

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. Euroopan parhaat ruoka- ja keittiötavaralahjat valittiin Kuopiossa. Ammattikeittiö. Nro. 3/2020.

Euroopan parhaat ruoka- ja keittiötavaralahjat valittiin Kuopiossa

European Region of Gastronomy (ERG) Kuopio 2020–2021 -hankekokonaisuus järjesti ensimmäistä kertaa European Food Gift Challenge -kilpailun. Euroopan ruokamaakunnat on haastettu tunnistamaan paikallisia ruoka- ja keittiötavaralahjoiksi soveltuvia tuotteita.

Teksti: Jouni Vornanen

Savonia-ammattikorkeakoulun projektipäällikkö Henna Lehikoinen mainitsee kilpailun kriteereiksi muun muassa: alueellinen omaleimaisuus, ruoka- ja käsityökulttuurin ylläpitäminen, vastuullinen tuotanto sekä perinteiden vaaliminen.

Pohjois-Savossa kilpailua edelsi vuoden 2020 aikana järjestetty Local Food Gift -työpajojen sarja, joissa yrityksiä on autettu koulutuksella kehittämään ruoka- ja keittiötavaralahjoja. Työpajoihin osallistui reilut kymmenen yritystä. Yritykset lähtivät liikkeelle erilaisista lähtökohdista. Osalla yrityksillä oli idea, osan tavoitteena oli kehittää tuotteen pakkausta ja tarinaa.

– Kuopiossa järjestettiin elokuun lopulla alueellinen valintatilaisuus, jossa nimettiin kahdeksan tuotetta edustamaan Pohjois-Savo European Food Gift Challengeen. Pohjois-Savon valintatilaisuuteen osallistui 29 ruoka- ja keittiötavaratuotetta.

Kehitysprosessi huipentui ERG-avajaisviikolla järjestettyyn European Food Gift Challenge -kisaan Kuopiossa Boutique Hotel SawoHausella. Tuotteet tulivat neljältä alueella: Menorcasta, Sloveniasta, Trondheimista ja Pohjois-Savosta. Tuotteita kisassa oli yhteensä 21.

– Kisassa tuomaristo pisteytti tuotteet arvioimalla muun muassa pakkausta (design, kierrätettävyys), tuotteen brändiä, houkuttelevuutta, yhteyttä alueen ruokakulttuuriin, autenttisuutta ja omaleimaisuutta, paikallisten raaka-aineiden käyttöä ja hinta-laatusuhdetta.

Suomalainen tuomaristo pääsi arvioimaan myös tuotteiden makua, tuoksua ja rakennetta. Voittajatuotteiden valinnassa tuomaristot esittivät monipuolisesti näkemyksiä niin kotimaan kuin kansainvälisen matkailijan näkökulmasta. Tuomaristo



Tuotteet kilpailuun tulivat neljältä alueelta: Menorcasta, Sloveniasta, Trondheimista ja Pohjois-Savosta. Tuotteita kisassa oli yhteensä 21.

Kuva: Johanna Kantala



Suomalainen valkosipulihaukisiäilyke oli voittajien joukossa.

Kuva: Haapaniemen matkailu

oli pääosin yksimielinen voittajatuotteista. Tuomariston mielestä kokemus oli mielenkiintoinen ja tunteita herättävä.

Euroopan ensimmäisen European Food Gift Challenge -kilpailun voittajat ovat:

- Willimaku lahjapakkaus: Willimaku kuusenkerkäsiirappi, Willimaku voikukkannuppu "kaprikset" ja Willimaku mesiangervokuohujuoma. Iltalypsy Oy, Suomi. www.willimaku.com
- Trondheimin lahjapakkaus (Sendingskurv fra Trondelag): Camembert-juusto, Edel Blå sinihomejuusto, Gangstad Morrpolse makkara, viikunamarmeladi, akvaviittihyytelö, salaattijuusto, kekset, suklaa, hunaja. Gangstad Gårdsystem, Norja. www.ysteri.no

- Talwimaku joululahja: Glögitiiviste ja glögimarmeladi. Iltalypsy Oy, Suomi. www.willimaku.com
- Noble Isabella -hunaja, hunaja Isabella lajikkeen rypäleillä, Mr. Bee/Nika Poslek s.sp, Slovenia. www.mrbee.si
- Kuopio-hunaja, Virtalan tila, Suomi. www.virtalan-tila.fi
- Hasselpähkinävovi (Lesnikovo maslo kmetija Kossec), Kosecin tila, Slovenia. www.kmetijakosec.si
- Haapaniemen Valkosipulihauki-säilyke, Haapaniemen matkailu, Suomi. www.haapaniemen-matkailu.fi
- Puinen (leivos)leikkuri (Talla-Coques), Silvia Vivó, Menorca. www.syfartesanabruixa.com
- Hopeiset leivosaiheiset korvakorut (Arracades motle pastisset), Nuria Deya, Menorca. www.nuriadeya.com
- Pannunalunen (Podbojce brick): The Podbojce Primary School Tourist Youth. Slovenia

Tilaisuudessa oli suomalainen tuomaristo paikan päällä: Sinikka Määttä, Sirpa Karppi, Marko Rossi, Raisa Leinonen ja Elena Chiksoeva.

Kansainvälinen tuomaristo toimi etäyhteyden kautta ja tässä tuomaristossa toimivat Jacinta Dalton Galwaysta, Joana Santos Minhosta ja Jesper Christensen Aarhusista. Kisassa suomalainen ja kansainvälinen tuomaristo kävivät keskustelua etäyhteyden välityksellä. □