Atria

keittiössä

Atria Food Servicen asiakaslehti 1/2013

Näin ruokatrendi saa alkunsa 4

Ravintolasuunnittelua palkitun Vertti Kiven tapaan 12

Kolumni: Sosiaalinen media ravintoloiden työkaluna 20

Talven ruokaohjeet 24

KUVAT_ELSA VIHMARI

Pauliina Raento

Pekka Timonen

Yhdellä kielellä

ATRIAN JÄRJESTÄMÄ STUDIA GENERALIA -SEMINAARI OLI KORKEATASOINEN JA ARVOKAS TAPA JUHLISTAA 10-VUOTIASTA ATRIA 100 NUORTA KOKKIA -KOULUTUSOHJELMAA.

Studium generale oli Pyhän saksalais-roomalaisen keisarikunnan aikainen nimitys poikkeuksellisen korkeatasoista opetusta antavalle yliopistolle, joka onnistui houkuttelemaan opiskelijoita kaukaa. Tämän mahdollisti keskiaikaisen sivistyksen yhteinen kieli, latina.

Yhteinen kieli on myös ruoka, joka oli poikkeuksellisen tasokkaan seminaarin keskiössä Helsingin Lasipalatsissa lokakuussa, kun Atria 100 Nuorta Kokkia -koulutusohjelman 10. vuosikurssi päätti koulutuksensa Atria Studia Generalia -seminaariin.

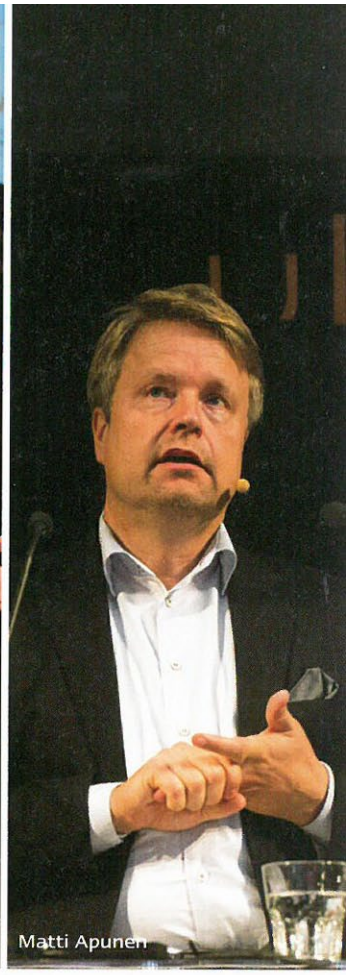
Päivä oli täynnä mukaansatempaavia puheenvuoroja ruoasta ja äärettömästä maailmasta sen ympärillä, kun alansa parhaat osaajat liikkuivat luontevasti Shanghain fine dine -ympyröistä Tampereen torigrillille.

World Design Capital Helsinki 2012 -projektin johtaja **Pekka Timonen** puhui helsinkiläisen kaupunkikulttuurin muutoksesta viimeisen kolmen vuosikymmenen aikana.

"1990-luvulla eurooppalainen tunnelma ravintolassa oli Suomessa uutta", Timonen muisteli.

"Liian hulluja ideoita ei ole olemassa."

Pierre Nierhaus



Matti Apunen

Keittiömestari Sasu Laukkonen (vas.), ruokakulttuurin professori Johanna Mäkelä, MTK:n ruokakulttuuriasiamies Anni-Mari Syväniemi sekä SOK Ravitsemiskaupan ketjuohjauksen kehitysjohtaja Atte Vannasmaa painottivat yleisössä istuville nuorille, että töitä on tehtävä jatkuvasti, vaikka suomalaisen ruoan nykytila on kaikin puolin hyvä.

Atria 100 nuorta kokkia 2012 10-vuotisjuhlavuosi

Timosen mukaan kaupunkikulttuurin suurin muutos 2000-luvulla vaikutti myös ravintoloihin.

"Internet ja kännykkä mullistivat myös ruokamaailman. Selkeä 2010-luvun ilmiö on puolestaan kaupungin käyttö uudella tavalla. Tämä näkyy esimerkiksi sosiaalisessa mediassa alkunsa saaneessa ravintolapäivässä."

Kokenut ravintolakävijä, Elinkeinoelämän valtuuskunnan johtaja **Matti Apunen** puhui suhteestaan suomalaiseen ruokaan. Hän nosti esille raaka-aineiden tärkeyden sekä tuotekehityksen ja innovatiivisuuden, josta esimerkkinä hän mainitsi tamperelaisen hillomunkkihodarin. Sittemmin paikalliseksi klassikoksi muodostunut tuote syntyi, kun sämpylälähetys ei saapunutkaan ajallaan, mutta asiakkaita oli jo jonoksi asti.

"Esitelmäni toisen osan olen nimennyt näin: seminaariesitelmä henkilökohtaisen kaunan välineenä", Apunen nauratti kuulijoitaan.

Tämän jälkeen kuultiin humoristinen, mutta osuva lista suomalaisen ravintolamaailman 15 suurimmasta synnistä. Kulinaristia ärsyttäneitä hiomattomia yksityiskohtia olivat muun muassa laminoidut ruokalistat ja ainainen koristepersilja.

Gastronomiavalmentaja **Pierre Nierhausin** esitelmä oli juuri niin inspiroiva kuin odottaa saattoikin. Kuvien ja esimerkkien kera muutaman kerran maailman ympäri pyörähtänyt guru otti yleisönsä. (Pierre Nierhausista lisää sivulla 4).

"Liian hulluja ideoita ei ole olemassa", hän opasti nuorille lopuksi.

Tutkija **Pauliina Raennon** esitys kävi läpi vahvoja mielikuvia ruoasta suhteessa todellisuuteen. Raento totesi suomalaisten ylpeilevän helposti tuoreilla raaka-aineilla ja perinteisillä ruoka-annoksilla.

"Mutta maan suosituimmat ruoat ovat silti pizza ja pasta", Raento huomautti. □