



Pristagarna poserar med sina diplom tillsammans med landshövdingen. Thomas Bingebo (Ocean), Anna Magnusson (Savolax), Niclas Persson (Adelsåsen), Birgitta Rasmusson (VGAK), Landshövding Lars Bäckström, Bengt Persson (Adelsåsen), Frederick och Sven-Olof Larsson (Signal & Andersson), samt Thomas Berglund (Almnäs Bruk).

Fest hos landshövdingen

Den 6 maj var det åter dags för årshögtiden vid Västra Gastronomiska Akademin. Liksom förra året upplät landshövding Lars Bäckström Länsresidenset i Göteborg för prisutdelningscermonien.

TEXT: REIDAR LYNG FOTO: MAGNUS LILJA

PRISUTDELNINGEN I LÄNSSTYRELSENS

Hörsal förlöpte både rappt och underhållande. Efter en kort betraktelse över Akademin verksamhet av Birgitta Rasmusson tog Alf Carlsson över och välkomnade några av tidigare års pristagare. Dessa berättade om sina erfarenheter under det gångna året och vad priset betytt för dem.

Årets pristagare var Bengt Persson, vid Adelsåsen Kalkon i Stora Levene, Sven-Olof och Frederick Larsson vid Signal & Andersson Charkuterifabrik AB i Göteborg, Anna Magnusson vid Savolax Eurofish AB i Göteborg, Thomas Bingebo vid Ocean Brewery AB i Göteborg, samt Thomas Berglund vid Almnäs Bruk i Hjo. Ni finner en närmare beskrivning av pristagarna på Akademin hemsida och Facebooksida, där ni även hittar fler bilder från festligheterna.

Efter mingel i trädgården och en muserande välkomstdrink inne i residenset,

bjöds det till bords i festsalen, där gästerna fick njuta av och gissa om fyra förrätter, som alla byggts upp av råvaror från västsverige. Samtalet flödade, maten avhandlades, begrundades och åts upp, och mycket snart bröts bord till förmån för kaffe, choklad, och armagnac i salongerna.

Vid hemgång i natten fick gästerna med sig en liten kasse med informationsblad, nattamat och godbitar. Det är bara att se fram emot nästa årshögtid.



Bland förrätterna fanns Grebbestadsstron, färskpotatis i kruka (bilden), och 72-gradigt ägg.

MENY 5 MAJ 2011

Hors d'oeuvres
Mutkolvssushi - Färsk vårmakrill från Tjörn med blåstång.
Ocean Ljusa

Fyra förrätter

1. Grebbestadsstron från Bryggudden, med schalottenlök, ärtor, och ärtskott från Austad gård, kryddad med 20-årig lagrad balsamico.
2. Halländsk färskpotatis med hollandaise, rostat rågbröds-hasselnötsjord, och ätliga blommor från Austad gård.
3. Bröd bakat på drav från oceanbryggeriet, med dagskärnat smör från Påverås gårdsmejeri.
4. 72-gradigt ägg från Mällby lantgård på Tjörn med nässlor från Austad gård. Långstekt ölandslök, krutonger på baguette från Ducoin, och lufttorkad skinka från Gudmundsgården. Ocean Glenn No 5 och Ocean 12 Plato Lager.

Varmrätt

Benny Trogens oxinnanlår. Potatis- och ramslösch crunch, vätternsparris från Bernhard Reckermann i Hjo, oxsky, samt tomater från Trollåsen i Bua.
2006 Windsor Sonoma Cab. S.

Dessert, serverad som kaffetillbehör

Chokladmousse på Valrhona Palmira 2005, chokladganache på Valrhona Ampamakia 2006, samt Eclair på Valrhona Gran Couva 2005.

Valrhona carrébitar, Guanaja, Caraïbe, och Manjari.
Kelt Armagnac XO