

Kauhajoen Ruokamessut 2017 julkistus – paljon uutta perinteitä kunnioittaen Villiyrittäjäkurssi veti väkeä Sotkan maisemiin

Luonnon ruoka-aarteisiin, villiyrittäjiin tutustuttiin Kauhajoen Sotkassa villiruokalähettiläs, keittiömestari Sami Tallbergin opastuksella. Samalla Kauhajoen Ruokamessut –tapahtuma julkisti uudistuneen ohjelmansa. Sadonkorjuuaikaan järjestettävä kokonaisuus tarjoaa vuonna 2017 yrittäjäpainotteisen Ruokamessuseminaarin 31.8. ja runsaan messutapahtuman 1.–3.9. Hämes-Havusessa. Lisäksi Ruokamessujen aikaan organisoidaan iso joukko oheishjelmaa sekä -tapahtumia.

Kauhajoki on maineeltaan vauras ruokapitäjä. Paikkakunta tunnetaan ruokaperinteiden, ruokatrendien ja puhtaan paikallisen sekä alueellisen ruokakulttuurin vaalijana ja puolestapuhujana. Vireä maatalous- sekä elintarvikeyrityksien ja -teollisuustoiminta on olennainen osa Kauhajokea.

”Suomi täyttää tänä vuonna 100 vuotta ja Kauhajoki ensi vuonna 150 vuotta. Maineemme ruokapitäjänä ulottuu siis kauas historiaan. Vaikka alkutuotannon osuus on pienentynyt, on Kauhajoella edelleen viljelyksessä noin 23000 hehtaaria ja toimivia maatiloja hieman alle 500. Maataloudella on Kauhajoella tulevaisuudessakin suuri merkitys. Lähiruoka on meille sydämen asia ja sillä asialla Ruokamessut on tänäkin vuonna jo 27:nne kerran”, Kauhajoen kaupunginjohtaja **Keijo Kuja-Lipasti** sanoo. Kaupunginjohtaja painottaa koko Etelä-Pohjanmaan merkitystä ruokamaakuntana ja toteaa Kauhajoen seutukuntineen kehittyneen monella tapaa vahvaksi elintarvikeketjun osajaksiksi.

”Kauhajoella on useita pienempiä elintarvikevalmistajia ja merkittävä elintarvikkeiden alkutuotanto. Valmistamme elintarviketeollisuudelle myös kuljettimia sekä koneita ja laitteita. Meillä on täällä muun muassa *Atrian* tuotantolaitos, joka on Pohjoismaiden nykyaikaisin ja suurin nautateurastamo, samalla myös merkittävä työnantaja. Lisäksi meillä on muhkea valikoima upeita leipomo-, kahvila- ja ravintolayrityksiä”, Kuja-Lipasti jatkaa.

Elinvoimaa kotimaasta – paikallisesti, alueellisesti ja ympäri Suomea

”Jokainen näytteilleasettaja tuo messuille oman alueensa ruokatuotantoa sekä perinneruokia maisteltavaksi ja kotiin vietäväksi. Tapahtuman luonteelle on ominaista, että tuottaja ja kuluttaja keskustelevat suoraan yhdessä ja messukävijät antavat tuottajille rehellistä palautetta esiteltävistä tuotteista. Vuosien varrella on elintarviketuotantoon syntynyt monia suosikkituotteita, joiden testialustana Ruokamessut on toiminut”, hymyilee Riitta Alapiha, joka on toiminut tapahtuman messupäällikkönä jo kuusi vuotta.

Alapiha kertoo, että messukeittiössä ruoka valmistetaan näytteilleasettajien myytävänä olevista raaka-aineista ja kokkien vieraaksi saapuu innovatiivisia tuottajia ja alueen vaikuttajia. Ruokatrendit, uutuustuotteet, perinteiset herkut ja sadonkorjuuajan parhaat raaka-aineet ovat pääosassa ruokapitäjän keskeisimmässä yleisötapahtumassa.

”Lähiruoka on aina trendikästä ja ruoan eettisyys ja sen alkuperä merkitsevät ihmisille yhä enemmän. Olemme ylpeitä, että voimme täällä Kauhajoella puhua aidosti paikallisen ja alueellisen ruoan puolesta”, tiivistää Alapiha.

Elintarvikealan yritykset tuovat uutta särmää Ruokamessuseminaariin

Ruokamessut –tapahtuman antia syventävänä osuutena järjestetään Ruokamessuseminaari *Forsfood Oy:n* tiloissa 31.8. Yrittäjävetoisen seminaarin toivotaan tuovan uutta ulottuvuutta muun muassa keskusteluun elintarvikkeiden tuottajahintojen laskun vaikutuksista eri elintarviketuotantoketjun osissa. Asiaa myös digitalisaation merkityksestä tämän päivän laitevalmistuksessa sekä yritysten vientimahdollisuuksista nyt ja tulevaisuudessa.

Forsfoodin toimitusjohtaja **Heikki Lindfors** haluaa, että Ruokamessuseminaarin puhujiksi kutsutaan alan asiantuntijoita. Seminaarissa tulee puhumaan muun muassa tunnettu tulevaisuuden tutkija. Ruokamessuseminaari järjestetään yhteistyössä *Helsingin yliopiston Ruralian instituutin, Seinäjoen Ammatti- korkeakoulun* sekä paikallisten yrittäjien kanssa.

Hyvinvointia edistävää lähiruokaa suoraan luonnosta

Ruokamessu-tapahtuman ohjelmajulkistuksen kruunasi villiyrtytkurssi, jonka aikana tutustuttiin luonnon ilmaisiin superruokiin ja ruuan rikastajiin. Yli 30 kurssin osallistujaa havitteli luonnon omasta ja ilmaisesta herkkukaupasta muun muassa ahusolaheinää, niittysuolaheinää, nokkosta, vuohenputkea, litulaukkaa, voikukkaa ja isomaksaruohoa. Vaikka poikkeuksellisen kolea kevät on verottanut vuodenaikaan nähden poimittavien villiyrtytien valikoimaa, kurssilaiset pääsivät luonnossa kävellen tutustumaan yrtytien tuntomerkkeihin ja saivat paljon arvokasta tietoa luonteikkaiden ja ravinteikkaiden raaka-aineiden hyödyntämisestä. Kurssin päätteeksi valmistettiin villiyrtytsalaattia keittiömestari Tallbergin opastuksella.

”Juuri nyt alkaa villiyrtytien keräilyaika ja se kestää seuraavat kuusi kuukautta. Meillä jokamiehenoikeus mahdollistaa yrtytien, sienien ja marjojen keräämisen luonnosta, ja se on aivan mahtava asia! Suomen maantieteellinen sijainti ja loputtomat villiluonnon raaka-aineet herättävät uskomatonta kiinnostusta myös maailmalla. Perinteisen keräilytiedon ja -taidon omaksuminen on ollut meillä jo viitisen vuotta nosteessa. Rohkaisen teitä kaikkia villiyrtytien pariin”, innostaa Sami Tallberg, intohimoinen gastronomi, joka tunnetaan Suomen virallisena villiyrtytien lähettiläänä.

Lisätietoja:

Keijo Kuja-Lipasti, kaupunginjohtaja, Kauhajoen kaupunki, puh. 040 841 9452 keijo.kuja-lipasti@kauhajoki.fi
Riitta Alapiha, messupäällikkö, Kauhajoen Ruokamessut, puh. 040 565 7776 ja riitta.alapiha@kauhajoki.fi

Kauhajoen Ruokamessut 2017 lyhyesti

- Messutapahtuma 1.-3.9.2017 toteutetaan 27:nneen kerran
- Näytteilleasettajia yli 150 eri puolilta Suomea
- Päätapahtuma kauniissa talonpoikaismiljöössä Hämes-Havusessa
- Hämes-Havusen historialliset rakennukset maalataan ja kunnostetaan kesän aikana
- Messualueen maastoa muokataan palvelemaan entistä paremmin näytteilleasettajien ja kävijöiden odotuksia
- Tapahtuman laatu ja monipuolisuus ensiarvoisen tärkeää, kävijätavoite 13000 henkilöä
- Runsaasti ohjelmaa ja oheistoimintaa
 - Ohjelmalavalla kokkausnäytöksiä ja haastatteluja
 - Työpajoissa työnäytöksiä sekä vinkkejä kotikokeille
 - Mestarikokkeina keittiömestarit **Maija Silvennoinen**, **Sami Tallberg** ja **Raymond Wesander** sekä messujuontajana freelance-toimittaja **Mia Halonen**
 - Lapsille musiikkiteltoa ja soitinpaja
 - Perinnepihassa pieneläimiä Mimmin tallista. Esittelyssä myös elintarvikealaan liittyviä vanhoja käytänteitä
 - Vierailukohteita lähialueen yrittäjien kanssa yhteistyössä
- Elinvoimaa läheltä: paikallinen ja alueellinen ruoka, elintarvikealan yritykset ja -vaikuttajat vahvasti esillä
- Yrittäjävetoinen Ruokamessuseminaari 31.8. ForsFoodin tiloissa, yhteistyössä Helsingin yliopiston Ruralian instituutti, Seinäjoen Ammatti-korkeakoulu sekä paikalliset yrittäjät
- Oheistapahtumia ympäri Kauhajokea, muun muassa Golf Open, jalkapallokisa, Syöminkien Yö jne.

Kauhajoen Ruokamessut on Kauhajoen kaupungin hallinnoima tapahtuma. Ruokamessut järjestetään 1.-3.9.2017 perinteikkäästi Hämes-Havusen talonpoikaismiljöössä. Tapahtuma kerää vuosittain keskimäärin 13 000 kävijää ja yli 150 näytteilleasettajaa. Ruokamessut tarjoaa tuoreen kattauksen koko elintarvikeketjun vaiheista: vireän kohtauspaikan ruoka-alan yrityksille, yrittäjille, kehittäjille ja messukävijöille. Messujen aikaan vauraassa ruokapitäjässä järjestetään useita oheistapahtumia, esimerkiksi Ruokaseminaari 31.8. ja Syöminkien Yö 2.9. Kolmepäiväinen ruokatapahtuma järjestetään tänä vuonna 27:nneen kerran. Kauhajoen Ruokamessut on osa Suomi 100 –ohjelmaa vuonna 2017. www.ruokamessut.fi

Kauhajoki on eloisa ja yrittäjyystävällinen 13800 asukkaan kaupunki Etelä-Pohjanmaalla. Turvallinen ja viihtyisä Kauhajoki on alueen vetovoimainen hallinnollinen keskus sekä aktiivinen elinkeinoelämän ja sidosryhmien verkottaja sekä asiantunteva ja tehokas kumppani. Kauhajoki tunnetaan tasokkaista oppimisympäristöistään, myös toisen- ja korkeasteen koulutusmahdollisuuksista sekä monipuolisista kulttuuri-, liikunta- ja muista vapaa-ajan palveluistaan. www.kauhajoki.fi

Liitteenä Sami Tallbergin Pohjolan Supercocktailin resepti