

Matkulturprisen 2017

Utdeles av Chaine des Rotisseurs Bailliage de Rogaland i samarbeid med Gladmat

Juryen har bestått av: Gisle Steffensen, Bailli Régional, Mona Vervik, Daglig Leder Gladmat , Anita Løyning ,Oldermann for Kokkenes Mesterlaug Rogaland.

Årets vinner har over flere tiår vært en viktig og svært aktiv pådriver for utvikling av bærekraftig utnyttelse av naturens vekster

Han kom til Ryfylke i 1987 for å finne en eiendom med større hage enn den hadde i Stavanger. Det endte med 320 mål.

Han jobbet i oljebransjen og pendlet først til Vats, før han fant ut at han skulle bli heltidsbonde i sitt nye øyrike. I dag har han 60 av landets beste restauranter på sin kundeliste og driver storstilt eksperimentering med nye frø og vekster.

Årets Matkulturpris for 2017 tildeles Bonde Frode Ljosdal , Brimsøy i Ryfylke

Juryens begrunnelse

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 Micheline 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.