

Moniaistinen Ruokaprovinssi-esitys syntyi hankkeen sivutuotteena

7.2.2023

Etelä-Pohjanmaan ruokamaakunnalle eli tutummin Ruokaprovinssille kaivataan monipuolisia ja ennen kaikkea kiinnostavia keinoja viestiä ruoka-alamme monipuolisuudesta, innovatiivisista yrittäjistä ja alalla tehtävästä yhteistyöstä. Tällainen viestinnän muoto syntyi ikään kuin vahingossa Ruokaprovinssin 2030 strategiahankkeen sivutuotteena. Suuresta tarpeesta viestiä Ruokaprovinssista sekä Ruokaprovinssi-strategiatyön etenemisestä, syntyi Moniaistinen Ruokaprovinssi-esitys. Konseptia on nyt testattu kahdesti syksyn 2022 aikana, ensin pienelle väkimäärälle Elintarvikemarkkinavaltuutettu Olli Wikbergin maakuntavierailulla ja loppuvuodesta lähes satapäiselle yleisölle Etelä-Pohjanmaan ELY:n järjestämässä Mahtisatoa – Maaseuturahaston päätösseminaarissa.



Kuva 1: Moniaistinen Ruokaprovinssi-esitys on Seinäjoen ammattikorkeakoulun (Elina Huhta) ja ProAgria Etelä-Pohjanmaan (Terhi Välisalo) yhteistyön tulos (Kuva: Vilma Mäkilä, SeAMK).

Aistitukset luovat uuden ulottuvuuden ja jättävät muistijäljen

Ruokaprovinssin kattaa koko Etelä-Pohjanmaan ruokaketjun pellolta pöytään. Se tarkoittaa sitä, että Ruokaprovinssiin kuuluvat kaikki se ruoka, joka ensin kasvatetaan alueemme maatiloilla ja joka päätyy syötäväksemme ja juotavaksemme elintarviketeollisuuden, ravintoloiden ja ruokaloiden tai kaupan kautta. Ruoka-alan yritykset ja niiden valmistamat ruokatuotteet ovat siis Ruokaprovinssin keskiössä.

Ruokaprovinssin moniaistisen esityksen tehtävänä on tutustuttaa kuulija Ruokaprovinssiin ja kuljettaa häntä eteenpäin aina Ruokaprovinssin alkuajoista tulevaisuuteen valmiiksi kootun *aistituslautasen* avulla. Lautaselle on siis kerätty erilaisia ”aistituksia”, joita aistimalla eli maistamalla, haistamalla ja koskettamalla pääsee tutustumaan siihen monipuoliseen työhön ja laadukkaisiin ruokatuotteisiin, joita meillä Ruokaprovinssissa tehdään ja valmistetaan.



Kuva 2: Ruokaprovinssin aistituslautanen kokoaa yhteen paikalliset herkut ja osaamisen (Kuva: Elina Huhta SeAMK).

Ruokaprovinssissa tehdään paljon yhteistyötä eri yritysten välillä ja onhan Ruokaprovinssi itsessäänkin ison toimijajoukon yhteistyön tulos. Siksi moniaistiseen esitykseen yritysten välistä yhteistyötä kuvaamaan on suunniteltu sopiva suupalanen, *epas* eli eteläpohjalainen tapas. Epaksessa yhdistyvät monen eri yrityksen taidonnäytteet aina Pirjon Pakarin gluteenittomasta leipänapista, Kukkasmäen lähihilloon ja Voihan Vuohen suolaiseen vuohenmaitojuustoon. Tämä makujen yhteenliittymä kuvastaa myös Ruokaprovinssin saumatonta yhteistyötä, jonka keskiössä on ruoka-alan yritysten menestys.

Esityksessä on nostettu myös suomalainen ruokaturvallisuus keskiöön. Esimerkiksi meille ruokaprovinssilaisille ja suomalaisille hyvinkin tavallista ja tuttua tuotetta eli kanamunaa, voi Suomessa syödä raakana huoletta ja turvallisin mielin. Se on vain ja ainoastaan kotimaisen puhtaan kananmunantuotannon jäljitettävyyden ja laadun ansiota, sillä kananmunantuotantomme on täysin salmonellavapaata. Ruokaprovinssin moniaistisessa esityksessä aistitustuotteena tätä ruokaturvallisuuden taidonnäytettä kuvaa kypsentämättömästä keksitaikinasta pyöritelty taikinapallonen. Kuulostaa kummalliselta, mutta kotimaisista ainesosista valmistettu raaka taikinapallo on ihan mieletön makuelämys ja oikeasti turvallinen raakana syötäväksi!

Ruokaprovinssin yrittäjiemme taidokasta ja pitkälle vietyä tuotekehitystä moniaistisen puheenvuoron aikana on demonstroitu esimerkiksi Namituvan Rakkaussalmiakeilla. Ne ovat ensin aika tujuja ja väkeviä. Siksi ne kuvaavat hyvin kaikkea Ruokaprovinssin taustalla tapahtuvaa kehittämistyötä; aina ensin alussa ottaa lujille,

mutta sitten jossain vaiheessa alkaakin jo helpottaa. Ja kohta mennäänkin jo lujaa hamuten yhä kovempia haasteita. Näissä salmiakeissa on tietenkin jujuna taidokas tuotekehitys: salmiakit ovat glykyrritsiinivapaita eli ne eivät nosta verenpainetta. Mikä ihana syy syödä moniaistisen Ruokaprovinssiesityksen aikana molemmat tarjolle laitetut salmiakit!

Jos joskus näet jonkin seminaarin ohjelmanumerossa Moniaistisen Ruokaprovinssiesityksen, tule mukaan avoimin aistein itse toteamaan, miltä Ruokaprovinssi maistuu, tuoksuu ja tuntuu.

Elina Huhta
Asiantuntija TKI
SeAMK

Kirjoittaja toimii projektipäällikkönä Maaseuturahaston rahoittamassa Ruokaprovinssi 2030 – menestyksen avaimet pellolta pöytään – strategiahankkeessa ja on intohimoinen Ruokaprovinssissa tuotetun lähiruoan puolestapuhuja ja syöjä… □