



Bonden Frode Ljosdal (nest til høyre) stakk av med årets matkulturpris. Her sammen med (f.v.) Gladmat-sjef Mona Vervik, Terje Finnvik i Kokkenes Mesterlaug Rogaland, Gisle Steffensen fra Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs og ordfører i Stavanger, Christine Sagen Helgø. Fredrik Refvem

Pris til Ryfylke-bonde

Under åpningen ble også årets matkulturpris delt ut, og vinneren var bonden Frode Ljosdal fra Brimsøy gård i Ryfylke. Ljosdal er tidligere oljemann, før han fant ut at han ville gjøre bondehobbyen til heltidsjobb. Han har levert varer til flere Michelin-restauranter og jobber med mange av landets beste restauranter. Juryens begrunnelse er:

Norges aller beste kokker benevner ham som et orakel med kunnskap om grønnsaker, urter og ville vekster. En sterk fagmann og habil kokk med nyskaping og fokus på bærekraftig bruk av det som høstes fra naturen. I samarbeid med Bocuse d'or, tidligere Noma og flere Guide Michelin-restauranter jobber han i et unikt samspill om utvikling, kvalitet og bruk. En hobby som i løpet 20-30 år har utviklet seg til profesjonelt konsept som er anerkjent over hele Norge.

Prisen ble delt ut av Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, en global organisasjon med mål om å forene amatører og profesjonelle matfolk. I Norge er det omtrent 800 medlemmer, i verden 25.000 fordelt på 80 land. Juryen bestod av: Gisle Steffensen (Bailli Régional), Mona Vervik (Gladmat-sjef), Anita Løyning (oldermann for Kokkenes Mesterlaug Rogaland).