

Julkaisuvapaa heinäkuu .2017

Slow Food Festivaali siirtyy Vanhaan Veitsitehtaaseen

Slow Food Västnyland rf järjestää kahdeksannet lähiruokamarkkinat la-su 7.-8.10.2017 (klo 10 – 16).

Tänä vuonna lähiruokatuottajat, ravintolat ja muut ruoka-alan ammattilaiset Länsi Uudenmaan kymmenestä kunnasta kokoontuu ensimmäistä kertaa Vanhaan Veitsitehtaaseen Fiskarsissa. Samaisessa rakennuksessa järjestetään vuosittain suosittu Fiskarsin Antiikkipäivät – tapahtuma, joka houkuttelee paikalle reilut 10 000 kävijää. Samassa rakennuksessa toimii sekä Fiskarsin Panimo että Ägräs Distillery ja tislaamon maisteluhuone Ägräs Tap Room.

Fiskars Oyj:n Kiinteistöliiketoiminnan johtaja Kari Selkälä kertoo miksi festivaali siirtyy Yläruukin suuntaan. ”Vanhan Makasiinin sillan kunnostus alkaa syksyllä ja kestää talven yli 2017-18 ja ilman Makasiinia ei Kuparipajan tilat riitä tapahtumalle. Vaihtoehtona olisi ollut jakaa tapahtuma Kuparipajaan ja Puimalaan, mutta yleisö ei ehkä olisi pitänyt siitä, että he joutuvat siirtymään yhdestä paikasta toiseen.”

KAIKKI SAMAN KATON ALLA

Mitkä asiat paranevat uuden tilan myötä? ”Vanhassa veitsitehtaassa kaikki tuottajat ja myyjät mahtuvat saman katon alle ja heillä on samat olosuhteet. Pystytys ja purku myös helpottuvat. Veitsitehtaan pihalla on runsaasti tilaa myyntikojuille, eläimille ja traktoreille. Miljöö ei ehkä ole kaikkien mieleen, mutta myös nelipäiväinen tapahtuma Antiikkipäivät käyttävät Veitsitehdasta ja ovat olleet tyytyväisiä. Pienellä ”stailauksella” Veitsitehtaasta saadaan mukava ja eri tavalla rustiikkinen tila”, kertoo Selkälä.

Slow Food Västnyland rf palkkaa ammattilaisen hoitamaan markkinoiden visuaalisen suunnittelun.

Slow Food Festivaalia edeltävinä päivinä järjestetään Artesaaniruuan SM-kilpailut Noviassa, Tammisaaressa. Palkintojen jako tapahtuu Fiskarsissa pe 6.10. Samaan aikaa Finlands svenska Marthaförbund jakaa vuoden ruokakulttuuripalkinnon. Martat osallistuvat tuttuun tapaan myös festivaaliin. Pohjoismaiset ruoka-artsaanit saavat myös myydä Fiskarsissa viikonlopun aikana 7.-8.10 Rannikon Ruoka –hankkeen myötä, vaikkakin festivaaliin saa osallistua ainoastaan tuotteita Länsi Uudeltamaalta. Viikonlopun aikana näkee paljon ruuanlaittoa, maistaisia sekä muuta oheistoimintaa ja – tuotteita. Ohjelmistossa on jo nyt hapettumispaja, jota vetää palkittu fermentointiekspertti Jenny ”Surtanten” Neikell Malmöstä, sekä keskustelua ruotsalaisten vieraiden kanssa ajankohtaisista mehiläiskuolemista. Villiyrtit- kirjan tekijät joilla on menestyvä start up yritys Helsinki Wild foods Markkinat ovat Slow Food festival -tapahtuman runko. Monet viljelijät ja lihatuottajat, lammastilat ja kalastajat, sekä ruoka-artsaanit ja ravintolat ovat jo esittäneet kiinnostuksensa kertoo tuottajakoordinaattori Pontus Berglund.

Slow Food Västnyland rf:n puheenjohtaja Diana Lindholm uskoo viime vuoden huiman 7 000 kävijän määrän nousevan jopa 10 000 kävijään.

Slow Food on tasaisesti kasvava kansainvälinen verkosto. Ilmiö näkyy luentoina, maistatuksina, ja julistuksina hyvän, puhtaan ja reilusti tuotetun ruuan puolesta. Tänä Slow Foodilla on yli 150 000 jäsentä 153 maassa. Kansainvälisesti Slow Food työskentelee säilyttääkseen paikallisen ja alueellisen ruokakulttuurin sekä pientuotannon kehityksen. Tärkeä aihe Slow Food Västnylandille on julkisen sektorin ruokapalvelu; minkälaista ruokaa tulisi tarjoilla päiväkodeissa, kouluissa ja vanhuksille kotiin kuljetettuna ja palvelutaloissa?

Lisätiedot:

Puheenjohtaja Diana Lindholm 0500-776 156 diana@backers.fi

Lehdistö ja ohjelma Bitte Westerlund 040-524 7743 bitte.westerlund@gmail.com

Tuottajakoordinaattori Pontus Berglund 040 53 17451 pontus@slowfoodvastnyland.org

www.slowfoodvastnyland.org, Facebook, Instagram