

# Gastronomistas-blogi Helsinki Marketingin vieraana



## **Mariaana Nelimarkka** **Ruokatoimittaja**

*Belén Parra, yksi barcelonalaisen Gastronomistas-blogin kirjoittajista, vieraili Helsingissä huhtikuun lopulla. Helsinki Marketing isännöi viikonloppua, jonka aikana Parra kollegoineen perehtyi Helsingin parhaisiin paloihin.*

Parran ja kumppaneiden Gastronomistas-blogi on linkitetty MyVuelingCity.comin sivuille, ja se on lukijamäärillä laskettuna maailman yhdeksänneksi suurin matkailublogi. Helsinkiin blogi tutustui ensi kertaa.

Bloggaajille oli suunniteltu väljätkö ohjelma: ensimmäiselle illalle varhainen illallinen Grönissä, toiselle päivälle ruokakierros Kalliossa ja illallinen Olossa sekä sunnuntaille vapaata aikaa. Ylimääräisiksi vinkeiksi huhtikuun lopun vierailulle bloggarit saivat muun muassa Street Food Festivalin ja kahvifestivaalin.

Tapasimme perjantaina ravintola Grönissä. Meille oli varattu aikainen illallinen, jonka espanjalaiset onnistuivat aloittamaan heille paremmin sopivana ajankohtana – varaus oli klo 17, he saapuivat kuudeksi. Ne pienet kulttuurierot...

Tehtäväni oli avata vieraille suomalaista ruokakulttuuria perinteineen sekä sitä, missä mennään nyt. Juttelimme paljon syömiemme ruokalajien ja kiinnostavien ravintoloiden kautta. Gröniin lyhennetty menu, tartar graavatulla, raastetulla keltuaisella, sinisimpukat ja selleri sekä Lapin mauista ammentanut jälkiruoka, avasi viikonlopun hienosti.

Kunnon asialleen omistautuneen foodien tavoin Parra oli perehtynyt Helsingin ravintolaskeneen ja kerännyt omaa vinkkilistaa verkostoiltaan. Etenkin kahvilaskene kiinnosti espanjalaisia.

Parra oli suunnitellut käyttävänsä ajan tarkasti hyödyksi: perjantai-illalle hän oli tehnyt vielä toisen ravintolavarauksen. Koska Chef & Sommelier oli hänen suosituslistallaan ja puheemme palasi siihen moneen kertaan, suosittelin lopulta vaihtamaan varauksen Sasu Laukkosen hoiviin. Se onnistui perjantain myöhäisillassa.

Jälkikäteen Belén Parra kertoi Helsingin täyttäneen hänen gastronomiset odotuksensa. Itse asiassa hän arveli kaiken kokemansa jälkeen, että kulinaarinen taso Helsingissä on kovempi kuin espanjalaiset uskaltavat odottaa.

- Ihastelen sitä, miten suomalaiset kokit kokkaavat suomalaisia juureksia ja perinteisiä makuja. Rakastin Oloa ja Gröniä, mutta pidin löytämistämme kahviloista, Teemu & Markus patisseriasta and Good Life Coffeesta, Barra kertoi myöhemmin.

Huolimatta nykypäivän kiivaasta tahdistä kaikkialla muualla elämässä Helsingin tärpit eivät vielä toukokuun viimeisellä viikolla olleet päivittyneet blogiin. Kannattaa seurata tilannetta!

<http://myvuelingcity.com/es/bloggers/gastronomistas>