

## Fårikålfestivalen i Dyrøy



Fårikålfestivalen i Dyrøy byr på tre dager med forskende, faglig og folkelig fokus på landbruk, lokal mat og fårikål.

### Fåreløpig program:

#### Torsdag 24. september:

##### Levende eventyr v/ Åse Kristiansen Kl 12.00 i Nordavindshagen

For førskolebarn fra Dyrøy - og andre steder via web.

##### "Kor i Kål" Fårikålfest.

##### Fra kl 16.00 i Nordavindshagen.

Alle velkomne!  
Vær med og feire Fårikålsdagen, med nydelig rykende fersk fårikål av årets Dyrøylam og nypotet + dessert, servert og musikalsk krydret av Dyrøy korforening.

#### Fredag 25. september:

##### "Smaken av Troms"

##### Smaksverksted for kokker/ småskala matprodusenter.

##### Dyrøymats kjøkken, dagtid fra kl 0900

Med kokkelandslagets kaptein Jostein Medhus. Påmelding innen mandag 21. sept. til: 77 18 93 50/post@dyroymat.no. Egenandel 700 kr. NB: Begrenset antall.

#### Nordavindshagen kl 10-13.30:

Lokalmatseminar/Offisiell presentasjon/lansering av "Strategi for lokal mat fra Troms" v/ Fylkesmannens landbruksavdeling m/flere. Program annonseres senere.

Det er ikke uten grunn at fårikålen er Norges nasjonalrett. En rykende varm gryte fårikål er verdens beste grunn til å samles til festlig lag. Derfor fyller vi grytene og arrangerer Fårikålfestival

#### Restaurantkveld i Nordavindshagen

med spennende buffé med lokal mat, musikk, underholdning. Fra kl 20.00 Pris kr 300. Alle rettigheter: Påmelding: 90 92 58 83/nermiljosentralen@dyroy.kommune.no

#### Lørdag 26. september:

##### Torgdag i sentrum

##### Fra kl 11.00

Lokalmattorg, aktiviteter, utstillinger, konkurranser!

Lørdagskafé i Nordavindshagen m/ utstillinger og hobbyverksted for barn på biblioteket.

#### Ved Nordavindshagen kl 13.00

"Rockefår og Bjøllskrammel". Utekonserter for alle små og noen store m/Lise og Roy-Frode Løvland.

##### "Ride the bullet".

Barnediskotek 18.00-20.30 (kr 50) og Ungdomsdiskotek 21.00-30.30 (kr. 80) i Nordavindshagen. Topp stemning m/ DJ Stifjell. Prøv deg som rodeorytter på mekanisk okse. Den som klarer å ri lengst blir kveldens vinner!

for andre gang. I år kombinerer vi det sosiale med faglige og populærvitenskapelige færedrag, smaksverksted med stjernekokk, hobbyverksted og konsert for barn, torg med lokale matprodukter og en spennende lansering av matstrategien for Troms (se egen artikkel).

Målet med Fårikålfestivalen er å sette fokus på lokal mat og mattradisjoner, samtidig som vi slår et slag for landbruket og sauenæringa, en bærekraftig og historisk sett viktig næring i vår region. Blant mange viktige samarbeidspartnere og medarrangører kan nevnes Dyrøymat, sauenæringa i Dyrøy og prosjektet Dyrøy 2017.

Er du færbereid på en gastronomisk opplevelse utenom det vanlige?

Les mer om f rik al og bli inspirert på F rik alens venner, [www.farikal.no](http://www.farikal.no)

#### Festkveld med rekebord Stalheim

Musikk: Gunnar Fosshheim. Matsservering kl 21.00-23.00 Pris kr. 275. Påmelding innen søndag 20. september til: 93 22 57 06/90 67 02 62.

#### Søndag 27. september:

##### Aktivitetsdag på Kastnes Kl 12.00-17.00

m/S ndagskaf , sykle og l pekonkurranse + ulike turer/aktiviteter i naturen fra kl 12.30.

##### Arrangør:

Dyrøy 2017, Dyrøymat, Dyrøy N rmiljosentral m. flere.

##### Målgruppe:

Publikum. F rik alvenner.

##### Kontakt:

Stig Stokkland, stig@stokkland.no, 909 34 654

## Lanserer matstrategi i Dyrøy

Endelig lanseres strategien som skal bidra til økt salg av mat fra Troms. Gå ikke glipp av lokalmatseminaret under Fårikålfestivalen.



Det er ingen grunn til at vi ikke skulle lykkes med å produsere og selge mer lokal mat fra Troms. Lokal mat er trendy og etterspurt, både i Norge og internasjonalt ser vi en sterk økning i interessen for lokalomr dets råvarer og produkter. V rt fylke har de beste naturgitte forutsetninger for beitebasert husdyrhold av sau, rein og geit. Det er gode forhold for potet, gulrøtter og jordbær, og vi har lange tradisjoner for skreifiske, sel- og hvalfangst. Store utmarks- og fjellområder gir god avkastning fra fiske, fangst og sanking. Troms har også en rekke prisvinnende foredlingsbedrifter, blant annet har prisen for beste pinnekjøtt og lutefisk gått til bedrifter i Troms flere ganger. Så hvorfor lykkes ikke flere kommersielt med lokal mat?

#### Samarbeidsprosjekt

Fylkesmannen i Troms presenterer sin matstrategi for fylket under  rets F rik lfestival. Strategien har blitt til gjennom et nært samarbeid mellom aktører innen offentlig forvaltning, matprodusenter, reiselivsaktører og

dagligvarehandelen. Hovedaktørene i prosessen har vært Fylkesmannen i Troms, Troms fylkeskommune, Innovasjon Norge, Kompetansenettverket for småskala mat og Norges Råfisklag. I tillegg har bedrifter bidratt gjennom smaksverksted, studietur og i høringsrunden.

#### Skal øke salget

For å lykkes med matstrategien må man nå ut til foredlingsbedriftene, men også serveringsbransjen, detaljhandelen og forbrukeren er viktige for å realisere målet. Strategien tar for seg prioriterte satsingsområder, marked og distribusjon, samarbeid i forvaltning og veiledning. Vi håper at flest mulig aktører vil være til stede for å diskutere og prioritere. Finner vi en felles vei å gå, er vi alt et stykke på vei.

#### V r til stede

Allerede vet vi at Midt-Troms regionråd, representanter fra Bioforsk, Distriktsenteret, Innovasjon Norge og Råfisklaget vil være i Dyrøy under lokalmatseminaret. Og kanskje en minister via skjermen? Avikom sørger for at flest mulig får anledning til å følge presentasjonen via videokonferanse.

Vi håper representanter fra alle kommuner i fylket vil delta på lanseringen, og bidra i den etterfølgende diskusjonen, eventuelt oppsøke et digitalt senter for å være med på denne begivenheten.

### Møt Jostein Medhus, kaptein for Det norske kokkelandslaget



Jostein Medhus er kaptein for Det norske kokkelandslaget og arbeider ved Kulinarisk Akademi. En systematiker og faglig orakel. Er det noe man lurer på så er Jostein mannen å snakke med, det være seg Molekylær Gastronomi, fettinnhold i torsk eller hvor mye kjernefr  det er i et granateple. Erfaring fra Oro, Park Hyatt Zurich og Straen Fiskerestaurant. Møt ham på smaksverksted under Fårikålfestivalen.

#### Dyr ylam på landstoppen:

Takket v re dyktige produsenter og gode vilkår for produksjon er lam fra Dyrøy blant de beste i landet. Den gode kvaliteten på leverte slakt har ført Dyrøy opp blant de 2-3 beste "lammekommunene" i Norge de siste årene, noe vi er veldig stolte av. Dyrøymat inngikk i 2007 nisjeavtale med produsenter og Nortura om nisjeproduktet "Lam fra Dyrøy".