

## Pohjois-Savossa kehitetään uusia ruokamatkailutuotteita

Vastuullisesti tuotettu lähiruoka on päivän sana. Kun kattaukseen yhdistää hyvinvointipalveluja ja mielenkiintoisia paikallisia kokemuksia, matkailumarkkinoille syntyy uusia kutkuttavia tuotteita ja parhaimmillaan uutta liiketoimintaa.

Näin uskoo ProAgria Itä-Suomi / MKN hankepäällikkö **Ilona Sares**, joka toimii Eurega-hankkeessa. Rahoitus hankkeeseen tulee suoraan Euroopan komissiosta. Hanke täydentää osaltaan European Region of Gastronomy -hankekokonaisuutta. Yksi osa hanketta on alueen kehittäjien yhteistyöryhmätyöskentely, jossa ovat mukana edustajat oppilaitoksista, rahoittajatahoilta sekä yrittäjäryhmistä.

– Tavoitteenamme on ruoan, ruokakulttuurin ja gastronomian huomioiminen alueellisissa strategioissa sekä käytänteissä, jotka edistävät vastuullisten tuotteiden ja palveluiden kehitystä sekä paikallistalouden kasvua.

– Toivomme myös, että ruokakulttuuri ja gastronomia huomioidaan poliittisissa tavoitteissa. Lähestymme aihetta kahdesta suunnasta. Toisaalta osoittamalla piloteilla, että uusille palveluille on kysyntää ja toisaalta vaikuttamalla hallinnollisiin rakenteisiin Euroopan tasolla.

Hanke kokoaa yhteen ruoan tuottajat, jatkojalostajat, ravintolat sekä matkailu- ja luovan alan toimijat digitaaliseen karttapohjaan, GastroMappiin, jonka avulla matkailijoiden on helpompi löytää lähiruokaan satsaavia toimijoita. Nyt mukana on noin 70 pientä ja keski suurta yritystä Pohjois-Savosta.

– Toivomme verkostoomme mukaan kaikki mahdolliset toimijat. Alueellamme on runsaasti potentiaalisia yrityksiä, jo pelkästään 160 elintarvikealan yritystä, Sares sanoo.

## Kohti gastronomista maakuntaa

Pohjois-Savo ottaa parhaillaan jättiaskeleita kohti gastronomista maakuntaa, sillä se on vuosina 2020–2021 Euroopan Gastronominen Alue. Tunnuksen myötä alueen asema modernina, monimuotoisena ja perinteitä kunnioittavana gastronomisena alueena vahvistuu edelleen. Juhlavuosien 2020-2021 ohjelman kantavana teema on elämä luonnon rytmin mukaan. Parrasvaloihin nousevat pohjoissavolainen lähiruoka, paikallinen osaaminen ja luonnosta saatavat raaka-aineet; herkullinen horta, makea kesä sekä erilaisten sesonkien ja satokauden aarteet. Teemaviikoille on luvassa uudenlaisia savolaisia makumatkoja, jotka hivelevät niin paikallisten kuin matkailijoidenkin herkkusuuta.

– Iso osa matkailijoista hakee kulinaarisia elämyksiä. Tavoitteenamme on pilotoida uusia tuotteita, jotka kertovat tarinaa pohjoissavolaisesta upeasta luonnosta, Sares sanoo.

Eurega-hankkeessa tehdään yhteistyötä seitsemän Euroopan maan kesken, ja tavoitteena on oppia muilta. Unkarissa on esimerkiksi kokeiltu Astro Gastro Day -konseptia, joka vie matkailijat pustalle paimenten kanssa.

– Vietetään iltaa leirinuotiolla ja yövytään tähtitaivaan alla. Vahva paikalliskulttuuriin liittyvä perinne on muutettu matkailutuotteeksi. Mikä vastaava voisi toimia meillä?



KUOPIO REGION  
2020 – 2021  
EUROPEAN REGION  
OF GASTRONOMY

## Uusia ideoita hautumaan

REKO-toiminta eli lähituotteiden myyminen ilman välikäsiä on jo tuttua. Satoa Kuopio Food Festival on suuri lähiruoan juhla. Mitä seuraavaksi?

– Pitkän tähtäimen suunnitelmana on rakentaa maantieteellinen gastronominen keskittymä, jossa alkutuotanto liitetään vahvasti osaksi ruokamatkailua, Sares sanoo.

Uuden toiminnan avaimia ovat kansainvälistyminen ja yhteistyö yritysten välillä yli toimialojen. Sares kertoo esimerkin Etelä-Ruotsista, jossa paperiklusteri sitoutui pitkäjänteiseen kehitystyöhön. Se onnistui mainiosti ja tuloksena oli aivan uutta liiketoimintaa. Nyt kuluttaja voi tilata vaikkapa 3D-printatun kanootin mittatilaustyönä.

– Juuri nyt yrityksillä on vaikeaa koronaepidemian takia. Toisaalta nyt jos koskaan on aikaa kehittää asioita yhdessä. Ei kannata yrittää pärjätä yksin vaan olla mukana eri aloja yhdistävässä vahvassa verkostossa.

Tietoa:

**European Region of Gastronomy Kuopio 2020-21 kokonaisuus** toteutuu Itä-Suomen ProAgrian, Maa- ja kotitalousnaisten, Kuopion kaupungin, Kehitysyhtiö SawoGrown sekä Savonia-ammattikorkeakoulun hankeyhteistyönä. Yhteistyössä on jo nyt mukana yli 70 yritystä, tapahtuma-toimijaa, oppilaitosta ja kehittämisorganisaatiota koko maakunnan alueelta. ERG-tunnuksen myöntänyt IGCAT-verkosto (International Institute of Gastronomy, Culture, Art and Tourism) on eurooppalaisten alueiden yhteistyöverkosto, joka edistää monialaista yhteistyötä ruokakulttuurin, matkailun, kaupunkikulttuurin ja taiteen alueilla.

**European Region of Gastronomy Kuopio Region 2020-21** [www.tastesavo.fi](http://www.tastesavo.fi)

**EUREGA Interreg Europe - European Regions of Gastronomy building resilience and creating economic growth** [www.interregeurope.eu/EUREGA](http://www.interregeurope.eu/EUREGA)

**IGCAT: European Region of Gastronomy** [www.igcat.org](http://www.igcat.org)

**Tunnisteet:**

[#tastesavo](#) [#euregaproject](#) [#europeanregionofgastronomy](#) [#ruokamaakunta](#) [#savolaisuusonmakuasia](#)  
[#kuopionalue](#) [#pohjoissavo](#) [#lähiruoka](#)

[#ProAgria](#) [#SavoniaAMK](#) [#maajakotitalousnaiset](#) [#savogrow](#)



European Union  
European Regional  
Development Fund