 Pressinformation 2019-01-17

**Utländska besökare bjuds in till gör-det-själv-måltid i Småland!**

**Idag startar kampanjen ”The Edible Country”, som ska skapa internationell uppmärksamhet för spektakulära upplevelser av svenska smaker och i naturen. På sju natursköna platser i Sverige har Visit Sweden och regionala turismorganisationer placerat bord, där utländska turister kan laga en gourmetmåltid av råvaror de själva samlar i den svenska naturen.**

**Ett av dessa sju bord ligger i Småland.**

Kampanjen ”The Edible Country” ska inspirera utländska besökare till måltidsupplevelser och aktiviteter i den svenska naturen i hela landet. Kampanjen ska skapa uppmärksamhet för destinationen Sverige i framför allt Tyskland, Frankrike, Storbritannien och USA. Svenska stjärnkockar har komponerat recept med ingredienser som abborre, enbär, kantareller mm. Rustika träbord har specialritats snickrats och placerats ut på vackra platser i Småland, Skåne, Jämtland, Bohuslän, Värmland, Stockholms skärgård och Swedish Lappland. Bordet i Småland är specialtillverkat av Erik Hjärtfors på Lövsjö Loghouse i Näshult.

Med anledning av bordet i Småland, som för övrigt ligger i Asa, norr om Växjö, kommer det att finnas en naturlig koppling till flera bokningsbara måltidsupplevelser i Jönköpings län: bland annat Wallby Säteri, Isaberg Höganloft och Åsens by.

* Intresset för att äta hälsosam mat ökar och vi vill låta fler uppleva det rika skafferi som den svenska naturen erbjuder. Den svenska naturnära livsstilen väcker nyfikenhet hos utländska resenärer och att äta mat i det fria är så nära den svenska folksjälen man kan komma, säger Jennie Skogsborn Missuna, Chief Experience Officer på Visit Sweden.

De utländska besökare som Visit Sweden riktar Sverigemarknadsföringen mot, är mycket intresserade av att lära känna Sverige på ett djupare plan, exempelvis natur, kultur och livsstil, svensk mat och dryck samt svenska traditioner.

På sajten visitsweden.com/ediblecountry finns alla recept och instruktioner som behövs för att laga sin måltid, tillsammans med information om hur man följer allemansrätten och vistas i den svenska naturen. Där finns tips på naturupplevelser, boenden, restauranger, caféer, gårdsbutiker och vandringar som man kan göra i närheten där borden är placerade.

Kampanjen The Edible Country ska spridas i mat-, rese- och nyhetsmedier och via köpt och förtjänad räckvidd i sociala medier, i framför allt Tyskland, Frankrike, Storbritannien och USA. Visit Sweden lyfter också fram kampanjen under den internationella kocktävlingen Bocuse d´Or i Lyon i slutet av januari. Även Bookatable, Europas största bokningssajt för restauranger, sprider kampanjen i sina kanaler. Filmer, instruktionsvideor, intervjuer med kampanjens svenska kockar och annat material ska inspirera vidare till att uppleva den svenska naturen och maten.

 Redan i november besökte ett tjugotal journalister och influerare från fyra länder Småland för att hemligt testa upplevelsen. De besökte – förutom bordet i Asa – även Wallby Säteri, där Magnus Nyman tog emot och det bjöds på en äkta måltidsupplevelse med traditionella smaker. Även en magisk kväll vid sjön med bastu och nattbad gav fantastiska naturupplevelser. Lokal korv grillades över öppen eld och gruppen lärde sig göra pinnbröd! I Ramkvilla bjöds det på måltidsupplevelse i gruvmiljö, efter en härligt uppfriskande cykeltur runt sjön med värdskap och guidning av Jan Evansson på RAMOA. (Läs gärna mer om hur våra företag arbetade med maten och våra upplevelser i länken nedan). Äventyren och maten dokumenterades, filmades, plåtades och är nu redo att kablas ut över världen för Sverige (och Småland) är ”The Edible Country”!

**Visit Sweden**

Kampanjen är ett samarbete mellan Visit Sweden och Smålands Turism, Destination Småland, Region Kalmar län, Tourism in Skåne, Turistrådet Västsverige, Visit Värmland, Visit Stockholm, Jämtland Härjedalen Turism och Swedish Lapland. De svenska kockar som deltar i kampanjen är Titti Qvarnström, Niklas Ekstedt, Anton Bjuhr och Jacob Holmström.

The Edible Country är en del av programmen Hållbar natur- och ekoturism på landsbygden, som delfinansieras av regeringen, samt Exportprogram för Sveriges måltidsturism, som delfinansieras av EU:s jordbruksfond och regeringens landsbygdsprogram.

**Bokningsbara bord över hela Sverige**
Småland: nära Asa norr om Växjö
Jämtland/Härjedalen: Bydalen, vid Dalsjön i Bydalsfjällen
Swedish Lapland: på Skeppsholmen i Arjeplog
Stockholms skärgård: på Utö i södra skärgården
Skåne: Ormanäs nära Höör
Värmland: i naturreservatet Kittelfältet, mellan Molkom och Filipstad
Västsverige: på Ramsvikslandet nära Smögen

Kampanjsajter: [www.visitsweden.com/ediblecountry](http://www.visitsweden.com/ediblecountry), www.visitsmaland.se/en/campaigns/edible

Kampanjfilm: [<https://youtu.be/IhSdxr1C-HU>]

Bookatable.com: [bookatable.co.uk/theediblecountry](file:///C%3A%5CUsers%5Cmawo18%5CDownloads%5Cbookatable.co.uk%5Ctheediblecountry)

<https://smalandsturism.se/omvarldsbevakning/wallby-ny-maltidsupplevelse>

Bildlänk: https://smalandsturism.qbank.se/mb/?h=8a95b2aaf098c4882eb6448f40e1d163

**För mer information**

Helene Berg, VD Smålands Turism, helene.berg@smalandsturism.se, tel 0726-66 88 20

Bitte Olsson, pressansvarig Visit Sweden, bitte.olsson@visitsweden.com, tel 0705-25 04 56

Smålands Turism AB är ett regionalt/kommunalt ägt bolag som arbetar med att stärka besöksnäringen i Jönköpings län. Bolaget arbetar främst med internationell marknadsföring på prioriterade marknader och affärsutveckling av turismnäringsföretagen i länet.  Besöksnäringen är en arbetsintensiv näring och bidrar till att hålla regionen levande genom att skapa arbetstillfällen inte minst i glesbygden. Turismen förespås av FN att ha en konstant tillväxt till minst år 2030 och en reseanledning som ökar i betydelse och driver antalet besökare är måltidsturism. Smålands Turism AB arbetar ihop med Visit Sweden för att skapa en ökad måltidsturism till Sverige och Jönköpings län.