

Artesaaniruoassa näkyy sydän ja sielu! Vuoden 2019 voittajat selvillä

Viikonloppuna 13.-14.9. käydyssä Artesaaniruoka SM 2019 -kilpailussa Jyväskylässä arvioitiin 122 kilpailutuotetta 62 yritykseltä. Mukana oli yrityksiä Suomen lisäksi myös Virosta ja Latviasta. Omissa kilpailuluokissaan palkintosijoille kipusivat muun muassa Gunnel Englund Pellingenin saaristosta Konjakki-kirsikka - ja Crenoco Saarijärveltä Metsämarenki -tuotteillaan. Kalakategorian tuomarit ylistivät erityisesti villikalatuotteita, kuten Kala-Tovin kylmäsavustettua kuhaa, joka myös pokkasi kultaa.

Kilpailun tuomarina toiminut **Margot Wikström** toteaa, että tuotteiden arviointi vaatii todellista paneutumista. ”Tärkeintä artesaaniruoassa on lopulta maku. Sen tulee voittajatuotteessa olla kohdallaan. Tuomareiden tärkeä tehtävä on auttaa yrityksiä tuotteiden kehityksessä ja kilpailun avulla tehdä artesaaniruokaa näkyväksi Suomessa”, hän kertoo.

”Itselleni tärkein syy osallistua kilpailuun on saatu palaute ja kehitysehdotukset, joiden avulla voin parantaa tuotteitani. Koko asia on minulle melko uusi eli kuuntelen uteliaana. Tunnelma on oikein hyvä, mutta vähän kyllä jännittää”, kertoi marja- ja hedelmätuotteiden kategoriassa kilpaileva osallistuja ennen tulosten julkaisua.

Tämän vuoden kilpailun teemana olivat villiyritykset. Osassa tuotteista olikin hyödynnetty luovasti muun muassa nokkosta ja koivunlehteä. Snaksit-kategoriassa kultaa voittaneesta marengista sekä hapatetun maidon kategoriassa niin ikään voittajaksi valitusta jogurtista löytyy puolestaan kuusenkerkkää.

- Kilpailu oli kovatasoinen. Yhteistyö eri toimijoiden ja maakuntien välillä on erittäin tärkeää myös yritysten ja tuotteiden kehityksen kannalta. Ideat on tehty jaettavaksi ja yhdessä olemme enemmän, toteaa kilpailunjohtaja **Leena Pölkki**.

Kilpailu käytiin lauantaina 14.9. Dynamolla JAMK Lutakon kampuksella. Voittajatuotteet ovat sunnuntaina esillä Wemmi-syysmarkkinoilla Jyväskylän Paviljongissa.

Seuraava Artesaaniruoka SM -kilpailu järjestetään Raisiossa 14.–16.10.2020. Lisätietoja www.artesaaniruoka2020.fi

Lisätietoa:

Kilpailunjohtaja Leena Pölkki, projektipäällikkö, Keski-Suomen ruokaketjun koordinaatio 2 -hanke, p. 050 401894, leena.polkki@jamk.fi

Kilpailun operatiivinen johtaja Eija Lamsijärvi, p. 0400 5660739, eijalamsij@gmail.com

www.artesaaniruoka2019.fi/fi/

Avoimet Artesaaniruokan SM-kilpailut 2019 järjestettiin 13.–14. syyskuuta 2019 Jyväskylässä Keski-Suomessa. Kilpailun järjesti Jyväskylän ammattikorkeakoulun Keski-Suomen ruokaketjun koordinaatio 2 –hanke yhteistyössä Suomen Artesaaniruoka ry:n ja maa- ja metsätalousministeriön kanssa. Hanketta rahoittaa Keski-Suomen ELY-keskus Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahastosta. Seminaaria rahoittaa Maa- ja metsätalousministeriö.