



# Malta

## Tourism Authority

## Landbrugsoplevelser og autentiske smagsoplevelser – agroturisme er i vækst på Malta

Maltas madkultur er kendetegnet ved små landbrug, lokale råvarer og en tradition, hvor landskabets rytmer og smagsoplevelser er i centrum ved middagsbordet. Agroturisme og farm-to-table-initiativer giver mulighed for at opleve ørgruppens kulinariske arv og hverdagsliv på tæt hold.

### Fra historiske påvirkninger til lokale specialiteter

På Malta er lokale råvarer i centrum. Klimaet er gunstigt for tomater, ferskner, blodappelsiner og kartofler, mens havet byder på sæsonfisk som den milde, magre lampuki, der er særlig populær om efteråret. Århundreders historiske påvirkninger har formet et eklektisk køkken, hvor mange traditionelle retter har provencalske elementer, herunder hyppig brug af vin som smags giver. Samtidig er det italienske køkken tydeligt i udvalget af restauranter, hvor der serveres både pizza og pasta i maltesisk stil.

Blandt de mest kendte specialiteter er pastizzi – sprøde kager fyldt med ricottaost eller ærtepuré – og det rustikke, ringformede brød ftira, der er fyldt med tun, tomat, kapers, oliven og friske urter. Lokale oste og pålæg tilføjes ofte, såsom bønnepålæg bigilla. Maltesisk hverdagsmad omfatter også varme supper med grøntsager og ost, solide pastaretter bagt i ovnen og forskellige typer fyldte grøntsager.

### Tuta Agrotourism – bæredygtig innovation i det landlege Gozo

I Gozo, med udsigt over kystbyen Xlendi, ligger Tuta Agrotourism – et moderne landbrugskompleks, hvor bæredygtighed og lokalt producerede fødevarer er i centrum. Virksomheden drives af brødrene Jochen og Stephan Tabone, der sammen med andre familiemedlemmer har skabt frodige afgrøder på trods af Gozos tørre klima, takket være en godkendt underjordisk kilde. Gæsterne bor i fritliggende værelser omgivet af haver og får serveret måltider tilberedt af råvarer fra gården, der ligger kun få hundrede meter derfra. Deres onkels mælkeproduktionsbedrift og drivhus i nærheden er også åbent for besøgende.

### Ta' Ġingel – familietraditioner og autentiske smagsoplevelser nær St Paul's Bay

Et andet populært agriturismested er Ta' Ġingel nær St Paul's Bay. Med rødder i flere generationers landbrug har Mark Micallef og hans familie udviklet et B&B med fokus på familietraditioner og lokalt producerede fødevarer. Gårdens egen produktion af gbejna – de små oste, der er typiske for Malta – er central, og det meste af Ta' Ġingels menu er baseret på produkter fra egen jord og nærliggende avlere. Måltiderne serveres med friskbagt brød, friske grøntsager, oliven og lokale vine, og gården har også en butik, der sælger delikatesser fra gården og det omkringliggende område. Ta' Ġingel Bed & Breakfast er designet til at give gæsterne umiddelbar adgang til både landlivet og smagene fra det maltesiske køkken i et miljø præget af ro og autenticitet.

**Kontakt (media):**

Visit Malta i Skandinavien och Finland

E-post: [VisitMalta.Nordic@aviareps.com](mailto:VisitMalta.Nordic@aviareps.com)