Makumatkalla artesaanien Belgiassa

3.5.2019

Belgia on tunnettu hyvästä oluesta, suklaasta ja vohveleista. Monet belgialaiset kansallisherkut valmistetaan artesaanimaisesti eli itse käsin tehden, kunnioittaen pitkiä perinteitä. Viisitoista eteläpohjalaista ruoka- ja matkailualan toimijaa lähti opintomatkalle selvittämään, mitä meillä suomalaisilla olisi opittavaa belgialaisten tavasta toteuttaa ruokamatkailua. Matkan tavoitteena oli myös tutustuttaa ruoka-ja matkailualan yrittäjiä ja kehittäjiä toisiinsa, mutta erityisesti hakea innostavia ruokamatkailukonsepteja ja ruokamatkailutuotteita jalostettavaksi eteläpohjalaiseen muotoon.

Elämyksiä Brysselistä pintaa syvemmältä

Kahden päivän pysähdys 4. – 5.4.2019 maan pääkaupungissa ja koko Euroopan hallinnollisessa keskuksessa Brysselissä toi kaupungin esiin pintaa syvemmältä. Brysselissä vallitsee kulttuurien kirjo, joka tulee esiin muun muassa laajassa ruokatarjonnassa. Heti ensimmäisenä iltana testasimme, miten yhteinen ateria-konsepti ja jaetut annokset sopivat suomalaisille. Illallisravintolaksi valikoitui etiopialainen Le Toukoul -ravintola, jossa kohdattiin uudenlaisia ja jännittäviä makuja sekä suomalaisille hieman vielä vieras sormilla syömisen kulttuuri.

Lauantaille 5.4 oli varattu useita mielenkiintoisia ja toisistaan erilaisia kohteita. Päivä aloitettiin European Travel Comissionista, jonka tehtävänä on edistää Eurooppaan suuntautuvaa matkailua mm. markkinointikampanjoilla ja matkailijatutkimusdataa tuottamalla. Tavoiteltavia kohdemaita ovat USA, Kiina, Kanada ja Brasilia. ETC:n tutkimusten mukaan nouseva matkailijasegmentti on Passion Community eli ”intohimomatkailijat”, jotka lähtevät reissuun rakkaudesta hyvään ruokaan, kulttuuriin tai luontoon. Eurooppaan matkustaville erityisesti ruoka ja maku ovat tärkeitä, joten koko Euroopan tasolla ruokamatkailutarjonnan jatkuva kehittäminen on merkittävässä asemassa.



Ruokamatkailijoiden terveiset suositulta Grand Place -keskusaukiolta!

Ryhmälle varatulla bussilla päästiin seikkailemaan Brysselissä ihan uusilla ja tuntemattomille alueille kaukana harmaasta ja virallisesta Euroopan Komission alueesta. Brysselin kaupungille on laadittu oma lähiruokaa tukeva Good Food-stategia. Yksi ohjelmaa noudattava kohde on lähiruokaan, sesonkiraaka-aineisiin ja ruokahävikin torjumiseen keskittyvä erittäin persoonallinen La Kantine du Canal-ravintola. Lähiruokaa ja käsillä tekemistä tukee myös keskustan tuntumaan perustettu suuri urbaani kattoviljelmä Ferme Abattoir, joka

yhdistää kalankasvatuksen sekä kasvinviljelyn aquaponiseksi vesiviljelyksi. Kattoviljelmillä tuotetaan uusituvan energian ja ravinteikkaan kalatankkien kierrätysveden avulla lukuisia luomulaatuisia yrttejä, marjoja sekä tuetaan sosiaalisen työllistämisen avulla syrjäytymisvaarassa tai jo syrjäytyneitä.

Artesaanien opissa

Opintomatkalaiset pääsivät konkreettisesti tutustumaan belgialaiseen artesaaniuteen ja maan kuuluisaan perinneherkkuun suklaaseen itse käsillä tehden. Perheyrityksenä toimiva Concept Chocolate valmistaa asiakasyrityksille käsin noin 6000 kappaletta täytettyä suklaakonvehtia päivittäin. Tämän lisäksi he ovat tuotteistaneet suklaatyöpajan, jonka aikana ryhmät pääsevät itse valmistamaan laadukkaasta suklaasta makeisia. Työpaja oli viihdyttävä ja hyvin organisoitu. Kotiinviemisinä oli herkulliset itsepursotetut ja koristellut herkut sekä paljon uutta suklaatietoutta. Suklaatyöpajaa voi olla haastava järjestää Etelä-Pohjanmaalla, mutta ehkäpä meille saapuvia ulkomaisia –ja miksei kotimaisiakin matkailijaryhmiä voisi kiinnostaa esimerkiksi sahdinvalmistus tai mustikkapiirakan leivonta?



Belgiassa turistit pääsevät valmistamaan artesaanisuklaata, miksei Suomessa mustikkapiirakkaa?

Monipuolisten kohteiden päivä päättyi illalliseen suomalais-italialaisessa Atrio-ravintolassa, joka ennakkoluulottomasti yhdisteli suomalaisia raaka-aineita esim. savulohta, ruista ja mustikkaa italialaiseen menuun. Ravintola oli syntynyt kaverusten rakkaudesta oman kotimaansa ruokaan ja siitä muodostui

maistuva liitto. Kiinnostavat yhdistelmät toimivat ja herättävät makumatkailijoiden mielenkiinnon.

Belgian maaseudun helmiä etsimässä

Sunnuntaina 6.4 jätettiin Bryssel taakse ja siirryttiin maaseudulle kohti Mechelenin historiallista kaupunkia. Matkan varrella pysähdyttiin Den Diepenboomgaard-maatilalla. Erittäin sympaattinen maatilakohde toimii virallisena toiminnallisesti kuntouttavana ympäristönä työllistäen esim. päihdekierteen ja työuupumuksen vuoksi työelämästä ja yhteiskunnasta syrjäytyneitä. Kullekin etsitään senhetkisiä kykyjä vastaavaa työtä, aina rikkaruohojen kitkemisestä asiakkaiden palveluun tilamyymälän kassalla tai pienessä tilauslounasravintolassa. Maatila tuo hyvinvointia myös sen ympäristössä asuville. Suomessa vastaavia laajaa GreenCaren luontohoivan- ja voiman yhdistäviä maatiloja ei ole tällä hetkellä yhtäkään, mutta pienemmän mittakaavan tilaterapiakokeiluja kylläkin.

Matka viheriöivällä maaseudulla jatkui ja etappina oli Het Ankerin historialliseen 1600-luvulla alkunsa saaneeseen geneveri-ginin panimoon, jonka toiminnot ovat nyt keskittyneet single malt-viskin ympärille. Historialliset panimorakennukset oli entisöity ja otettu osaksi viimeisteltyä ja hyvin tuotteistettua panimokierrosta. Kierrokseen oli sisällytetty myös videoita, joilla tuotiin uudenlainen näkökulma opastukseen.

Jälleen huomattiin, miten suuri merkitys tarinoilla on. Ja vaikka tarina olisi kevyt, sitä voidaan elävöittää ja sen ympärille voidaan rakentaa kokonainen matkailuliiketoiminta. Tislaamokierroksen jälkeen majoituttiin tislaamon omistamaan industrial-henkikseen Het Anker Brewery Hotelliin, Belgian ensimmäiseen ja ainoaan panimohotelliin Mechelenin keskiaikaiseen kaupunkiin.

Päivä ja matkamme Mechelenissä päättyi kulinaariseen kaupunkikierrokseen, joka johdatti ryhmän pitkin kaupungin pikkukujia historiallisia kohteita ja kulinaarisia helmiä yhdistellen.

Monen matkalaiset odotukset täyttyivät säätä myöden, kun reissussa päästiin tutustumaan Belgian ruoka-alan artesaanikulttuuriin ja maan perinteiden pohjalta tuotteistettuihin ruokamatkailukonsepteihin. Matkalla tutustuttiin hyvin eri tyyppisiin yrityksiin ja toimintoihin, joiden ympärille kiedottu ruokaelämys ja tarina muodostavat eheän, matkailijaa kiinnostavan kokonaisuuden. Elämyksiä halutaan kokea ja juuri elämysten vuoksi ihmiset ovat valmiita matkustamaan vähän kauempaakin.



Hyvä ruoka herättää muistoja ja yhteisessä pöydässä on kiva syödä.

SeAMK ja Into Seinäjoki Oy toteuttavat yhdessä Euroopan maaseuturahaston rahoittamaa Ruokamatkailun kehittämishanketta. **Elina Huhta**
Ruokamatkailun kehittämishanke
SeAMK Ruoka