

Tv-kocken Tareq Taylor spelar in internationellt matlagningsprogram i Jokkmokks fjällvärld om världsarvet Lapponia

Tareq menar att programserien om nordisk matkultur och olika resmål har fått ett stort globalt gensvar och skapat möjligheter att spela in fler säsonger:

- Jag bär fortfarande på starka intryck från mitt första möte med Jokkmokk, då vi filmade på hösten. Nu har jag fått komma tillbaka och ta del av den lokala favoritårstiden gidádálvve – vårvintern, människorna och livet i Jokkmokks fjällvärld och världsarvet Lapponia, med både stekande sol, sommarvärme och vinter samtidigt. Det känns nästan överkligt.

- Vi söker unika lokala matkulturer, personligheter och naturliga råvaror, och det finns det gott om i Jokkmokk. Här finns också ett fokus på en hållbar livsmedelsproduktion och drivet att skapa innovativa måltidsupplevelser.

- Programserien lyfter fram genuina möten med lokalbefolkningen och dess vardagsliv, platsen med sina specifika råvaror och lokala matkultur. Det är mycket värdefullt för varumärket Jokkmokk att synas i sammanhang som detta, säger Annika Fredriksson, kommunikationsstrateg på Jokkmokks kommun.



- UNESCOs världsarv lockar besökare runt om i världen, säger Åsa Nordin Jonsson, verksamhetsansvarig för världsarvet Lapponia som är positiv till att man kopplar ihop matlagning med Lapponiaområdet.

- Matkulturen är en central del av livet i Lapponia och på besökscentret Naturum Lapponia finns mycket intressant i utställningarna att ta del av för den mat- och kulturintresserade.

- Det är roligt att få vara med och visa upp vår fascinerande arktiska livsstil för världen genom Tv-rutan. Hoppas vi kan bidra till att väcka reslusten hit, man vet ju själv hur sugen man kan bli på att besöka

platser man ser i olika intressanta Tv-program, säger Gun Mannberg, Årrenjarka Fjällby som bland annat visar Tareq hur traditionellt vinterfiske med nät går till på Sággat.

Johan Påve, fjällstationschef är glad att uppmärksammas internationellt:

- Till oss kommer bland annat en målgrupp som finns över hela världen - den naturintresserade livsnjutaren med upptäckarlust. Gästen vill bo med hotellstandard, göra lättsamma dagsutflykter för att motionera lite och lära mer om platsens natur och kultur. Till kvällen unnar man sig en trerätters måltidsupplevelse baserat på unika lokala högklassiga råvaror tillsammans ett gott utvalt vin eller STF Saltoluoktas eget kråkbärsöl - tjáhppismuorje.

- Ökad kännedom och kunskap om regionens unika matkultur är viktig för att attrahera både svenska och internationella besökare till Swedish Lapland. Den här typen av PR-aktiviteter med stor global spridning är viktiga insatser när vi i den arktiska destinationen tillsammans med VisitSweden arbetar för att ta plats på den internationella matkartan, menar Erika Mattsson, vd Swedish Lapland Visitors Board.

Exakt vad Tareq tagit del av denna gång i sitt besök i Swedish Lapland och vad som tillagas får förbli en hemlighet till i höst då de svensktextade avsnitten sänds i Tv4.