KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

Juhlavuoden ohjelma

European Region of Gastronomy Kuopio 2020 Juhlavuoden ohjelmassa on gastronomian sekä ruoan ympärille kietoutuvia tapahtumia ja sisältöjä, jotka hivelevät matkailijoiden makunystyröitä. Ohjelma käynnistyy juhlavuoden avajaisilla 6.6.2020 ja jatkuu 30.9.2021 saakka.

European Region of Gastronomy juhlavuoden ohjelman rungon muodostavat olemassaolevat tapahtumat ja festivaalit, kokonaisuuteen kuuluu lisäksi sekä yksilö- että ryhmämatkailijoille sopivia sisältöjä.

Kantavaksi teemaksi juhlavuoden ohjelmassa nousevat luonnosta saatavat raaka-aineet; marjastus, sienestys, metsästys ja kalastus eli yhdellä sanalla englanniksi foraging.

Teemaviikoilla ohjelmassa on esimerkiksi marjastus- ja sienestysretkiä, piknikkejä, tastingejä, kokkauskursseja, työpajoja, pop up -ravintoloita yllättävissä paikoissa, tilavierailuja, ruokamatkapaketteja, r uokateemaisia näyttelyitä, ruokateatteria / show&dinnereitä, erilaisia elämyksiä, taidetta ja kulttuuria, koulutuksia sekä ruokafestivaaleja. Ohjelmatarjonta päivittyy viikoittain. » tastesavo.fi

TEEMAVIIKOT

KESÄKUU VKO 24-25
FORAGING-TEEMAVIIKKO 1

Fresh and tasty:
Wild food and herbs, nature's treasures.
Herkullinen horta:
Villiyrtit ja villiruoka, luonnon antimet.

HEINÄKUU VKO 28-29
FORAGING-TEEMAVIIKKO 2

Sweet summer:
Berries and mushrooms, seasonal treasures.
Makea kesä:
Marjastus, sienestys, sesongin aarteet.

ELOKUU VKO 34
FORAGING-TEEMAVIIKKO 3

Harvest flavors:
Berries and mushrooms, seasonal treasure.
Satokauden makuja:
Marjastus, sienestys, sesongin aarteet.

SYYSKUU VKO 37
FORAGING-TEEMAVIIKKO 4

Nature's treasures:
Berries, mushrooms, fishing, hunting.
Luonnon antimet:
Sienestys, kalastus, metsästys.

KOHOKOHTIA & FESTIVAALEJA

KESÄKUU 2020
6.6.2020 ERG 2020-21 Avajaiset Kuopiossa
Avajaisjuhlat la 6.6. Kansainvälinen seminaari teemalla
Ruoka ja hyvinvointi, yhteistyössä www.igcat.org.
Local Food Gift Challenge: Euroopan parhaat ruoka- ja keittiötavaralahjat.
5.-7.6.2019 Komediafestivaalit
12.-13.6. Satoa GOES WILD ruokafestivaali
19.-20.6. Lohimaan Juhannus
19.6. Kuopion Sataman juhannus

HEINÄKUU 2020
10.-11.7. Oluset, Iisalmi &
Koko perheen Limuset 9.7.
17.-19.7. Suonenjoen mansikkakarnevaali
ja lähiruokafestari

ELOKUU 2020
1.8. Lapinlahden juusto- ja viinijuhlat, Lapinlahti
8.8. Louhenkatupäivät, Iisalmi
7.-8.8.2020 Sampea ja samppanjaa, Varkaus
28.-29.8.2020 Satoa Kuopio Food Festival
Yhteistyössä Elonkorjuujuhlan lähituottajatori.

SYYSKUU 2020
10.-13.9.2020 Kuopion Kalaryssäys
8.-13.9.2020 ANTI – Contemporary Art Festival, Kuopio

Ohjelmatarjonta päivittyy viikoittain 2020-21.

TasteSavo.fi GASTRONOMY OF KUOPIO REGION
Agria Itä-Suomi
SAVONIA
MAA- JA KOTITALOUSNAISET ITÄ-SUOMI
SAVO GROW KEHITYSYHTIÖ
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto: Eurooppa investoi maaseutualueisiin
Euroopan union
Vipuvoimaa EU:lta 2014–2020
EUREGA Interreg Europe

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

Juhlavuoden ohjelma

Yksilö- ja ryhmämatkailijoille

RETKET JA KIERROKSET

RUOKAKURSSIT JA WORKSHOPIT

RUOKAELÄMYKSET

PANIMOT & TISLAAMOT

RUOKA & HYVINVOINTI

FESTIVAALIT

TAPAHTUMAT

TAIDE & KULTTUURI

TasteSavo.fi GASTRONOMY OF KUOPIO REGION · Agria Itä-Suomi · SAVONIA · MAA- JA KOTITALOUSNAISET ITÄ-SUOMI · SAVOGROW KEHITYSYHTIÖ · Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus · Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto: Eurooppa investoi maaseutualueisiin · Euroopan union · Vipuvoimaa EU:lta 2014–2020 · EUREGA Interreg Europe

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

Kauppaneuvoksen jalanjäljillä: lounas ja opastettu kierros

Tervetuloa tutustumaan kauppaneuvos Gustaf Raninin historiaan ja hänen upeaan sukukartanoon Kuopion Hiltulanlahdessa. Tilan historia alkaa vuodesta 1792, jolloin Ruotsin silloinen kuningas Kustaa Aadolf perusti Björbackan tilan isonjaon yhteydessä. Kauppaneuvos osti tilan pakkohuutokaupasta 1869. Historiikin jälkeen nautitaan kartanon herkullisesta kesälounaasta upeassa miljöössä.

Kesto: Opastetun tutustumisen kesto noin 45 min ja aikaa keskustelulle/kysymyksille 15 min, ruokailu 1-1,5h.

Sijainti ja lähtöpaikka: Koivumäen Kartano, Koivumäenkuja 18, 70800 Kuopio.
Jokainen henkilö/ryhmä saapuu omatoimisesti paikalle. Bussilinja 31 Kuopion keskustasta Tulliportinkadulta lähtö 9.15, perillä klo 9:59. Paluu 13:02 perillä 13:43. (kesäaikataulut tarkistettava 1.6->)

Ryhmän koko: Opastettu tutustuminen toteutetaan, kun ilmoittautuneita on vähintään 6 henkilöä. Ryhmän maksimikoko 50 ihmistä. Paikkavaraukset ennakkoon joko kartano@koivumaenkartano.com tai 017-3614291 edellisenä päivänä (ma) klo 15 mennessä.

Saatavuus: Toteutetaan kesällä 1.6.-30.8.2020. Opastukset tiistaisin 16.6., 30.6., 14.7., 28.7. ja 4.8. Aloitus klo 10.30, lounas klo 11:30->. Sekä ryhmille tilauksesta sopimuksen mukaan.

Opastuskielet: Suomi, englanti

Hinta: 30 €/hlö sisältäen voimassa olevan arvonlisäveron. Maksu paikan päällä käteinen/kortti.

Mitä tuotteeseen sisältyy: Opastus Koivumäen Kartanossa ja tutustuminen kauppaneuvos Gustaf Raninin historiaan sekä kartanon kesälounas, jossa alkuruokabuffet, valintanne mukainen lämmin ruoka (liha/kala/kasvis), alkoholittomat ruokajuomat, jälkiruoka sekä kahvi/tee. **Lisämaksusta:** Alkoholilliset juomat.

Mistä voi varata: Koivumäen Kartano Oy p. 017-3614291, www.koivumaenkartano.com tai kartano@koivumaenkartano.com

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

GUIDE

Maistellen Kuopiota -kiertoajelu

Maistellen Kuopiota -kiertoajelun aikana saat herkutella paikallisilla mauilla Kuopion ydinkeskustaa kauempana olevissa ravintoloissa, kuten Puijon pyörivässä torniravintolassa ja Kuopion Saanassa Kallaveden rannalla. Pääset legendaarisen kauppaneuvos Gustav Raninin jalanjäljille Lignell&Piispasen tehdaskierroksella ja tarina jatkuu historiallisessa Koivumäen kartanossa. Bussimatkalla kuulet Kuopiosta ja sen tärkeistä kohteista kuten Puijosta, Kallavedestä ja Saaristokaupungista sekä kierroksen ravintoloista ja niiden yrittäjistä.

Kesto: Kiertoajelu kestää noin 4 tuntia.

Sijainti: Kiertoajelu alkaa klo 11.30 Kuopion kaupungintalon edestä, Tulliportinkatu 31, 70110 Kuopio.

Ryhmän koko: Minimikoko on 10 henkilöä ja maksimikoko 30 henkilöä.

Saatavuus: Kiertoajelu toteutetaan kesällä 1.6.-15.9.2020.
Takuulähdöt ovat torstaisin 4.6.,11.6.,2.7.,30.7., 27.8. ja 10.9. Muulloin tilauksesta.

Opastuskielet: Suomi, englanti

Hinta: Takuulähtöiset kiertoajelut 68 €/hlö (alv 0 %). Tilatut kiertoajelut: 68 €/hlö (alv 0 %), jos ryhmällä on oma bussi. 88 €/hlö (alv 0 %), jos bussi tulee Kuopion Oppaat ry:ltä. Hinnat ovat nettohintoja.

Mitä tuotteeseen sisältyy: Kolme ateriaa. Tervetuliaismalja ja lähiruokalautanen Puijon torniravintolassa, lounas Kuopion Saanassa, jälkiruoka ja kahvi Koivumäen kartanossa. Alkoholittomat juomat. Tehdaskierros Lignell&Piispasella. Kiertoajelun päätteeksi viemme asiakkaat Kuopion kauppahalliin. Ammattitaitoinen opastus kiertoajelun aikana.

Lisämaksusta: Asiakkaat voivat ostaa ravintoloissa viiniä ja muita juomia.

Mistä voi varata: Kuopion Oppaat ry , www.kuopionoppaat.com, guideskuopio@gmail.com

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

GUIDE

Maistellen Kuopiota -ruokakävely

Maistellen Kuopiota -ruokakävelyn aikana saat herkutella paikallisilla mauilla. Nautimme alkupalat, pääruoan, väliruoan ja jälkiruoan eri ravintoloissa, jotka sijaitsevat historiallisesti mielenkiintoisissa vanhoissa rakennuksissa. Samalla saat tutustua Kuopion ydinkeskustaan kävellen ja kuulet oppaan kertomia tarinoita rakennuksista, Kuopion historian tärkeistä henkilöistä, ravintoloista ja niiden yrittäjistä.

Kesto: Opastettu ruokakävely kestää noin 3 tuntia.

Sijainti: Ruokakävelyn kokoontuminen on klo 16.30 Pikku-Pietarin torikujan Tallikahviossa, Hatsalankatu 24, 70110 Kuopio. Tilatut ruokakävelyt voivat alkaa myös muualta Kuopion ydinkeskustassa.

Ryhmän koko: Minimikoko on 5 henkilöä ja maksimikoko 20 henkilöä.

Saatavuus: Ruokakävely toteutetaan kesällä 1.6.-31.8.2020.
Takuulähdöt ovat perjantaisin 26.6., 3.7., 10.7., 17.7., 24.7., 31.7., 7.8. ja 14.8. Muulloin tilauksesta.

Opastuskielet: Suomi, englanti

Hinta: Ruokakävelyn hinta on 68 €/hlö (alv 0 %). Hinta on nettohinta.

Mitä tuotteeseen sisältyy: Opastettuun ruokakävelyyn kuuluu neljä ruokalajia. Tervetuliaismalja Tallikahvion ainutlaatuisessa miljöössä, savolaiset tapakset Kuopion perinteikkäässä Ravintola Kummisedässä, Suomen parhaaksi valittu kalakeitto Ravintola Isä Camillossa, juustolautanen Musiikkiravintola King`s Crownissa sekä jälkiruoka ja kahvi tunnelmallisessa Kahvila Kanelissa. Ruokailuihin ei kuulu alkoholijuomia. Ammattitaitoinen opas johdattelee kävelyä ja kertoo tarinoita kävelyn aikana ja ruokailujen lomassa.

Lisämaksusta: Asiakkaat voivat ostaa ravintoloissa viiniä ja muita juomia.

Mistä voi varata: Kuopion Oppaat ry , www.kuopionoppaat.com, guideskuopio@gmail.com

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

Talonpojasta herrasväen kartanoon -retki

Talonpojasta herrasväen kartanoon -retken aikana saat nähdä, miten paikalliset ovat eläneet ja asuneet yli 100-vuotta sitten. Miten maaseudulla on pärjätty omillaan ja herrasväen kartanossa nautittu palvelusväen tarjoilemista herkuista? Bussimatkalla kuulet Kuopiosta, Koivumäen Kartanosta ja Riuttalan Talonpoikaismuseosta Karttulassa ja niiden historiasta ja nykypäivästä. Pääset itse kiertämään ja katsomaan paikkoja ja tutustumaan suomalaiseen kulttuuriin ja elämäntapaan yli sadan vuoden taakse. Paikallinen opas on ryhmän mukana koko retkipäivän ajan.

Kesto: Kiertoajelu kestää noin 5- 5,5 tuntia.

Sijainti ja lähtöpaikka: Retki arkisin klo 9.00- 14.00/14.30 tai klo 11.00-16.00/16.30. Lähtö ja paluu esim. Kuopion kaupungintalon edestä, Tulliportinkatu 31, 70110 Kuopio tai sopimuksen mukaan.

Ryhmän koko: Ryhmän minimikoko on 10 henkilöä ja maksimikoko 45 henkilöä.

Saatavuus: Varattavissa ajalla 18.5.-4.10.2020 ryhmille tilauksesta.

Opastuskielet: Suomi, englanti

Hinta: Tilatut kiertoajelut 55 €/hlö, jos ryhmällä on oma bussi. 83 €/hlö, jos bussi tilataan ryhmälle. Hinnat sisältävät voimassa olevan arvonlisäveron.

Mitä tuotteeseen sisältyy: Ammattitaitoinen Kuopion Oppaiden opastus koko päivän ajan. Pääsylippu ja opastettu kävelykierros Riuttalan talonpoikaismuseossa ja sen pihapiirissä sekä valintanne mukaan joko aamu- tai iltapäiväkahvit kahvileivän kera. Opastettu tutustuminen Koivumäen Kartanossa ruokailun yhteydessä. Koivumäen Kartanon herkullinen kesälounas alkuruokapöytä, valintanne mukainen pääruoka (liha/kala/kasvis), alkoholittomat ruokajuomat sekä jälkiruoka ja kahvi/tee.
Lisämaksusta: Alkoholijuomat lounaan yhteydessä.

Mistä voi varata: Koivumäen Kartano Oy p. 017-3614291, www.koivumaenkartano.com tai kartano@koivumaenkartano.com

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

KOIVUMÄEN KARTANO

Luonnosta lautaselle

Tervetuloa tutustumaan villiyrttien maailmaan maaseudulle Kuopion Hiltulanlahteen. Erä- ja luonto-opas, ympäristöluotsi ja yrttikouluttaja Piia Ratava vie teidät Koivumäen Kartanon pihapiiriin ja puutarhaan tutustumaan tuttuihin pihakasveihin aivan uudella tapaa.

Hän kertoo, kuinka pihapiirin kasveja voi jokainen hyödyntää itse niin keittiössä kuin hoidoissa. Tutustumisen jälkeen nautitaan iltapalaa yhdessä jutustelua jatkaen. Mikäli luonnosta löytyy jotain heti syötäväksi kelpaavaa, se päätyy lautasille.

Kesto: Opastetun villiyrttikierroksen kesto noin 1h ja iltapala noin 1h.

Sijainti ja lähtöpaikka: Koivumäen Kartano, Koivumäenkuja 18, 70800 Kuopio.
Jokainen henkilö/ryhmä saapuu omatoimisesti paikalle. Bussilinja 31.

Ryhmän koko: Opastettu tutustuminen toteutetaan, kun ilmoittautuneita on vähintään 6 henkilöä.
Ryhmän maksimikoko 30 ihmistä. Paikkavaraukset ennakkoon joko kartano@koivumaenkartano.com tai 017-3614291 edellisenä päivänä (su) klo 15 mennessä.

Saatavuus: Toteutetaan ma 1.6.2020 klo 17:30-19:30 sekä ryhmille tilauksesta sopimuksen mukaan ajalla 1.6.-30.8.2020.

Opastuskielet: Suomi, englanti

Hinta: 30 €/hlö sisältäen voimassa olevan arvonlisäveron. Maksu paikan päällä käteinen/kortti.

Mitä tuotteeseen sisältyy: Opastettu villiyrttiretki Koivumäen Kartanon pihapiirissä ja iltapala sekä kahvi/tee.

Lisämaksusta: Bussikuljetukset. Alkoholijuomat iltapalalle.

Mistä voi varata: Koivumäen Kartano Oy p. 017-3614291, www.koivumaenkartano.com tai kartano@koivumaenkartano.com

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

Lignell & Piispanen
ARCTIC LUXURY SINCE 1852

KOIVUMÄEN KARTANO

Paikallinen keittiö- ja juomakulttuuri

Paikallisen keittiö- ja juomakulttuurin kokkikoulussa jokainen pääsee valmistamaan osan tarjolla olevasta menusta. Opit valmistamaan drinkkejä laadukkaista Lignell & Piispasen tehtaan tuotteista sekä pääset kurkistamaan kartanon keittiön saloihin.

Ryhmä jaetaan puoliksi, jonka jälkeen toiset valmistavat opastuksen mukaan ryhmälle alkudrinkit ja toiset valmistavat alkuruuat. Pääruosta vastaavat kartanon keittiömestarit. Jälkiruuan valmistukseen osallistuu toinen ryhmä ja toiset valmistavat sillä aikaa jälkiruokadrinkit.

Kesto: Opastetun illallisen valmistus ja ruokailun kesto yhteensä noin 4h.

Sijainti ja lähtöpaikka: Koivumäen Kartano, Koivumäenkuja 18, 70800 Kuopio

Ryhmän koko: 6-10 henkilöä.

Saatavuus: Saatavilla ryhmille ympärivuoden tilauksesta.

Opastuskielet: Suomi, englanti

Hinta: 125 €/hlö sisältäen voimassa olevan arvonlisäveron.

Mitä tuotteeseen sisältyy: Paikallisista raaka-aineista sesongin mukainen kolmen ruokalajin pöytiin tarjoiltu illallinen Koivumäen Kartanossa ruokajuomineen (alkudrinkki, 2x12cl viiniä ja jälkiruokadrinkki).

Lisämaksusta: Bussikuljetukset. Lisäjuomat illalliselle.

Mistä voi varata: Koivumäen Kartano Oy p. 017-3614291, www.koivumaenkartano.com tai kartano@koivumaenkartano.com

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

VS RAVINTOLAT

Kokkikurssi Tiukanlinnan tiloissa

Kurssi sisältää 3 ruokalajin menun, joka valmistetaan yhdessä ”oppilaiden” kanssa. Raaka-aineina käytetään paikallisia tuotteita. VS Ravintoloiden toimintaa inspiroi se, että ruoka valmistetaan aidoista raaka-aineista, pitkälti käsityönä. Yritys pyrkii hankkimaan raaka-aineita paikallisilta tuottajilta mahdollisuuksien mukaan.

Klassinen kuopiolainen maamerkki Tiukanlinna rakennettiin vuonna 1937 eversti Tiukan käyttöön. Nykyisin Tiukanlinna toimii kokous- ja juhlatilana Kuopion yliopiston läheisyydessä. Tiukanlinna koostuu juhla- ja kokoustilasta sekä alakerran saunatilasta, jotka voi vuokrata käyttöön tilauksesta.

Kesto: n. 3,5 h.

Sijainti: Tiukanlinna, yliopistonranta 1 J Kuopio.

Ryhmän koko: 6-10hlö.

Saatavuus: Tilauksesta varausten mukaan.

Opastuskielet: Suomi, englanti

Hinta: 70 € / hlö (sis. voimassa oleva alv%).

Mitä tuotteeseen sisältyy: Opastus, 3 ruokalajin menu, alkoholittomat ruokajuomat, ruuan laittoon tarvittavat välineet ja esiliinat. Optiona varattavissa/ostettavissa lisäksi: Saunominen samoissa tiloissa 200 € / ryhmä.

Mistä voi varata: Tilaukset Aki Hiltunen 044-7441402 tai catering@vsravintolat.fi

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

Lignell & Piispanen
ARCTIC LUXURY SINCE 1852

KOIVUMÄEN KARTANO

Paikalliset maistajaiset

Paikalliset maistajaiset koostuu kuopiolaisen alkoholijuomatehtaan Lignell & Piispasen tuotannosta olevista alkoholijuomista. Samalla kuulet, kuinka marjalikööriä sekä muita laadukkaita suomalaisia alkoholijuomia valmistetaan. Maistajaiset pidetään upeassa Koivumäen Kartanossa, joka on vielä tänä päivänäkin saman kauppaneuvos Gustav Raninin suvun perillisten omistuksessa kuin tehdaskin.

Kesto: Kesto noin 2h.
Sijainti ja lähtöpaikka: Koivumäen Kartano, Koivumäenkuja 18, 70800 Kuopio.

Ryhmän koko: Ryhmän koko 10-45 henkilöä.

Saatavuus: Ryhmille ympäri vuoden tilauksesta.

Lisäksi avoimet maistijaiset kesäkaudella keskiviikkoisin klo 17-19:
ke 29.4. Samppanjat (Jeeper Grande Reserve Blanc de Blancs, Grand Assemblange, Grand Rosé)
ke 10.6. Väkevät alkoholit (Gustav tilli- ja mustikkavodka, Metsä Gin)
ke 15.7. Läpileikkaus L&P tuotannosta (tuotteet, valmistusmenetelmät, historia)
ke 26.8. Likööorit (Gustav mesimarja, lakka, mustikka-vadelma, karpalo)
ke 16.9. Konjakit (Hienoa Cognac V.S., Hienoa Cognac V.S.O.P., Ranin X.O.)

Opastuskielet: Suomi, englanti
Hinta: 45 €/hlö sisältäen voimassa olevan arvonlisäveron.

Mitä tuotteeseen sisältyy: Opastettu Lignell&Piispasen tuotteiden maistatus ja juomiin sopivaa pientä syötävää (tapas/ suk-laa/juustot). Tutustumista Oy Gust Raninin, Lignell&Piispasen ja Koivumäen Kartanon historiaan.

Lisämaksusta: Kolmen ruokalajin illallinen ja lisäjuomat.

Mistä voi varata: Koivumäen Kartano Oy p. 017-3614291, www.koivumaenkartano.com tai kartano@koivumaenkartano.com

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

MAA- JA KOTITALOUSNAISET
ITÄ-SUOMI

Villejä makuja villiyrttikursseilta

Villiyrtit ovat monipuolista ja maistuvaa lähiruokaa. Villiyrttejä on hauska kerätä ja niistä on helppoa ja vaivatonta valmistaa kesäisiä herkkuja. Kurssilla opettelemme tunnistamaan yleisiä villiyrttejä ja valmistamme niistä maukkaita annoksia. Ruokakurssilta saat vinkkejä ja uusia reseptejä käyttöösi.

Kesto: 4 tuntia. **Sijainti:** Paikka ilmoitetaan myöhemmin. Toteutetaan myös tilauksesta ryhmän toivomalla paikalla.
Ryhmän koko: minimi 8 henkilöä maksimi 20 henkilöä.
Saatavuus: keskiviikko 10.6., lauantai 13.6., tiistai 16.6. ryhmille myös tilauksesta
Opastuskielet: Suomi. **Hinta** 60 €/hlö.
Mitä tuotteeseen sisältyy: Tutustutaan tavallisimpiin syötäviin villiyrtteihin ja opetellaan valmistamaan villiyrteistä maistuvaa ja monipuolista villiyrttiruokaa. Lopuksi maistelemme valmistamamme ruuat. Kurssilta saa omaksi kattavan reseptivihkosen.
Mistä voi varata: sanna.louna@maajakotitalousnaiset.fi

Villiinny villiyrteistä työpaja

Villiyrtit ovat monipuolista ja maistuvaa lähiruokaa. Villiyrttejä on hauska kerätä ja niistä on helppoa ja vaivatonta valmistaa kesäisiä herkkuja. Villiyrttityöpajassa tutustumme muutamaan yleisimpään villiyrttiin ja valmistamme niistä maittavia pikkusyötäviä.

Kesto: 1 tunti. **Sijainti** Puijonkatu 14 ERG-toimisto, voidaan toteuttaa myös asiakkaan tilassa tilauksesta.
Ryhmän koko minimi 5 henkilöä maksimi 10 henkilöä.
Saatavuus perjantaina 12.6. ryhmille tilauksesta.
Opastuskielet Suomi. **Hinta** 15 €/hlö.
Mitä tuotteeseen sisältyy Tutustutaan kolmeen villiyrttiin ja valmistetaan niistä pientä maisteltavaa. Työpajassa maistellaan lopuksi valmistamamme ruuat. Kurssilta saa mukaan reseptit.
Mistä voi varata sanna.louna@maajakotitalousnaiset.fi

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

MAA- JA KOTITALOUSNAISET
ITÄ-SUOMI

Rehtiä riistaruokaa -ruokakurssi

Riista on ekologista ruokaa. Riista on monipuolinen raaka-aine, jota on helppo valmistaa, kun osaa tietyt perussäännöt. Kurssilla tutustumme riistaan ja valmistamme riistaruokia. Ruokakurssilta saat vinkkejä ja uusia reseptejä käyttöösi.

Kesto: 4 tuntia. **Sijainti:** Paikka ilmoitetaan myöhemmin. Toteutetaan myös tilauksesta ryhmän toivomalla paikalla.
Ryhmän koko: minimi 8 henkilöä maksimi 20 henkilöä.
Saatavuus: tiistaina 8.9, ryhmille myös tilauksesta.
Opastuskielet: Suomi. **Hinta** 60 €/hlö.
Mitä tuotteeseen sisältyy: Tutustutaan riistaruokien valmistukseen ja valmistetaan muutamia riistaruokia ja leivonnaisia saatavilla olevista riistaeläimistä. Kurssilla maistelemme valmistamamme ruuat. Jokainen kurssilainen saa omakseen reseptivihon.
Mistä voi varata: marja.niskanen@maajakotitalousnaiset.fi

Koukussa kalaan -ruokakurssi

Järvikalat ovat maukasta ja terveellistä ruokaa. Järvikaloista saa monenmoista maukasta valmistettua niin arkeen, kuin juhlaankin. Ruokakurssilta saat vinkkejä ja uusia reseptejä käyttöösi.

Kesto: 4 tuntia. **Sijainti:** Paikka ilmoitetaan myöhemmin. Toteutetaan myös tilauksesta ryhmän toivomalla paikalla.
Ryhmän koko: minimi 8 henkilöä maksimi 20 henkilöä.
Saatavuus: keskiviikkona 9.9, ryhmille myös tilauksesta.
Opastuskielet: Suomi. **Hinta** 60 €/hlö.
Mitä tuotteeseen sisältyy: Tutustutaan kalaruokien valmistukseen. Kurssilla maistelemme valmistamamme ruuat. Jokainen kurssilainen saa omakseen reseptivihon.
Mistä voi varata: marja.niskanen@maajakotitalousnaiset.fi

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

Lignell & Piispanen
ARCTIC LUXURY SINCE 1852

Ravintola Mestarit

Tehdaskierros ja illallinen ERG -teemalla

Vierailu yhdessä Suomen vanhimmista perheyrityksistä ja alkoholijuomatehtaalla Lignell & Piispasella Kuopiossa. Tällä tehdaskierroksella kuulet kuinka laadukkaita suomalaisia alkoholijuomia valmistetaan. Samalla pääset kokemaan kuopiolaisen kauppahuoneen historiaa. Tehdaselämyksen päätteeksi illallinen Isä Camillossa, Mustassa Lampaassa tai Puijon Torniravintolassa. ERG -teemainen ruokanautinto on yhdistettynä L&P:n upeisiin, teeman ja ajanmukaisiin juomapaketteihin.

Kesto: Kierros kestää n. 45 min., siirtyminen noin 30 min. ja illallinen noin 2,5h.

Sijainti ja lähtöpaikka: Tehdaskierros: Gust. Ranin / Lignell & Piispanen, Siikaranta 20, 70620 Kuopio.
Illallinen: Isä Camillo, Musta Lammas tai Puijon torniravintola, Kuopio.

Ryhmän koko: 10-50 henkilöä.

Saatavuus: Saatavilla vain etukäteistilauksesta.

Opastuskielet: Suomi, englanti

Hinta: Isä Camillossa kolmen ruokalajin sesongeittain vaihtuva ERG-menu ryhmille 45 €, etkot Pannuhuone Gust. Raninilla kauden cocktail 8 € / hlö. Mustassa Lampaassa neljän ruokalajin ERG -elämys 59 € (Mustan Lampaan menu elää viidessä sesongissa ja sesongissa sesongin sisällä). Puijon Torniravintolassa kolmen ruokalajin sesongeittain vaihtuva lähiruokamenu 49 €.

Mitä tuotteeseen sisältyy: Opastettu kierros tehtaalla ja pieni maistiainen. Bussi kuljetusravintolaan.

Lisämaksusta: Tehtaan myymälästä on ostettavissa mietoja alkoholijuomia kotiin viemisiksi.
Lisäjuomat ja juomapaketitillalliselle.

Mistä voi varata: myynti@ravintolamestarit.net

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

Lignell & Piispanen
ARCTIC LUXURY SINCE 1852

KOIVUMÄEN KARTANO

Tehdaskierros ja illallinen kauppaneuvoksen kartanossa

Vierailu yhdessä Suomen vanhimmista perheyrityksistä ja alkoholijuomatehtaalla Lignell & Piispasella Kuopiossa. Tällä tehdaskierroksella kuulet kuinka laadukkaita suomalaisia alkoholijuomia valmistetaan. Samalla pääset kokemaan kuopiolaisen kauppahuoneen historiaa. Kauppahuoneen tarina jatkuu sesongin mukaisella kolmen ruokalajin illallisella Koivumäen kartanossa.

Kesto: Kierros kestää n. 45 min., siirtyminen noin 30 min. ja illallinen noin 2,5h.

Sijainti ja lähtöpaikka: Tehdaskierros: Gust. Ranin / Lignell & Piispanen, Siikaranta 20, 70620 Kuopio.
Illallinen: Koivumäen Kartano, Koivumäenkuja 18, 70800 Kuopio.

Ryhmän koko: 10-50 henkilöä.

Saatavuus: Saatavilla ryhmille ympärivuoden tilauksesta: keskiviikkoisin, torstaisin ja perjantaisin. Ei juhlapyhäpäivinä.

Opastuskielet: Suomi, englanti

Hinta: 99 €/hlö sisältäen voimassa olevan arvonlisäveron.

Mitä tuotteeseen sisältyy: Opastettu kierros tehtaalla ja pieni maistiainen. Bussikuljetus Koivumäen Kartanolle. Paikallisista raaka-aineista sesongin mukainen kolmen ruokalajin pöytiin tarjoiltu illallinen Koivumäen Kartanossa ruokajuomineen (alkumalja, 2x12cl viiniä ja jälkiruokadrinkki.

Lisämaksusta: Tehtaan myymälästä on ostettavissa mietoja alkoholijuomia kotiin viemisiksi. Bussikuljetukset tehtaalle ja/tai takaisin keskustaan. Lisäjuomat illalliselle. Teemaillat esim. rapujuhlat, venetsialaiset, kieltolaki, salakapakka, vanhan ajan joulu.

Mistä voi varata: Koivumäen Kartano Oy p. 017-3614291, www.koivumaenkartano.com tai kartano@koivumaenkartano.com

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

Lignell & Piispanen
ARCTIC LUXURY SINCE 1852

Tehdaskierros
Alkoholitalo Lignell & Piispasella

Tällä tehdaskierroksella kuulet kuinka alkoholijuomia valmistetaan,
ja pääset kokemaan Kuopion vanhimman kauppahuoneen historiaa.

Kesto: Kierros kestää n. 45 min.

Sijainti ja lähtöpaikka: Gust. Ranin / Lignell & Piispanen, Siikaranta 20, 70620 Kuopio.

Ryhmän koko: 5-30 henkilöä.

Saatavuus: Tehdaskierrokset tilauksesta: keskiviikkoisin, torstaisin ja perjantaisin.

Opastuskielet: Suomi, englanti

Hinta: 5-9 hlöä 15 €/hlö, 10-30 henkilöä 10 €/hlö sisältäen voimassa olevan arvonlisäveron.

Mitä tuotteeseen sisältyy: Opastetun kierroksen tehtaalla ja lopuksi maistiaisen: 2 cl uutuus- tai muita tuotteita.

Lisämaksusta: Tehtaalla on myymälä, josta ostettavissa mietoja alkoholijuomia mukaan.

Optiona varattavissa/ostettavissa lisäksi:
Tasting: Ohjatussa maistelussa kuulet tarkemmin juomien historiasta ja luonteesta ja opit löytämään omat suosikkisi. Mahdollisuus ostaa myös erikseen (45 min.) tai kierroksen kanssa (yht. 75 min). Tasting alkaen 20 €/hlö.

Mistä voi varata: info@lignellpiispanen.fi

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

Bene Statera!
HYVÄN OLON TASAPAINO®
VAIKUTTAVAA HIERONTAA JA MOBILISOINTIA

KOIVUMÄEN KARTANO

”Feeling Good” Koivumäen kartano, kesäkuu

Kesäkuun Unelma Koivumäen Kartanolla. Haluatko kokea päiväunelman ihanassa kartanomiljöön puutarhassa Bene Statera! ® - Hyvän Olon Tasapaino kehon hoidossa? Järvi ja mäki, taivas ja kukkaniitty antavat kontekstin, jossa tarjoamme hemmottelevan ja lihaksia avaavan kehohoidon, jossa tasapainotamme lisäksi ylikierroksilla käyvän, stressaantuneen hermoston. Hoivaavan tunnin käsittelyn jälkeen saat nauttia kesäisen juoman ja siirtyä sen jälkeen Kartanon tarjoaman maukkaan ruokaelämyksen äärelle. Yksilöllinen hoito sopii kaikenikäisille naisille ja miehille.

Kesto: Hoidon kesto on 1h, valmisteluineen ja lopputöineen 1,5h. Ruokailu 1-1,5h .

Sijainti: Koivumäen Kartano. Jokainen hlö/ryhmä saapuu omatoimisesti paikalle.

Ryhmän koko: Max 10 hlö. Myös yksittäin.

Saatavuus: Torstai 11.6. ja perjantai 12.6.2020. Aloitukset klo 10.00, 11.30 ja 13.00 molempina päivinä hoidoissa. Saapuminen paikalle 15 min aiemmin.

Opastuskielet: Suomi, englanti

Hinta: 130 €/hlö sisältäen voimassa olevan arvonlisäveron. Maksun jälkeen lähetetään sähköpostin kautta ohjeet hoitoon valmistautumisesta.

Mitä tuotteeseen sisältyy: Nautinnollinen hoito, joka tehdään kevyen vaatetuksen päältä, tarvittavat laadukkaat luomuhoitotuotteet, juoma ja ruokailu.

Lisämaksusta: Henkilökohtainen hoitotuote mukaan kotikäyttöön.

Mistä voi varata: www.benestatera.fi. Lisätietoja mira.tikkanen@benestatera.fi

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

Bene Statera!
HYVÄN OLON TASAPAINO®
VAIKUTTAVAA HIERONTAA JA MOBILISOINTIA

KOIVUMÄEN KARTANO

”Feeling Good” Koivumäen kartano, marraskuu

Marraskuun kotahoito: Haluatko astua sisään kodan hämyiseen lämpöön kokemaan pehmeiden lampaantaljojen päällä upean rentoutuselämyksen? Bene Statera! ®-Hyvän Olon Tasapaino on hemmotteleva ja lihaksia avaava kehohoito, jossa tasapainotamme lisäksi ylikierroksilla käyvän, stressaantuneen hermoston. Hoivaavan tunnin käsittelyn jälkeen saat nauttia lämpimän juoman ja siirtyä sen jälkeen Kartanon tarjoaman maukkaan ruokaelämyksen äärelle. Yksilöllinen hoito sopii kaikenikäisille naisille ja miehille.

Kesto: Hoidon kesto on 1h, valmisteluineen ja lopputöineen 1,5h. Ruokailu 1-1,5h .

Sijainti: Koivumäen Kartano. Jokainen hlö/ryhmä saapuu omatoimisesti paikalle.

Ryhmän koko: Max 10 hlö. Myös yksittäin.

Saatavuus: Torstai 26.11. ja perjantai 27.11.2020. Aloitukset klo 10.00, 11.30 ja 13.00 molempina päivinä hoidoissa. Saapuminen paikalle 15 min aiemmin.

Opastuskielet: Suomi, englanti

Hinta: 130 €/hlö sisältäen voimassa olevan arvonlisäveron. Maksun jälkeen lähetetään sähköpostin kautta ohjeet hoitoon valmistautumisesta.

Mitä tuotteeseen sisältyy: Nautinnollinen hoito, joka tehdään kevyen vaatetuksen päältä, tarvittavat laadukkaat luomuhoitotuotteet, juoma ja ruokailu.

Lisämaksusta: Henkilökohtainen hoitotuote mukaan kotikäyttöön.

Mistä voi varata: www.benestatera.fi. Lisätietoja mira.tikkanen@benestatera.fi

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

Virtuaalinen European Region of Gastronomy -illallinen

Ennennäkemätön ja tarinallistettu 3D-virtuaalikokemus kaikille aisteille. Aterian aikana solahdetaan herkulliselle tutkimusmatkalle historiaan, eurooppalaisen gastronomisen alueen eri sopukoihin ja eri vuoden aikoihin. Illallisella nautitaan alueemme luonnon aidoista mauista.

Kesto: 2,5 h.

Sijainti: Kuopion Klubi, Kuninkaankatu 10, Kuopio

Ryhmän koko: Tilattavissa ryhmille myös muina aikoina (tilaus kuukautta etukäteen). Minimikoko on 10 henkilöä ja maksimikoko 20 henkilöä.

Saatavuus yksittäisille kävijöille:
Lauantai 11.4.2020 klo 15.00 ja 19.00
Lauantai 19.9.2020 klo 15.00 ja 19.00
Lauantai 6.2.2021 klo 15.00 ja 19.00
Lauantai 17.4.2021 klo 15.00 ja 19.00

Opastuskielet: Suomi, englanti
Hinta: 99 € / hlö (sis. voimassa oleva alv%).

Mitä tuotteeseen sisältyy: 3D-elämys upealla tarinalla höystettynä, neljän ruokalajin menu ja alku- sekä pääruoan juoma ja kahvi.

Lisämaksusta: Musiikki etukäteistilattaviin yksityistilaisuuksiin.

Mistä voi varata: klubi@ravintolamestarit.net, www.kuopionklubi.fi

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

VS RAVINTOLAT

Ravintola Mestarit

European Region of Gastronomy pop up ravintolaelämys

European Region of Gastronomyn kunniaksi tehty,
ainutlaatuinen alueen toimijoiden ja kahden alueen ravintolan yhteistyö

Kahdella alueen ruokalähettiläällä, Eeva Mertasella ja Aki Hiltusella, oli inspiraationa pelto, puutarha, Kallavesi ja metsä elämystä suunnitellessa.

Koe ainutlaatuinen yllätys, ainutlaatuisissa puitteissa, ainutlaatuisessa seurassa!

Kesto: 4-5 h.
Sijainti: Lähtö Kuopion satamasta, paikat ovat yllätyksiä.
Ryhmän koko: Pop-upit järjestetään mikäli osallistujia on minimissään 80 hlö.
Myös yksittäiset kävijät voivat varata elämyksen.
Saatavuus ilmoitetaan 7 vrk ennen tilaisuutta.

Saatavuus: Lähtö kello 17.30 (10.-11.7.2020) 17.-18.7.2020, 7.-8.8- ja 14.-15.8.2020
Opastuskielet: Suomi, englanti
Hinta: 150 € / hlö (sis. voimassa oleva alv%).

Mitä tuotteeseen sisältyy: Kuljetukset, neljän ruokalajin illalliselämys juomineen odottamattomassa miljöössä luonnon keskellä musiikin siivittämänä

Mistä voi varata: myynti@ravintolamestarit.net

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

Lapinlahden Juusto- ja viinijuhlat 1.8.2020

Juhlat ovat hyvien ystävien, makuhermoja kutkuttavien juustojen ja hyvän musiikin ympärille koottu ainutlaatuinen, tunnelmallinen tapahtuma. Juhlien keskipisteenä komeilee parikymmenmetrinen uhkea juustopöytä, jonka herkut ovat nautittavissa aina puoleen yöhön saakka.

Illan aikana vieraita viihdyttävät artistit, joiden ohjelmistossa on sekä rauhallisempaa ruokailumusiikkia että tanssimusiikkia sekä vielä illan lopuksi menevämpää meininkiä.

Kaiken kaikkiaan juustopöydässä on tarjolla kymmenkunta erilaista juustoa, sekä runsaasti juuston kanssa yhteen sopivia kasviksia, hedelmiä, hilloja sekä leipätuotteita. Joka vuosi juustopöydässä on ollut tapana esitellä myös uutuuksia. Maittavien juustojen lisäksi tarjolla on useita, huolella valittuja puna- sekä valkoviinejä, jotka sopivat juustopöydän antimien kanssa nautiskeltavaksi.

MESSUTARJOUS: MAJOITUS & LIPPUPAKETTI

Sokos hotel Koljonvirrassa Iisalmessa sekä pääsylippu Juusto- ja viinijuhlille.
alk. 95 € / hlö / 2hh / yö & alk. 120 € / hlö / 1hh / yö.

Hinnat sisältävät yöpymisen, aamiaisen, asukassaunan, pääsylipun tapahtumaan sekä meno-paluu kuljetukset tapahtumaan. Hinnat ovat voimassa varattaessa myös suoraan hotellin vastaanotosta +358 10 7856 100 (8,35snt/puh+12,09snt/min) sales.iisalmi@sokoshotels.fi

Liput: 45 € sis. ohjelman ja juustopöydän.

Tapahtumapaikka: Lapinlahden Jäähalli, Ringettetie, 73100 Lapinlahti

www.juustojaviinijuhlat.fi

TasteSavo.fi GASTRONOMY OF KUOPIO REGION · Agria Itä-Suomi · SAVONIA · MAA- JA KOTITALOUSNAISET ITÄ-SUOMI · SAVOGROW KEHITYSYHTIÖ · Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus · Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto: Eurooppa investoi maaseutualueisiin · Euroopan unioni · Vipuvoimaa EU:lta 2014–2020 · EUREGA Interreg Europe

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

MUURUVESI
elämää virtaava kylä

”One and Only Muuruveden Juhannus 2020”

Elämyksellinen Juhannusjuhla 17.6.2020 Muuruveden kulttuurimiljöössä räätälöidyn ohjelman, juhannuksen herkkujen ja juomien, saunomisen ja kokon merkeissä.
Oppaina toimivat Juantehtaan ruukin patruuna ja mamselli sekä viinimies.

Kuljetus tapahtumaan lähtee Kuopiosta klo 15:00 Maljalahdenkadulta.
Bussimatkan aikana mamselli opastaa vieraita tulevaan ja perehdyttää alueen historiaan. Ohjelma Muuruvedellä alkaa lyhyellä nuorten musiikkituokiolla Muuruveden 110-vuotiassa kirkossa, jonka jälkeen tutustutaan Muuruveden kulttuuripolkuun ja vietetään kahvituokio Satamakahvila Murussa - uudistuneessa Muuruveden satamassa. Satamakahvilassa mahdollisuus tutustua paikallisten taiteilijoitten myyntinäyttelyyn. Kahvituokin jälkeen voi tehdä juhannusostoksia Pienen Traktorin Puodissa ja Topin Maatilamyymälässä sekä mahdollisuus vierailla kotiseutumuseossa tai hautausmaalla opastetusti.

Vaihtoehtoisesti yhteisen kahvituokion jälkeen (klo. 18.00) voi myös toteuttaa oman lisämaksullisen ohjelmasi;
1. Kalastaa paikallisten kalastajien välineillä ja opastuksella. 20,00 /henkilö (minimi 3 henkilöä).
2. Kokeilla kirkkovenesoutua yhteisjoukkueella tai ex tempore joukkueessa, 20,00/ henkilö (10 soutajaa minimi).
3. Viettää saunatuokion yrttihoidoilla 25,00 /henkilö (8 henkilöä minimi) Pienen saunan (5 henk) vuokra omalle porukalle 50,00. Ohjelmien kesto on n. puolitoista tuntia.

Klo 19.30 yhteinen ohjelma jatkuu Juantehtaan patruunan isännöimälle juhannusaterialle Järnefeltin Lehmisavuihin ikuistamaan miljööseen Muuruveden rantaan eräkeittiölle. Juhannusaterian jälkeen on kaikilla mahdollisuus juhannussaunaan. Juhannusaterian kruunaa puutarhan marjaisa juhannuskakku kahviin kera. Sään salliessa sytytetään kokko.
Tilaisuus päättyy klo 22:00 ja kuljetus Kuopioon lähtee klo 22:15.

Yhteisen ”One and Only Muuruveden Juhannus 2020” ohjelman hinta 145 € alv 10%. Hintaan sisältyvät ohjelmaan merkityt oppaat- ja opastukset, kuljetukset, ateriat, juomat, ohjelmat, yhteissauna, saunapyyhe, laudeliina ja allergiatestatut pesuaineet sekä yleinen vastuuvakuutus. Osallistuja osallistuu omalla vastuullaan yrttisaunaan, kalastus- ja kirkkoveneohjelmaan. Ohjelma toteutuu mikäli osallistujia vähintään 30 ja maksimi määrä on 50 henkilöä. Kyseessä on ainutkertainen tilaisuus. Huom. osaan ohjelmaan vaikuttaa sää ja osallistujia pyydetään huomioimaan se pukeutumisessa.

Päivässä mukana: Muuruveden kyläyhdistys, PBG Korhonen, Viinimies, Juankosken Kulttuurihistoriallinen seura, Muuruveden kotiseutuyhdistys, Kuopion kaupungin konservatorio ja Muuruveden kirkko.

Varaukset: Maritta Norberg p. 040 509 8081 maritta.norberg@gmail.com tai Jari Korhonen p. 040 5945688 jari.korhonen@pbg.fi

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

WANHAT VEKOTTIMET JA ROMPEPÄIVÄ – rompetta ja ruokaa vanhaan malliin

Elämyksiä ja viihdettä koko perheelle vanhan kulttuurin parissa.
Airakselan seurantalolla (Airakselantie 591) lauantaina 16.5.2020 klo 10.00-15.00.

Nähtävillä vanhoja työvälineitä työnäytöksineen, vanhoja kulkuneuvoja ihmeteltäväsi ja vanhojen kodintekstiilien näyttely ihailtavaksi. Monenlaiset esittelijät tarjoavat tuotteitaan ostettaviksi ja kirpputoripöytien ääressä voi tehdä mielenkiintoisia löytöjä.

Kävijöillä on mahdollisuus opetella perinteisen ruisleivän hierontaa. Tarjolla on lähialueen elintarvikkeita sekä perinneruokakulttuuria.

Airaksela on kylä, joka sijaitsee Pohjois-Savossa, Kuopiossa.
Matkaa Kuopion keskustaan on noin 35 km.

Pääsymaksu: 5 €
Myyntipaikkamaksu: 20 €
Kirpputorimyyntipaikka: 5 €

Tapahtumapaikkavaraukset ja tiedustelut:
Mikko Haatainen Puh. 050 369 7589
Mikko Airaksinen Puh. 050 051 73943
Hannu Halonen Puh. 040 065 8165

TasteSavo.fi GASTRONOMY OF KUOPIO REGION · Agria Itä-Suomi · SAVONIA · MAA- JA KOTITALOUSNAISET ITÄ-SUOMI · SAVOGROW KEHITYSYHTIÖ · Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus · Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto: Eurooppa investoi maaseutualueisiin · Euroopan union · Vipuvoimaa EU:lta 2014–2020 · EUREGA Interreg Europe

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

SATOA goes wild

SATOA KUOPIO FOOD FESTIVAL

SATOA -ruokafestivaalit

SATOA – tapahtumat ovat ylpeästi pohjoissavolaisia paikallisten makujen juhlia, joissa maistellaan pääosin paikallisista raaka-aineista paikallisten yrittäjien valmistamia satokauden ruoka-annoksia.

28.-29.8.2020 Kuopiota juhlitaan SATOA Kuopio Food Festivalin herkkujen kera. Elokuun SATOA on paikallisten makujen juhla, jossa voi ostaa ja maistaa pieniä 3-6 euron arvoisia ruoka-annoksia katuruokakulttuurin hengessä ja nauttia samalla tapahtuman ohjelmasta ja esityksistä.

SATOA -katuruokafestivaali järjestettiin ensimmäistä kertaa vuonna 2014, ja Kuopion kaupunki palkitsi sen tuolloin myös vuoden ilmiönä. Tapahtumassa kävi vuonna 2018 noin 20 000 kävijää ja ruoka-annoksia myytiin 40 000. Vuonna 2017 Visit Finland ja Haaga-Helia ammattikorkeakoulu nosti tapahtuman yhdeksi Suomen neljästätoista ruokamatkailun kärkituotteesta. Tapahtuma on ikärajaton (osalla pisteistä on anniskelu-alueet) ja pääsymaksuton. Ravintolapisteitä n. 20-25 kpl.

12.-13.6.2020 seikkaillaan SATOA Goes WILD -villiruokafestivaalin johdattelemana Kuopiossa, tapahtuma tekee kaupunkikeskustasta yhden viikonlopun ajaksi suuren ruokafestivaalialueen. Wildissa yhdistyvät yhdessä syöminen, liikkuminen ja kulttuurin nauttiminen. Tapahtumassa pääroolia esittävät paikalliset villit raaka-aineet, joista maukkaita annoksia ovat luomassa paikalliset huippuravintolat.

SATOA Goes WILD on ”food walk”-tyyppinen villi ruokaseikkailu Kuopion keskustan alueella, jossa oppaanasi toimivat tapahtuman festivaalipassi ja sen sisältämä kartta. Festivaalireitin muodostavat eri puolelle kaupunkia sijoittuvat keskustan kivijalkaravintolat sekä kulttuurihistoriallisesti arvokkaiden kohteiden pihapiireistä löytyvät pop-up ravintolat. Ruoan ohella SATOA Goes WILD tuo kaupunkiin festivaalireitin varrelle runsaasti kaikille avointa, maksutonta ja monipuolista ohjelmasisältöä: tanssia, musiikkia ja taideinstallaatioita. Tapahtumaan voi osallistua ostamalla leimattavan festivaalipassin, joka toimii samalla pääsylippuna tapahtumaan. Lisämaksusta ravintolapisteiltä voi hankkia erilaisia teemaan sopivia juomia villiruokamenun seuraksi.

Kesto: Perjantai-lauantai. **Sijainti:** Kuopion keskustan alue. **Kielet:** Suomi, englanti.
Saatavuus: Festivaalien tiedot, ravintolat ja ohjelmat julkaistaan kevään ja kesän 2020 aikana.

Lisätiedot: www.satoa.fi

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

By Iisalmi

LOUHEN KATU PÄIVÄ

Louhenkatupäivä 8.8.2020 – katukarnevaalitunnelmaa Iisalmen keskustan kaduilla ja torilla

Louhenkatupäivänä Iisalmen ja koko Ylä-Savon parhaat kaupat ovat kokoontuneet yhdessä Iisalmen kaduille. Kadut valtaavat erilaisten myyntikojujen lisäksi toinen toistaan houkuttelevemmat streetfood -kojut.

Markkina ja katuruokatapahtuman hengen lisäksi on tarjolla viihdykkeeksi monenlaista ohjelmaa aina muotinäytöksistä musiikkiesityksiin. Ihmisvilinässä on loistava tunnelma ja myös kauppa käy.

Louhenkatupäivä on kaupunkikarnevaali, josta on muodostunut yksi Ylä-Savon suurimmista, jos ei suurin, ilmaistapahtuma.

Ilmaistapahtuma, Iisalmen keskustassa

Lisätietoja www.iisalmi.fi/louhenkatupaiva

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

Suonenjoen Mansikkakarnevaalit

Mansikkakarnevaaleja on Suonenjoella järjestetty vuodesta 1970 alkaen ja se yksi Suomen pitkäaikaisimmista kesätapahtumista. Kesän 2020 Mansikkakarnevaalit järjestetään 17.-19.7.2020. Karnevaalit pidetään aikana, jolloin suomalaiset mansikat ovat makeimmillaan.

Kolmipäiväinen juhlinta käynnistyy perjantaina kaupungin läpi kulkevalla karnevaalikulkueella. Pitkän viikonlopun aikana karnevaaliyleisöä viihdyttää Suomen ykkösartistit. Estradille nousevat mm. Sanni, Olavi Uusivirta, Gasellit, Katri Ylander, Ellinoora ja Timo Rautiainen & Trio Niskalaukaus.

Huippuartistikattauksen lisäksi voidaan nautiskella mm. Mansikkatorin markkinahumusta ja tehdä mukavia ostoksia, nauttia tivolin tarjoamasta ilottelusta, laulukilpailuista, mansikansyönnin SM-kisasta, monipuolisesta alueen ruoka- ja juomatarjonnasta sekä mukavasta karnevaalitunnelmasta. Lapsille järjestetään omaa ohjelmaa.

Tuttuun tapaan viikonlopun aikana kruunataan mansikkatyttö sekä palkitaan ansioitunut mansikkaisäntä. Perinteisiin on kuulunut myös käydä Mansikkakirkossa, jossa esiintyy valtakunnan tähtiartisti. Suonenjoen Mansikkakarnevaalien aikaan on luvassa paljon oheisohjelmaa.

Suonenjoen Mansikkakarnevaalien alueelle on vapaa pääsy. Iltaohjelmat ovat maksullisia.

Lisätietoja www.mansikkakarnevaalit.fi

TasteSavo.fi GASTRONOMY OF KUOPIO REGION · Agria Itä-Suomi · SAVONIA · MAA- JA KOTITALOUSNAISET ITÄ-SUOMI · SAVOGROW KEHITYSYHTIÖ · Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus · Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto: Eurooppa investoi maaseutualueisiin · Euroopan unioni · Vipuvoimaa EU:lta 2014–2020 · EUREGA Interreg Europe

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

ANTI – Contemporary Art Festival 8.-13.9.2020

Kansainvälinen ANTI – Contemporary Art Festival järjestetään 19. kerran 8.-13.9.2020 osana Kuopio Region of Gastronomy -juhlavuotta ja festivaalin teemana on ruoka. Festivaaliohjelmisto koostuu monialaisten taiteilijoiden teoksista ja projekteista, jotka käsittelevät ruokaa eri näkökulmista. Jälleen kerran kutsumme Kuopioon kansainvälisesti menestyneitä, palkittuja taiteilijoita ja tämän hetken kiinnostavimpia kotimaisia taiteilijoita.

Festivaaliviikolla jaamme yhden maailman kiinnostavimmista kulttuuripalkinnoista, ANTI Festival International Prize for Live Art -palkinnon. Vuoden 2020 palkinnonsaajaehdokkaiden teokset esitetään Kuopiossa festivaaliohjelmiston yhteydessä.

”Ruoka on sivilisaation sydän. Se vaikuttaa yhtä painokkaasti niin henkilökohtaisella, kansallisella kuin maailmanlaajuisella tasolla. Onko olemassakaan teollisuuden- tai tieteenalaa, toimintaa tai aihetta, joka olisi poliittisesti, sosiaalisesti ja taloudellisesti merkittävämpi kuin ruoka?”

- Taiteelliset johtajat Gregg Whelan ja Johanna Tuukkanen

Liput: Festivaali on yleisölle maksuton.

Tapahtumapaikka: Kuopio.

www.antifestival.com

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

Rakupoltto

Kurssilaisten saapuessa lyhyt esittely Lassilan tilasta ja keramiikkastudiosta. Kurssilla tutustutaan rakupolttoon ja saadaan muistoksi itse koristellut rakuesineet. Studiolla on puolivalmiita yksinkertaisia saviesineitä jotka koristellaan rakulasittein ja poltetaan ulkona raku-uunissa. Esineet nostetaan hehkuvan kuumina savustusastiaan, jossa savimassa mustuu ja lasitteet saavat arvaamattomia värejä! Työt jäähdytetään nopeasti vedessä. Polttoja toistetaan kunnes kaikki työt ovat valmiit. Kurssilaiset saavat teoksensa mukaansa kurssin päätteeksi.

Elämyksiä tarjoava matkailukohde Keramiikkastudio Jenni Linnove sijaitsee Pohjois-Savossa Pöljällä, viitostien varrella, 30 km Kuopiosta ja 7 km Siilinjärveltä pohjoiseen. Myymälä ja työtila on kunnostettu 1700-luvulta peräisin olevan Jennin sukutilan Lassilan entiseen navettaan. Keramiikkastudion miljöö on rauhaisaa maalaiselämää henkivä kulttuurihistoriallinen nähtävyys: pihan liki satavuotias tammi, vanhat rakennukset ja kasvillisuuden varjoissa piipertävät kirjavat kanat ja kukot toivottavat kävijät tervetulleiksi. Keramiikkastudion myymälässä on myös muiden pohjoissavolaisten käsityöyrittäjien tuotteita.

Kesto: Kurssitapahtuma n. 3h.
Sijainti: Keramiikkastudio Jenni Linnove, Kaatrontie 13, 71820 Pöljä
Ryhmän koko: minimi 4, maksimi 12. Ryhmän koko vaikuttaa kurssin kestoon.
Saatavuus: Tilauksesta huhti-lokakuu. Varaus 2 vrk ennakkoon, mieluiten 14 vrk
Heinäkuussa tiistaisin työpaja klo 14 - 17. Vuoroviikoin mukin koristelu ja rakupoltto, Raku: 14.7.2020 ja 28.7.2020
Opastuskieli: Suomi, englanti, (ruotsi ja saksa auttavia kieliä)
Hinta: Raku 36 €/hlö (sis alv, nettohinta)
Sisältää: Puolivalmiita esineitä 2 kpl, ohjauksen, tarvittavat lasitteet, välineiden ja esiliinojen sekä käsineiden käytön, polton, virvokkeen (kahvi tms.)
Lisämaksusta: Lisäesineet 6€/kpl. Tilauksen mukaan lounas tai kahvit sekä talon historian esittely
Keittolounas kurssin ohessa 16 €/hlö, kahvit esim marjapiirakan kera 8 €/hlö
Lisäksi tarjolla: Keramiikkastudion myymälässä Studion omat tuotteet ja lähiseudun muotoilu-/käsityöyritysten tuotteita.
Heinäkuussa ja elokuun alussa Kesänäyttely Studion vintissä. Studion muut kurssit, kuten mukin koristelu.
Mistä voi varata: jennilinnove.fi

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

Mukin koristelu

Kurssilaisten saapuessa lyhyt esittely Lassilan tilasta ja keramiikkastudiosta. Kurssilla koristellaan käsin maalaten studion malliston muki. Kukin suunnittelee koristeen oman näkemyksen mukaan, Jenni avustaa suunnittelussa ja ohjaa koristelun. Koristellut mukit lasitetaan ja poltetaan kurssin jälkeen. Valmiit mukit voi noutaa studiolta tai toimituksesta voidaan sopia muuten. Mukit kestävät normaalia käyttö, esim. tiskikoneessa pesua.

Elämyksiä tarjoava matkailukohde Keramiikkastudio Jenni Linnove sijaitsee Pohjois-Savossa Pöljällä, viitostien varrella, 30 km Kuopiosta ja 7 km Siilinjärveltä pohjoiseen. Myymälä ja työtila on kunnostettu 1700-luvulta peräisin olevan Jennin sukutilan Lassilan entiseen navettaan. Keramiikkastudion miljöö on rauhaisaa maalaiselämää henkivä kulttuurihistoriallinen nähtävyys: pihan liki satavuotias tammi, vanhat rakennukset ja kasvillisuuden varjoissa piipertävät kirjavat kanat ja kukot toivottavat kävijät tervetulleiksi. Keramiikkastudion myymälässä on myös muiden pohjoissavolaisten käsityöyrittäjien tuotteita.

Kesto: Kurssitapahtuma 2h. Mikäli lounas tai kahvit tuvassa, kesto n. 3 h.
Sijainti: Keramiikkastudio Jenni Linnove, Kaatrontie 13, 71820 Pöljä
Ryhmän koko: minimi 4, maksimi 12, ryhmän koko vaikuttaa kurssin kestoon.
Saatavuus: Tilauksesta ympäri vuoden. Varaus viimeistään 2 vrk ennakkoon, mieluiten 14 vrk ennakkoon.
Työpajat heinäkuussa joka tiistai klo 14 - 17. Vuoroviikoin mukin koristelu ja rakupoltto, mukin koristelu: 7. ja 21.7.
Opastuskieli: Suomi, englanti, (ruotsi ja saksa auttavia kieliä)
Hinta: Mukin koristelu 24€/hlö (sis alv, nettohonta). Mukin koristelu ja kevyt lounas tuvassa ryhmille 40€/hlö.
Mukin koristelu ja kahvit tuvassa ryhmille 32€/hlö.
Sisältää: Keramiikkastudion malliston puolivalmiin mukin, ohjauksen, tarvittavat värit, välineiden ja esiliinojen käytön, kurssin jälkeen mukin lasittamisen ja polton. Etukäteen varauksen tehneille ryhmille mukien valmistuksen esittelyn ja pienen virvokkeen pajalla.
Lisämaksusta: Lisäesineet 6€/kpl. Tilauksesta lounas tai kahvit sekä talon historian esittely.
Keittolounas kurssin ohessa 16 €/hlö, kahvit esim. marjapiirakan kera 8 €/hlö.
Lisäksi tarjolla: Keramiikkastudion myymälässä Studion omat tuotteet ja lähiseudun muotoilu/käsityöyritysten tuotteita.
Heinäkuussa ja elokuun alussa Kesänäyttely Studion vintissä. Studion muut kurssit, kuten mukin koristelu.
Mistä voi varata: jennilinnove.fi

KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

Kuopion korttelimuseo

Opastukset: Kesäkaudella 6.6.–29.8. pääsymaksun hintaan sisältyvät ruokateemaiset yleisöopastukset lauantaisin klo 14.00.

Varaukset: ruokateemainen opastus on mahdollista myös varata ryhmälle, puh. 017 182 625 korttelimuseo@kuopio.fi.
Opastus on varattavissa myös englannin kielellä, 60 €. Hinta: museon pääsymaksu avoimille opastuksille.
Ryhmälle etukäteen varattuna osallistujien museon pääsymaksut ja opastusmaksu 28 €.

Omatoimiset kierrokset: Tutustu museokodeissa perinteiseen pohjoissavolaisen ruoan ja ruokailun historiaan erillisen materiaalin avulla. Oppilaitoksille on suunniteltu myös oppimista tukeva kierros.

Hinta: museon pääsymaksu.

Serviettityöpaja ruokailun historiaan: Serviettityöpajassa tutustutaan ruokailun historiaan Pohjois-Savossa sekä taitellaan niin perinteisiä kuin modernejakin serviettitaitoksia arkeen ja juhlaan.

Hinta: 10 € / per henkilö pääsymaksun lisäksi. Max 25 osallistujaa.
Varaukset: 017 182 625, korttelimuseo@kuopio.fi

Kuopion korttelimuseon vaihtuva näyttely: Parasta pöytään!
– Juhlakattaukset ja -ruuat kautta aikojen 13.12.2019 – 8.3.2020.

Hinta: museon pääsymaksu.

Varaukset: Ruokateemainen opastus on mahdollista myös varata ryhmälle 5-25 henkilöä, puh. 017 182 625 korttelimuseo@kuopio.fi.
Opastusmaksu 28 € + pääsymaksut. Varattavissa myös englannin kielellä, opastusmaksu 60 €.
Varaukset viimeistään viikkoa ennen opastusta.