



**MAISTUVA
MAASEUTU**

Mediatiedote, julkaisuvapaa pe 17.11.2017 klo 12.00

ETELÄ-SUOMEN MAISTUVAT MAASEUTUYRITYKSET ON VALITTU

Maistuva maaseutuyritys valinnoilla halutaan nostaa esille maaseudun upeita makuja, raaka-aineita, ruokayrityksiä ja ruoka-arteita. Maistuva maaseutuyritysten valitsemiseksi etsittiin maakunnittain kuluttajilta ehdotuksia kylien ja kuntien maistuvimmista maaseutuyrityksistä, tuottajista, jalostajista, ruokapalveluyrityksistä, ja muista ruokaelämyksiä tarjoavista toimijoista Etelä-Suomen maakuntien alueilta. Maistuva maaseutuyritys on osa Maa- ja kotitalousnaisten Suomi 100 – juhluvuotta.

Etelä-Karjalassa Maistuvaksi maaseutuyritykseksi valittiin Innalanmäen tila Taipalsaarelta.

Innalanmäen Tilalla kasvatetaan ylämaankarjaa, joka saa laiduntaa vapaana laajoilla metsä- ja peltolaitumilla läpi vuoden. Se saa toteuttaa lajinmukaista elämäntapaansa, jossa mm. vasikat seuraavat emojaan 8-10 kuukauden ajan ennen kuin ne vieroitetaan. Karjalle ei syötetä täysrehua, vaan ne ruokitaan kokonaan korsirehulla, kesäkaudella laidunnurmella ja talvella säilörehulla. Tämä tuottaa lihaan tumman riistaisen maun. Karja laiduntaa vaihtelevassa maastossa vanhoilla hakamailla edistäen näin luonnon monimuotoisuutta. Laidunnus estää pusikoitumista ja Pien-Saimaaseen rajoittuvilla rantalaitumilla rantojen rehevöitymistä. Lihaa myydään suoraan tilalta sekä paikallisissa elintarvikeliikkeissä. Se on siis todellista jäljitettävissä olevaa, laadukasta lähiruokaa. Tilalla on rohkeasti ja reippaasti lähdetty suoramyyntiin ja kehittämään tilan omia tuotteita/ jatkojalosteita – oman toiminnan kehittäminen perustuu osaltaan myös yhteistyöhön muiden yritysten ja toimijoiden kanssa.

Hämeessä Maistuvaksi maaseutuyritykseksi valittiin Inkalan kartano Hattulasta.

Inkalan kartano tunnetaan jo useamman vuosisadan takaa. Nykyiset omistajat hankkivat Inkalan kartanon 1986 aloittaen Bed & breakfast-toiminnan. Pikkuhiljaa toiminta laajeni juhlien järjestämiseen, retkiryhmiä vierailuihin ja kokousasiakkaiden huolenpitoon. Inkalan kartanossa arvostetaan lähiruokaa ja kartanon ruokatarjoilu perustuvatkin kartanon vanhaan reseptiikkaan, huomioiden nykyajan maun ja terveellisyyden.

Inkala on täyden palvelun kartano, jossa toimintaa kehitetään jatkuvasti. Kaunis miljöö, monipuolinen palvelu ja Inkalassa tarjottava todella maistuva lähiruoka muodostavat palkitsemisen arvoisen maaseutuyrityskokonaisuuden.

Kymenlaaksossa Maistuvaksi maaseutuyritykseksi valittiin Aholafarm Haminan Kitulasta.

Aholafarm tarjoilee elämyksiä työhön ja vapaa-aikaan! Valittavana monipuolisesti ohjelmapalveluja mm. metsäretkistä rallikyydityksiin. Idyllisessä Latopirtissä voidaan järjestää tavallisesta kokousympäristöstä poikkeavan tilaisuus tai innoittava palaveripäivä - sukujuhliakaan unohtamatta. Kaikkia palveluita yhdistää aito maalaismiljöö sekä tahto kohdata jokainen asiakas sydämellä palvellen.

Ja luonnollisesti kokonaispakettiin kuuluvat myös maistuvat ateriat, jotka valmistuvat tilan omassa keittiössä lähellä tuotetuista raaka-aineista- tarjolla on siis aitoa lähiruokaa.

Pirkanmaalta Maistuvaksi maaseutuyritykseksi valittiin Suttisen tila Pälkäneeltä.

Suttisen tila Pälkäneeltä, Laitikkalan Makukylästä on parin viime vuosikymmenen aikana kehittänyt tilalla marjojen ja vihannesten viljelyä. Tilan marjoja ja vihanneksia myydään kesäaikaan tilamyymälässä ja marjoja voi poimia myös itse. Suttisen tilan Tilamyymälässä voi todellakin kokea kesän maut eri aistien kautta. Tilalla myydään omien tuotteiden lisäksi paljon lähialueiden tuottajien tuotteita. Tilan yhteistyö alueen muiden yrittäjien kanssa on ihailtavaa ja lisää alueen toimintaa monin tavoin.

Yrityksen toimintaympäristö ja palvelukonsepti on harkittu. Tila on kehittänyt toimintaansa sekä marja- ja vihannesalan tuotantoa ja markkinointia. Yritystä on kehitetty ydinosaamiseen keskittyen merkittäväksi toimijaksi Pirkanmaalla ja myös valtakunnallisesti. Suurin osa tilan tuotannosta kulkee tukkujen ja torikauppiaiden kautta ruokapöytiin. Yrityksen toimintaan osallistuu koko yrittäjäperhe. Yritys työllistää suoraan kymmeniä henkilöitä sekä alihankinnan ym. kautta työllistävä vaikutus on merkittävä.

Uudeltamaalta Maistuvaksi maaseutuyritykseksi valittiin Bovikin Luomutila Snappertunasta, Raaseporista.

Bovikin tilaa isännöi Ülle ja Sebastian Nurmi. Tila sijaitsee Raaseporissa, Snappertunan kylässä, Länsi-Uudellamaalla. Tilalla kasvatetaan suomenlampaita ja itäsuomenkarjaa eli kyyttöjä.

Tilanpito aikoinaan tuli kuin vahingossa. Muotokuvaajana työskennellyt Sebastian Nurmi haki rauhoittumispaikkaa Länsi-Uudeltamaalta ja löysi etsimänsä, mutta kauppaan kuului mökin lisäksi myös jonkin verran maata. Luomu- ja lammaskurssien jälkeen hän koki sen tärkeäksi ja päätti ryhtyä pitämään lampaita, jotta maisema tulisi hoidettua. Rinnalle löytyi myös samanhenkinen puoliso, jonka kanssa tilaa lähdettiin 90-luvun alussa kehittämään.

Toiminta on vuosien varrella kasvanut ja naudat tilalle tuli Sukevan vankilan lakkautuksen jälkeen. Tilalle on tärkeää tuottaa laadukasta lihaa luonnonarvoja ja kestävästä kehitystä kunnioittaen, perinnebiotooppien hoito, alkuperäisrotujen vaaliminen, eläinten hyvä kohtelu ja lähialueen muiden yrittäjien kanssa tehty yhteistyö. Tämä työ on myös lisännyt maaseudun ja kaupungin vuorovaikutusta.

Bovikin liha on erittäin laadukasta. Tästä kertoo se, että lihat menevät niin gourmet ravintoloille tai tavallisille hyvän ruuan ystäville. Myös villa ja vuodat on jalostettu ja tuotteistettu erilaisiksi sukiksi, paidoiksi, tossuiksi tai taljoiksi. Yritys on hyvin esillä erilaisilla markkinoilla ja toreilla myydessään tuotteita. Näin yritys on tuonut elävää maaseutua hyvin esille.

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.

Ehdotuksia maistuvista maaseutuyrityksistä tuli alueittain kymmeniä, joista asiantuntijaraadit alueittain valitsivat palkitut yritykset. Voittajayrityksiä olivat valitsemassa Etelä-Suomen maa- ja kotitalousnaisten ja ProAgria Etelä-Suomen asiantuntijoiden kanssa yhteistyössä MTK-Häme, MTK-Kaakkois-Suomi, MTK-Pirkanmaa ja Pirkanmaan Matkailu ry sekä MTK-Uusimaa.

Lisätietoja:

Innalanmäen tila, Nina Lappalainen, nina@innalanmaki.fi p. 040 7709705
<http://innalanmaki.fi/>

Inkalan kartano, Leila Ylitalo, leila.ylitalo@inkalankartano.fi p. 0500 767 150
www.inkalankartano.fi/

Aholafarm, Tuula Ahola, tuula.ahola@aholafarm.fi p. 0500 466 971
www.aholafarm.fi/fi/etusivu/

Suttisen tila, Erja Rissanen ja Simo Laakso, erja.rissanen@pp1.inet.fi, p. 040 56 06 668/Erja
www.suttinen.fi/

Bovikin Luomutila, Ülle Nurmi ja Sebastian Nurmi, studio.sebastian@netlife.fi p. 0500 207 778/Ülle
www.bovik.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

