

## Et eventyr i øvre Sunndal

**- Aller øverst i Sunndalen gjemmer det seg et eventyr, sier Øystein Folden.**

LINA ENGELSRUD  
lina.engelsrud@auraavis.no  
930 35 070

Torsdag kveld kommer han til biblioteket på Sunndalsøra. Folden vil fortelle om Vollasetra

tra og arbeidet med å gjenskape kulturlandskapet der.

Store deler av fjellene i Sunndal kommune er fredet, noe som har betydd at mange dyre- og plantearter har fått bedre vilkår.

Dessverre er det mindre seterdrift enn tidligere. Ikke på grunn av fredning men fordi det ikke lenger er god forretning for landbruket.

Det betyr at mange planter og insekter ikke lengre har et levested, fordi områdene gror igjen. Det er denne gjengroingen som Naturvernforbundet hindrer ved at gjennomføre gammeldags høyslått på Vollasetra og Langbakksetra hver sommer.



**SLÅTT:** Naturvernforbundet har god, gammeldags slått på Vollasetra og Langbakksetra hvert år.

ARKIV

Kortreist kvalitetsmat

# Bedrifter hedret

**Lokale landbruksbedrifter fortsetter å høste priser. Nå er Tingvollost tildelt fylkesprisen Årets Bedrift, mens Mosbøen Gård fikk Spesialitet-merket for sitt flatbrød med ramsløk.**

JAN ØDEGÅRD  
jan.odegard@amedia.no  
481 41 566

Verdifulle arbeidsplasser, profilering av Tingvoll og regionen og et solid økonomisk resultat imponerte juryen som kåret Tingvollost til Årets bedrift i fylket.

Tingvollost kjempet om den gjeve prisen med 38 andre bedrifter. Prisen vil bli delt ut under fylkestinget i april.

Prisen deles ut hvert år. Bare en gang tidligere har prisen gått til en lokal bedrift. Hydro Aluminium mottok prisen i 2004.

Regional- og næringsutvalget i Møre og Romsdal fylkeskommune valgte i år å gi prisen til den familiedrevne bedriften i Torjulvågen. Osteprodusenten lager for tida verdens beste ost, blåmuggosten Kraftkar, og har virkelig satt Tingvoll på det internasjonale matkartet.

- Tingvollost er en betydelig arbeidsplass i kommunen, de bruker lokale leverandører og bygger nettverk med andre regionale aktører, sier leder i utvalget, Runar Vestheim.

- Tingvollost har satt regionen og Norge som osteland på verdenskartet. Siden bedriften ble etablert for 14 år siden har de vært Tingvoll sitt visittkort mot omverden, sier han.

Vestheim trekker også fram bedriftens tydelige miljøprofil ved gjenbruk av energi, rensing av vann og kildesortering.

### Ny spesialitet

Også Mosbøen gård i Øksendal har fått heder. Matmerk har gitt Spesialitet-merke for deres flatbrød med ramsløk.

Flatbrødet er laget av byggemel fra Skjåk og hvete- og rugmel fra Holli mølle, og smakes til med puré laget på lokal ram-



**BØTTER INN:** Tingvollost fortsetter å bømte inn priser. Nå er gründerbedriften fra Torjulvågen kåret til «Årets bedrift» i Møre og Romsdal.

ARKIV

sløk og salt fra North Sea Salt Works på Aukra.

- Det er viktig for oss å benytte lokale råvarer for å framheve vår unike smak, forteller Åse Torvik fra Mosbøen gård.

Flatbrødet kjevles for hånd og stekes på takke. Resultatet er et tynt, sprøtt og smaksrikt flatbrød som passer like godt som tilbehør til mat, som ren snacks.

- Vi er stolte og glade. Dette er et bevis på at det produktet vi har utviklet, og det håndverket vi legger i våre varer blir anerkjent og lagt merke til, sa Åse Torvik fra Mosbøen gård da hun mottok Spesialitet-merket for sitt Flatbrød med mild ramsløk under Gründerdagen hopid.no på høyskolen i Molde.

- Å få tildelt Spesialitet-merket er en ære. Vi er stolte over at alle ostene våre har fått tildelt

Spesialitet, sa osteprodusent Kristin Waagen i Tingvollost da hun delte ut hederen.

### Uavhengig fagjury

Spesialitet er merkeordningen som viser vei til de unike smaksopplevelsene.

Hvilke produkter som kommer gjennom nåløyet bestemmes av en uavhengig fagjury, som sniffer, smaker og smatter seg gjennom produktene.

Spesialitets fagjury var veldig begeistret for Mosbøens flatbrød med ramsløk, og mente de syltynne flakene har en sprø konsistens, og en mild og deilig smak av ramsløk og havsalt.

- Dette er så godt at jeg kan spise det som snacks, sier adm. dir i Matmerk, Nina Sundqvist.

- Selv uten dipp, humrer hun.



**SPECIALITET:** Fra venstre: prisutdeler Kristin Waagen fra Tingvollost, Mosbøen Gård ved Åse Torvik og Anders Øverås og prosjektleder Marit Strand fra Matmerk.