



VÄSTRA GASTRONOMISKA  
AKADEMIN

ADRESS Gibraltargatan 10, 411 32 Göteborg  
HEMSIDA [www.vgak.info](http://www.vgak.info) E-POST [info@vgak.info](mailto:info@vgak.info)



De gemensamma luncherna och kafferasterna på Handelshögskolans innergård gav deltagarna utmärkta möjligheter att mingla och skaffa sig nya bekantskaper och kontakter. Allt medan man provade maträtter av olika slag. Foto: Anneli L. Crichlow



Det fanns flera olika stationer med mat att välja mellan för deltagarna. Och många av dem presenterade nya rätter och trender. Foto: Sofia Lennström

## Insekter, maneter, sjöstjärnor och annat smått och gott

Vilken önskedröm! Drygt 200 personer från alla jordens hörn kom i oktober till Handelshögskolan i Göteborg och diskuterade nationella och internationella trender inom matturism. Centrum för turism stod som värd för konferensen Tomorrows Food Travel tillsammans med Visit Sweden, Turistrådet i Västsverige och Göteborg & Co.

Det var ett finurligt upplägg med en nationell konferens för regioner och näringsliv samtidigt med en internationell konferenskonferens. Dessutom hade Delice, nätverket för 24 matstäder runt världen, sin årliga konferens i Göteborg och deltog i vissa aktiviteter. Det var många parallella sessioner, men oavsett vad man deltog i så hade vi gemensamma pauser. Deltagarna ansåg det vara toppen att kunna mingla runt med representanter från regioner från norr till söder, internationella res-

tauratörer, forskare från alla världsdelar, destinationsutvecklare och så vidare och alla med ett gemensamt intresse – MAT. Ja ni som inte var där missade något; både fantastiska måltider och kaffestunder och inte minst alla bra föredrag.

Först till den stora utmaningen – alltså maten. Både luncherna och kaffepauserna var förlagda utomhus, något djärvt med tanke på att det var i oktober. Alla blev pigga av att komma ut en stund och upplägget var annorlunda och vi klarade oss undan regn. Första lunchens tema var hållbarhet från havet med musslor, alger, ostron, tångräkor... lagade på läckra sätt och serverade från olika stationer. Den andra dagens lunchtema var hållbarhet och grönt där "waste food" serverades ur små pappkartonger. Intressant att kunna "sma-

ka" på några av mattrenderna. Föredrag om "scary seafood", akvakultur och turism, nya proteiner och urbana odlingar gjorde ju också sitt till för att förklara och påvisa innovationer, attitydförändringar gällande hållbarhet och hur annorlunda mat kan vara attraktivt.

Diskussionerna gick högt och lågt. Allt från inlägg om globala utmaningar inom matturism från Australien, Afrika och Europa generellt till bryggning av specialöl i Kalifornien. Flera forskare från Sydeuropa presenterade studier om vin utifrån olika perspektiv och andra om hur restauranger kan förstärka bilden av platser på landsbygd, i städer och i regioner. Exempel på en annan intressant studie tog upp frågan om internationella turister är intresserade av att äta lokal mat eller om de föredrar det de är vana med.

Så för er som missade konferensen kan det vara en tröst att veta att Visit Sweden kommer att arrangera den andra nationella matturismkonferensen redan nästa år. Det har ryktats om att den ska hållas i Skåne. Vi forskare drar till Wien nästa höst för en mat och vinkonferens och om vi har kraft kanske vi anordnar en sådan i Göteborg om två år. Men nu går vi omkring med ett leende på läpparna när vi tänker tillbaks på alla bra möten, den nya kunskapen, det fina samarbetet med de andra aktörerna och de härliga måltiderna vi fick uppleva under konferensen.

Andra dagen serverades miljövänlig så kallad "waste food" – givetvis i återvinningsbara pappaskar. Foto: Sofia Lennström



LENA MOSSBERG  
Centrum för turism, Handelshögskolan  
vid Göteborgs universitet