



# Smak av Finnmark

*Maten i Finnmark er like smakfull og vill som det fantastiske, storslagne landskapet. Naturlige og ferske fristelser hentes direkte fra naturens spiskammer, og vil snart finne veien til langt flere bord i både inn og utland.*

Lokalmatprodusentene i Finnmark er spredt utover det langstrakte fylket, og representerer et bredt spekter av matvarer fra sjø, vidde, innmark og utmark. Her finner du alt fra lam, rein, elg og urter til friske grønnsaker og bær, fisk og skjell – og får du sjansen bør du prøve den gigantiske kongekrabben fra Barentshavet!

Mangfoldet og særpreget som råvarer i Finnmark representerer – både i forbindelse med kultur, tradisjon, natur og klima – gir fylket en helt spesiell identitet som leverandør av utsøkte og ferske norske råvarer. Potensialet i å utnytte dette unike mangfoldet er stort.

I et tett samarbeid med produsenter fra hele fylket skal prosjektet «Mat fra Finnmark» løfte frem en felles merkevare innen matvarer fra Finnmark, samt ha fokus på logistikk og distribusjon. Prosjektet er et samarbeid mellom Finnmark fylkeskommune, Innovasjon Norge og Fylkesmannens landbruksavdeling, der Finnmark fylkeskommune er prosjekteier.

Prosjektet skal gå over tre år og ledes av SINTEF Nord og SINTEF Bedriftsutvikling. Fokuset vil

være på mat produsert og videreforedlet i Finnmark – uavhengig om den er landbruksbasert – fra marin sektor eller fra reindriftsnæringen.

– Hensikten med nettverksprosjekt er å oppnå økt etterspørsel og merverdi på lokale produkter, og derav økt verdiskaping i matnæringene. Det er også en målsetning å bygge nettverk for produsenter og tilbydere, forteller Erle Larsen i Finnmark fylkeskommune.

– Det er veldig positivt at Fylkeskommunen i Finnmark tar initiativ til et slikt prosjekt, der man setter fokus på betydningen av særegne matvarer med en geografisk tilknytning, mener Fridrik Sigurdsson i SINTEF Bedriftsutvikling.

– Gjennom dette prosjektet skal vi gjøre det lettere å finne frem til Finnmarks delikatesser, fra lam med smak av sjø og urter fra beite langs kysten, til smakfulle bær og grønnsaker som modnes i lyset fra lange dager og vilt av rein og rype, tilfører Jørn Eldby i SINTEF Nord entusiastisk.

Ønsker du å vite mer om prosjektet kan du følge utviklingen på [www.sintef.no/bedriftsutvikling](http://www.sintef.no/bedriftsutvikling)