



Nu är vi i full gång med arbetet inför årets **Bondens egen Matfestival!** Förra året var vi för första gången i botaniska trädgården i Uppsala och det samarbetet slog väl ut med ca 14 000 besökare. I år ser vi fram emot en helg med ännu fler aktiviteter och ännu fler besökare.

Vi går nu ut med en **Matfestivalsanmälan** till er organisationer och företagare för att få ett hum om hur stora ytor som kommer att behövas i planeringen inför Matfestivalen. Tidigare har vi haft ett tjugotal mathantverkare på plats samt organisationer som LRF, HS, KRAV, Äkta Vara och Destination Uppsala. I år hoppas vi att vi blir ännu fler som kan visa upp vad Uppland förmår av råvaror och mathantverk från sin fantastiska landsbygd. Vi är mycket måna om att hålla temat och att ha en röd tråd i vårt arrangemang och därför är ni som får detta mail utvalda av oss som företagare och samarbetspartners.

Bondens egen Matfestival arrangeras i år helgen den **30 och 31 augusti i Botaniska trädgården**. Eftersom Botaniska trädgården också arrangerar Botans dag och sin egen skördefest denna helg plus en del fantastiska utställningar med växttema så kommer det att bli en helg med extra allt av blommande växter, plantor, grönsaker och allt annat man kan tänka sig från vår Uppländska jord. Matfestivalen kommer denna gång att hålla till på innergården (Borggården) utanför orangeriet och även längs med väggarna som vetter mot huvudentrén. Tiderna för Matfestivalen blir **11.00-17.00 på lördagen och 11.00-16.00 på söndagen**.

Precis som förra året kommer vi att ha ett **späckat program på vår scen**. Nytt för i år är att vi förutom **matrelaterade föreläsningar** och **lokal-kändis-kockning** har två temadagar, en för kött och en för grönt. Vår röda tråd på scenen i år handlar om att minska matsvinnet och verkligen få ut det mesta av våra lokala fantastiska råvaror. Det vinner både ekonomin och miljön på! **Produktutvecklingstävlingen Matverks** tävlingsdeltagare kommer också att presentera sina produkter för juryn från scenen. Under söndagen tillkännages vinnarprodukten och vinnarlaget koras av landshövding Peter Egardt. Naturligtvis finns det också i år möjlighet att visa och berätta om just ditt mathantverk eller att hålla en föreläsning med relaterade ämnen från scenen eller i vår Smakverkstad för alla festivalsdeltagare. Ta gärna kontakt enl. nedan för mer information.

Vi kommer att ha **en stor tältduk som täcker hela borggården** och där kommer att finnas en restaurangdel, scéner och en mathantverksdel med lokala mathantverkare och producenter som även spiller ut framför valvet och utanför mot entrén till Botan. På borggården ryms också vår **Smakverkstad** (en mindre scén för max 30 personer) där man har möjlighet att ha en mindre föreläsning eller kurs (tex surdegsskola, prova på att slunga honung eller bara berätta om varför bin tex. behövs) för en mindre publik. Även här har du/ni som producent, organisation och/eller mathantverkare chansen att inviga kunderna i mathantverkets konst eller närliggande ämnen.

Organisationer och föreningar har möjlighet att ha egna tält längs väggarna mot huvudentrén i storleken 4 x 4 meter eller 4 x 8 meter. Priset för dessa montrar är 12 500 kr respektive 24 000 kr inklusive allt.

Arrangör: Vi som gör matfestivalen jobbar på uppdrag av **Bondens Mat i Uppland**, en ekonomisk förening vars uppgift är att främja och synliggöra lokalt producerad mat i Uppland.

Kontaktperson:

Claudia Dillmann, Matambassadör i Uppland, 0702-313992, claudia@saxensorter.se

Välkomna!

Bondens Mat i Uppland, www.bondensmatiuppland.se