

## **Palkittu ruokamatkailutuote löytyy saaristosta.**

Naantalin Rymättylässä kokous- ja virkistyspalveluja ryhmille tarjoava Herrankukkaron kalatorpparitila palkittiin merkittävänä ruokamatkailutekona Hungry for Finland ruokamatkailukilpailussa. Palkittu tuote, *Villiä ja läheltä – Ruokamatka tarinoiden saaristoon*, vie osallistujat ikimuistoiselle makujen matkalle saariston sydämeen.

Yritys on aiemmin tänä vuonna palkittu *luonto matkailussa -kilpailussa* sekä lukuisilla kansallisilla ja kansainvälisillä palkinnoilla historiansa aikana, mm. Suomen parhaana matkailuyrityksenä.

- Olemme vuosia tarjonneet vieraillemme luonnossa ja luonnollisesti kasvanutta ruokaa. Meren, metsän ja pellon herkkuja. Kertomukset ympäröivistä alueista tuovat kokemukselle uuden ulottuvuuden ja johdattelevat vieraat menneisyyteen, tarinoiden saaristoon. Toimimme vanhalla kalastajatilalla, Suomen kuuluisimman kalastuspitäjän kainalossa, joten palkinto oli meille erityisen mieluisa ja hieno arvostus pitkäaikaisesta työstämme ruokamatkailun parissa, kiittää Suomen matkailuhenkilönäkin palkittu **Pentti-Oskari Kangas**.

Palkittua *Villiä ja läheltä – ruokamatka tarinoiden saaristoon* – tuotetta raati kuvasi seuraavasti:

Naantalin Rymättylässä sijaitseva vanha kalastajatorpparitila, Herrankukkaro, tarjoaa ruokamatkan tarinoiden saaristoon. Tuotteeseen kuuluvat villikalalan käsittely ja sen opettelu. Valmistus toteutetaan meren äärellä kauniissa saaristolaismaisemassa nuotiotulen loimutessa. Herrankukkaron liiketoiminta perustuu luonnon kunnioitukseen ja toimintaa kehitetään ja laajennetaan ympäröivän luonnon ehdoin. Yrityksen ruokatarjonta nojautuu paikallisiin lähiruokatuotteisiin saariston kalojen ollessa pääosassa. Yrityksen toiminnassa otetaan kokonaisvaltaisesti huomioon kestävyys ja vastuullisuus.

### **Palkitun tuotteen kuvaus:**

Tuote *Villiä ja läheltä – Ruokamatka tarinoiden saaristoon* esittelee Herrankukkaron, lähialueen ja yleisesti Suomen saariston ruoka- ja luontokulttuurin erinomaisuuksia. Tukeutuen perinteisiin, lähialueen raaka-aineisiin sekä villiruokaan. Meren ja metsän antimiin, luonnollisesti

kasvaneisiin ruokiin, jotka valmistetaan perinteiseen saaristolaiseen tapaan. Puhtaus, korkea laatu, aitous ja alkuperäismaut kohdallaan. Ohjelma toteutetaan luonnossa. Villikalan käsittely sekä valmistus toteutetaan meren äärellä kauniissa saaristolaismaisemissa elävän tulen loimutessa. Nostalgiaa ja aitoa saaristokulttuuria henkivä tutustumisretki taitetaan kävellen lähialueella.

Tuotteen erinomaisuus on sen ympärivuotisuudessa. Niin ruokien kuin tutustumiskohteidenkin punaisena lankana toimivataidot, todelliset tarinat, joita kuorrutetaan vahvasti huumorilla.

Palkinnon jakoivat maa- ja metsätalousministeriön kansliapäällikkö Jaana Husu-Kallio ja Executive Vice President Paavo Virkkunen, Business Finland Oy / Visit Finland. Kilpailuun osallistui 42 monipuolista ja tasokasta ehdokasta.

Lisätietoa:

Palkitusta tuotteesta sekä Herrankukkarosta:

Pentti-Oskari Kangas, puh. 0400

221122, [oskari@herrankukkaro.fi](mailto:oskari@herrankukkaro.fi), [www.herrankukkaro.fi](http://www.herrankukkaro.fi)

Ruokamatkailukilpailusta sekä ruokamatkailun hankkeesta:

Ruokamatkailun projektipäällikkö Kristiina Havas, Haaga-Helia

ammattikorkeakoulu, [kristiina.havas@haaga-helia.fi](mailto:kristiina.havas@haaga-helia.fi), puh. 0500 688

332[www.hungryforfinland.fi](http://www.hungryforfinland.fi)