

Asiantuntijat ja maallikot läheltä ja kaukaa arvioivat tuotteita ensimmäisessä avoimessa Artesaaniruuan SM-kilpailussa

Lokakuun 11. päivänä arvioidaan kaikki Artesaaniruuan avoimen Suomenmestaruuskilpailun osallistuvat tuotteet. Kilpailu järjestetään Yrkeshögskolan Novialla, Raaseporin Tammisaarella.

Kilpailulla halutaan kannustaa ruoka-artsaneja työssään ja innostaa heitä kehittämään yrityksiään ja tuotteitaan, kertoo tuomarityöskentelystä vastaava **Harriet Strandvik**, Mathantverk på Ålandin projektipäällikkö.

Kilpailuun osallistuu runsaat 60 yritystä 170 tuotteella, jotka kilpailevat kategorioissa meijerituotteet, leipomotuotteet, kala-, liha-, marja- ja hedelmä, vihannes- ja sienituotteet sekä juomat ja innovatiiviset artsaaniruuat. Innovatiivinen artsaaniruoka on toimialasta riippumaton artsaaniruokatuotteiden luokka, jossa tuotteet ovat jostakin näkökulmasta katsoen erityisen innovatiivisia ja uraauurtavia. Tänä vuonna sarjassa kilpailee 12 tuotetta. Kilpailevat tuotteet on jaettu yhteensä 29:ään luokkaan.

Kilpailun tuomaristo työskentelee yleisön silmien edessä tiistaina 11. lokakuuta kello 11 alkaen Novian entisessä ruokalassa.

Yhdeksän tuomariryhmää käyttää kokonaisen päivän arviointiin. Tuomaristo arvioi kilpailutuotteet kullekin luokalle sovitettujen kriteereiden mukaan. Erityisesti arvioidaan tuotteiden ulkonäkö, koostumus, tuoksu ja ennen kaikkea maku. Mukana on mm. sinihomejuustoja, kovia juustoja, marmeladeja, hilloja, raakamakkaraa, ilmakeivattua lihaa, kalatuotteita, hapanleipiä ja juomia. Yritysneuvoja Jonas Harald, Yritystalo Dynamosta, on tarkistanut kaikki ilmoitetut tuotteet ja jakanut ne kilpailuluokkiin. – Olemme pitkälti seuranneet ruotsalaisen Eldrimnerin luokitteluja, mutta olemme huomioineet myös suomalaisen tuotannon erityspiirteitä. Mukana on esimerkiksi täytettyjä leipomotuotteita, joilla on pitkä perinne Suomessa. Kilpailuluokka käymisteitse valmistetuille juomille, kuten pohjoismaiset viinit ja pohjoismainen aito siideri, on herättänyt kiinnostusta: meillä on yhteensä 31 tuotetta tässä sarjassa, Harald kertoo.

Jonas Harald on itse osallistunut tuomarina Ruotsin avoimiin mestaruuskilpailuihin ja kertoo tuomarityöskentelyn olevan sekä vaativaa että mielenkiintoista. – Tuomarin työ on haastavaa ja vastuullista. Arvioitavana on monta eri ominaisuutta, joita vertaillaan toisiinsa, mutta loppupäässä valikoituu yleensä selvä voittaja, Harald tiivistää.

Nimekäs tuomaristo

Jokaiseen tuomariryhmään kuuluu alan tuntevan puheenjohtajan lisäksi vähintään kolme jäsentä.

Kilpailuraati koostuu asiantuntijoista ja maallikoista kuten mm. ruokatoimittajista, opettajista, tutkijoista ja muista ruoka-alan toimijoista. Tuomariston kokoonpano löytyy tästä:

<https://www.novia.fi/assets/Sidor/2/1953/Tuomariston-jasenet-2016.pdf>

Kilpailuraadin puheenjohtajat ovat nimekkäitä toimijoita. Esimerkiksi saksalaissyntyinen lihamestari **Gero Geick** toimii sekä Suomessa että Saksassa ja on tunnettu mm. nimeään kantavista lihatuotteista. Muista puheenjohtajista mainittakoon kansainvälisen uran viinien parissa luonut **Lauri Vainio**, ravintoloitsija **Filip Langhoff** helsinkiläisestä Michelin-tähdellä palkitusta Ask-ravintolasta sekä ruotsalainen leipomomestari **Manfred Enokson**.

Kilpailun palkinnot jaetaan 12. lokakuuta juhlaillallisen yhteydessä Fiskarsin Ruukissa. Palkitut tuotteet esitellään tuotenäyttelyssä torstaina 13. lokakuuta Yrkeshögskolan Novian tiloissa. Silloin on mahdollista tutustua tuomariston arviointeihin ja tuottajiin.

Kilpailu toteutetaan maa- ja metsätalousministeriön, Yrkeshögskolan Novian ja Rannikon ruoka-projektin yhteistyönä. Kilpailu on osa Pohjoismaiden ministerineuvoston Suomen puheenjohtajuusvuoden ohjelmaa. Ohjelmassa on useita ruoka-alan tapahtumia, joista artesaaniruuan SM-kilpailu on laajin. Hankkeelle on myönnetty varoja myös Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelman kautta.

Lehdistö toivotetaan lämpimästi tervetulleeksi kilpailuun. SM-kisan ohjelmaan kuuluu ajankohtaisia seminaareja, yritysvierailuja ja iltatilaisuuksia.

Lisätietoa: www.novia.fi/mathantverkfm

Harriet Strandvik, +358 (0)457 345 1039, harriet.strandvik@gymnasium.ax (tuomaristo ja arvioinnit) Jonas Harald, +358 (0)50 548 3400, jonas@dynamohouse.fi (kilpailuluokat ja säännöt) Mona Salama, Yrkeshögskolan Novia, p. 044 987 4349, mona.salama@novia.fi (viestintä)