



Pressmeddelande 110626

Kock från Skåne vinnare i italienska matlagningsregattan S.Pellegrino Cooking Cup

Det var den skånske kocken Daniel Berlin, från egna restaurangen Daniel Berlin Krog på Österlen, som tävlade för Sverige i den prestigefyllda matlagningsregattan S.Pellegrino Cooking Cup i Venedig under midsommarhelgen. Hans specialkomponerade recept med lättrökt makrill och vilda örter utsågs till bästa maträtt och vann titeln "Young chef of the year".

Daniel Berlin kommer från Landskrona och har tidigare arbetat som kock på flera uppmärksammade restauranger som Leijontornet i Stockholm, Gastro i Helsingborg, Petri Pumpa på Österlen och Torso Twisted i Malmö. På Daniel Berlin Krog i Skåne Tranås förvaltar han den svenska matkulturen genom att skapa innovativa menyer av det naturen ger under säsong.

- Det finns en stor nyfikenhet på svensk gastronomi internationellt och Daniel Berlin och hans unika matlagningskonst har gjort ett starkt intryck på de världsledande krögare som satt i matjuryn. Daniel Berlin är en kreativ kock som verkligen förtjänar utmärkelsen S.Pellegrino Young Chef of The Year, säger Johan Eklöf på S.Pellegrino Sverige.

Det italienska mineralvattnet S.Pellegrino i Sverige utser årligen en kocktalang på frammarsch till titeln "Årets Rising Star" i samarbete med restaurangguiden White Guide. I år gick utmärkelsen till Daniel Berlin som därmed fick chansen att som förste svensk tävla för Sverige i matlagningsregattan S.Pellegrino Cooking Cup, en internationell regatta i Venedig där ett trettiotal båtar tävlar i både segling och matlagning. I konkurrens med tio andra unga kocktalanger från bland annat Italien, Kina och Australien utsågs Daniel Berlin till den bästa unga kocken i årets regatta.

Vinnarmenyn bestod av ljummen, lättrökt makrill i blomkålsyoghurt, kavring med gravad gurka, rå och syltad blomkål samt älgört, granskott och harsyra. Till det matchades dryckerna 2009 Vin de France Chemin de la brune L'Anglore (Eric Pfifferling) samt Acqua Panna.

- Det var jättekul att få visa upp min matlagningskonst i ett sådant prestigefyllt, internationellt sammanhang. Extra kul var det att få servera svenska vilda örter från min egen gård till matjuryn, bara tanken på att berömda Michelin-krögare som Massimo Bottura och Elena Arzak har provat mina syltade granskott gör mig glad, säger Daniel Berlin.

Sammanlagt fanns tre titlar att vinna i S.Pellegrino Cooking Cup 2011:

- Italien, kock Enrico Pianegonda, vinnare av **The Cooking Cup Trophy** (båt/kock som lyckas bäst i både matlagning och segling, utses bland de cirka 30 båtar som tävlar).

- **Israel, kock Orel Kimchi**, vinnare av **Inside The Cooking Trophy** (båt/kock som lyckas bäst i både matlagning och segling bland S.Pellegrinos 11 egna tävlingsbåtar där en framgångsrik professionell kock tävlar ombord).
- **Sverige, kock Daniel Berlin**, vinnare av **Acqua Panna & S.Pellegrino Young Chef of The Year** (utses bland kockar under 30 år som lagat den bästa maträtten ombord på S.Pellegrinos egna båtar).

Högupplöst pressbild på Daniel Berlin bifogas med utskicket, fler pressbilder från regattan läggs ut för nedladdning på <http://portal.sanpellegrino.com> (Media&Relations&Events > Press room)

Username: media

Password: media123

För mer information om S.Pellegrino Cooking Cup, kontakta:

Johan Eklöf, marknadsansvarig S.Pellegrino Sverige för Di Luca & Di Luca AB

Mobil: +46 70 978 40 53

E-post: johan.eklof@diluca.se

För intervju med Daniel Berlin, kontakta:

Eva Kjeller, presskontakt i Sverige för S.Pellegrino Cooking Cup

Mobil: + 46 70 910 10 43

E-post: eva.kjeller@prat.se

Om S.Pellegrino Cooking Cup:

S.Pellegrino Cooking Cup arrangeras av S.Pellegrino i samarbete med Venedigs yachtclub Compagnia della Vela som har sin bas vid San Marco-torget. Tävlingen är öppen för segelbåtar mellan 6 och 20 meters längd samt för både proffs- och amatörkockar.

På fredagen den 24 juni lagade de tävlande kockarna 160 portioner av sin tävlingsrätt till välkomstbanketten på Hilton Molino Stucky Hotel där besökarna fick rösta fram sina favoriter. På lördag 25 juni besökte de tävlande kockarna först matmarknaden Rialto för att köpa råvaror till de fem portioner av tävlingsrätterna som enligt tävlingsreglerna ska lagas ombord. Den cirka 3,5 timmar långa seglingen i venetianska lagunen gick mellan Lido och San Giorgio Maggiore.

För att bedöma tävlingen finns två jurygrupper, en för segling och en för matlagning. Tävlingsrätterna bedöms för smak, presentation och matchning av vin och vatten inför en matjury med ett tiotal världsberömda toppkockar som exempelvis spanska Elena Arzak (#8 S.Pellegrino 50 Best /***Michelin), italienska Massimo Bottura (#4 S.Pellegrino 50 Best /**Michelin) och österrikiska Karl Obauer (**Michelin).

Med i juryn satt även förra årets vinnare av Acqua Panna & S.Pellegrino Young Chef of The Year, Chris Keung från Hong Kong, och modedesignern Vittorio Missoni som är hedersmedlem i juryn då det är ombord på hans båt juryn seglar i regattan.

Om S.Pellegrino Sverige

S.Pellegrino är ett naturligt mineralvatten som serveras på många av världens bästa restauranger. S. Pellegrino har sitt ursprung från orten San Pellegrino i Italiens bergsmassiv och har en rik smak och små bubblor som gör att vattnet passar bra till gourmetmat och i kombination med vin. I Sverige representeras S.Pellegrino av

Di Luca/ Di Luca AB, det ledande svenska företaget för god mat och dryck från medelhavsområdet. Läs mer på www.sanpellegrino.se och www.diluca.se.