

Ruoka-artsaanit kokoontuvat Tammisaareen lokakuussa

Ensimmäinen avoin Artesaaniruuan suomenmestaruuskilpailu järjestetään 10.–13. lokakuuta Raaseporin Tammisaarella Yrkeshögskolan Novialla. Kilpailu on avoin myös pohjoismaisille osallistujille ja on houkuttellut ruokakäsityöläisiä Suomesta sekä Ruotsista. Kilpailuun osallistuu noin 60 yrittäjää 150 tuotteella, jotka kilpailevat yhdeksässä luokassa.

Kilpailun yhteydessä järjestetään joukko ajankohtaisia seminaareja ja yritysvierailuja, jotka ovat avoimia kaikille ruuasta kiinnostuneille ja ruoka-alan toimijoille. – Seminaarit, iltatilaisuudet ja yritysvierailut ovat tärkeä osa kilpailuja ja tarjoavat erinomaisen mahdollisuuden verkostoitua, kertoo **Seija Ahonen-Siivola** maa- ja metsätalousministeriöstä. Ahonen-Siivola tuo yhdessä Pohjoismaisen ministerineuvoston edustajien kanssa seminaarissa esille Uusi pohjoismainen ruoka -ohjelmaan kuuluvan pohjoismaisen brändityön.

Projektipääällikkö **Ann-Louise Erlund** Novian Rannikon Ruoka-projektista on rakentanut monipuolisen seminaariohjelman. Esimerkkinä mainittakoon **Jenny Neikell**, joka pitää alustuksen fermentoinnista, joka tarkoittaa mikro-organismien hyödyntämistä ruuanlaitossa. Ruotsalainen ruoka-artsaani Jenny Neikell on tunnettu blogistaan *Surtantens syrade*. Islantilainen **Thora Valsdottir** esittelee puolestaan Länsi-Pohjoismaiden ruokakulttuuria ja artesaaniruokaa.

Maria Tigerstedt, joka toimii Suomen Viiniryttäjien ry:n tiedottajana, esittelee tilaviinin historiaa Suomessa ja tuotannon tulevaisuuden näkymiä. – Vaikka ala on suurten haasteiden edessä mm. lainsäädännön osalta, on tilaviinien kokonaistuotanto pysynyt samana, viinitilojen pienenevästä määrästä huolimatta, Tigerstedt kertoo. Tuottajamäärän lasku johtuu siitä, että yrittäjillä ei ole suvussa halukkaita jatkajia ja sukupolvenvaihdos ei ole tästä syystä toteutunut. Tällä hetkellä Suomessa on noin 25 aktiivista tilaviiniryttäystä, Tigerstedt arvioi.

Seminaarien aikana käsitellään lisäksi mm. pohjoismaista ruokakulttuuria ja pohjoismaista saaristoyhteistyötä. Yrittäjät saavat markkinointivinkkejä ja innovatiivisia pakkausideoita. Kilpailu huipentuu juhlaillalliseen keskiviikkona 12. lokakuuta Fiskarsin Ruukissa, jolloin voittajatuotteet esitellään ja palkitaan. Ilmoittautumisia seminaareihin, yritysvierailuihin ja iltatilaisuuksiin otetaan vastaan 30. syyskuuta asti osoitteessa:

<https://www.novia.fi/mathantverkf/seminaariohjelma/seminaari-ilmoittautuminen>

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 kehittämisohjelman kautta.

Lisätieto: www.novia.fi/mathantverkf

Seija Ahonen-Siivola, maa- ja metsätalousministeriö, Suomen puheenjohtajuuskauden ruokateeman vastuuhenkilö, p. 0295 162 173, etunimi.sukunimi@mmm.fi

Ann-Louise Erlund, Yrkeshögskolan Novia, p. 044 799 8406, etunimi.sukunimi@novia.fi (käytännön ohjeet kilpailusta)

Mona Salama, Yrkeshögskolan Novia, p. 044 987 4349, mona.salama@novia.fi (viestintä)