

Please note! This is a self-archived version of the original article.

Huom! Tämä on rinnakkaistalenne.

To cite this Article / Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Lindell, M. (2023) FUSILLIissa tutustuttiin Castelo Brancon Living Lab -toimintaan. TAMK-blogi, 27.12.2023.

URL: <https://blogs.tuni.fi/tamkblogi/hanketoiminta/fusillissa-tutustuttiin-castelo-brancon-living-lab-toimintaan/>

FUSILLissa tutustuttiin Castelo Brancon Living Lab -toimintaan

27.12.2023 — Emmi Rämö



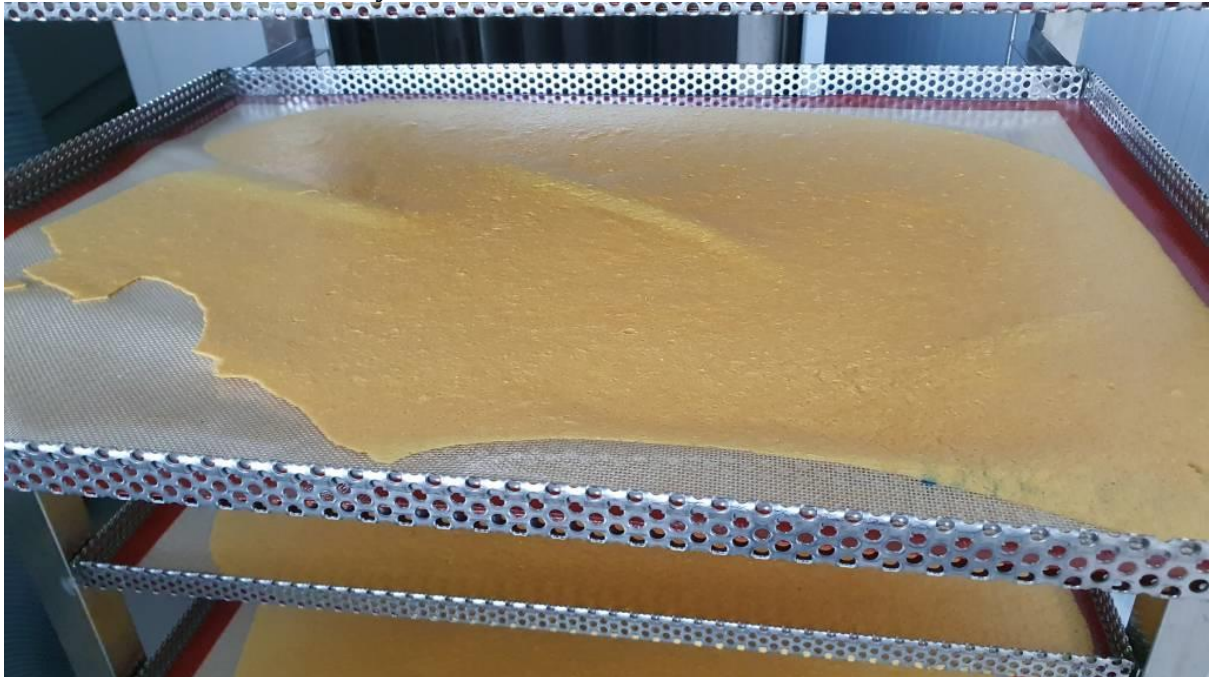
Oliiviviljelmä Fio Da Beirassa.

Bom dia! FUSILLI-hankkeen 7. Periodic Meeting järjestettiin Portugalin Castelo Brancossa 13.–15.11.2023. Lue blogista Mikael Lindellin kokemuksia ja mietteitä. Horizon-rahoitteen FUSILLI-hankkeen päätavoite on kestävä ruokamurroksen edistäminen. Käytännössä kukin 12 FUSILLI-kaupunkia rakentaa omalla tavallaan niin sanotun Living Labin – avoimen ja osallistavan ympäristön, jossa kestävä ruokakokeilu tulevat mahdollisiksi.

Tämänkertaisen Periodic Meetingin teemoina olivat paikallisuutta tukeva ja sesongit huomioiva ruoka, kestävä ruoan tuotanto sekä kestävä ruokainnovaatio. Portugalissa ruoan paikallisuus on erittäin korkealla tasolla, onhan ilmasto suotuisa viljelylle ja maataloudelle. Saimme päivien aikana tutustua muun muassa oliivien sekä oliiviöljyn erilaisiin tuotantotapoihin. Pääsimme myös vierailemaan CATAA - innovaatiokeskuksessa, jonka pyrkimyksenä on edistää ruokaan liittyviä kestäviä innovaatioita muun muassa ylijäämätuotteiden, sivuvirtojen ja sesongin ulkopuolisten, esimerkiksi sellaisenaan syötäväksi kelpaamattomien appelsiinien hyötykäyttöä. FUSILLI-hankkeen myötä he ovat lanseeranneet [kuukauden tuotteen](#), joka esittelee tapahtumassa kaupungin keskustassa.



Kuukauden tuotteen esittelytilaisuus Castelo Brancon keskustassa.



CATAA-tutkimuskeskuksessa kehitettyä kuivattua appelsiinia sesongin ulkopuolella kasvaneista appelsiineista.

Tiistai-iltana järjestettiin korkeakoulupartnereille työpaja, jossa ideoitiin tulevia julkaisuja. Ruoka on teemana hyvin arkinen ja käytännönläheinen, kosketaahan se meitä kaikkia. Ruokaan liittyvä tutkimustyö edistää ja tukee omalta osaltaan kestävää ruokamurrosta, koska se parhaimmillaan vaikuttaa ruokaan liittyviin puutteellisiin, jopa virheellisiin ajatus- ja mielenmalleihin tutkitun ja vertaisarvioidun tiedon kautta.

Keskiviikkona sain isännöidä yhtä työpajaa, jonka aiheena oli *Waste Management in Canteens*. [Proakatemian](#) valmentajakokemukseni rohkaisi minua luottamaan työpajan fasilitoinnissa dialogin voimaan. Vilkas keskustelu ja ajatustenvaihto olivat

ehdottomasti sitä, mitä osallistujat olivat jo etukäteen toivoneet, ja saamani palautteen mukaan tämän mahdollistamisessa onnistuin. Keskeisenä ruokahävikin hallinnassa nostettiin tieto hävikin määrän nykytilasta. Työpajaan osallistujat korostivat myös johtamisen merkitystä motivoijana – miten ja missä valossa hävikin hallintaan liittyvät kehitystoimenpiteet tuodaan esiin; onko se vain pakollista lisätyötä vai oikeasti työtä paremman maailman ja myös kannattavuuden eteen; miten myös järjestelmät valjastetaan tätä tarkoitusta varten, tiedolla johtamisen tueksi.

Ruoan lokaalisuuden ja autenttisuuden lisäksi huomioni kiinnittyi erityisesti järjestäjien vieraanvaraisuuteen ja palveluasenteeseen, muodostaahan hyvä ruoka yhdessä hyvän palvelun kanssa erinomaisen kokonaisuuden asiakkaan silmissä, mielissä ja kehossakin. Yhteinen illallinen Mão De Horta -kasvisravintolassa lunasti oikeastaan kaiken sen, mistä kestävässä ruokajärjestelmässä on pohjimmiltaan kyse: erinonmaista, rakkaudella tuotettua ja tehtyä ruokaa sekä välitöntä, asiakkaat huomioivaa vieraanvaraisuutta. Obrigado!

Ps. Oheisesta linkistä pääset tarkemmin tutustumaan, mitä Tampereen hankenelikko (Tampereen kaupunki, TAMK, Ahlman ja Ekokumppanit) on hankkeessa saanut aikaan:

[FUSILLI project: Tampere's sustainable food system development activities – YouTube](#) (In English)

Teksti ja kuvat: Mikael Lindell, TAMK Proakatemia