



En lykkelig Øyvind Bøe Dalelv vant VM i tapas i Valladolid i Spania i går kveld. Foto: Norges sjømatråd

09-11-2017 20:26 CET

Bodøværing vant VM i tapas i Spania

Et jafs tørrfisk fra Nord-Norge kreert av Øyvind Bøe Dalelv ga toppscore hos den kresne spanske juryen i årets internasjonale tapaskonkurransen i Spania.

Vinneren Øyvind Bøe Dalelv er til daglig sous chef på Statholdergaarden og gikk i går kveld rett til topps foran konkurrenter fra 15 land i den internasjonale tapaskonkurransen i Valladolid. Konkurransen er under beskyttelse av Det kongelige spanske Gastronomiske Akademi og har høy prestisje i tapasens hjemland Spania.

-Tørrfisk fra Lofoten står meg veldig nært! Det er en utrolig spennende råvare

å jobbe med. Her tenkte jeg å gjenskape en rett som min far brukte potet og tørrfisk sammen. Jeg har valgt å bruke jordskokk som er en av mine favorittgrønnsaker, sier den nybakte tapasvinneren Øyvind Bøe Dalelv.



Juryens begrunnelse for at nettopp Øyvinds tapasrett gikk rett til topps var:

«Tapasen bringer frem et tydelig inntrykk og smak av sin opprinnelse, nemlig det norske havet. Retten klarer på en balansert måte å bringe frem de enkelte ingrediensenes karakteristiske smaksegenskaper i en balansert kombinasjon - som kan smakes i et jafs.»

Bøe Dalelv kan heretter smykke seg med tittelen «Verdensmester i Tapas». I tillegg vant han en skulptur og 6000 Euro.

- Fantastisk norsk sjømat kombinert med våre dyktige norske kokker er en

formidabel kombinasjon, som gjør at vi sammen kan vinne verden for norsk sjømat, kommenterte Sjømatrådets utsending i Spania Hildegunn Fure Osmundsvåg etter at Bøe Dalelv ble kåret til vinner.



Øvyinds tapasrett har allerede innkassert flere meritter. Det er den samme retten som han vant årets Ganefryd med under «Årets kokk 2017». Den samme retten førte også til at Norges sjømatråd utnevnte han til «Årets tørrfiskambassadør for 2018».

- Tørrfisk har vært et viktig satsningsområdet i hjemmemarkedet og det er svært gledelig for tørrfiskens renommé at Øyvind vinner denne utmerkelsen, sier Sara Møllebakken i Norges sjømatråd.



Norges sjømatråd jobber sammen med norsk fiskeri- og havbruksnæring for å utvikle markeder for norsk sjømat gjennom markedsinnsikt, markedsutvikling, beredskap og omdømmebygging. Sjømatrådet har sitt hovedkontor i Tromsø og har utsendinger i tolv av Norges viktigste sjømatmarkeder. Sjømatnæringen selv finansierer Sjømatrådets virksomhet gjennom en lovpålagt markedsavgift. Norges sjømatråd er et statsaksjeselskap eid av Nærings- og fiskeridepartementet

Kontaktpersoner



Chris Guldberg

Pressekontakt

Direktør, kommunikasjon og samfunn

cg@seafood.no

+47 928 10 707



Dag Sørli

Pressekontakt

Kommunikasjonsrådgiver

ds@seafood.no

+47 970 16 311



Trude Bessesen

Pressekontakt

Senior kommunikasjonsrådgiver

tb@seafood.no

+47 901 83 790