

*This is an electronic reprint of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.*

*Please cite the original version:*

Holm, C., & Dahlberg, U. (2021). Fröet till en nyländsk matidentitet är sått. *Hufvudstadsbladet* 20.12.2021, s 24–25.

## ***Serie: Nyland som matregion: Har Nyland en egen gastronomisk identitet?***

*Kan Nyland bli en matregion? Den frågan ställdes hösten 2018 och innebar starten på ett omfattande arbete för att kartlägga vad som gör Nyland unikt som matproducerande region. Under tre års tid har projektet Matregion Nyland vid yrkeshögskolan Novia arbetat för att lägga en grund för fortsatt utveckling. Målet har varit att hjälpa Nyland bygga en identitet kring hållbar mat, att lyfta upp rena lokala smaker, öka samarbetet, efterfrågan och utbudet, att stärka potentialen att utvecklas i hela värdekedjan.*

*Produkterna som valdes ut för kartläggning var äpplen, nypotatis, kulturspannmål och naturbeteskött. Hur upplevs och används dessa produkter av det offentliga köket, turisterna och nylänningen själv, och kan de bli exportvaror?*

*Projektet finansieras av Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling och Stiftelsen Finlandssvenska Jordfonden. I en reportageserie på sex delar presenteras en del av resultaten nu i HBL.*

## **Fröet till en nyländsk matidentitet**

Christoffer Holm & Ulrika Dahlberg

**I tre års tid har projektet Matregion Nyland följt upp vad som gör Nyland unikt som matregion, vad våra gårdar är experter på, och var det finns utvecklingspotential. De flesta är överens. Ett frö till en egen matidentitet finns redan.**

- Dels har vi traditioner, dels finns här så många människor att det är enkelt att pröva en massa nytt. Människor vill dessutom testa nya saker. Kanske det handlar om att vi är modiga?

Så svarar Mari Siivonen, grundare av den lokala reko-ringen i Dickursby, Vanda, på frågan om vad som kännetecknar Nyland som matproducerande region. Henrik Creutz, spannmålsodlare och greve på herrgården Malmgård nordost om Borgå, är inne på samma linje.

- Nyland har ju många olika aktörer samlade på samma plats, och närheten mellan stad och landsbygd är tydlig. Redan det gör ju Nyland till en matproducerande region.

Att spåra vilka egenskaper som redan gör, eller har potential att göra, Nyland till en egen gastronomisk eller matproducerande region har varit ett av målen för det treåriga projektet Matregion Nyland på yrkeshögskolan Novia. Lärdomarna har varit många. De nyländska matproducenterna och -konsumenterna har förutom mod också ett stort kunnande, en nyfikenhet och framför allt en uppskattning för det rena, goda, hållbara och lokala.

Producenter, konsumenter och andra aktörer talar dessutom om stolthet, något Matregion Nyland redan tidigt ville arbeta för.

- Vi kan utan tvekan vara stolta över de smakrika råvarorna, den långa säsongen och ett mångsidigt utbud, säger köksmästare Ari Ruoho på restaurang Nokka i Helsingfors.

På Bålaby gård i Svartå, Raseborg, syns samma stolthet.

- Allting ger ju så mycket mer om man verkligen tycker om det man gör, och det gör vi här i Nyland. Vi tycker om och är stolta över vad vi producerar, säger Kristina Lindström som driver gården tillsammans med sin man Björn.

Exemplen på vad aktörerna i Nyland kan vara stolta över är många. Mari Siivonen tror att det vid sidan av nyfikenheten och modet även handlar om att regionen är uppfinningsrik. Dessutom är utbudet stort, något även Emmi Nurmi på Bovik ekogård i Ekenäs skärgård påtalar.

- Här finns många småproducenter och de är ganska synliga nuförtiden. Vi har omfattande direktförsäljning, livskraftiga reko-ringar, och här händer en massa kring närmat och småskalig produktion.

### **En svår ekvation**

Men vad identiteten sist och slutligen omfattar är ändå svårt att säga, särskilt då regionen är ganska splittrad och består av både skärgård och storstad, personligt och internationellt, smått och stort. Dessutom har Nyland en stor variation och bredd i både kultur och efterfrågan, produktion och samarbeten. Mari Siivonen tror ändå att en del av identiteten kan handla om just detta.

- Kanske någon form av fusion mellan olika kulturer och intryck? Att vi utvecklat våra egna nischer vid sidan av traditionerna?

Under resan genom matregion Nyland har Novia klarlagt att Nyland redan har en massa, men också att regionen är splittrad och att en del av potentialen inte nyttjas. Varför? Henrik Creutz har åtminstone en förklaring.

- Jag tror att vi ofta tittat på Nyland väldigt småskaligt. Vi har utgått från en by, en stad eller en liten region. Jag tror att hela Nyland - både öst, väst och centrala delar av Nyland - skulle kunna samarbeta mer. Jag tror det finns mycket vi kan ge till varandra.

En del handlar också om att kommunicera, marknadsföra, och berätta sin historia.

- Sagan är väldigt viktig, men sagan om varifrån maten kommer ska också vara sann, säger Creutz.

### **Starkare identitet gynnar mycket**

Oberoende av nuläget och orsakerna är producenterna och konsumenterna också överens om att en starkare identitet skulle föra mycket positivt med sig.

- Att skapa en starkare identitet kring gastronomi skulle enligt mig betyda att vi skapar en större synlighet för vår specifika region, en specifik stad och det lokala här. Därmed visar vi vad som skiljer oss från grannområdena, säger Ari Ruoho.

Det skulle också öka intresset för den lokala maten, något även äppelodlaren Rikard Korkman på Råbäck gård i Esbo talar varmt för.

- Om vi skulle kunna stärka matidentiteten skapar det också en större efterfrågan. Jag tror det skulle betyda jättemycket.

Nyland har också möjlighet att stärka sin identitet tack vare pågående nationella och globala trender. Det lokala intresserar och matkulturens betydelse stärks. Att dela en matupplevelse med nära och kära uppskattas allt mer.

- Jag tror att den här coronatiden som vi nu har genomlevt har ökat uppskattningen för sådant som är nära, för matkultur och att äta med sina vänner, säger Korkman.

Mari Siivonen blickar ännu längre.

- Nyland skulle kunna vara en föregångare inom mat. Vissa värderingar, såsom en viss etik, syns på ett annat sätt här än vad de senare gör i resten av Finland.

## **Ett viktigt frö**

Efter tre år av arbete har Matregion Nyland kartlagt en hel del. Genom projektet har också fyra produkter stigit fram: äpplen, nypotatis, naturbeteskött och kulturspannmål. De kännetecknar samtliga vad Nyland redan har men också inom vilka områden regionen kan utvecklas. De utgör därmed en del av den potentiella identiteten.

En uttalad och avgränsad identitet kanske inte existerar ännu, men fröet har såtts. Nyland är redan en matregion av rang och den behövligen passionen för regionen finns hos producenterna.

- Det är ju här vi bor och här vi lagt ner vårt arbete, säger Kristina Lindström. Ett sådant tänkande stärker Nylands identitet, en identitet som kan synas på både nylänningens och turistens tallrik, till och med kännas igen utomlands. Producenterna är nöjda.

- Jag tycker att Nyland är en jättespännande matproducerande region, säger Rikard Korkman och får medhåll av Henrik Creutz.

- Vi kan vara stolta över att vi har fina råvaror här i Nyland, vi har en fin växtperiod och jag ser också att spannmålen blir bra. De odlas på fina gamla marker och jag tror på ett bra slutresultat.