



Opintomatka Etelä-Savon ruokakohteisiin 23.-24.1.

Tutustumme Etelä-Savon ainutlaatuisiin ruokakohteisiin sekä –innovaatioihin. Kuluttajat ruokatalouden keskiössä, KulTa –hanke järjestää ohjelman, retkikohteet sekä kuljetukset. Osallistujille jää maksettavaksi oma majoittuminen sekä ruokailut.

Kohderyhmä: elintarvike-, ravintola- sekä matkailuyrittäjät ja yritysten henkilökunta sekä ruoka-alan tutkijat, kehittäjät sekä muut asiasta kiinnostuneet sidosryhmät.

Ilmoittautumiset: 13.1.2020 mennessä johanna.mattila@utu.fi

Ohjelma (pidätämme oikeuden mahdollisiin muutoksiin)

Torstai 23.1.

klo 7 lähtö Joukahaisenkatu 3, Turku

Yhteinen bussikuljetus Mikkeliin.

klo 10 Pysähdymme matkalla Heinolan Lähiruokatoriin <https://heilan.fi/>

Aito rakkaus suomalaisiin tuotteisiin ja tuottajiin sekä tinkimätön halu tarjota parasta ovat synnyttäneet Suomen juurevimman tuottajatalon Heinolan Lähiruokatorin. Pientuottajien puhtaat ja maukkait herkut takaavat nautinnollisia makuelämyksiä, joita Heila-maailmassa tarjotaan kaupan, kahvilan, ravintolan, lihatorin ja pienpanimokaupan kautta.

klo 12 saapuminen Mikkeliin ja hotellille (Original Sokos Hotel Vaakuna) – hotellihuoneen hinta noin 150€/huone

klo 14 - D.O. Saimaa – Designation of Origin Saimaa on Suomen ensimmäinen alueellinen laatu- ja alkuperämerkki. Miia Korja ja Ilkka Arvola Mikkelin kehitysyhtiöstä kertovat meille merkin kriteereistä, käytöstä ja hyödyntämismahdollisuuksista <https://www.dosaimaa.fi/>

klo 17 Saimaa Brewing Company yritysvierailu

Saimaa Brewing Company on yksi Suomen vanhimmista yhä toiminnassa olevista pienpanimoista. Yrityksen juuret ulottuvat vuoteen 1995. Yrityksen keskeisiä arvoja ovat vastuullisuus ja ekologisuus. Tämä näky yrityksen monissa toimissa mm. D.O. Saimaa merkin käyttö, oluentuotannon sivutuotteena syntyvä mäski hyödynnetään ravintona Juvalaisella Kaartilan tilalla. Kaartilan **Mallaspossu** onkin usean laaturavintolan valinta. <https://saimaabrewingco.fi/>

klo 19:30 Tertin kartano yritysesittely ja illallinen (omakustanteinen 59e/hlö)
<https://tertinkartano.fi/>

Tertin Kartano on uniikki matkakohde Mikkelissä, Etelä-Savon ja Järvi-Suomen sydämessä. Tertin Kartano on aito sukukartano ja kartanotalous, jossa pääset kokemaan Saimaan gastronomian parhaimmat antimet mitä tunnelmallisimmassa miljöössä. Puhtaat **lähituotetut raaka-aineet** sesongin mukaan ja omavaraisuus yhdistettynä ainutlaatuisen estetiikkaan ovat Tertin Kartanon kantavia teemoja. Täällä pääset kokemaan täyden palvelun **makumatkan historiallisessa miljöössä**.

Perjantai 24.1.

klo 9 Ruoka-alan kehittäminen Etelä-Savossa: Ruokamyymälä Lähiapajan esittely, järvikalaketjun jäljitettävyyden hyödyntäen RFID –teknologiaa <https://lahiapaja.fi/>

Esittelijänä toimii Teija Rautiainen Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulusta

klo 12:30 Teahouse of Wehmais, Juva yritysesittely ja tee-tasting <https://teahouse.fi/>

TeaHouse sijaitsee Juvalla ja on englantilaiseen teeperinteeseen erikoistunut teehuone. Ruusukankain ja kukkatapetein sisustetuissa huoneissa tarjoillaan englantilaisen teeperinteen mukaisesti valmistettuja teekattauksia. Teen ystävä voi hetkeksi astua Bedfordin herttuattaren, Annan maailmaan, nauttia kiireettömästä teehetkestä maaseudun rauhassa, vanhan sukukartanon tunnelmallisessa miljöössä.

Kuuden teen maistelu Suomen tunnetuimman teesommelierin Anna Grotenfelt-Paunosen johdolla (kesto noin 1 h). Maistelun aikana Anna johdattaa osallistujat teen maailmaan ja kertoo mm. eri teelaatujen tuotannosta, eroista, terveysvaikutuksista ja yhdistämisestä ruokaan. Maistelun aikana osallistujille tarjoillaan pieniä suupaloja, joiden tarkoituksena on korostaa jokaisen teelaadun makua ja vahvistaa maistelukokemusta. Maistelu sopii niin teen maailmaan vasta tutustuvalla kuin teekonkarille, niin vannoutuneelle teen juojalle kuin ainoastaan kahvista nauttivalle ja se on hyvä peruskatsaus teen laajaan maailmaan.

Lounas TeaHousessa (omakustanteinen noin 15€/hlö)

Kuuden teen maistelun jälkeen Anna tarjoilee TeaHousen romanttisissa ruusuhuoneissa laadukkaista Saimaan alueen raaka-aineista herkullisen, itse tehdyn lounaskeiton paikan päällä leivotun leivän kera. Jälkiruoaksi tarjolla on TeaHousen valtakunnallisesti kiitosta saaneet, unituoreet sconesit luomukermalla ja mansikkahillolla unohtamatta teesommelier Annan hauduttamaa teetä.

klo 16 Highland Jäppilä –yritysesittely <http://hyvatuuli.fi/>

Hyvätuuli Highland kasvattaa ylämaankarjaa, jonka laadusta huolehtii suomalainen luonto. Tutustumme Hyvätuuli Highlandin myymälään sekä kuulemme käytännön esimerkkejä lähialueen tilojen välisestä yhteistyöstä mm. myymälän ylläpito ja eläintenhoito.

Paluumatka Turkuun alkaa noin klo 17:30

Arvioitu saapumisaika Turkuun on noin klo 01:00 25.1.

