Makumatka saaristoon opiskelijayhteistyön tuloksena: Saariston lähiruoka keskiössä Matka 2018 -messuilla

Matka 2018: Opiskelijayhteistyöllä makumatkalle saaristoon

Visit Turun koordinoima Finnish Archipelago tarjosi ruoan ystävälle saaristolaisia maistiaisia ja Turunmaa oli tietenkin hyvin edustettuna omien herkkujensa kera. Aiempina vuosina Helsingissä toimiville suurlähettiläille on tarjottu oma cocktail-tyyppinen lounastilaisuus erillisessä kabinetissa. Tänä vuonna suurlähettiläille haluttiin tarjota paikallinen makumatka, ja Finnish Archipelago -osasto sai kunniatehtävän tarjota upean lähiruokalounaan korkea-arvoisille vieraille omalla osastollaan. Paraislainen yrittäjä Tom Hildén Matgladista suunnitteli ja toteutti tilaisuuden cocktailpalat. Tarjolla oli mm. savustettua lohta, riistaa, hauen mätiä ja raparperishotteja jälkiruoaksi. Matka 2018 -messujen avajaisaamuna Finnish Archipelago -osasto järjesti Rauman johdolla myös VIP-aamiaisen, jossa oli tarjolla raaka-aineita koko saaristoalueelta.

Suurlähettiläslounaan ja VIP-aamiaisen lisäksi Finnish Archipelago järjesti myös messuvieraille mahdollisuuden päästä maistelemaan läpileikkausta saaristolaisesta lähiruoasta. Maistiaislautasen resepteineen suunnittelivat ja toteuttivat Turun Ammatti-instituutin opiskelijat opettaja Jyri Kytön ohjaamana.

”Turun Ammatti-instituutin opiskelijat olivat todella ammattimaisia makulautasen suunnittelussa ja toteutuksessa”, kertoo Paraisten kaupungin matkailuasiamies Martti Nilsson.

Taste of the Archipelago -lautanen sisälsi

* Raumalaisen Kivikylän Kotipalvaamon ylikypsää porsaan uunikylkeä sinappimajoneesilla
* Wattkastbeefin lihapyörykän tomaattihillolla, jonka tomaatit tulivat Isakssonsilta Korppoosta ja makeutukseen käytetty hunaja Tammiraumalta Naantalista
* Piikkiöläisen Alastalon tilan palvattua luomulampaanpaistia mustaherukka-saskatoon-kastikkeella Nauvon Tackork marjat & vihanneksesta.
* Saaristolaisleipää Naantalilaisesta Ravintola Pohjankulmasta tillimajoneesilla
* Kerma- ja goudajuustoa Ahvenanmaalaisesta Ålandsmejerietistä Tackorkin saskatoonhillolla
* Tattarinäkkiä Naantalilaisesta Livonsaaren leipomosta.

Paraisten kaupungin alueen edustajana raaka-ainehankinnassa toimi Margot Wikström, joka on myös Lähiruoka kasvuun Varsinais-Suomessa -hankkeen hankevetäjä.

”Ajatuksena oli, että samoja raaka-aineita olisi tarjolla myös osastomme Kaupassa, joka on vuosi vuodelta kasvattanut suosiotaan messuvieraiden parissa. Visit Turun Satu Hirvenoja ehti jo luvata minulle, että Kauppa Butik tulee olemaan osastollamme myös ensi vuonna.”, kertoo Wikström tyytyväisenä.

Finnish Archipelago -osaston yhtenä vetonaulana on jo useamman vuoden toiminut Kauppa Butik, josta messuvieraat voivat ostaa mukaansa saariston lähiruokaa. Tarjonta oli tänä vuonna todella laaja, mikä kuvastaa alueen monipuolista ruokaperinnettä. Saariston leudossa ilmastossa monet lajit pärjäävät paremmin, kuin muissa osissa Suomea. Aurinkopäivien määrä saaristossa on muuta maata korkeampi ja se antaa marjoille ja hedelmille erityisen täyteläisen maun.

”Ilahduttavaa oli huomata, että monet näytteilleasettajatkin kävivät ostoksilla osastomme Kaupassa. eikö se kerro siitä, että meidän kannattaisi panostaa entistä enemmän ruokamatkailuun saaristossa? Kiinnostusta nimittäin riittää vuosi vuoden jälkeen!”, toteaa Wikström.

Martti Nilsson on Wikströmin kanssa samaa mieltä ruokamatkailusta.

”Me olemme hyviä lähiruoassa ja se on yksi kärki, millä me voimme erottautua massasta matkailualalla. Samalla saaristoon kaivattaisiin vieläkin enemmän lähiruokayrittäjiä ja niitä, jotka lähtisivät markkinoimaan näitä loistavia elämyksiä matkailijoille.”

Artikkeli toteutettiin osana “Yhteisillä eväillä lähiruoka kasvuun Varsinais-Suomessa”-hanketta, jota rahoittavat Varsinais- Suomen Ely-keskus sekä Varsinais-Suomen kunnat.