

Mathias Dahlgren stärker Smaka på Stockholm i flera led

Den 4 juni är det Mathias Dahlgrens dag på Smaka på Stockholm. Då kommer han tillsammans med parhästen Martin Berg att gästa pop-up krogen där de serverar en signaturrett över disk och en mini-3-rätters-meny för 195 kr. Nytt för i år är att Mathias Dahlgren och Hans Naess på Gastronomiska samtal instiftat Matbordet på Smaka på Stockholm. Under veckan kommer pop-up krogens kockar, under respektive dag, samtala vid Matbordet kring deras syn på mat och utveckling. Den 4 juni är det Mathias Dahlgren och Martin Berg som står för ämnet, som för dagen är "var kommer utvecklingen och samtalen kring mat ske i framtiden". - Under de senaste 30 åren har vi följt utvecklingen kring mat på nära håll. Mycket av det nya som kommit fram har gjort det genom att passera de bättre restaurangköken. Vi ställer oss frågan var utvecklingen och samtalen kring maten kommer ske i framtiden, då restaurangen som form inte är ideal eftersom den hela tiden kantas av ett affärsmässigt perspektiv. På en restaurang kan produkten aldrig utvecklas snabbare än sin publiks längtan och efterfrågan, säger Mathias Dahlgren, vd och kreativ ledare för Mathias Dahlgrens restauranger. Till samtalet har Mathias Dahlgren och Martin Berg bjudit in arkitekten Ola Andersson och investeraren Johan Jörgensen, som tillsammans kommer diskutera hur en ny form av mötesplats kan utformas - där människor som delar ett genuint intresse i maten ges möjligheten att dela tankar och funderingar samt att diskutera det på ett obundet sätt. Parallellt med pop-up krogen och diskussionen kring Matbordet kommer dessutom rågbrödsbageriet Green Rabbit att finnas representerat på det nyöppnade salutorget där matupplevelser från hela Sverige samlas. **Mathias Dahlgren och Martin Bergs meny i pop-up krogen, 4 juni: Signaturrett över disk, 85 kr** "Steamed bun BBQ brisket" med syrad kål, Sriracha och koriander **Mini-3-rätters-meny, 195 kr** Grov tartar på Fröyalax med äpple, forellrom och pepparrot "Steamed bun BBQ brisket" med syrad kål, Sriracha och koriander Bakad vild choklad från Bolivia med gräddfil, tofféeglass och nötter