



**MAISTUVA
MAASEUTU**

Mediatiedote, julkaisuvapaa pe 15.11.2019 klo 12.30

ETELÄ-SUOMEN MAISTUVAT MAASEUTUYRITYKSET ON VALITTU

Maistuva maaseutuyritys valinnoilla Etelä-Suomen maa- ja kotitalousnaiset haluavat nostaa esille maaseudun upeita makuja, raaka-aineita, ruokayrityksiä ja ruoka-aarteita. Maistuva maaseutuyritysten valitsemiseksi etsittiin Etelä-Suomen alueen maakunnista kuluttajilta ehdotuksia kylien ja kuntien maistuvimmista maaseutuyrityksistä, tuottajista, jalostajista, ruokapalveluyrityksistä, ja muista ruokaelämyksiä tarjoavista toimijoista. Etelä-Suomen maistuille maaseutuyrityksille tunnustukset myönnettiin Kädentaidot -messuilla Tampereella.

Maistuvan maaseutuyrityksen valinnassa on painotettu mm. seuraavia tekijöitä:

- Tuotteiden ja palvelujen maistuvuus, elämyksellisyys sekä innovatiivisuus.
- Yrityksen halu kehittyä ja uudistua.
- Yrityksen kyky verkostoitua ja tehdä yhteistyötä.
- Yrityksen toiminnan vaikutukset maaseudun ja ympäröivän yhteisön elinvoimaisuudelle ja näkyvyydelle.
- Yritys kiinnittää huomiota kestävään kehitykseen, ympäristöarvojen ja kiertotalouden mahdollisuuksiin

Ehdotuksia maistuvista maaseutuyrityksistä tuli alueittain useita, joista asiantuntijaraadit alueittain valitsivat palkitut yritykset. Voittajayrityksiä olivat valitsemassa Etelä-Suomen maa- ja kotitalousnaisten ja ProAgria Etelä-Suomen asiantuntijat.

Etelä-Karjalassa Maistuvaksi maaseutuyritykseksi valittiin Iloisen Pässin Maalaispuoti Oy Parikkalasta

Iloisen Pässin Maalaispuoti on perustettu vuonna 2012 rakkaudesta lähellä tuotettuun, aitoon ja maistuvaan ruokaan sekä elävään maaseutuun. Tunnelmallinen Iloisen Pässin Maalaispuoti on rakennettu Koitsanlahden vanhaan kyläkaupparakennukseen Parikkalassa ja kuutostiellä ajaessa ei voi ohittaa pysähtymättä. Maalaispuodista löytyy laaja valikoima lähialueen tuottajien tuotteita. Yrittäjinä toimivat Niko Hälvä ja Terhi Torikka. Useimmiten puodissa tapaa Nikon, jonka käsissä yrityksen erikoisuus biisoniburger on saanut alkunsa. Tuhdit biisoniburgeriannokset valmistetaan Parikkalan Uukuniemellä kasvaneesta biisonin lihasta. Iloinen Pässä on osannut valita oman lähiruokaerikoisuutensa, joka tunnetaan ympäri maakuntaa ja maakunnan ulkopuolellakin.

Hämeessä Maistuvaksi maaseutuyritykseksi valittiin Orastava Aurinko Oy Forssasta

Orastava Aurinko tunnetaan Hämeessä ja laajemminkin porkkanasta ja yrittäjä Irmeli Vinnikainen tämän lisäksi positiivisesta ja aurinkoisesta olemuksestaan! Irmeli Vinnikainen on viljellyt porkkanaa Forssassa jo miltei 30 vuoden ajan. Vuonna 2012 perustamansa yrityksen, Orastava Aurinko, nimissä hän on tehnyt samalla sinnikkäästi työtä sekä värikkäiden porkkanoiden että porkkanajalosteiden tunnettuuden lisäämiseksi. Orastavalla Auringolla onkin valikoimassaan kaiken kaikkiaan yli 20 tuotetta, sekä tuoreita eri värisiä porkkanoita ja juuria että monenlaisia variaatioita porkkanahillosta. Orastavan auringon tuotteita voi ostaa suoraan tilalta, elintarvikekaupoista sekä verkkokaupoista

Kymenlaaksossa Maistuvaksi maaseutuyritykseksi valittiin Virpin Keittiö Oy Iitistä

Virpin keittiö on iittiläinen pienyritys, joka tekee valmisruokaa lähiruokatoreille sekä lähimarketteihin. Yritys järjestää myös pitopalvelua juhliin ja erilaisiin tapahtumiin. Laadukkaita, paikallisia raaka-aineita ja luonnontuotteita hyödynnetään monipuolisesti niin pitopalvelussa kuin elintarvikkeiden jatkojalostuksessa. Luonnonyrttejä, marjoja, sieniä, riistaa ja lähikalaa käytetään laajalla skaalalla. Uusia tuotteita kehitetään jatkuvasti asiakaslähtöisesti ja oman keittiön myymälässä on myynnissä kausituotteita, joita ei muualta löydy. Virpin keittiö toimii yhteistyössä useiden paikallisten toimijoiden kanssa ja yritys haluaa olla nykyaikainen, uudistuva ja innovatiivinen. Yrittäjä Virpi Petäjämäki on esillä itse omilla kasvoillaan ja työtä tehdään ilon kautta, hyvällä mielellä. Virpin työntekijän sanoin, ”kun työ ei tunnu työltä” !

Pirkanmaalta Maistuvaksi maaseutuyritykseksi valittiin Yrjölän marjatila Hämeenkyröstä.

Hämeenkyrössä Maisematien upeassa kansallismaisemassa Yrjölän marjatila tarjoaa elämyksiä kaikille aisteille. Yrjölän marjatilän yrittäjäpari Tiina Harrinkari ja Tommi Yrjölä ovat kehittäneet marja – ja vihannestilaa ja sen toimintaa 20 vuoden kuluessa yhdistäen tuotannon, ruoan ja maiseman esimerkillisesti ja työllistäen alueen nuoria. Tilan maukkaat ja värikkäät marjat ja vihannekset maistuvat erinomaisille ja Puimasaulissa ostosten lomassa tai marjojen itsepoiminnan aikana voi nauttia kansallismaisemien avaruudesta. Tilamyymälässä myydään oman tilan tuotteiden lisäksi muita alueen tuottajien tuotteita ja yhteistyöstä tehdään alueen muiden toimijoiden kanssa. Yrjölän marjatilalla vierailuun kuuluu ehdottomasti tilan oman mansikkagelaton nauttiminen seuraten samalla marjatilän elämää.

Uudeltamaalta Maistuvaksi maaseutuyritykseksi valittiin Härmän Rati Järvenpäästä

Pohjalaisella hengellä varustettu ravintola, jonka isäntinä toimivat Juha Ollila, Janne Hietaluoma ja Henrik Hedberg. Ravintolana, hotellina ja juhlatilana toimii vanha koulurakennus Pohjanmaalta, joka on siirretty Tuusulanjärven perinnemaisemaan 2010-luvulla.

Härmän Ratin ruokafilosofia perustuu lähiruokaan ja luomuun. Ruuat tehdään itse – ruokaa aidoimmillaan. Kiitosta on tullut jo useana vuotena – tästä osoituksena Luomu SM-voittajat useana vuotena peräkkäin. Hyvä ruoka ja kaunis miljöö tekevät ruokahetkestä elämyksen Härmän Ratissa. Paikka sijaitsee lähellä kaupungin sykettä, mutta kuitenkin maaseutumaisella alueella. Kokonaisuus ja tarjonta on monipuolinen, höystettynä hivenellä perinteitä ja huumoria.

Nuori yritys ei ole jäänyt paikoilleen, vaan kehittää koko ajan uutta. Kuitenkin niin, että luomu ja lähiruoka-ajattelua ei ole unohdettu. Tästä osoituksena tänä vuonna voitettu European Organic Food Innovation Award -kilpailu, johon yhteistyössä Gobbas Gård ja Härmän Rati osallistuivat. Luomuhärkäpapuvalmiste on kotimainen ja vegaaninen luomutuote, jota ammattilaiset voivat hyödyntää ruoanlaitossa monipuolisesti esimerkiksi soijan, tofun ja kerman sijaan.

Lisätietoja:

Etelä-Karjala: Iloisen Pässin Maalaispuoti Oy, Terhi Torikka ja Niko Hälvä p. 044 976 9950, terhi.torikka@gmail.com www.iloinenpassi.fi/

Häme: Orastava Aurinko Oy, Irmeli Vinnikainen, p. 040 544 4110
irmeli.vinnikainen@orastavaaurinko.fi , www.porkkanaa.fi

Kymenlaakso: Virpin keittiö Oy, Virpi Petäjämäki, 040-5448381, virpi@virpinkeittio.fi
www.virpipetajamaki.fi

Pirkanmaa: Yrjölän marjatila, Tiina Harrinkari ja Tommi Yrjölä, p. 040 700 1597,
www.yrjolanmarjatila.fi

Uusimaa: Härmän Rati, Juha Ollila, Janne Hietaluoma ja Henrik Hedberg, p. 050 587 4541
info@harmanrati.fi www.harmanrati.fi

Etelä-Suomen maa- ja kotitalousnaiset:

Etelä-Karjala: Sanna Lento-Kemppi, yritysasiantuntija, sanna.lento-kemppi@maajakotitalousnaiset.fi p.040 5447768

Häme: Satu Nokkonen, ruoka-asiantuntija satu.nokkonen@maajakotitalousnaiset.fi p. 040 574 9337

Kymenlaakso: Hannele Veteli, ruoka-asiantuntija hannele.veteli@maajakotitalousnaiset.fi p. 040 709 2492

Pirkanmaa: Outi Penttilä, ruoka- ja yritysasiantuntija outi.penttila@maajakotitalousnaiset.fi 040 7198 959

Uusimaa: Suvi Malin, ruoka-asiantuntija suvi.malin@maajakotitalousnaiset.fi p. 0400 682 334