

Artesaaniruohan SM-kisat järjestetään ensimmäistä kertaa Jyväskylässä syksyllä 2019 – ilmoittaudu mukaan!

Jyväskylän ammattikorkeakoulu on saanut järjestettäväkseen artesaaniruohan SM-kilpailut 13.-15. syyskuuta 2019 Jyväskylässä. Tarkoituksena on kehittää ja tehdä artesaaniruokaa tunnetuksi. Kilpailu on avoin suomalaisille, pohjoismaisille ja Baltian maiden osallistujille. Kilpailukategorioita on 11 ja luokkia peräti 60 - juomista, marjoista ja kastikkeista aina liha- ja kalatuotteisiin.

Artesaanielintarvikkeet valmistetaan paikallisista raaka-aineista ilman synteettisiä aromeja tai säilöntä- ja väriaineita. Tunnusomaista on, että tekijän kädenjälki ja osaaminen näkyvät koko tuotantoketjussa. Artesaaniruoka nostaa esille myös paikallisten ruokakulttuurien rikkautta ja tietotaitoa.

- On mahtavaa saada tämä kisa Keski-Suomeen! Olen ollut mukana tapahtumassa aiempina vuosina ja toivonut, että tämä alun perin Ruotsista lähtöisin oleva kilpailu saataisiin rantautumaan ruotsinkieliseltä alueelta myös sisämaahan. Tapahtuma on loistava tilaisuus artesaaniruohan yrittäjille saada asiantuntevaa palautetta tuotteistaan ja verkostoitua yli toimialarajojen, kertoo kilpailun johtajana toimiva projektipäällikkö Leena Pölkki JAMKilta.

Kilpailulla vaalitaan artesaaniruohan käsitettä, motivoidaan ruoka-artesaaneja sekä innostetaan heitä kehittämistyössään. Tapahtumalla halutaan lisätä myös kuluttajien tietoisuutta artesaaniruokasta. Tuomaristo, johon kuuluu artesaaniruohan asiantuntijoita ja sidosryhmien edustajia, antaa kirjallisen palautteen kaikista tuotteista. Parhaat palkitaan juhlagaalassa lauantai-iltana 14.9. ja voittajatuotteet ovat esillä Wemmissä sunnuntaina 15.9. Viimeinen ilmoittautumispäivä kilpailutuotteille on 15. elokuuta 2019. Tarkemmat tiedot löytyvät tapahtuman nettisivulta.

Päyhteistyötaho, Suomen Artesaaniruokayhdistys, vastaa kilpailun säännöistä, toteutuksessa ovat mukana Suomen Keittiömestarit. Tapahtuman yhteydessä järjestettävien kaikille avoimien seminaarien päyhteistyökumppani on maa- ja metsätalousministeriö. Lauantain villiyrityöpajasta vastaa yhteistyötahona Laurea-ammattikorkeakoulu.

- Kannustan lämpimästi kaikkia suomalaisia, pohjoismaisia ja Baltian maiden artesaanimaisesta elintarvikkeita valmistavia yrittäjiä osallistumaan. Kannattaa myös tutustua sääntöihin – saatat olla artesaaniruokayrittäjä, vaikket sitä tiennytkään, vinkkaa Pölkki.

Tapahtuma on ainutlaatuinen tilaisuus kaikille yrittäjille ja kuluttajille verkostoitua ja tutustua laajamittaisesti artesaaniruokaan. Samana viikonloppuna on mahdollisuus osallistua Wemmi – Ween maan wiljaa –tapahtumaan, jossa Artesaaniruoka SM 2019 –tapahtumalla on oma osasto. Lämpimästi tervetuloa Jyväskylään!

Lisätietoa:

Kilpailun johtaja Leena Pölkki, projektipäällikkö, Keski-Suomen ruokaketjun koordinaatio 2 –hanke, puh. 050 4011894 sposti: leena.polkki@jamk.fi

<https://www.artesaaniruoka2019.fi/fi/>

Artesaaniruohan SM-kilpailut 2019 järjestetään 13.–14. syyskuuta 2019 Jyväskylässä Keski-Suomessa. Kilpailun järjestää Jyväskylän Ammattikorkeakoulun Keski-Suomen ruokaketjun koordinaatio 2 –hanke yhteistyössä Suomen Artesaaniruoka ry:n ja maa- ja metsätalousministeriön kanssa.