd

White Guide premierar hållbarhet och ursprung ur haven

Merroir Award premierar en restaurangrörelse, som förnyat och eller fördjupat förhållnings sättet till marina råvaror, i synnerhet med hänsyn till hållbarhet, smakkvalitet och ursprung. Samma fisk från olika vatten kan uppvisa lika stora skillnader i arom och smak som samma druva från olika terroirer.

Priset delas ut i samarbete med Norges Sjømatråd på White Guide Gala den 6 mars på Svenska Mässan, Göteborg.

Nominerade till Merroir Award 2017 är:

THE FISHERY PÅ TEATERN, Stockholm

OAXEN KROG, Stockholm

PERSSONS PÅ KAJEN, Hunnebostrand

VRÅ, Göteborg

Tidigare vinnare av Årets Merroir Award har varit: 2016: Sturehof i Stockholm. 2015: Hoze i Göteborg.

VAD ÄR MERROIR?

Merroir kommer från franskans "mer", som betyder hav. Begreppet merroir uttrycker, liksom begreppet terroir, att den lokala livsmiljön skapar delvis unika smakaraktärer hos det som lever av och i den specifika miljön, i havet både fisk och växter.

UTVECKLINGEN AV MERROIR ÄR ETT INITIATIV FRÅN NORGES SJØMATRÅD. FÖRUTOM FORTSATT ARBETE MED ATT KARTLÄGGA OCH FÖRKLARA HUR SJØMAT SMAKAR, INNEFATTAR ARBETET WHITE GUIDE MERROIR AWARD SOM PREMIERAR KROGAR FÖR NYSKAPANDE ARBETE MED SJØMAT MED MERROIR SOM UTGÅNGSPUNKT.

I samarbete med

