

Pop-up -ravintola avautuu Kuhmon kamarimusiikkijuhlille

13.7.2015 12.00

Tasokas pop-up-ravintola avaa ovensa 18. kerran Kuhmossa. Kuhmossa pop-up-ravintolatoimintaa on ollut jo ennen kuin termiä on keksittykään.

Kuhmon Kamarimusiikin Kannatusyhdistyksen Salakamari-ravintola on toiminut Kuhmossa kamarimusiikkijuhlien aikaan jo vuodesta 1998. Tänä vuonna ravintola aukeaa siis jo 18. kerran. Ravintolaa pyörittävät Viini-lehdestä tutut Juha Berglund ja Antti Rinta-Huumo.

Ravintola perustetaan kahdeksi viikoksi Kuhmon keskustaan vanhan talon pihapiiriin ja navettaan. Tänä vuonna Salakamarin antimia voi nauttia 12– 25. heinäkuuta. Ravintolassa tarjotaan tuttuun tapaan kahta menyytä. Festivaalimenyyhyn kuuluu viisi ruokalajia ja päivittäin vaihtuvaan menyyhyn kolme ruokalajia. Näin festivaalivieraille on tarjolla joka päivä uusia makuja.

”Vieraat viipyvät festivaaleilla keskimäärin viisi päivää, jotkut jopa kaksi viikkoa. Vaikka paikallinen tarjontakin on hyvää, ruokalistasat ehtii syödä läpi. Ravintola perustettiin täydentämään paikallista ravintolatarjontaa”, kertoo Antti Rinta-Huumo ravintolaidean isien Seppo Kimasen ja Juha Berglundin päämääristä.

Pääraaka-aineet menyyhin on valittu jo etukäteen, mutta lisukkeet ja muut aterian osat mietitään paikallisen saatavuuden mukaan.

Paikallisia tuottajia pyritäänkin hyödyntämään mahdollisimman paljon.

Siksi seuraavan päivän ruokalista hiotaan loppuun raaka-aineiden saatavuuden mukaan vasta edellisenä iltana. ”Aamulla voi käydä tarkistamassa, mitä piharavintolassa on illalla tarjolla”, Rinta-Huumo vinkkaa.

Henkilökuntaa on kymmenkunta huolehtimassa yhteensä reilun 2000 asiakkaan tyytyväisyydestä. Ravintolalla on Kuhmossa valmiina vain pöydät, tuolit ja seinät. ”Kuorma-autollinen tavaraa täältä tulee”, Rinta-Huumo naurahtaa kovalle urakalle.