



19
okt 2016

Vildsvinsfestivalen 21-30 oktober 2016

Skribent: **Vin & Matguiden**

Just nu är det säsong för vildsvin. Stockholms vildsvinsfestival är en gastronomisk festival helt tillägnad denna delikatess. Mellan 21-30 oktober kan vi uppleva skogens gris, nose-to-tail, på 5 olika restauranger i Stockholm.

Det är snart dags för Sveriges första Vildsvinsfestival.

Festivalen är en gastronomisk hyllning till ett av skogens mest utsökta, magra och i ordets rätta bemärkelse ekologiska kött. Vildsvinet är klimatsmart, välsmakande och nyttigt.

Alla bilder och information är från Vildsvinsfestivalens sajt.



De speciellt framtagna menyerna är komponerade enligt nose-to-tail-principen som innebär att man använder alla delar av djuret för att skapa fantastiska matupplevelser. Man kan välja en 2-rättersmeny för 350 kr eller en 3-rättersmeny 450 kr. Menyerna lockar med terrin, chark, sliders, korvar, lägg, schnitzel, paté, järpar, ragu, ravioli, rillette, wallenbergare samt saltimbocca.



Festivalen arrangeras av Stockholms Restauranger & Wärdshus och Melanders. Fem av deras restauranger serverar vildsvinsmenyer under festivalen: Konstnärsbaren, Sjöpaviljongen, Ulla Winbladh, Melanders Dalagatan samt Melanders Täby Centrum.



Det naturliga fläsket

Vildsvinskött är inte bara grymt gott utan även magert, klimatsmart och rikt på mineraler, protein och vitaminer.

Skogens gris

Det är inte så konstigt att vildsvin är en relativt ny råvara för många svenskar.

Vildsvinet är nämligen efter närmare 200 års frånvaro åter i de svenska skogarna. Det var på 70-talet som vildsvinet återfördes till Sverige, arten har nu etablerat sig och har observerats i landets samtliga län. Vildsvinet har nu även börjat etablera sig på finkrogarna, vilket verkligen är på tiden. "Vildsvinsfestivalen är ett sätt att slå ett slag för vildsvinsköttet och att ge fler människor möjlighet att upptäcka det oerhört smakrika och miljövänliga köttet? säger Nils Molinder som är matkreatör på Stockholms Restauranger & Wärdshus och Melanders.

Vildsvinet, som kan väga upp till 200 kg, är skygga djur som sällan ses i dagsljus. De är allätare men födan består till 90% av vegetabilier, framförallt rötter, frön, nötter och frukt. Köttet är inte lika fett som tamgrisens men smakar mer.

Info hämtad från festivalens program.

