

Ilmoittautuminen Artesaaniruuan SM-kisoihin 2018 on alkanut

Avoimet Artesaaniruuan SM-kilpailut järjestetään 21.-23.3.2018 Raaseporissa. Ilmoittautumisaika kilpailuun on 1.12.2017-18.2.2018. Kilpailu on avoin suomalaisille, pohjoismaisille ja Baltian maiden osanottajille.

- Kisa järjestetään nyt kolmatta kertaa Suomessa. Kilpailu on avoin artesaaniruokatuotteille seuraavissa luokissa: maitotuotteet, lihatuotteet, kalatuotteet, leipomotuotteet, marjat ja hedelmät, vihannes- ja sienituotteet, kylmät mauste- ja ruokakastikkeet, pikkupurtavat, pohjoismaiset juomat ja innovatiiviset artesaaniruokatuotteet, kertoo projektipäällikkö **Ann-Louise Erlund**.

Kilpailun tavoitteena on tehdä artesaaniruokaa tunnetuksi ja edistää alan kehitystä sekä kannustaa ruoka-artesaaneja heidän työssään ja kehittää sekä yrityksiä että tuotteita. Artesaaniruoassa asetetaan erityistä painoa sille, että raaka-aineet ovat paikallisia ja niiden alkuperä on tunnettu. Siksi on tärkeää, että ilmoittautumisen yhteydessä annetaan mahdollisimman paljon tietoa. Tuomariston asiantuntijoiden rakentava palaute antaa tuottajille arvokasta tietoa ja inspiraatiota.

- Uusia kilpailuluokkia ovat mm. täytetyt leipomotuotteet, hapatetut vihannekset ja aito siideri, kertoo kilpailun johtajistoon kuuluva **Jonas Harald**, joka vastaa kilpailuluokista ja säännöstöstä. Kukaan ei ole voinut olla huomaamatta, että kiinnostus käsityöläisolutta kohtaan on Suomessa suurta, mutta nyt noste on tarttunut myös siideriin. Aito siideri on kulttuurijuoma, jolla on pitkä historia. Nyt on kysyntää siideristä, joka ei sisällä lisätyjä maku- tai väriaineita, ja joka on valmistettu raaka-aineita ja käsityöläistaitoja kunnioittaen.

Kilpailu on Suomen merkittävin ruoka-artesaanien näyttämö. Kilpailun yhteydessä järjestetään seminaariohjelma, johon liittyy esitelmiä, työpajoja ja käyntejä seudun yrityksissä. Ohjelma on avoin kaikille kiinnostuneille. Ohjelma houkuttelee mukaan ruoka-artesaaneja, yrittäjiä, julkisen sektorin ja elintarvikejalostuksen edustajia. Se tarjoaa erinomaisen mahdollisuuden ideoiden ja kokemusten vaihtamiseen.

Lisätietoja:

Ann-Louise Erlund, puh. 044-799 8406, sähköposti: ann-louise.erlund@novia.fi

Jonas Harald, puh. 050-548 3400, sähköposti: jonas@dynamohouse.fi

www.novia.fi/mathantverkfm/fi



Kuvateksti:

Fiskarsissa toimivan Kuura Ciderin **Petri Halmetoja** uskoo aidon siideriin suosion kasvuun. Hän on eräs *Suomalaisen aidon siiderin seura* -kannatusyhdistyksen perustajista ja voitti jääsiiderillään kultamitalin artesaaniruuan SM-kisoissa vuonna 2017.