



Malta

Tourism Authority

Gårdsopplevelser og autentiske smaker - agroturisme i vekst på Malta

Maltas matkultur er preget av småskala jordbruk, lokale råvarer og en tradisjon der landsbygdens rytmer og smaker står i sentrum på middagsbordet. Agroturisme og fra gård til spisebord initiativer gir besøkende mulighet til å oppleve øygruppens kulinariske arv og hverdagsliv på nært hold.

Fra historiske påvirkninger til lokale spesialiteter

På Malta spiller lokale råvarer hovedrollen. Klimaet er gunstig for dyrking av tomater, fersken, blodappelsiner og poteter, -mens havet byr på sesongfisk som den milde, magre lampuki, som er særlig populær om høsten. Århundrer med historiske påvirkninger har formet et mangfoldig kjøkken, der mange tradisjonelle retter har provençalske innslag -med blant annet hyppig bruk av vin som smaksetter. Samtidig er den italienske innflytelsen tydelig i restaurantutvalget, med pizza og pasta i maltesiske varianter.

Blant de mest kjente spesialitetene er: -pastizzi et sprøtt bakverk fylt med ricotta eller ertestuing, -og det rustikke, ringformede brødet ftira, fylt med tunfisk, tomat, kapers, oliven og friske urter.

Lokale oster og pålegg brukes ofte, som bønnepålegget bigilla. I hverdagskosten inngår også varme supper med grønnsaker og ost, mettende ovnsbakte pastaretter og ulike typer fylte grønnsaker.

Tuta Agrotourism -bærekraftig nyskaping på landsbygda på Gozo

På Gozo, med utsikt over kystlandsbyen Xlendi, ligger Tuta Agrotourism. -Et moderne gårdsanlegg, der bærekraft og lokal matproduksjon står i sentrum. Virksomheten drives av brødrene Jochen og Stephan Tabone. Til tross for Gozos tørre klima, og med god hjelp fra øvrige familiemedlemmer og en godkjent underjordisk kilde, har brødrene lyktes med å skape frodige avlinger. Gjestene bor i frittstående rom omgitt av hager, og får servert måltider laget av råvarer hentet fra gården, bare noen hundre meter unna. -Deres onkel i nærheten driver med drivhus og melkeproduksjon, og gården hans er også åpen for besøk.

Ta' Ġingel -familietradisjoner og autentiske smaker nær St. Paul's Bay

Et annet populært agroturismemål er Ta' Ġingel, nær St. Paul's Bay. Med røtter i flere generasjoner med gårdsdrift, har Mark Micallef og familien hans utviklet et B&B med fokus på familietradisjoner og lokalprodusert mat. Gårdens egen produksjon av gbejna -de små, karakteristiske maltesiske ostene, står sentralt. Mesteparten av menyen er basert på råvarer fra egen jord og nærliggende produsenter. Måltidene serveres med nybakt brød, ferske grønnsaker, oliven og lokale viner.

Gården har også en butikk som selger delikatesser fra gården og nærområdet. Ta' Gíngel Bed & Breakfast er utformet for å gi gjestene umiddelbar tilgang til både landlig liv og smakene av maltese kjøkken, i omgivelser preget av ro og autentisitet.

Kontakt (media):

Visit Malta i Skandinavien och Finland

E-post: VisitMalta.Nordic@aviareps.com