****

**TV-kocken Tareq Taylor mat-tolkar sitt andra hem – Norrbotten under Stora Nolia**

**För den kritikerrosade krögaren och tv-kocken Tareq Taylor är Norrbotten som ett andra hem. Den känslan kommer att få fritt spelrum när han på Stora Nolia ska tolka sommarmat med norrbottniska råvaror.**

**– Det är svårt att riktigt förklara vad det är som väcker så starka känslor och får mig att känna det som ett andra hem, säger Tareq Taylor.**

Tareq Taylor är den kritikerrosade gourmetkrögaren som är mest känd som tv-kock, framför allt från Trädgårdsmåndag men också som gästkock hos Historieätarna. Internationellt är han mest känd för tv-serien Tareq Taylor’s Nordic Cookery som sänds i över 100 länder världen över. Vintern 2014 utsågs Tareq till ”Årets Lantis” av tidningen Land.

Han berättar att nya nordiska köket i dag är ett av världsköken, något som skett snabbt. Intresset i världen, särskilt i Asien och Australien, för det nordiska köket är enormt.

Måndag 8 augusti kommer han till Stora Nolia för att laga sin tolkning på sommarmat med råvaror från Norrbotten som han har starka känslor för.

– Norrbotten har människor och ett tempo som passar mig bra. Jag gillar att det är långa sträckor mellan städer och byar. Det är svårt att riktigt förklara vad det är som väcker så starka känslor och får mig att känna det som ett andra hem. Plötsligt bara stämmer det, säger han.

Den som någon gång har sett Tareq plocka färska växter i Trädgårdsmåndag eller komma över en färsk fisk i Tareq Taylor’s Nordic Cookery vet vilket passionerat förhållande han har till råvaror. Den passionen ska få utlopp på Stora Nolia.

– Det blir inspiration av det vilda, berättar Tareq och fortsätter med en händelse från första gången han landade på Kallax flygplats.

– När vi gick av planet och kom utanför flygplatsen växte det lingon. Jag dök ner direkt och började smaka. Det är inte många flygplatser i världen som kan bjuda på det. Här finns så mycket som inte är mixtrat med.

Han berättar att det enorma intresset i dag kan bero på att han jobbat så många år utan att behöva bekymra sig för råvarorna. Det passionerade förhållandet inleddes 2002 då han av en ren slump gick ut i naturen började upptäckta hur mycket som fanns.

– Fram till dess hade jag beställt allt från leverantörer, men att komma ut och upptäcka allt man kan plocka och äta gjorde att jag blev som barn på nytt.

Denna upptäckarglädje kombineras i dag med kunskapen att kunna hantera råvarorna.

– Att hitta ett frö som blir till blad och fundera på om jag ska göra glass på det. Att tänka vad en hare äter, hur de sover och kombinera rätter till en komplett och logisk enhet är spännande. Det är inte alltid det lyckas, men berättelsen finns alltid kvar.

Tareq säger sig älska att lyssna och ta in intryck och berättelser.

– Det måste man göra om man vill uttrycka sig genom maten. Att skapa en berättelse och goda historier gäller oavsett uttrycksform, även i konst eller musik.

Maten Tareq lagar bygger på det han vuxit upp med, men med enorm inspiration från möten med människor runt om i världen.

– Genom att lyssna på människor och lyssna till deras historia har jag blivit mer ödmjuk inför världen och insett att vi alla kämpar hårt och har nått viktigt att berätta. Det har både utvecklat mig som person och min matlagning.

Historier är viktiga för skapande och när Tareq Taylor lagade maten på den mest populära julkalendern på många år, Tusen år till julafton, fick han även ny kunskap om historien.

– Det var otroligt spännande. Jag var väldigt dålig på historia i skolan men lärde mig mer av att arbeta med programmet än jag gjorde under hela skoltiden. Inte minst för att maten knöts samman till verkliga händelser och upplevelser som hur eländigt maten smakar när man tvingats skrapa ihop något av halvruttna råvaror.

Han fascineras av de som talar om traditionell matkultur och påminner om att vissa av våra traditioner kring mat har max ett par hundra år på nacken.

¬¬– Vi har alltid tyckt om förändring och det är något jag försöker återspegla i Tareq Taylor’s Nordic Cookery. Jag vill ge en bild av Norden av i dag där vi har en mångfacetterad bild som hämtar en enorm kraft ur den region man befinner sig, snarare än land. Det skiljer sig enormt mycket åt mellan norr och söder, både i produkter och tankesätt kring mat. Samtidigt är alla regioner i ständig utveckling där traditionella råvaror som finns lokalt används i nya, spännande smaksammanhang men också där mötet och samtalet sätts i centrum.

Han berättar att internationellt finns en annan syn på Norden än vad vi själva kanske har.

– Vi är väldigt inkluderande när vi släpper in människor. Inte alls kalla, bleka och blyga som vi ibland fått för oss. Snarare raka motsatsen, nyfikna och inte alls speciellt misstänksamma,

Han berättar att det finns ett jättestort intresse i världen för det nordiska köket, inte minst i Asien och Australien.

Ett exempel på detta är Margaret River Gourmet Escape i västra Australien där 50-60 världsberömda kockar samlas årligen. I år har de tema nordisk mat.

– Särskilt i Asien kittlar det att man kan hittar orörd natur bara några steg utanför dörren. Det finns också en längtan efter det rena och hälsosamma, att komma bort från den ultraprocessade maten. Här arbetar vi också ofta avskalat, med närhet till naturen och med mycket teknik samtidigt som vi har fokus på rena smaker utan för mycket i vägen. I dag är det nordiska köket ett av världsköken och det har gått snabbare än för förmodligen något annat kök, säger Tareq Taylor.

Pressbilder finns att ladda ner på http://tareqtaylor.com/pressbilder/

*För mer information, kontakta:*

Helene 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