

[Stäng](#)[Helsingborgs Dagblad - Årets dagstidning och Årets redaktion](#)[Läs artikeln på mobilsajten](#)

Publicerad 4 mars 2013 kl. 20:36 Uppdaterad 4 mars 2013 kl. 20:41

Han bjuder på årets matupplevelse

För bara några veckor sedan fick han Gastronomiska akademins guldmedalj. Ikväll har hans krog utsetts till "Årets matupplevelse" av restaurangguiden White Guide.

LANDSKRONA. "Årets matupplevelse", den bjuder Landskronapågen Daniel Berlin Krog i Skåne Tranås på. Åtminstone om man får tro [restaurangguiden White Guide](#), som av många anses vara den svenska motsvarigheten till Guide Michelin, där bara de bästa matställena listas.

I årets upplaga av White Guide har närmare 800 restauranger och 90 barer bedömts och därefter har vinnare i en mängd olika kategorier korats. Vinnarna presenterades på måndagskvällens White Guide Gala som hölls i Vinterträdgården på Grand Hotel i Stockholm. En av kategorierna är alltså "Årets matupplevelse".

Motiveringen till utmärkelsen är att Daniel Berlins krog står "för en stor upplevelse i det lilla formatet, där den nära omgivningen aktivt efterforskas på de bästa råvarorna, som avlockas dofter och smaker man inte trodde fanns, i en inspirerad, sinnlig matlagning med förståelse för säsong och skönheten i det enkla".

White Guide skapades 2004 genom att de två restaurangguiderna Gourmet 199 Bord och Vägarnas Bästa slogs samman.

Förutom Daniel Berlin finns Gastro i Helsingborg på plats 12 på listan över internationell mästartklass. Sofiero Slottsrestaurang finns på plats 19.

Anna Söderquist
anna.soderquist@hd.se
0418-49 65 06

Helsingborgs Dagblad AB Helsingborgs Dagblad AB Helsingborgs
Dagblad AB



Daniel Berlin inledde sin gastronomiska karriär på Selma Lagerlöfgymnasiet i Landskrona.
JENNIE LORENTSSON JENNIE LORENTSSON



Även Gastro uppmärksammades på galan.
HD/NST ROLAND BENGTTSSON