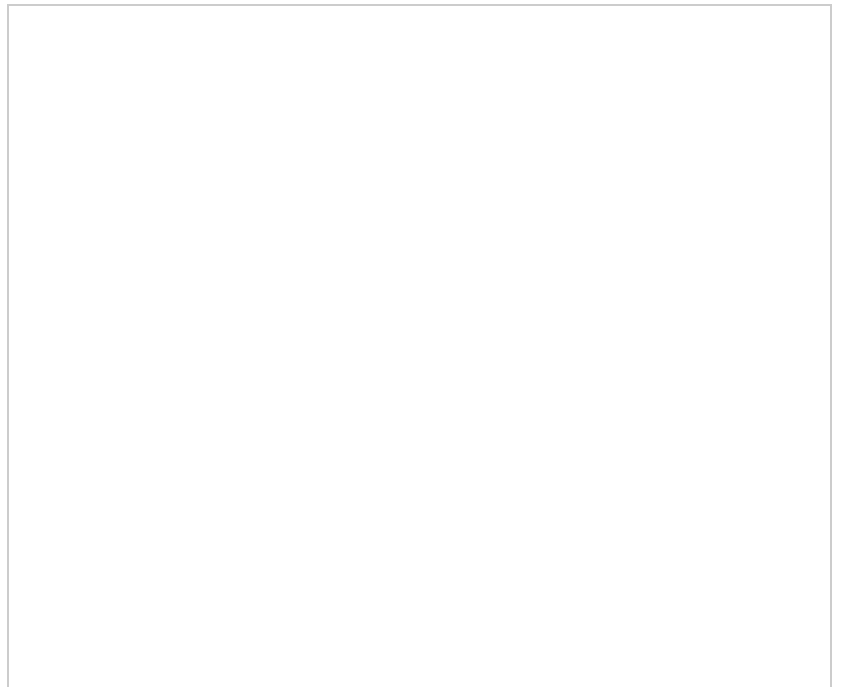




Arctic Light Hotellin ravintolan keittiömestari Matti Eemeli Seitamo ja markkinointikoordinaattori Anna Filppa odottavat jo innolla Smaku-viikkoja, joille keittiö kehittää 5-7 euron hintaisia maisteluannoksia arktisen alueen puhtaista herkuista. KUVA: ANNA RUOHONEN.

Rovaniemelle oma ruokatapahtuma

6.11.2019 0.00



Smaku on koko kansan ruokatapahtuma, joka tekee paikkakunnan ravintolakulttuuria tunnetuksi matkailijoiden lisäksi paikallisille. Huippusuosiota Porvoossa jo neljän vuoden ajan saavuttanut tapahtuma tuodaan marraskuussa Rovaniemelle.

Rovaniemi on kivunnut pari viime vuoden aikana yhdeksi Suomen kiinnostavimmista ruokakaupungeista rohkeiden ravintolayrittäjiensä ja voimakkaasti kasvavien matkailuvirtojen ansiosta.

Nyt halutaan houkutella myös paikalliset tutustumaan paikkakunnan omaleimaisten ravintoloiden makumaailmaan, kun Porvoosta alkunsa saanut Smaku-ruokatapahtuma rantautuu Rovaniemelle 4.-16. marraskuuta 2019.

Osana Smaku Touria järjestettävä tapahtumakokonaisuus on myös oiva lisä marraskuussa Rovaniemelle saapuville kansainvälisille matkailijoille luontoelämysten rinnalla.

Jokainen tapahtumassa mukana oleva ravintola ja kahvila valmistaa Smakua varten maisteluversion vähintään yhdestä annoksestaan. Tapahtumaviikkojen ajan on mahdollisuus kierrellä maistelemassa ravintoloiden ja kahviloiden Smaku-annoksia vain 5-7 euron hintaan. Annosten on tarkoitus kuvata kyseisen ravintolan ruokafilosofiaa, ja ne toimivat kuin kyseisen ravintolan käyntikorttina.

Varsinainen ruokajuhlan huipennus on Tiedekeskus Pilkkeessä 16.11.2019 järjestettävä päätapahtuma, jolloin kaikki ravintolat kokoontuvat saman katon alle tarjoilemaan annoksiaan samaan 5-7 euron hintaan. Porvoon päätapahtumassa myytiin viime vuonna yli 10 000 annosta.

Smakun aikana käydään myös leikkimielinen kilpailu parhaasta annoksesta. Päätapahtuman päätteeksi julkaistaan voittaja-annos eli Rovaniemen Makuaarre 2019. Tähän mennessä Rovaniemen Smakuun ovat jo ilmoittautuneet Street Bistro Roka, Cafe & Bar 21, Arctic Eye, Cafe & Bar Zoomit, Choco Deli, Woodss sekä Arctic Restaurant & Plan B.

”Mielestäni tämä on huippuhieno tilaisuus avata ovia ja esitellä keittiömme herkkuja kaikille niillekin, jotka voivat kokea kynnyksen liian korkeaksi astua luksushotellin ravintolaan. Vaikka ruokamme on tasokasta, meille ei todellakaan tarvitse tulla kovat kaulassa”, sanoo Arctic Light Hotellin ravintola Arctic Restaurantin keittiömestari **Matti Eemeli Seitamo**.

Myös Arctic Light Hotellin markkinointia koordinoiva **Anna Filppa** odottaa innolla uutta tapahtumaa. Australiasta 14 vuotta sitten Rovaniemelle muuttaneena hän on jo pitkään toivonut pohjoisen makuja ja tekijöitä juhlivaa kaupunkifestivaalia.

”Uskon, että ravintolatarjonnaltaan jatkuvasti uudistuva ja kehittyvä Rovaniemi tarvitsee juuri tällaisen tapahtuman, joka antaa meidän intohimolla ruokaan paneutuville tekijöille paikan loistaa ja näyttää parastaan.”