

PRESSEMEDDELELSE

Odense, den 3. juli 2017

Aalborg Universitets fødevarerforskere har sikret Danmark værtskabet for den internationale fødevarerkonference ICCAS – den afholdes i år for 10'ende gang den 6. og 7. juli denne gang i København

I dagene 6. og 7. juli 2017 afholdes den internationale konference ICCAS (International Conference of Culinary Arts and Science) i København. Konferencen finder sted hvert andet år og har været afholdt i en lang række byer rundt om i verden. Konferencens deltagere tæller en lang række danske og internationale fødevarer specialister, forskere og professorer, aktører fra fødevarerbranchen samt undervisere og skribenter. Det Danske Kokkelandshold tilbereder en tre-rettes menu til festmiddagen for 90 deltagende gæster. Middagen finder sted den 6. juli 2017 på Aalborg Universitets Campus i København.

Professor vil bygge bro mellem forskningsinstitutioner på fødevarerområdet og de gastronomiske aktører

ICCAS konferencen sætter fokus på en lang række vigtige aspekter på fødevarerområdet. Nogle af de emner, som debateres er bl.a. hvordan, vi sikrer kvaliteten og oplevelsen i forbindelse med de måltider, vi serverer på vores offentlige institutioner eller som emnet benævnes "food service & hospitality". Men også emner som den kulinariske arv og autenticitet, regionale fødevarer projekter, forbrugeradfærd og meget mere er på dagsordenen i løbet af konferencen. Professor ved Aalborg Universitet Bent Egberg Mikkelsen er en nøglepersonerne bag planlægningen af indholdet for konferencen i København, han udtaler:

- Vi er meget stolte over at få ICCAS konferencen til Danmark, og jeg er overbevist om, at vi nok skal skabe gode debatter og resultater i løbet af de to dage. Personligt er mit ønske, at vi får sat nogle langsigtede mål for gastronomiforskningen og for hvorledes, vi får aktørerne på fødevarerområdet til at arbejde sammen dvs. både forskere, undervisere, politikere og aktører i fødevarerbranchen om at styrke forskning og undervisning på området. Målet er at inspirere uddannelsesstederne og politikerne med ny viden, men også at få sat fokus på, hvordan vi fortsat kan udvikle og brande de danske regioner og give den en egen gastronomisk identitet. Vi bør i fremtiden sætte strategier for, hvordan vi får italesat og markedsført de mange skatkamre af fantastiske fødevarer og gastronomiske tilbud, som vi har i de forskellige egne af Danmark, udtaler Bent Egberg Mikkelsen.

De talentfulde kokke fra Kokkelandsholdet skal give konferencedeltagerne ny gastronomisk inspiration

- Vores tanke med at det netop er repræsentanter fra Det Danske Kokkelandshold, som tilbereder aftenens festmiddag er, at de dygtige og talentfulde unge kokke skal være med til at vise aftenens gæster, hvordan man kan sammensætte en velsmagende 3-retters menu til rigtig mange mennesker. I Danmark er vi nået langt med at sætte gastronomi på dagsordenen i de store køkkener, men vi vil gerne inspirere de mange udenlandske deltagere til at tænke nyt i forbindelse med "spisning uden for hjemmet" eller med andre ord institutions mad – man kan godt tilberede måltider til mange mennesker, der smager godt, har et højt næringsindhold og som anrettes på indbydende vis. Hvorfor ikke tænke "fine dining" ind i gastronomien på institutionerne osse i udlandet? Sluttes Bent Egberg Mikkelsen.

Fokus på dansk gastronomi gavner Danmark internationalt

Det Danske Kokkelandshold stiller med repræsentanter fra både senior og junior holdet og sammen skal de 8 kokke tilberede aftenens festmiddag. Holdkaptajn Nicolas Min Jørgensen og Mads Søndergaard begge fra senior landsholdet styrer slagets gang under forberedelserne og i løbet af aftenen. Direktøren for Kokkelandsholdet Sten Slot Knudsen ser frem til arrangementet:

Foreningen Kokkelandsholdet, National Culinary Team of Denmark, blev oprettet tilbage i 2006. Foreningen arbejder for at være med til at fremme dansk gastronomi via fokus på de gode råvarer, talentpleje og innovativ gastronomisk udvikling. Kokkelandsholdet ønsker at være med til at inspirere og sætte dagsordenen for den gastronomiske debat omkring smag, sundhed, sanselighed og bæredygtighed i måltider. H.K.H. Prins Joachim er protektor for Det Danske Kokkelandshold.

- Vi er rigtig glade for, at Kokkelandsholdet har fået mulighed for at medvirke i forbindelse med Danmarks værtskab af dette års ICCAS konference. Det er for Kokkelandsholdet en rigtig spændende begivenhed, som giver os mulighed for at vise kokkenes kompetencer og kreativitet for et stort internationalt publikum. Samtidig med får vi endnu engang lejlighed til at præsentere det høje gastronomiske niveau, som vi Danmark er kendt for verden over, og får dermed igen sat Danmarks gastronomi på det internationale landkort. Både holdet og deres teamleder Ulla Pedersen har set frem til at skulle stå for konferencens festmiddag, og jeg er overbevist om, at gæsterne får serveret en veltillavet og velsmagende middag, tilberedt af de bedste råvarer af nogle Danmarks dygtigste kokke, udtaler Sten Slot Knudsen.

For yderligere oplysninger kontakt venligst:

Sten Slot Knudsen, direktør Det Danske Kokkelandshold, tlf. 40 29 15 50, e-mail: sten@kokkelandsholdet.dk
Bent Egberg Mikkelsen, professor Aalborg Universitet, tlf. 25 38 43 66, e-mail: bemi@dcm.aau.dk

ICCAS 3-retters festmenu:

- Forret:** Saltet helleflynder i hasselnøddefars, serveret med røget muslinge crème, ærter, citronverbena og solbær. Hertil syltede hvide asparges.
- Hovedret:** Lammekotelet serveret med små salater, grønne asparges og kartoffel med ristede brisler og havgus blanquette.
- Dessert:** Crème fraiche parfait serveret med tørrede bær med myntestøv. Hertil jordbær med hybenrose og karameliseret smeltet chokolade ganache, blomsterpuré og lun financier med crème.

Læs mere om:

Det Danske Kokkelandshold på Facebook <https://www.facebook.com/kokkelandsholdet.dk/> eller hjemmesiden www.kokkelandsholdet.dk

ICCAS konferencen 2017 på www.capfoods.aau.dk

Adresse ICCAS konferencen:

Aalborg Universitet, Copenhagen Campus
A. C. Meyers Vænge 15
2450 Copenhagen SV.

Foto:



Fototekst: Det Danske Kokkelandshold

Foreningen Kokkelandsholdet, National Culinary Team of Denmark, blev oprettet tilbage i 2006. Foreningen arbejder for at være med til at fremme dansk gastronomi via fokus på de gode råvarer, talentpleje og innovativ gastronomisk udvikling. Kokkelandsholdet ønsker at være med til at inspirere og sætte dagsordenen for den gastronomiske debat omkring smag, sundhed, sanselighed og bæredygtighed i måltider. H.K.H. Prins Joachim er protektor for Det Danske Kokkelandshold.