

# White PAPER Merroir Trend Seminar 2017

## Det Gröna i det Blå

Hållbara och visionära lösningar för framtidens havsbruk

Måndag den 6 mars kl 09.30-13.30

Chalmers Tekniska Högskola, Chalmersplatsen 1, Göteborg

Välkommen att delta på förmiddagens White PAPER Merroir Trend Seminar "Det Gröna i det Blå" där du kan knappa på alger, höra Lars Peder Hedberg prata innovation och trender inom gastronomin, diskutera okända ätbara havsdjur och prova råräkor i Tala Smaks regi.

Pris 900 kr inkl moms

09.30 Ankomst, registrering och kaffe.

10.00 Välkommen.

Lena Ilkjaer, chefredaktör för White PAPER och dagens moderator.

■  
**Årets trendspaning med fokus på innovation** – i gastronomin allmänt och krogbranschen 2017, inklusive en smygitt på de intressantaste merroir-rätterna under året.

Lars Peder Hedberg, grundare White Guide

■  
**Aktuell algforskning** – från blå åkrar till nya multifunktionella ingredienser.

Ingrid Undeland, Bitr Professor på Avdelningen för Livsmedelsvetenskap, Chalmers Tekniska Högskola

■  
**Fytoplankton – en framtidsgröda.** SimrisAlg odlar mikroalger i växthus i Hammenhög – snart släpps deras första Omega 3-produkter framställda av algolja.

Fredrika Gullfot, vd och grundare av Simris Alg

■  
**Alger på tallriken.** Hur hittar man dem och hur används de rent praktiskt på restaurang, i hemmaköken och i framtidens mat? Paneldiskussion med två kockar och två algjägare från Bohuslän.

Paul Svensson, Fotografiskas Restaurang i Stockholm. Sofia B. Olsson, vRÅ i Göteborg. Linnea Sjögren och Jonas Pettersson, Catxalot.

■  
**Vad är merroir?**

Line Kjelstrup, Norges Sjømatråd

■  
**Hur sätter vi ord på havs- och sjömat?** Projektet Tala Smak försöker genom paneltest hitta smakord för olika råvaror och har nyligen testat rå sill och råräkor.

Lars Peder Hedberg, White Guide/Tala Smak, och Arne Sørvig, Norsk Sjømat, berättar om resultaten och publiken får möjlighet att prova på arbetet i testpanelen.

■  
**Bifångst med gott samvete – går det?** I EU arbetas det för att upprätta ett utkastförbud. Norge har haft förbud mot utkast av fisk sedan 1987. Hur fungerar det och hur kontrolleras detta, och har det gett någon effekt – och inte minst: har omsättning av bifångst lett till en ökad efterfrågan efter dessa arter?

Norges Råfisklag

■  
**Maritime Nyttehaver** är den "blå" versionen av urban farming och vill använda det rena vattnet kring våra städer för att producera och förmedla kunskap om hållbar, lokal marin mat till medlemmar, restauranger och fiskhandlare.

Joachim Hjerl, vd, Maritime Nyttehaver

■  
**"Egget"** – ett nytt sätt att odla hållbara och goda saker i havet. Kanske kan sjögurka bli din nya favorit?

Kristina Snuttan Sundell, professor i zoofysiologi, Vattenbrukscentrum Väst

■  
**12.30 Merroir-lunch** med både alg- och fiskinslag

signerad Sofia B Olsson, vRÅ, Göteborg / algbar där Catxalot svarar på frågor och bjuder på alg-smakprover



goteborg&co

Turistrådet  
VÄST  
SVERIGE

White PAPER

White Guides AB, Box 17233, 104 62 Stockholm. www.whiteguide.se.  
Support: 021-41 72 05 eller event@whiteguide.com

