

Artesaaniruokan mestaruutta Jyväskylässä tavoittelee yli 60 yritystä runsaalla 120 tuotteella

Jyväskylän Artesaaniruoka SM 2019 -kilpailuun on ilmoittautunut yli 60 yritystä yli 120 tuotteella. Mukana on muutama yritys myös Virossa ja Latviasta.

– Olemme iloisia, että osallistujia on tällä kertaa varsin tasaisesti koko Suomesta. Myös Keski-Suomesta on mukana ennätysmäärä tuotteita, kertoo Eija Lamsijärvi, kilpailun operatiivinen johtaja ja Suomen Artesaaniruoka ry:n hallituksen jäsen.

– Nämä kaikki tuotteet ovat käyneet seulan läpi, jonka mukaan artesaanielintarvikkeet valmistetaan paikallisista raaka-aineista ilman synteettisiä aromeja tai säilöntä- ja väriaineita. Samalla on myös varmisteltu, että tekijän kädenjälki ja osaaminen näkyvät koko tuotantoketjussa, Lamsijärvi jatkaa.

Tuotteiden arviointi tapahtuu lauantaina 14.9. Dynamolla JAMK Lutakon kampuksella (Piippukatu 2) klo 8-14. Tuomariston työskentelyä on mahdollista seurata tuolloin aulan lasiseinien läpi tai striimattuna. Tuomaristossa ovat edustettuina hyvin kattavasti eri sidosryhmät, kuten artesaaniruoka-ammattilaiset, keittiömestarit, marata-ala, kauppa, kehittäjätahot, media sekä maa- ja metsätalousministeriö. Mukana on tuomareita myös Ruotsista ja Saksasta.

Kilpailun tulokset julkaistaan palkintogaalassa ravintola Priimuksessa (Taulumäentie 45, 40200 Jyväskylä) lauantaina klo 19.30 alkaen. **Median edustajat ovat erittäin tervetulleita palkintogaalaan.**

Voittajatuotteet ovat esillä Wemmi -syysmarkkinoilla Jyväskylän Paviljongissa sunnuntaina klo 10-16. Lista kilpailuun ilmoittautuneista yrityksistä sekä tuomariston kokoonpano löytyvät kilpailun sivustolta.

– Tuotekilpailun ohella Artesaaniruoka SM -viikonloppu on lähiruokan ystäville melkoinen superviikonloppu. Tarjolla on tasokkaita seminaareja, kv-tuotenäyttely, artesaaniruokatuotteiden ja -yrittäjyyden esittelyä, toimialatapaaminen nörttien pöydän muodossa, villiyrttityöpaja ja upea palkintojuhлагаala lähiruokamenuineen. Lisäksi kilpailun naapurissa Lutakossa järjestetään viikonloppuna perinteiset Wemmi-syysmarkkinat ja lauantaina 14.9. monet tilat avaavat ovensa valtakunnallisen Osta tilalta ja Makumatka maalle -päivän teeman myötä, hehkuttaa kilpailun johtaja, projektipäällikkö Leena Pölkki Jyväskylän ammattikorkeakoulun liiketoimintayksiköstä.

Seminaareissa kuullaan kiinnostavia puheenvuoroja artesaaniruokayrityksistä, kuten Saloniemen Juustolasta ja Öfvergårdsilta. Jukka-Pekka Inkinen Fennopromon MarketWise-projektista alustaa puolestaan aiheesta, Kuinka artesaanivalmistaja ponnistaa maailmalle ja Henri Lybäck Laurean ammattikorkeakoulusta avaa villiyrttien hyödyntämismahdollisuuksia artesaaniruokassa.

Seminaariohjelma: <https://www.artesaaniruoka2019.fi/fi/ohjelma/seminaariohjelma-2019>

Kaikilla kiinnostuneilla on myös mahdollisuus tutustua artesaaniruokayrittäjyyteen ja keskisuomalaiseen ruokaketjuun kohtauspisteellä Jyväskylän Paviljongin aulassa Wemmi -syysmarkkinoilla 14.9. klo 10-17 ja 15.9. klo 10-16.

Lisätieto:

www.artesaaniruoka2019.fi/fi/

Kilpailun johtaja Leena Pölkki, projektipäällikkö
p. 050 4011894

etunimi.sukunimi@jamk.fi

Jyväskylän ammattikorkeakoulu

Kilpailun operatiivinen johtaja, Eija Lamsijärvi
p. 0400 5660739

[eijalamsij\(a\)gmail.com](mailto:eijalamsij(a)gmail.com)

www.artesaaniruoka2019.fi/fi

Avoimet Artesaaniruokan 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. Hanketta rahoittaa Keski-Suomen ELY-keskus Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahastosta. Seminaaria rahoittaa MMM.