



Pristagarna i Kungsfenan The Swedish Seafood Award 2008 är utsedda.

Fiskeriforskare **Mats Ulmestrand**, Lysekil får Kungsfenan i kategorin Hållbar Fiskerinäring för sitt arbete med utveckling av selektiva redskap. Hans enastående arbete har lett till ett fungerande förvaltningssystem i Västkustens havskraft- och räkfiske. Prissumman är på 200 000 SEK.

De två stjärnkockarna **Moreno Cedroni och Mauro Uliassi** från Italien delar på priset i kategorin Maritim Gastronomi. Dessa gastronomins giganter bryter ny fiskgastronomisk mark. Prissumman 300 000 SEK delas dem emellan.

Årets Skarpsill tilldelas **Svenska Fiskhandelsförbundet** för arrangemanget SM i sjömat. Prissumman är 30 000 SEK.

Sedan 2002 har innovatörer inom forskning, redskapsutveckling, gastronomi och fiskerelaterat entreprenörskap från en rad länder rest till Göteborg och hedrats för sina insatser. Kungsfenan är ett svenskt pris som inspirerar hela världen. Priset har sedan dess erövrat en stark position internationellt som ett riktmärke för utvecklingen av fiskerinäringen och den gastronomiska dimensionen av fisket. I år delas priset ut för sjunde gången på GöteborgsOperan den 30 oktober.

Kungsfenan i kategorin Hållbar Fiskerinäring går 2008 till Mats Ulmestrand, Fiskeriverkets havsfiskelaboratorium i Lysekil, Sverige.

Juryns motivering:

Kungsfenan i kategorin Hållbar Fiskerinäring 2008, tilldelas Mats Ulmestrand, Sverige, för hans framstående och mångåriga insatser för att förbättra fiskemetoder. Prissumman är på 200 000 SEK.

Fiskeriforskaren, Mats Ulmestrand, har i sitt arbete på ett enastående sätt förenat biologisk och teknisk kunskap i utvecklingen av fiskredskap. En grundtanke har varit att finna anordningar som redan vid fisket sorterar fångsten efter storlekar och grupper av arter, vilket är den bästa metoden för att förhindra att otillåten och undermålig fisk fångas och behålls i redskapen. En nyckelfråga har varit att kunna demonstrera att selekterande anordningar förbättrar möjligheten för fisk och skaldjur att överleva.

Han är en av de få fiskeriforskare som har ett odelat stort förtroende hos yrkesfiskarna, genom att han tar sig an deras problem på allvar och därvid åstadkommer resultat som är användbara i det verkliga livet. Yrkesfiskarna har genom pristagaren motiverats att själva finna lösningar som ger dem möjlighet att fortsätta att fiska på de bestånd som tål exploatering, vilket också har lett till ett fungerande förvaltningssystem för såväl delar av räk- som kräftfisket.

Enligt Susanne Baden, professor i marin ekologi, Göteborgs Universitet tillika jurymedlem i Kungsfenan, är det nära samarbetet och den ömsesidiga respekten mellan fiskets intressenter som Mats Ulmestrand företräder en förutsättning för smarta lösningar inriktade på hushållning med en begränsad resurs och tycker att Mats Ulmestrand på ett unikt sätt har lyckats med att visa hur vägarna till det framtida samarbetet kan gå.

forts.

Kungsfenan
The Swedish Seafood Award
Vasagatan 35
SE-411 37 Göteborg
Sweden

Phone: +46 706 350 350
info@kungsfenan.se
www.kungsfenan.se

Kungsfenan i kategorin Maritim gastronomi går 2008 till Moreno Cedroni och Mauro Uliassi, Senigallia, Italien.

Juryns motivering:

Kungsfenan i kategorin Maritim Gastronomi 2008 tilldelas Moreno Cedroni och Mauro Uliassi från Italien. Prissumman 300 000 SEK delas mellan dessa gastronomins giganter verksamma på varsin restaurang i varsin ände av den italienska staden Senigallia. Få andra orter i Europa presterar samma monumentala ryktbarhet på området maritim gastronomi.

I Senigallia ligger två av Italiens mest meriterade fiskkrogar. Moreno Cedronis Ristorante Madonnina del Pescatore och Mauro Uliassis Ristorante Uliassi har bägge stjärnor i Guide Michelin. De två framstående fiskmästarna har förärats diplom, hederstitlar, utmärkelser, tv-program och celebra besök.

Moreno och Mauro behärskar teknik och råvaror till fulländning och bägge är trygga nog att låta havets mest triviala fiskarter paradera tillsammans med de mer exklusiva. De blandar lång erfarenhet och stor respekt för tradition och hantverk med virtuosens vågade utflykter i okänd kulinarisk terräng.

Mod, stor experimentlusta och ömsesidig respekt förenar dessa två stjärnkokar som bryter ny fiskgastronomisk mark.

Leif Mannerström, jurymedlem, är mycket nöjd med valet av pristagare:

- *Båda pristagarna och deras restauranger är föredömen för hela branschen. De blandar lång erfarenhet och stor respekt för tradition och klassiskt hantverk.*
- *Min egen förhoppning är att få se dessa herrar gästspela i Göteborg. Det vore roligt om fler svenskar fick uppleva deras handlag med havets läckerheter.*

Årets Skarpsill 2008 tilldelas Svenska Fiskhandelsförbundet.

Juryns motivering:

Årets Skarpsill – uppstickarpriset för skarpt nytänkande – går 2008 till Svenska Fiskhandelsförbundet för tävlingen SM i Sjömat. Prissumman är 30 000 SEK.

SM i Sjömat innebär att Svenska Fiskhandelsförbundet och fiskhandlarna levererar en trovärdig och positiv replik i debatten om fisket. Fiskhandlarna lyckas genom SM i Sjömat att optimalt ta tillvara på varje del av fisken genom skicklig filéering och på saklig grund redogöra för olika fiskars lägesstatus.

Konsumenten förväntar sig idag att fisken i disken presenteras korrekt och enligt lagkraven av handlare som är lika hemma på fiskartens utbredningsområde, hantering och kulinariska tillredning.

SM i Sjömat arrangerades 2008 för fjärde gången och här är det uppenbart att handlarna antar marknadens utmaning. Fiskhandlare tävlar om att överträffa varandra i professionell fiskhanterings samtliga aspekter. Från osexig men nödvändig hygien till läcker fiskdiskspresentation av ansvarsfullt fiskad och odlad mat från sjö och hav. Allt i syfte att entusiasmera konsumenten att välja sjömat till vardag och fest.

forts.

Fiskfjällsglittrig vetenskap på Fiskoteket – hållbart fiske till framtida fiskälskare – 30 oktober

Presentationen av 2008 års Kungsfenan pristagare sker i Kajskjul 8 den 30 oktober. Här samlas forskare, yrkes- och sportfiskare, myndigheter, massmedia och konsumenter för att under en dag djupdyka i begriplig vetenskap rörande fiske, redskapsutveckling och resursförvaltning. Kockmössa, doktorshatt och sydväst i en fiskfjällsglittrig och lärorik blandning. Fiskoteket handlar även om råvaran och maten. Fisken i köket och på bordet. Nya sorter, nya traditioner, mycket matglädje och framtidstro. Prisutdelningen sker för särskilt inbjudna på GöteborgsOperan samma kväll.

För mer information och bilder kontakta:

Christina Stenberg, mobil 0706–350 350, christina.stenberg@kungsfenan.se

Mer information om Kungsfenan får du också på www.kungsfenan.se eller genom att kontakta Göte Bernhardsson, ordförande Kungsfenan The Swedish Seafood Award, mobil 0705–50 01 22

Utmärkelsen Kungsfenan delas ut i två kategorier

1. Hållbar fiskenäring

Priset delas ut till en person, organisation eller företag som praktiskt eller vetenskapligt har medverkat till att öka kunskapen om havsmiljön och långsiktigt hållbart fiske.

2. Maritim gastronomi

Priset delas ut till en person, organisation eller företag som bidragit till utveckling av fiskmåltiden.

Pristagarna i kategorin Hållbar fiskenäring och Maritim gastronomi delar på 500 000 kronor finansierat av Swedbank och Sparbanksstiftelserna Väst och Första.

Utöver dessa huvudpriser utdelas också Årets Skarpsill

Juryns speciella pris för innovatörer och entreprenörer med skarpt nytänkande.

Priset är på 30 000 kronor och finansieras av Svensk Fisk

forts.



Kontaktuppgifter för pristagarna:

Mats Ulmestrand

Fiskeriverkets havsfiskelaboratorium
Box 4
SE-453 21 Lysekil
Telefon + 46 (0)523 187 27
Mobil + 46 (0) 76 840 77 97
mats.ulmestrand@fiskeriverket.se

Moreno Cedroni

Ristorante Madonna del Pescatore
Lungomare Italia, 11
60017 Marzocca di Senigallia (AN)
Tel + 39 071 698 267
Mobile + 39 335 64 62 994
Fax + 39 071 698 484
www.morenocedroni.it
www.madonninadelpescatore.it
info@madonninadelpescatore.it

Mauro Uliassi

Ristorante Uliassi
Banchina di Levante 6
60019 Senigallia (AN)
Tel + 39 071 65 463
Mobile + 39 335 53 43 934
Fax +39 071 659 327
www.uliassi.it
info@uliassi.it

SM i Sjömat

Svenska Fiskhandelsförbundet
Pirhus 1
Fiskhamnspiren
SE-414 58 Göteborg
Tel + 46 31 14 40 12
www.fiskhandlarna.se
svensk.fiskhandel@telia.com



Medfinansieras av
Västra Götalandsregionen



Medfinansieras av
Europeiska fiskerifonden