

Slow meets Wild -ammattilaispäivä 30.9.2016, klo 10–18

Kuparipajan Valkoinen Sali, Fiskarsin Ruukki

- Klo 10 Ammattilaispäivän avaus.
Raaseporin kaupungin hallituksen pj. Anders Walls
- Klo 10.15 Tervetuloitovotus ja päivän teemat:
Diana Lindholm & Jan Westerling, Slow Food Västnyland rf.
- Klo 10.30 Villiruoka – Luonnon Vihreä Supermarketti – Avoinna meille kaikille 24/7.
Villiruokalähtettiläs Sami Tallberg
- Klo 11.30 Ravintolakoulu Perho: Kestävän gastronomian koulutus ammattilaisille.
Jarmo Åke
- Villiruoka- ja täydennyskoulutukset.
Haaga-Perho: Olli Takanen, Juha Turtiainen
- Klo 12–13 : TAUKO: Perhon ruokarekka palvelee asiakkaita*
- Klo 13–15 VILLIRUOAN MONIA MAHDOLLISUUKSIA*
- Klo 13 Villiyrttien hyödyntäminen ja keräys.
Susanna Kankare, Ägräs Distillery Fiskars
- Klo 13.30 Villiyrttien hyödyntäminen ja keräys, villiyrttisäännökset/kaupalliset villiyrtit.
Miten lainsäädäntö kehittynyt, missä ollaan, mitä toivotaan. Mahdollisuudet ja haasteet.
Toini Kumpulainen
- Klo 14 Villiruoan monet mahdollisuudet (luontomatkailu)
Markus Maulavirta
- KLO 15-15.30 : TAUKO: Kahvit ja Rekolan Panimon tuotteet*
- Klo 15.30 Joachim Silfer - Smaka Catering & Viltgården, Riistaruoka.
- Klo 16.30–17.30 Visiointia yhdessä: Suomi ja villiruoka 2020. Mihin halutaan mennä.
Seija Kurunmäki, ELO-säätiö, johtaja
Kirsi Viljanen, Maa- ja metsätalousministeriö, lähiruokakoordinaattori
Anna Mizrahi, Evira Ylitarkastaja
Minna Junttila, Jyväskylän ammattikorkeakoulu, asiantuntija/ruokakulttuuriviestinnän maisteri
Annika Hannus, markkinointipäällikkö, Helsinki Wild Food
Susanna Kankare, toimitusjohtaja, Ägräs Distillery
- Klo 18 Tutustuminen Ägräs Distillery -tislaukseen ja Rekolan Panimoon.
- Klo 19 *Ruukin Syksy Soi* -konsertti, Ristiveto Ensemble.
Seuraintalo Lukaali.
Hinta 15 € / hlö.

Muutokset mahdollisia

Hinta 40 € / osallistuja, sisältää Haaga-Perhon ruokarekan lounaan.