

World Food Gift Challenge 2023

Kirsi Vartia MKN Itä-Suomi

Aika: 26-29.4.2023

Järjestäjä: IGCAT (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism)

Tapahtuman käytännön järjestelyt Kosin saarella Kreikassa hoiti South Aegean European Region of Gastronomy 2019 –organisaatio

Osallistujia tapahtumassa oli Suomesta, Norjasta, Sloveniasta, Espanjasta (Katalonia, Menorca), Skotlannista, Ranskasta, Kreikasta, Italiasta, Maltalta, Portugalista ja Saudi-Arabiasta.

Matka alkoi tiistaina 25.4. lennoilla Helsinki (14.00)-Ateena-Kos (21.45). Tapasimme lentokentällä Taina Harmoisen (XAMK) ja Tiia Eilolan (XAMK) kanssa ja tutustuimme toisiimme sekä projekteihin ruokalahjojen tuotteistamisen saralla. Omalta osaltani pyrin kertomaan ERG -juhluvuotemme aikaisia kokemuksia Euroopan ruokalahjakilpailun järjestämisestä ja siihen liittyneistä projekteistamme (työpajat ja tuotesparraus yritysten kanssa, aluekarsintakilpailut). Xamkissa on tällä hetkellä meneillään kahdeksan yrityksen kehittämishanke ([Paikallisten ruokatuliainien tuotteistaminen](#)) ruokalahjojen tuotteistamiseksi ja suunnitteilla on laajempi jatkohanke saman teeman alla. Välilasku ja odotteluaika Ateenan lentokentällä antoikin meille erinomaisen mahdollisuuden tutustua kreikkalaisten ruokalahjojen valikoimaan ja esille aseteluun.



Ruokalahjoilla oli parhaat myyntipaikat kävelyreittien varrella ja niiden pakkaamiseen, etiketteihin ja brändäämiseen on panostettu paljon; hunajat, oliiviöljytuotteet, makeiset ja mausteet olivat houkuttelevia. Helsingin lentokentällähän näin ei ole, vaan ruokalahjat ovat tax-free myymälän perillä ja ne on varta vasten etsittävä sieltä.

Saavuimme Kosille kymmenen aikaan illalla ja siirryimme taksilla puolen tunnin matkan hotelli Kos Aktisiin.

Keskiviikko 26.4.2023

Suomi-tiimiin liittyi myös Sari Kaasinen European Region of Gastronomy Saimaa Management Project 2022-2023 -hankkeesta, ja aamupäivällä palaveroimme ERG-Saimaa asioihin liittyen. Ensi vuonna World Food Gift Challenge -kilpailu järjestetään Saudi-Arabiassa ja ERG-Saimaa alueella on pohdinnassa, että näihin kisoihin ei osallistuta Saudi-Arabian ihmisoikeustilanteen takia. Tämä avaa vaihtoehdon järjestää Suomessa oma, kaikille avoin, laajempi ruokalahjakilpailu, johon useat alueelliset ruokamatkailuhankkeet voisivat yhdistää voimiaan.

Toimitetun ennakkomateriaalin pohjalta tutustuin Aegean Cuisine -sivustoon <https://www.aegeancuisine.org/> ja etsimme sen perusteella lounaspaikaksi Mama's cooking ravintolan, jonka piti olla osa tätä laatusertifioitua verkostoa. Etsimme ravintolasta Aegean Cuisine -merkkiä, mutta emme löytäneet.

Illalla klo 19.00 alkaen järjestettiin tutustumistilaisuus ja tervetuliaisillallinen, jossa Dodekanian saarten alueen kuvernööri, Kosin kaupunginjohtaja sekä paikallinen kauppakamari käyttivät puheenvuoron ja toivottivat kaikki tervetulleeksi World Food Gift Challenge -kilpailuun, seminaareihin sekä yritysvierailuihin. Keskusteluissa tutustuimme muiden maiden ruokamatkailuun ja mm. Kos Locally Grown -verkkosivuston syntyyn ERASMUS+ -hankkeessa (<https://koslocallygrown.gr/>)



Torstai 27.4.2023

Aamupäivän seminaarit järjestettiin Kosin Historical and Folklore Museumin tiloissa. Tiloissa oli myös mahdollisuus tutustua valokuvanäyttelyyn: Dive into the soul of the Archipelago. Luentotilan takaosassa oli myös pienimuotoinen Food Expo paikallisista ruokatuotteista ja viineistä, jotka ovat mukana Kos Locally Grown -sivustolla.



Viralliset tervetulo puheet

Tervetulo puheet pitivät George Chatzimarkos, Govenor of South Aegean Region, ja Theodossis Nikitaras, Mayor Kos. He korostivat puheissaan, että yhteistyö IGCAT (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism) -organisaation kanssa alkoi jo vuosia sitten ja on ollut hyödyllistä. European Region of Gastronomy -statuksen hakeminen vuodelle 2019 oli erittäin hyvä päätös. George Chatzimarkos totesi investoinnin juhluvuoteen olleen varsin pieni, mutta se oli tehokkain investointi, jonka he ovat tehneet. Kehittämistoiminta on kohdistunut pieniin yrittäjiin, joiden tuotteista on kehitetty korkeatasoisia matkailutuotteita. Paljon yrittäjät ovat joutuneet toki tekemään työtä, että tuotteet on saatu kauppojen hyllyille. Gastronomiaan panostaminen on verrattuna esim. rakentamiseen vaatinut vain pieniä investointeja, mutta näillä on ollut merkittävä, pitkäaikainen vaikutus alueen identiteetille. Hankkeiden avulla on lisätty yhteistyötä saarten välillä ja mm. tallennettu vanhaa reseptiikkaa- ja päivitetty sitä nykyaikaan sopivaksi. Haasteena on pitää laatu korkealla; kun sesonkiaikaan on ruokittavana miljoonia turisteja, on ravintoloitakin toiminnassa valtava määrä.

Aegean Cousine

Aamupäivällä Maritana Alakiotou Anthopoulou ja Christina Sarri esittelivät Aegean Cuisine -merkkiä, sen kehityshistoriaa ja nykytilannetta tarkemmin. Verkoston rakentaminen on aloitettu vuonna 2008. Nykyisin 190 ravintolaa Egeanmeren saarilla on hyväksytty tähän verkostoon.

Merkillä on paljon yhtäläisyyksiä mm. Taste Savo, Karelia 'a la carte, D.O.Saimaa -merkkeihin ja D.O.Saimaa Supporteihin. Aegean Cuisine -verkoston toiminnan tavoitteena on tuoda eteläisen Egeanmeren saarten ruokakulttuuria ja raaka-aineita tunnetuksi ja nostaa niiden arvostusta niin paikallisesti kuin matkailijoiden keskuudessa. Toiminnan taustalla ovat paikalliset kauppakamarit sekä yritys- ja teknologiakehityskeskus eteläisen Egeanmeren alueelta www.e-kyklades.gr Kauppakamarit mm. järjestävät koulutuksia, promootioita ja markkinoivat ruokatuotteita. Ruokakulttuurin edistämiseksi on tehty myös kaksi keittokirjaa, joista toinen painottuu ruokaan liittyviin tarinoihin.

Aegean Cuisine -verkostoon kuulumisen on yrityksille maksutonta. Ravintolat pyritään auditoimaan 2-3 vuoden välein, mutta koronan vuoksi auditointeja ei ole tehty.

Kun ihmettelin miksi edellispäiväisestä lounasravintolasta ei löytynyt mitään merkintää verkostoon kuulumisesta, kävi ilmi, että nettisivusto ei ole enää toimijoiden hallinnassa ja sitä ei päivitetä, joten ravintolainfo sivustolla ei ole ajantasalla. Myöhemmin yritysvierailujen aikana minulle sitten näytettiin kädestä pitäen millainen merkki verkostoon kuuluvista ravintoloista pitäisi löytyä.

Ravintoloiden lisäksi myös tuotteille on haettu Aegean Cousine -merkkejä. Tällä hetkellä 387 tuotteella on 26 kategoriassa merkki.

”Aegean Mamas know best”

Eteläisen Egeanmeren alue juhli ERG-alueena vuonna 2019 ja tällöinen ruokalähettiläs, kokki Argiro Barbarigou kertoi projektistaan ”Aegean Mamas know best”. Alueeseen kuului 48 asuttua saarta, joista projektin aikana vierailtiin jokaisella tutustumassa saaren ruokakulttuuriin. Projekti oli kunnianosoitus saarten naisille. Tapaamisiin pyrittiin saamaan koko yhteisö mukaan. Niiden tavoitteena oli yhdistää eri sukupolvia ja valmistaa ruokaa perinteisistä raaka-aineista perinteisillä äitien resepteillä. Vanhaa ruokätietoutta ja reseptejä kerättiin näin systemaattisesti talteen. Samalla haluttiin nostaa yhteisöjen omaa arvostusta ja tietoisuutta perinneruokiin. Projektissa perustettiin myös kasvipuutarhoja saarille ja opetettiin kasvien sesonginmukaisesta käytöstä. Ruokakulttuurissa esiin nostettiin erityisesti yrtit ja kasvikset sekä terveellisyys. Projekti alkoi vuonna 2017 ja kesti kaksi vuotta.

Argiro Barbarigou myös näytti upean esittelyvideon alueen ruokakulttuurista, joka oli tehty juhlavuoden kunniaksi. Tämä kirjoittikin Saimaan alueelaisten kanssa keskustelua näiden laadukkaiden videoiden tärkeydestä!

World Food Gift Challenge -kilpailutyöt

Seuraavaksi esiteltiin yksi kerrallaan tuotteet (29 kpl, kahdeksalta ERG-alueelta), jotka osallistuivat ruokalahjakilpailuun. Tähän kilpailuun voivat osallistua siis vain jo valittujen, verkostoon kuuluvien ERG-alueiden tuotteet tai tulevien kandidaattialueiden tuotteet, joten maailman ruokalahjakilpailu on ehkä hieman suureellinen nimitys kilpailulle.

Joko tuotteen valmistaja tai alueen edustaja esitteli tuotteen ja kertoi sen tarinan. Tämä oli uusi tapa tässä kilpailussa ja totesimme sen erittäin toimivaksi. Erityisesti, kun valmistaja oli itse esittelemässä tuotettaan, välittyi se intohimo ja paneutuminen tuotteen kehittämistyössä.

Saimaan alueen kilpailutuotteet esitteli Sari Kaasinen. Ruokatuotteina olivat Nordicmealin Naked Barley -tuoteperhe ja Nokiakka-yrityksen porkkana-inkiväärihillo ja punajuuri-inkiväärihillo. Ruokaan liittyvänä tuotteena oli Pauliina Rundgren Handgraftsin Kenno Coaster Set. Tuotteet oli valittu Saimaan seudulla järjestetyssä Local Food Gift Challengessa.

Pyöreän pöydän keskustelu *Building Product Pride*

Aamupäivän esitykset koottiin yhteen ”pyöreän pöydän” yhteisessä keskustelutilaisuudessa – *Building Product Pride*, jossa mm. keskusteltiin siitä mitä on tuotteen autenttisuus. Keskusteluissa tuotiin mm. esille, että ruoka on hyvä linkki kulttuurien välille. Ruokaan liittyy positiivisuutta, jonka voi ruoan mukana tuoda kotiinsa. Tapahtumassa mukana ollut kilpailutyön valmistaja totesi tällaisen kilpailun haastavan tuottajan miettimään tuotettaan eri tavalla, eri näkökulmista ja sanoittamaan sen autenttisuuden, joka usein on itsestäänselvyys arjessa.

Keskusteluissa nostettiin myös esille tuotteiden ja ravintoloiden välinen yhteistyö. Ravintoloissa tulisi olla tieto siitä, mikä ravintolan käyttämistä tuotteista on paikallista. Esimerkiksi Aegean Cuisine –ravintolan tuotteista 75 % tulee olla paikallisia. Ravintoloissa voisi olla myynnissä myös paikallisten valmistajien tuotteita, vaikka niitä ei käytettäisikään ruokalistalla olevissa ruoissa.

WFGC juryn toiminta

Iltapäiväksi jury siirtyi Ktima Akranin viinitilalle, jossa kilpailutuotteet oli järjestetty juryn arviointia odottamaan. Arviointi vei aikaa noin viisi tuntia ja aika tuntui siltikin loppuvan kesken. Tulevaisuuden kilpailuja ajatellen aikaa olisi hyvä varata enemmän ja antaa tuomaristolle pieni tauko jossakin välissä. Kaikki tuotteet maisteltiin sekä arvioitiin kuvassa olevan kaavakkeen mukaisesti.

WORLD FOOD GIFT CHALLENGE 2023
KOS - 27/04/2023

Jury Member (name and surname): Kirsi Vanha

Please, evaluate each item by giving a score from 1 - 10 in each category (where 10 = Outstanding; 9 = Excellent; 8 = Very good; 7 = Good; 6 = Above Average; 5 = Average; 4 = Below average; 3 = Weak; 2 = Very weak; 1 = Extremely weak).

FOOD GIFTS

PRODUCT ID	GIFT PACKAGING (sustainability, recyclability, adequacy for transport, design, branding etc.)	PRODUCT DESIGN (design, branding, contemporary appeal, innovation)	CONNECTION TO THE REGION OF GASTRONOMY (story of the product and/or producer)	UNIQUENESS (use of local animal/plant varieties, traditional craft, local design)	PERSONAL REFLECTION (price-value, appeal to you in short – would you buy it?)	TOT.	COMMENTS
1							
2							
3							
4							
5							

Itse pyrin ensin katsomaan koko tuoterepertuaarin ensisilmäyksellä ja miettimään mitkä pakkaukset pysäyttävät minut ja herättävät kiinnostuksen. Tarkemmassa analyysissä käytiin läpi tuotteen autenttisuus, brändäys, vastuullisuus, tuotteen tarinan välittyminen ostajalle, pakkaaminen, hinta-laatusuhde ja tietenkin tärkeimpänä maku ruoka- ja juomatuotteiden osalta. Lopulta jury valitsi seitsemän erityismaininnan saavaa tuotetta sekä kolme parasta kilpailun voittajatuotetta. Jury kävi hyvin monipuolista ja runsasta keskustelua tuotteiden erilaisista

ominaisuuksista ja koin tämän keskustelun hyvin opettavaksi. Juryn moniammatillinen tausta osoittautui kullanarvoiseksi.



Juryyn kuuluivat:

Wendy Barrie IGCAT Expert and Director of the Scottish Food Guide & Scottish Cheese Trail, Scotland

Dimitris Koullias, executive chef and member of the Chefs' Club of the Dodecanese and Cyclades, a stakeholder for South Aegean, European Region of Gastronomy awarded 2019;

Kirsi Vartia, Tourism specialist at the Eastern Finland Rural Women's Advisory Organization / ProAgria, a leading stakeholder for Kuopio, European Region of Gastronomy awarded 2020-21;

Francesco Grech, author, composer, and Cultural Manager at Gozo Regional Council, candidate European Region of Gastronomy for 2026, Malta;

Paula Frade, Researcher at the Institute of Traditional Literature Studies, Heritage, Arts and Cultures (IELT), New University of Lisbon; President and Founder of the Oliveira do Hospital Centre of Culture and Tradition (OH-Culture), Portugal; and IGCAT Expert in Coimbra, European Region of Gastronomy awarded 2021-22;

Andrea Iurato, pastry chef, Master Chocolatier, and owner of Casalindolci pastry shop and lab in Modica, from Sicily, candidate European Region of Gastronomy for 2025, Italy.

4th Word Food Gift Challenge Ktima Akranin viinitilalla

Delagaation vieraat kuljetettiin linja-autolla Ktima Akranin viinitilalle, jossa oli vapaata seurustelua ennen palkintojenjakogaalan alkua. Gaala järjestettiin viinitilan patiolla varsin kovassa tulessa.

Palkintojenjakoseremonia pidettiin IGCATin presidentin Diane Doddin ja Etelä-Aegean ERG-juhluvuoden koordinaattorin Vasia Papailian johdolla.



Vuoden 2023 palkitut tuotteet olivat:

1. **palkinto**, *Illa de Mel (Honey Island)* by Illa de Mel, Menorca
2. **palkinto** *Nokiakka Hillot*, Nokiakka, Saimaan alue, Suomi
3. **palkinto** *Melekouni seesami-hunajakeksit P.G.I.* by Filema Rodion ,South Aegean, Kreikka

Seitsemän kategoriavoittajaa:

Best Contemporary Interpretation of Traditional Craft: *Per Molts d'Anys (For Many Years Ahead!)* by Núria Deyà, Menorca

Best Storytelling: *Masia Pack with 12 Torclum Flavoured Oils* by Torclum, Catalonia

Best Promotion of the Region: *Afternoon Tea* by Smaker Fra Øyriket, Trondheim

Best Tasting: *Aseer Taste* by Tahlal / Abdullah Al-Jurashi, Aseer

Most Ecological Choice: *An Apple, A Bee and A Tree* by Tjaša Mesinger, Slovenia

Most Sustainable Packaging: *Plates of Mette from Norway* by Mette Brasøy, Trondheim

Most Creative Branding: *Table Cannonballs* by Aequo.design for ALL, Hauts-de-France

Virallinen päivällinen

Linja-autokuljetus viralliselle päivälliselle Alberghino Gelsomina Hotel Restaurantiin. Päivällisen piti alkaa ohjelman mukaan klo 20.00. Saavuimme ravintolaan noin tunnin myöhässä ja odottelimme vielä jonkin aikaa, kunnes Maltan Gozon edustaja ehti paikalle allekirjoittamaan hakemuksen European Region of Gastronomy -kandidaatiksi vuodelle 2026.

Päivällisellä jatkettiin verkostoitumista pöytäseurueiden ruokamatkailutoimijoiden kanssa, sillä paikkakorttien mukaan väki oli sekoitettu tehokkaasti. Itse pääsin vaihtamaan ajatuksia Portugalin, Maltan, Katalonian ja Ranskan edustajien kanssa. Päivällinen päättyi klo 24. Kaiken kaikkiaan pitkä päivä ja hyvin intensiivinen.

Perjantai 28.4.2023



Kos Olive Oil

<http://kosoliveoil.com/>

Perjantaina lähdettiin linja-autolla matkaan klo 9.00. Päivä aloitettiin vieraillemalla Kos Olive Oil -yrityksessä, joka tuottaa oliiviöljyä vastuullisuus edellä ja tavoitteena on *zero-waste*-toiminta ympäristöä kunnioittaen. Omistaja Dimitris Papadimitriou kertoi yrityksen toiminnasta ja oliiviöljyn tuottamisen prosessista. Nykyiset yrittäjät ovat neljäs sukupolvi tilalla. Pääsimme myös maistelemaan erilaisia oliiviöljyjä.

Oliiviöljyn tuotanto keskittyy tiiviisti lokakuun lopulta eteenpäin noin kahden kuukauden ajanjaksolle. Yritys aloittaa yksityisten toimijoiden oliiveista ja ottaa palkkiona 15 % tuotetusta öljystä. Tämän "palkkioöljyn" he myyvät sekoiteöljynä, jolloin palkka muille tehdystä työstä konkretisoituu vasta, kun tämä öljy on saatu myytyä. Yrityksen omat oliivit jäävät työjärjestyksessä viimeiseksi – joulukuulle. Tällöin oliivit ovat jo hieman ylikypsyneet ja öljyn maku on erilainen, ja tämä öljy myydään yrityksen omalla kauppanimellä. Prosessin aikana tuleva kuitu- ja oliivinkivimurska käytetään osittain pelletteinä lämpöenergian tuottamiseen, mutta valtaosa myydään mantereelle yritykselle, joka vielä erottelee lopun massassa olevan öljyn kemiallisesti ja käyttää tämän öljyn teollisuusöljynä tai esim. saippuavalmistukseen. Prosessissa irtoava vesi varastoidaan noin metrin syvyiseen järveen, jonka pohjalle kertyy veden joukossa oleva kiinteä

aines. Prosessista tullutta vettä laimennetaan ja käytetään lannoitteena. Kun puristettu öljy on tasoittunut tynnyreissään jonkin aikaa, öljyn omistajat lappaavat sen toiseen astiaan ja pohjalle jäänyt sakka toimitetaan takaisin puristamoon, joka kerää sakan kaikilta asiakkailtaan ja toimittaa saippuatuotannon raaka-aineeksi.

Parahimmillaan yritys pystyy käsittelemään 1000 litraa tunnissa. Tuotantoprosessin kierto on kaikkineen noin 1,5 tuntia. Yrittäjä kertoi tuotteiden olevan sertifioituja luomutuotteita. Mitään merkintää luomusta ei tuotteissa ollut. Kun tätä luomuasiaa häneltä tiedusteltiin, niin hän kertoi, ettei heillä ole luomumerkintöjä, kun he eivät halua kilpailla luomumerkillisen yhteistyöyrityksen kanssa.

Yrityksen tuotteita markkinoidaan monissa kaupoissa. Yritys järjestää myös tilavierailuja ja öljyn maistiaisia. Yrityksen tilamyymälä on auki arkisin ja lauantaisin klo 9-21 ja sunnuntaisin klo 9-14. Pääsimme shoppailemaan tilamyymälässä. Suosituin tuote oli kaunis rasia (kuvassa), jonka sisällä oli pieni oliiviöljypullo, oliivitahna ja mauste. Hylly tyhjjeni nopeasti. Tuote olisi varmasti menestynyt myös World Food Gift Challengessa!

Pandrosia Organic Aloe Farm

<https://www.pandrosia.gr/en/>

Seuraavaksi vierailimme Pandrosia Organic Aloe Vera -farmilla, joka on Drosos-perheen omistama. Tutustuimme kasvin viljelykiertoon ja prosessiin erilaisiksi terveys- ja kosmetiikkatuotteiksi.

Drosos perheen isä Paul aloitti aloe vera –kasvien kasvatuksen harrastuksena kymmenisen vuotta sitten. Nykyiselle paikalla viljelmät siirrettiin vuonna 2018.

Aloe vera –kasvit ovat monivuotisia. Lehdet korjataan kolmen vuoden kasvattamisen jälkeen. Korjuu tehdään toukokuusta syyskuulle. Noin viiden korjuuvuoden jälkeen viljelykset on uudistettava. Tilan tuotanto on luomutuotantoa. Rikkaruohon torjuntaan pelloilla käytetään lampaita, jotka eivät syö aloe vera –kasveja.

Kestävyys on yrityksen toiminnassa keskeisellä sijalla. Yritys on solminut sopimuksia mm. Hotellien kanssa täytettävistä hygieniatuotteista. Yrityksen tuotteita myydään myös monissa kaupoissa. Tilalla on oma tilamyymälä sekä verkkokauppa. Paluumatkalla bongasimme Pandrosian tuotteet Kosin lentokentän myymälässä, jossa ne olivat hyvin esillä.

Yritys on aloittanut nyt myös virallisten tilavierailuryhmien vastaanoton. Meidän vierailun aikaan tilalla juoksenteli ihastuttava päiväkotiryhmä.

Melissa-hunajafarmi

Päivän kolmas yrityskohde oli perheomisteinen Melissa-hunajafarmi, jonka yhteydessä toimii sesonkiaikana myös kahvila. Yritys tuottaa useita eri makuhunajia mm. timjami-, mänty- ja kanervahunajaa. Yritys on jatkopalostanut hunajasta runsaasti erilaisia juoma- ja hunajavahatuotteita.

Yrityksen tuotteita myydään lähinnä vain yrityksen tilamyymälästä. Jonkin verran on yhteistyötä paikallisten hotellien kanssa.



Yhteinen keskustelu – Diversification of products

Vierailujen päätteeksi järjestettiin ns. round table -keskustelu, jossa osallistujat pääsivät vaihtamaan ajatuksiaan ja ideoita yritysvierailujen innoittamina.

Melissa-hunajafarmin yrittäjä kertoi isoimman haasteen heillä olevan hunajan käytön opettamisen. Heille hunaja ei ole makeutusaine vaan lääke. Hän kertoi heidän tuotteistaneen erityisiä lahjapakkauksia juuri vierailijoita varten. Heillä on myös yhteispakkauksia muiden yrittäjien kanssa. Yritys hyödyntää tarinoissa Hippokratea. Yrittäjä totesi myös, että hunajan oikeanlaisen käytön opettelu kannattaa aloittaa lapsista. Heillä käykin paljon lapsiryhmiä tutustumassa hunajan tuottamiseen.

Mylotopi - Myllyn tarina – Historiaa, ruokaa ja tuotekehitystä

<https://mylotopi.com/en/home/>

Pääsimme tutustumaan myös vanhaan – vielä käyttökuntoiseen tuulimyllyyn ja sen historiaan. Tuulimylly on restauroitu käyttökuntoon. Vajaa pari vuotta sitten sillä on viimeksi jauhettu jauhoja. Yrityksen tiloissa on rekonstruoitu perinteinen historiallinen asumus 1900-luvun alkupuolelta. Nautimme myös lounaan tässä Mylotopin myllyravintolassa, jossa tarjoillaan perinteistä kreikkalaista ruokaa.

Asclepieion Kos, Hippocratic Oath

Iltapäivällä tutustuimme Asclepieionin muinaiseen sairaala-alueeseen, jossa meille esitettiin Hippokrateen valan vannomiseen liittyvä seremonianäytös. Kyseinen sairaala on ollut ensimmäinen varsinainen sairaala Kosilla. Sen toiminta-aikana Kosilla oli noin 150 000 asukasta, kun nykyisin asukasluku on noin kolmannes tuosta.

International Hippocratic Foundation – museoon tutustuminen

Tutustuimme myös Hippokrates-säätiön ylläpitämään Hippocrates-taloon, jossa museon kokoelmista keskeiset asiat esitteli tutkija, vapaaehtoinen Theodossis Diakogiannis. Saimme katsauksen mm. Hippokrateen käyttämiin lääkintämenetelmiin.

Illallinen Oromedon-ravintolassa ja auringonlasku Zian kylässä

<http://www.romedon.com/>

Illalla meille tarjottiin jäähyväisillallinen Zian vuoristokylässä Oromedon ravintolassa, joka on yksi Aegean Cuisine -verkoston aktiivisista ravintolatoimijoista. Maukkaan illallisen päätteeksi saimme nähdä ja osallistua kreikkalaisiin tansseihin.

Ilta päättyi klo 23.45. Erittäin tiivis ohjelmapäivä.

Lauantai 29.4.2023 klo 9.00-11.30

Aamupäivä järjestettiin osallistujille Cycling food discovery -polkupyöräretkipilotti, jossa Konstantina Svinou toimi oppaana. Retki kesti noin kaksi tuntia. Aluksi pyöräilimme sataman alueelle, jossa Konstantina kertoi hieman Kosin historiaa, sataman toiminnasta ja saaren gastronomiasta. Kova tuuli hieman haittasi kuuluvuutta ja jatkoimme kierrosta vanhaan kaupunkiin, jossa vierailimme 1953 perustetussa kahvila-leipomossa maistelemassa yrityksen kuuluisia Bougatsa -piiraita. Tämän jälkeen palasimme pyörävuokraamolle ja keskustelimme erilaisista pysähtymispaikoista, joita voisi hyödyntää pyöräkierroksella. Tuote oli varsin keskeneräinen ja palautetta annettiin mm. turvallisuuden ja lisäpysähtymiskohteiden osalta.



Pyöräkierroksen jälkeen vierailimme kävellen Kosin kauppahallissa tutustumassa sen tarjontaan. Kauppahalli on keskittynyt myymään paikallisia/kreikkalaisia matkamuistoja painottaen erilaisia ruoka- ja juomatuotteita. Monessa pienessä nestemäisessä tuotteessa (esim. oliiviöljyt) oli lentokoneen kuva ja teksti "Fly on Board", mikä tarkoitti, että tuotteen voi kuljettaa lentokoneen käsimatkatavaroissa. Hunajaosastolla oli erikseen hylly "Local products", jossa oli nimenomaan Kosin saarella tuotetut hunajat. Lauantai-iltapäivänä juryn jäsenet vielä saivat tuotekohtaiset palautteet täydennettäväksi ja kommentoivat ja kirjoitin tätä raporttia kuntoon.

Sunnuntai ja maanantai olivat lomapäivät.

Tiistai 2.5.2023 paluu kotiin: lähtö lentokentälle 7.00, lento Kos-Ateena-Helsinki (14.50). Siirtyminen junalla Hyvinkäälle ja autolla ajo kotiin Vehmersalmelle.

Kiitos Erasmus-hankkeelle mahdollisuudesta osallistua tapahtumaan. Niin kotimaiset kuin kansainväliset ruokamatkailuverkostoni laajenivat valtavasti ja matkalla nähdyt erilaiset tuoteinnovaatiot ja pakkaustavat hyödyttävät taatusti paikallisia yrittäjiämme. Työskentely juryssa oli minulle uusi kokemus ja ehdottomasti matkan opettavaisinta antia.