

Tämä on rinnakkaistallenne. Sen viitetiedot saattavat erota alkuperäisestä /

This is a self-archived version of the original article. This version may differ from the original in pagination and typographic details.

Version: final draft

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä: /

To cite this article please use the original version:

Vornanen, Jouni 2020. Savolaisuus on makuasia. Ammattikeittiö. Nro 2.

# Savolaisuus on makuasia



Pohjois-Savo viedään maailmankartalle puhtaan, laadukkaan ruuan ja raaka-aineiden tuottajana.

Teksti: Jouni Vornanen  
Kuva: Shutterstock

**S**avolaisuus on makuasia -hanke on osa kokonaisuutta, joka liittyy alueelle myönnettyyn European Region of Gastronomy (ERG) Kuopio Region 2020–21 -tunnustukseen. Kuopion seutu on saanut tunnuksen ensimmäisenä alueena Suomessa.

Pohjoissavolainen gastronomia on jäänyt vuosien varrella piiloon kansainväliseltä yleisöltä, mutta nyt on aika nostaa esiin ruokakulttuuria kehittämisen välineenä ja yhtenä matkailun vetovoimatekijänä.

Savonia-ammattikorkeakoulun projektipäällikkö Hannaleena Uhlbäck-Ropponen mukaan pohjoissavolaisella gastronomisella elämyksellä tarkoitetaan puhtaita täällä tuotettuja raaka-aineita ja luonnontaimia. Tämä merkitsee kaikkia lähiruuan ympärille kietoutuvia tapahtumia, maataloutta, koulutusta ja yrittäjiä, jotka hyödyntävät runsaasti lähituotteita.

– Useat pohjoissavolaiset yrittäjät ovat luoneet uusia ruokamatkailutuotteita, joita markkinoidaan myös kansainvälisesti. Koko tämä ERG-hankkeen pitempiäikäi-

nen tavoite on nostaa Pohjois-Savo kansalliseksi ja kansainväliseksi ruokamatkailukohteeksi.

Uhlbäck-Ropponen mielestä Savolaisuus on makuasia -hankkeella halutaan nostaa lähiruuan arvostusta erityisesti paikallisten tulevaisuuden kuluttajien eli lasten, nuorten ja maahanmuuttajien keskuudessa. Lähiruoka voi näkyä koululounaalla, mutta huolestuttavan iso osa pohjoissavolaisista lapsista ja nuorista jättää koululounaan kokonaan syömättä.

– Lähiruokaa kuten kasviksia, marjoja ja hedelmiä voitaisiin käyttää kouluissa enemmän muun muassa välipaloina. Tähän tarkoitukseen kunnat voivat hakea EU:n kouluhedelmätukea. Juuri tämä viesti on tarkoitus viedä kuntien päättäjille.

Projekti jalkautuu pohjoissavolaisten pariin, järjestää ruokapajoja ja infoja peruskoululaisille, jossa koululaiset pääsevät tutustumaan lähiraaka-aineisiin ja valmistamaan itse maittavan koululounaan.

– Näiden lisäksi järjestetään muun muassa välipalapajoja perhekahviloissa.

Ikääntyvää väestöä pyritään aktivoimaan osallistuttamalla heitä sosiaalisiin ruokatilanteisiin, jotka takaavat monipuolisen aterian ja tuovat mielekästä ohjelmaa päiviin.

Uhlbäck-Ropponen haluaa lisätä paikallisten kuluttajien ymmärrystä siitä, ettei ole tarvetta lähteä ”Kallavettä kauemmaksi kalaan”. Lähiruuan tunnettuuden parantaminen kuntalaisten keskuudessa nostaa lähiruuan arvostusta ja parantaa tietoa sen saatavuudesta.

– Tavoitteena on myös lyhentää lähiruuan matkaa pelloilta kuluttajien ruokapöytiin, tuoda näkyvyyttä tuottajille. Lisäksi kehitetään yhteistyötä eri toimijoiden välillä muun muassa: REKO-lähiruokarenkaiden, koulujen, tukkujen ja ravintoloiden kanssa.

European Region of Gastronomy 2020-21 toteutuu Itä-Suomen ProAgrarian & Maa- ja kotitalousnaisten, SavoGrown, Savonia-ammattikorkeakoulun ja Kuopion kaupungin hankeyhteistyönä. □