



2018-01-25 06:50 CET

Åre - ett mecka för skidälskare och livsnjutare under Gastronomy Week

Nu femte året i rad väntas Åre Gastronomy Week bli fullbokat vad gäller besökare till Åre. Satsningen på skidåkning i kombination med mat och dryck nådde rekordnivå förra året och blev en mycket omtalad upplevelse bland gästerna.

[Åre Gastronomy Week](#) är en hyllning till de lokala kulinariska traditionerna i Jämtland. Sedan starten 2014 har vecka 6 inneburit att hela Åre fylls med mängder av evenemang som fokuserar på byns restauranger och lokala mat- och dryckesproducenter. Som vanligt är programmet skraddarsytt för att

passa alla skidälskare.

– Att kunna avsluta en aktiv skiddag med en gourmetmiddag i världsklass är en svårslagen semesterkombination. Det är jätteroligt att vi ser att vecka 6 vuxit sig så stark och vi tror verkligen på att mat i kombination med skidåkning är en stor attraktionskraft, säger **Niclas Sjögren Berg**, destinationschef på SkiStar i Åre.

Åre Gastronomy Week, som äger rum den 5–11 februari, är ett samarbete mellan byns restauranger och aktörer. Utöver middagsaktiviteter på och runt Åreskutan kan besökarna bland annat ta del av öl/vin och dryckesprovningar, besöka lokala mathantverkare samt gästspel av kända kockar och vinproducenter.

– Åre är verkligen en genuin gourmetskidort, med kärlek för både skidåkning och mat, och närproducerade råvaror ligger hela området varmt om hjärtat. Det känns väldigt inspirerande att det lokala engagemanget uppskattas av skidgästerna, **Calle Hedman**, projektledare för Åre Gastronomy Week.

Utdrag ur programmet:

Varför inte starta dagen med en Åre Gastronomy fukost på Åre Bageri tillsammans med Freeski landslaget. Snacka med Henrik Harlaut om hur han ska ta OS-guld med hjälp av spirulina shots. På restaurang 720 kan du sedan äta en 6-rätters avsmakningsmeny till lunch mitt i skidbacken. Avsluta sedan skiddagen på Åre Ski Inn med att prova öl från deras eget microbryggeri, Svartbergets Fjällbryggeri.

På kvällarna kommer du ha svårt att välja mellan alla olika specialkomponerade vin- och öl middagar, gästspel från kockar och vinproducenter.

Åres egen rappare Petter håller tillsammans med sinavänner i Åre vinklubb en Pimonte skola på Granen, Kristoffer Andersson från Jazzköket i Östersund lär dig att stycka ett lamm och i Åre park kan du göra en middagsvandring med förrätt, varmrätt och efterrätt på tre olika restauranger.

Bilder fria för publicering finns i pressrummet.

För mer information, kontakta gärna:

Niclas Sjögren Berg, destinationschef SkiStar Åre, 070-633 90 51

Calle Hedman, projektledare Åre Gastronomy Week, 073-815 01 13

Mer information om Åre Gastronomy Week finns [här](#).

Kort om SkiStar:

SkiStar AB (publ) är noterat på Nasdaq Stockholm, segment Mid Cap. Koncernen äger och driver alpina skidanläggningar i Sälen, Åre och Vemdalen samt Hammarbybacken (Stockholm) i Sverige, Hemsedal och Trysil i Norge samt St Johann in Tirol i Österrike. Marknadsandelen är i Sverige 50%, i Norge 31 % och totalt i Skandinavien 41 %. Kärnverksamheten är alpin skidåkning med gästens skidupplevelse i centrum. Verksamheten delas in i de tre segmenten; Skidanläggningar - Drift, Infrastruktur och Exploatering.

Bilder och filmer i SkiStars pressrum är fria för publicering tillsammans med information om SkiStar och/eller SkiStars destinationer och produkter.

Kontaktpersoner



Åsa Bergendorf

Presskontakt

press@skistar.com

+46 76 765 09 65