****

**Stora Nolia lockar med smakupplevelser tillsammans med öl- och vinprovning**

**Förutom massor av restauranger och ett dignande utbud av matutställare, är en av årets stora mässnyheter under Stora Nolia i Piteå att det erbjuds öl- och vinprovning i smakkombination med tapas och pinchos under namnet Wine & Beer Tasting.**

Under årets Stora Nolia, som hålls 6-14 augusti i Piteå, är en av de stora nyheterna Wine & Beer Tasting. Det är ett samarbete mellan Stora Nolia och tre kompetenta aktörer inom mat och dryck som samlats för att erbjuda en smakupplevelse av högsta klass. Restaurangen och Cavabaren Tapas de Papá levererar spännande tapas-, pinchos- och charktallrikar som innehåller något för alla. De spanska smakerna från tallrikarna kombineras med viner och vindrycker från Spanien som Riojaviner, cava och sangria.

Vinbaren drivs av den välkände sommeliern och vinkännaren Erik Grödahl från Piteå. Han kommer bland annat att tävla för Sverige i WOSA Sommerlier Cup, som avgörs i Sydafrika 23 september.

Ölbaren kommer att drivas av ölexperten Gustaf Ahlin och Fredrik Nilsson från Bryggerikällaren i Piteå. De har plockat fram öl från lokala mikrobryggerier.

– Jag tycker att det känns som ett jättespännande helhetskoncept och en riktigt bra kombo där vår mat passar bra med upplägget. Dessutom har vi alla samma höga ambitionsnivå och en samsyn i vad vi vill uppnå, säger Simon Wanler som äger Tapas de Papá.

Gustaf Ahlin på ölbaren tror att många kommer att överraskas av smakkombinationerna.

– Erik Gröhdal borgar för kvalitet och säkra smakmatchningar men jag tror att många kan bli överraskade över hur väl det går att sätta öl till tapas. Det kommer att bli lite av en tävling mellan oss och Erik, säger Gustaf Ahlin med ett leende.

Erik Grödahl och Gustaf Ahlin kommer också att under mässan, på Köksscenen, berätta om hur dryckesbranschen arbetar med hållbarhet.

Men smaksensationerna stannar inte där. Hall 2 är fyllt av bland annat ostar och charkuterier, godis och smoothies.

Restauranger är det också gott om och det finns allt från BBQ och klassisk snabbmat till klassiker som souvas, lax och viltskav.

På den populära Kökssccenen, som såklart finns i hall 2, blir det mängder med matrelaterade framträdanden. Här får du tips och råd inför svampsäsongen. Det blir också bakglädje med Marita Widman, som deltagit i tv-programmet Hela Sverige bakar. Här avgörs Muffinskampen och här lagar tv-kocken Tareq Taylor sommarmat med råvaror från Norrbotten. Vi får också lära oss laga vår egen korv av Stefan Öqvist från Ångbryggeriet och Anna Pugacova, som driver företaget Annas Naturliga pratar om Ja till socker – nej till sockerberoende. Bloggaren Underbara Clara Lidström och författaren Anna-Karin Nyberg kommer för att laga mat med barn.

Det blir också tårtkalas med Michael Bieri från Ekbergs konditori. Dessutom kommer Sara från Doktorsvillan att laga en rätt där både löjan och dess rom används. Hon talar också med en fiskare om hantverket bakom löjromen.

*För mer information, kontakta:*

Helen Ljungstedt, programansvarig Stora Nolia

0911-649 44

070-234 77 33
helene.ljungstedt@nolia.se

**Fakta Stora Nolia:***Stora Nolia är en nio dagar lång folkfest och Sveriges största besöksmässa med cirka 100 000 besökare och 800 utställare varje år. Under mässan omsätter besökarna cirka 400 miljoner kronor, vilket motsvarar 44 miljoner om dagen. I år hålls mässan i Piteå och öppnar 6 augusti. Vartannat år hålls mässan i Umeå.*

**Tidpunkt:** 6-14 augusti 2016

**Plats:** Piteå

**Webb:** www.storanolia.se