

ALLT OM STOCKHOLM



Allt om Stockholm är Lokaltidningen Mitt i:s nöjesguide. Här hittar du recensioner av nya restauranger, nöjes- och krognheter samt guider till roliga saker att hitta på i Stockholm. På vår sajt www.alltomstockholm.se hittar du allt vårt material, varje dag.

REDAKTÖR Eric Thorsson
MEJL tipsa@aos.se
FACEBOOK "Allt om Stockholm"
TWITTER @alltomstockholm
INSTAGRAM @alltomstockholm

MATFESTIVAL

Ekstedt lockar kändiskockar ut i skärgården

Två dagar med kockar, mathantverkare och en massa mat när Niklas Ekstedt drar ihop matfestivalen Foodstock.

● Den sista helgen i augusti, lördag 31 augusti-söndag 1 september, har krögaren Niklas Ekstedt lyckats få en rad stora namn från krogbranschen att ta sig till Fjäderholmarna och hans nya matfestival Foodstock.

Under de två dagarna får besökarna se hur kockar, krögare och matskribenter arbetar med sitt hantverk – samt äta deras mat såklart.

Anledningen till att vi måste åka båt till en ö utanför Lidingö snarare än att slå upp tält i Kungsträdgården är enkel:

– Vi vill visa upp det vackraste vi har och Stockholms skärgård är något unikt, säger Niklas Ekstedt.

Men trots det understryker han att festivalen främst riktar sig till dem som bor här och han lockar med ett minst sagt namnkunnigt startfält. Bland namnen

som sticker ut finns kocken Daniel Berlin, duon bakom krogen Gastrologik och Tomos Parry som driver en av de mest hajpade restaurangerna i London just nu; Brat.

– Han praktiserade faktiskt hos oss på Ekstedt för några år sedan och det har varit sjukt kul att följa hans resa.

TOMOS PARRY FÅR också sällskap i skärgården av bland annat den turkisk/svenske kocken Mehmet Gürs vars speciella kryddor och yogurtvarianter har varit en utmaning att få ut till Fjäderholmarna.

Den franske nudelkocken Olivier Campardou, vars Atelier Soba i Paris får folk att köa varje dag, har till och med har en egen boveteodling till sina nudlar så de ska

”Att få deltagare att tacka ja var lätt. Nu ska vi bara fixa all logistik.” Niklas Ekstedt

få precis rätt kvalitet.

– Att få deltagare att tacka ja var lätt. Nu ska vi bara fixa all logistik, säger Ekstedt.

Själva tanken med festivalen är att besökarna ska få komma nära kockarna, att se Zeina Mourrada på nära håll i stället för, som många gör varje dag, på Instagram. Att få snacka lite med Claes Grännsjö, mannen bakom krogen Nook eller kanske få några tips av matbloggaren Surtanten eller av kockarna Marion Ringborg och Linn Söderström.

MEN FÖRUTOM ATT se kockarna och andra i branschen på nära håll handlar festivalen såklart om att kaka. Dels kan man som köpa biljetter till middagar och smakprovingar. Men du kan även boka en hel meny.

– Vi vill att det ska vara enkelt och nära även om det handlar mycket om kockar som till vardags gör fine dining. Lite som en musikfestival – och det är därför vi också valt namnet Foodstock.

JOHAN THORNTON



Fiffig mat i enkel skärgårdsmiljö – det är Foodstock i ett nötskal.

Foto: PRESSBILD

Den mest populära boxen från Toscana.

”Passar bra till grillat och annan somrig mat”
MITT KÖK NR 3/2019

”Prisvärt!”
ALLT OM VIN NR 6/2019

ROCCA DI MONTEMASSI
SANGIOVESE

ART NR 4586 · 3 LITER · 13% · 249 SEK

- Sustainable = hållbart producerat
- Kvalitet från Toscanas ideala klimat
- Lagrat på vingården
- Familjeproducent i 7 generationer

Det mest sålda boxvinet från Toscana enligt Opis IQ försäljningsstatistik maj 2019.



249 kr

SUSTAINABLE WINERY

VINET KAN ÄVEN BESTÄLLAS PÅ FLASKA PÅ SYSTEMBOLAGET
89 SEK · ARTIRENUNUMMER 70979

PERINOD-RICARD-SWEDEN.COM · ENJOY ROCCA DI MONTEMASSI RESPONSIBLY

Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem.