Itä-Suomi tarjoili karhua, kalakukkoa ja hyviä oppeja

3.8.2021

Keväällä uutisoitiin, että Etelä-Pohjanmaan Ruokaprovinssille eli maakunnalliselle ruoka-alan yhteistyölle haetaan vuoden 2022 aikana valmistuvan strategian avulla tarkempia tavoitteita ja kirkkaampaa tulevaisuutta. Strategiatyöhön kuuluu tutustuminen myös muihin ruokamaakuntiin ja opin hakeminen niistä. Tästä syystä SeAMK ja ProAgria Etelä-Pohjanmaa pakkasivat auton ja suuntasivat nokan kohti Itä-Suomea.

Opintomatka vahvisti käsitystä Itä-Suomen alueen vahvasta ruokakulttuurista. Pohjois-Karjalan maakunnan ruoka-ala on ottanut kantavaksi voimakseen karjalaisuuden ja paikallisuuden, jotka näkyvät ja tuntuvat kaikessa ruokaan liittyvässä tekemisessä. Paikallisuutta noudattaen tarjotaan puhtaan luonnon antimia, kuten palvattua karhua Valtimosta tai villiyrttejä lähimetsästä. Paikallisuuteen perustuu mm. karjalaisten oma ruokaa ja matkailua tukeva, jo yli 30-vuotias Karelia a lá Carte -merkki sekä ruokakauppojen hyllyjen päädyissä näkyvästi esillä oleva ja alueella hyvin tunnettu Työtä Pohjois-Karjalasta -merkki. Molempia merkkejä ylläpitää ja hallinnoi ProAgria Itä-Suomi.



Palvattua karhua ja kuusenkerkkää Valtimosta. (Kuva Elina Huhta 2021).

Mualiman kulinaarinen napa

Siirryttäessä Karjalasta Pohjois-Savon puolelle, siirrytään perinteistä ja juurevuudesta modernimpiin makuihin. Savossa ruoka-alan yhteistyötä tehdään näkyväksi European Regions of Gastronomy (ERG) -verkoston Kuopion kaupungille vuosiksi 2020-2021 myöntämän *European Region of Gastronomy Kuopio Region* -tunnuksen alla. Alueen ruoka-alan kehittämistyö painottuu ERG-tittelin myötä kulinarismiin ja gastronomiaan eli suomennettuna hyvän ruoan arvostamiseen sekä valmistamiseen ensiluokkaisista raaka-aineista.

ERG-työn ympärille on muodostunut lähes kahden miljoonan euron Euroopan kehittämisvaroin tuettu kokonaisuus, jota päävastuullisesti toteuttavat Savonia Ammattikorkeakoulu sekä ProAgria Itä-Suomi. ERG-tunnuksen avulla on Kuopion seudulle kehitetty esimerkiksi uusia lähiruokatapahtumia ja yhteistyöverkostoja sekä parannettu yrittäjien osaamista mm. tuotepakkauksiin liittyen. Myös kuluttajien kiinnostus lähiruokaa kohtaan on onnistuttu lisäämään eri keinoin. Tämän lisäksi alueen ravintoloissa käytetään huomattavan paljon lähellä tuotettuja raaka-aineita. Lähiruoan kysyntä nimittäin lisää tarjontaa ja toisinpäin. Alueen haasteena on kuitenkin se, että ERG-titteli siirtyy seuraavalle maakunnalle vuoden 2022 alussa eikä Pohjois-Savolla ole määrätietoista strategiaa ruoka-alan kehittämistyölle jatkossa. Vaarana on myös kallisarvoisen tietotaidon karkaaminen ja hyvässä käynnissä olevan kehittämistyön lopahtaminen. Erityisesti hyvään kehittämisvireeseen päässeiden ruoka-alan yritysten kannalta tämä on huono asia.



Ketoinen-leipä on yksi ERG-yhteistyön tuotekehityksen tuloksista. (Kuva Elina Huhta 2021).

Kotiin tuomisina hyviä oppeja

Itä-Suomesta opittiin, että Etelä-Pohjanmaan Ruokaprovinssin ei kannata lähteä kilpailemaan gastronomisessa kategoriassa Pohjois-Savoa vastaan tai taistella perinteikkyydestä Pohjois-Karjalan kanssa. Meidän tulee löytää oma lokeromme Suomen ruokamaakunnaksi itseään kutsuvan monen alueen joukosta ja lähteä määrätietoisemmin kulkemaan kohti omaa visiotamme. Tällöin Ruokaprovinssi on muutakin kuin pelkkä motto, kuten eräässä kyselyssä sitä luonnehdittiin. Apuun otetaan liiketoimintalähtöisesti suunniteltu Ruokaprovinssin kehittämisstrategia, joka katsoo hieman pidemmälle tulevaisuuteen ja osallistaa ruoka-alan toimijoita yhteisiin toimenpiteisiin maakunnan laidalta laidalle.

Sinäkin voit osallistua strategiatyöhön tykkäämällä Ruokaprovinssista Facebookissa sekä Instagramissa. Kanavissa julkaistaan kyselyjä ja äänestyksiä, joissa haetaan Ruokaprovinssille tulevaisuuden suuntaa ja silloin sinullakin on mahdollisuutesi vaikuttaa. Seuraa myös strategiatyön etenemistä osoitteessa www.ruokaprovinssi.fi. Ruokaprovinssin strategiatyötä koordinoi Ruokaprovinssi 2030 – Menestyksen avaimet pellolta pöytään hanke, jota toteuttavat yhdessä ProAgria Etelä-Pohjanmaa ja SeAMK.

Elina Huhta
Projektipäällikkö
SeAMK