

Årets mottakere av Ingrid Espelid Hovigs Matkulturpris 2014 er:

Andreas Viestad og Brynhild Romenstad Lervang

Forutsetningene gitt til årets jury var å finne den eller de som best deler sine kunnskaper og som står med en fot i matkulturhistorien, og en fot inn i fremtiden.

Årets jury for Ingrid Espelid Hovigs Matkulturpris grep mulighetene som ligger i statuttene til å dele matkulturprisen mellom to personer. Vise bredden i det spennende felt som Ingrid Espelid Hovigs Matkulturpris 2014 står for når Ingrid selv feirer sitt 90 års jubileum. En yngre og en eldre matformidler, en mann og en kvinne. En med fundament fra fagmiljøet på Stabekk og en som har hentet sin matkunnskap fra et internasjonalt marked og hele mediespekteret

**Andreas Viestad** er et sentralt navn innen matformidling, informasjon og nyetableringer i Norge og i utlandet. Gjennom mange år har han levert matstoff til pressen, først til Dagsavisen og siden til Dagbladets Magasin hvor han er å finne hver lørdag. I tillegg hadde han en fast spalte i The Washington Post hvor han skrev om mat og vitenskap i perioden 2007 til 20011. For sitt arbeid med å fornye matjournalistikken ble han i 2002 tildelt Gullpennen – Riksmålsforbundets pressepris. Den første kokeboken kom i 1999 og så langt er det gitt ut 12 kokebøker som knyttes til matopplevelser, råvarevalg og råvarebehandling. Med sin bok ” En smak av krydder ” mottok han prisen Gourmand World Cookbook Award i 2008. Andreas er en profilert programleder i New Scandinavian Cooking som sendes i mer enn 50 land og for norske seere kjent som ” En bit av Norge ”. Sammen med svenske Tina Nordstrøm og danske Claus Meyer var han programleder i Perfect Day. Han har etablert restaurant i Oslo og ikke minst har Andreas Viestad initiert og fått etablert Geitmyra Matkultursenter for barn. Matkultur for barn har med Geitmyra fått et nasjonalt samlingspunkt. Den lokale innsatsen, gir nasjonale ringvirkninger ettersom all fagutvikling deles på nett, blir tilgjengelig og er gratis for alle.

Andreas Viestad har vært opptatt av bevisstheten omkring nordisk mat før andre aktører og miljø gjorde det til en kampsak. Molekylær gastronomi er et annet felt han formidler med stor interesse og iver. Hans entusiasme og engasjement for området råvarer, mat og matkultur er enorm.

**Brynhild Romenstad Lervang** fra Rendalen er ildsjelen som formidler kultur- og mattradisjoner. Hun bekler rollen som inspirator, motivator, koordinator, aktiv samfunnsaktør og innovatør til bedriftsutvikler. Bakgrunn som faglærer i mat, ernæring og helse fra Stabekk og arbeidet som lærer i Rendalen hvor hun innførte prosjekter som lever videre ved skolen hvor hun har arbeidet. Aktiv i Landslaget for lærer i mat og helse, formidlet kunnskap gjennom ulike kurs og produksjoner. Hun var leverandør til OL på Lillehammer i 1994 og bygget opp eget bakerhus hjemme på gården som gir jobb til flere. Aktiv i arbeidet for etablering av en låneordning for småskalaprodusenter som fortsatt lever. I dag er Brynhild pensjonist og representert i flere portaler, hjemmesider og facebooksider. Driver fortsatt Brynhilds tradisjonsbakst og Frivillighetssentralen i Rendalen. Hun er leder av Rendalen Bygdekvinnelag, medlem av reiselivsnettverket Rendalen Naturligvis og sitter i kommunestyret i Rendalen.

Forslagstillerne av Brynhild Romenstad Lervang begrunner sin nominering med at utkant Norge er svært avhengige av slike som Brynhild, som ser utfordringer og som tar et aktivt ansvar.

Årets jury har bestått av;

Tove Diesen ( Juryleder og tidligere mottaker av Ingrid Espelid Hovigs Matkulturpris ), Lars-Joakim Hanssen ( Politisk rådgiver - Landbruks- og matdepartementet )

Eivind Haalien ( Produktgruppesjef - Norgesgruppen )

Marianne Hayes Antonsen (Leder forbrukerteam - Opplysningskontoret for meieriprodukter )