



## PRESSMEDDELANDE

Stockholm den 9 mars

### För omedelbar publicering

*För ytterligare information:*

Lars Peder Hedberg, White Guide, 070-975 99 10

Mikael Mölsted, White Guide, 070-727 21 22

Pressmeddelande, mer information och högupplöst bild finns på [whiteguide.se](http://whiteguide.se)

## DAN BARBER TILLDELAS GLOBAL GASTRONOMY AWARD 2016

### "HYLLAD GASTRONOMIFILOSOF REVOLUTIONERAR FARM-TO-TABLE"

Global Gastronomy Award delas ut för tionde året i rad, sedan 2010 i ett samarbete mellan White Guide och Electrolux. Utmärkelsen går till en internationell matkreatör eller annan gastronomisk personlighet, som fortfarande är aktiv och som blivit en förebild och inspirationskälla i den samtida gastromin.

Priset delas ut vid ett gästspel med Dan Barber på Fotografiska i början av september 2016.

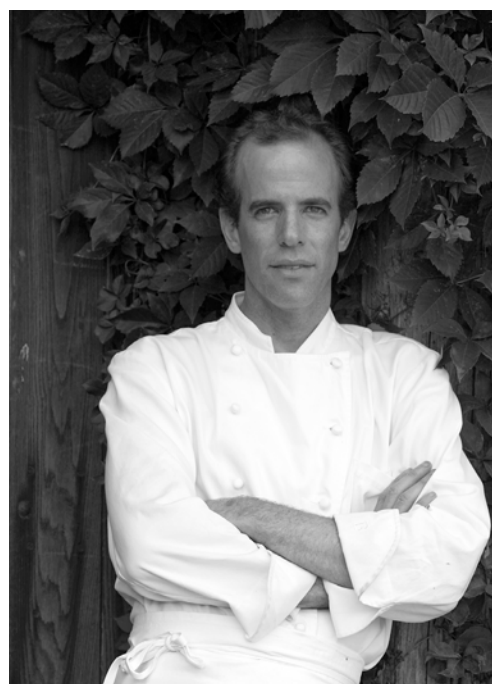
#### Global Gastronomy Award 2016 – i samarbete med Electrolux

##### Dan Barber, Blue Hill, New York, USA

*"För sin enastående klarsyn om våra utmaningar när det gäller framtidens livsmedelsförsörjning och gastronomi – och inte minst hur vi återskapar förlorade smakvärldar. Hyllad som fadern till "farm-to-table" har han insett att det lokala greppet inte räcker för att säkra liv, hälsa och välbefinnande, för oss eller planeten. Vi måste ställa om hela vårt förhållningssätt till mat, där vi förstår och bygger på naturens egna lagar och kretslopp. Det handlar inte om nostalgi, utan om vetenskap."*

Dan Barber är mer matfilosof och forskare än kock. Hans huvudrestaurang, Blue Hill at Stone Barns, är detta till trots en av världens bästa enligt World 50 Best-listan, där han 2015 gjorde entré på plats 49. Restaurangen ligger i familjen Rockefellers gamla bondgård upstate New York, trekvart från staden, tillsammans med ett forsknings- och utbildningscenter, Stone Barns Center for Food & Agriculture.

*forts. på nästa sida*



I samarbete med



Det är storslaget och pastoralt på samma gång, den perfekta scenografin för en annorlunda måltid, som talar lika mycket till hjärna och hjärta som till smaklökar och mage. Det är tungt fokus på det vegetariska, som är Barbers främsta egna fält både när det gäller forskning och lantbruk. Han samarbetar med ledande universitet för att kombinera tidigare generationers kunskap om jordbruk och djurhållning med den senaste forskningen, bland annat när det gäller naturlig genetik. Stor smak är en av de egenskaper Barber letar efter i olika råvaror, och han går långt djupare i sin jakt än någon annan före honom. Smaken sitter i generna – och i jorden, för att öka smakvärdet måste vi arbeta med båda. I boken *The Third Plate* (2014) argumenterar han för en omställning av hela vår livsmedelsförsörjning, både i metoder och inriktning. Det är delvis omtumlande teorier, som dock provas ut i praktiken på hans farm och krog. I sin filial på Manhattan har han nyligen utmanat det gastronomiska etablissemangen genom att göra fine dining på sopor, avfall, rens och rester. Enligt New Yorks Times kritiker var måltiden på WastED årets mest intressanta.

Läs mer om Dan Barber i White PAPER, #1/2016. Utkom den 7 mars.

#### Tidigare års mottagare av priset:

- 2007: Ferran Adrià, El Bulli, Roses, Spanien
- 2008: Charlie Trotter, Charlie Trotter's, Chicago, USA
- 2009: Fergus Henderson, St. John, London, England
- 2010: René Redzepi, Noma, Köpenhamn, Danmark
- 2011: Alain Passard, l'Arpège, Paris, Frankrike
- 2012: David Chang, Momofuko, New York, USA
- 2013: Gastón Acurio, Astrid y Gastón, Lima, Peru
- 2014: Massimo Bottura, Osteria Francescana, Modena, Italien
- 2015: Magnus Nilsson, Fäviken Magasinet, Järpen/Åre, Sverige



Electrolux är en av världens ledande tillverkare av hushållsmaskiner och professionell köks- och tvättutrustning. För mer information besök [www.electroluxgroup.com](http://www.electroluxgroup.com)