

Mediatedote, julkaisuvapaa 7.6.2017

## Hungry for Finland – kansallinen ruokamatkailukilpailu 2017

### Kilpailu on osa Suomen itsenäisyyden satavuotisjuhlavuoden ohjelmaa

Kansallisen ruokamatkailukilpailun arviointiraati on ilahtunut monipuolisesta kilpailuun osallistuneiden (73 osallistujaa) joukosta. Kilpailun voittajat julkistetaan 6.9.2017. Kilpailun viimeiselle arviointikierrokselle karsiutui 13 finalistia, joista raati valitsee palkittavat kuusi parasta.

Kilpailulla rohkaistaan ruokaan ja matkailuun liittyviä verkostoja kehittämään uutta, paikallisuuteen perustuvaa ruokamatkailutarjontaa. Kilpailuun haettiin yrityksiä ja yhteisöjä, jotka ovat innovatiivisia ruokamatkailun edelläkävijöitä.

### Ruokamatkailukilpailun 2017 finalistit:

- Neitsytperunafestivaali (NPF) Turussa 16.-17.6.2017 Panimoravintola Koulun sisäpihalla. Tapahtuman tavoitteena on nostaa suomalaisen varhaisperunan arvostusta.
- Kyrönmaan Matkailun Edistämiskeskus, Kyrö Distillery Companyn vierailukeskus tarjoaa paikallisista raaka-aineista valmistettuja cocktaileja, tarinoiden siivittämän tislamokierroksen, tislamon omien ruustuotteiden tastingin ja lähiruokaillallisen.
- Arctic Travel Boutique Oy, incoming -toimisto tarjoaa ulkomaalaisille matkanjärjestäjille neljä erilaista For Foodies (intohimoisia ruokamatkailijoita) -kiertomatkapakettia.
- Etelä-Savossa on otettu käyttöön **D.O.**-merkintä, joka tulee englanninkielisistä sanoista **Designation of Origin**. Alkuperämerkki kertoo kuluttajille, ravintoloitsijoille ja kauppiaille, että tuote tai raaka-aine on valmistettu tietyllä maantieteellisellä alueella korkeita laatukriteerejä noudattaen. D.O.-merkityt ruokatuotteet ovat saavuttaneet suurta suosiota erityisesti Etelä- ja Keski-Euroopassa.
- Taivaanvalkeat, Hullu Poron Könkään kylässä sijaitseva kokous- ja tapahtumakeskus. Taivaanvalkeissa järjestettävä Taivaalliset pidot-illallisjuhla. Menu koostuu lappilaisista raaka-aineista.
- Ravintola Olon Creative Kitchen, klassikkomenu Matka. Noin 15 ruokalajin maistelukokonaisuus, jonka valmistusta voi seurata ja samalla keskustella keittiömestareiden kanssa.
- Skördefesten, sadonkorjuujuhlat Ahvenanmaalla 22. - 24.9.2017
- Hotelli- ja ravintolamuseo, ruoka- ja juomakulttuurin erikoismuseo Helsingissä. Draamallinen Happy Hour -kierros, jossa tutustutaan kieltolain jälkeiseen Suomeen ja suomalaiseen ruoka- ja juomakulttuuriin. Tarjolla on aikakauden cocktailpaloja.
- SMAKU, porvoolaisten ravintoloiden yhteinen ruoan ja juoman elämyksellinen makumatka opastettuna kävelykierroksena.

- Hotelli Punkaharju, kevätsienet ja -yrtit (viikonloppu).
- Studioravintola Tundra, Kuusamo. Ravintolan ruokatuote perustuu alueen villiruokaan ja villiyrtteihin. Keittiömestari on myös keraamikko. Molemmat käsityöammatit yhdistyvät ravintolassa.
- Fiskarsissa artesaanijuomatuottajien opastettu kierros: Fiskarsin panimo, Kuura Cider ja Ägräs Distillery. Kierroksella tutustutaan eri juomatuotteiden valmistukseen, raaka-ainehankintaan ja markkinointiin ja kierrokseen kuuluu myös tuotteiden maistelua.
- Ravintola Gösta, Serlachius-museot, Mänttä. Taidetta yhdistettynä ravintolaelämykseen.

Kilpailun toteuttajia ovat maa- ja metsätalousministeriö, Visit Finland (Finpro) ja MTK. Kilpailua koordinoi Haaga-Helia ammattikorkeakoulu.

Ruokamatkailutarjonta on matkailijoiden kohtaama paikallisuuteen ja tarinoihin perustuva maukas ravintolaruokailu, kotiruokailu, katuruoka, suomalaisen ruoan tekeminen ohjatusti, luonnonantimiin ja keräilyyn liittyvät ruokamatkailutuotteet, luonnossa ja kulttuuriympäristössä tapahtuva ruokailu, erilaiset ruokamatkailuun liittyvät reitit ja tapahtumat, torit, kauppahallit, erikoismyymälät kuten juustolat, viinitilat sekä pienpanimot ja niiden ympärille rakennettu ohjelma. Ruokamatkailuun liittyvät tarinat, paikallisuus ja puhtaus. Parhaimmillaan ruokamatkailutuote on osallistamista ja tekemistä, josta matkailija oppii jotain uutta ja tekee matkailutuotteen elämykselliseksi.

---

### Lisätietoja, arviointiraadin jäsenet:

Kirsi Viljanen, erityisasiantuntija, lähiruokakoordinaattori, maa- ja metsätalousministeriö, [kirsi.viljanen@mmm.fi](mailto:kirsi.viljanen@mmm.fi), puh. 040 509 8986

Terhi Hook, kehityspäällikkö, Visit Finland, [terhi.hook@visitfinland.com](mailto:terhi.hook@visitfinland.com), puh. 050 597 0999

Mariaana Nelimarkka, freelancer ruokatoimittaja, [mariaana.nelimarkka@gmail.com](mailto:mariaana.nelimarkka@gmail.com), puh. 050 548 9999

Ruokamatkailun projektipäällikkö Kristiina Havas, Haaga-Helia ammattikorkeakoulu, puh. 0500 688 332, [kristiina.havas@haaga-helia.fi](mailto:kristiina.havas@haaga-helia.fi)