

Luonnontuotteet osana
ruokakulttuuria Euroopan
kulttuuripääkaupunkivuonna
2026 ja yhteistyö
ravintoloiden kanssa

Niina Keränen
Oulun kulttuurisäätiö
21.11.2024



Ruoka on kulttuuria parhaimmillaan!

Arctic Food Lab on alueellinen ohjelmakokonaisuus, joka tuo esiin pohjoisen Suomen taivaan alla kasvaneiden raaka-aineiden ja arktisissa oloissa syntyneen ruokaperinteen ainutlaatuisuutta.

Ohjelma kokoaa yhteen alueen gastronomian toimijoita, joiden yhteisellä tekemisellä vahvistetaan paikallista ruokaidentiteettiä ja näytetään kansainvälisille vieraille mitä pohjoinen ruokakulttuuri on tarjoten makuja ja elämyksiä, joita ei voi kokea missään muualla.



Luonnontuotteet rikastuttamassa ruokakulttuuria

- Pohjoisen luonnon ainutlaatuisten raaka-aineiden, kuten villiyrtytien, marjojen, ja sienten merkitys ruokaperinteessä
- Luonnontuotteiden rooli alueellisen identiteetin vahvistajana ja tarinankerronnassa
- Miten luonnontuotteiden roolia voisi vahvistaa ravintoloiden ja kulttuuritapahtumien kautta?



Euroopan kulttuuripääkaupunkivuosi tuo mahdollisuuden näkyvyydelle

- Miten kulttuuripääkaupunkivuosi voi nostaa luonnontuotteet ja paikalliset maut kansainväliseen valokeilaan
- Mahdollisuus kehittää alueen ruokabrändiä ja houkutella ruokamatkailijoita
- Alueellinen yhteistyö tärkeässä roolissa
- Luonnontuotteet osana kulttuuritapahtumia, yhteistyö kulttuuriprojektien kanssa



Luonnontuotteet ravintolassa

- Ravintoloiden ja paikallisten tuottajien yhteistyön merkitys: lyhyet toimitusketjut, tuoreus ja vastuullisuus.
- Esimerkkejä innovatiivisista tavoista hyödyntää luonnontuotteita ravintolamenuissa.
- Paikallisen sesongin korostaminen osana ruokamatkailukokemusta.
- Luonnontuotteiden avulla ruoasta elämyksellinen ja moniaistinen kokemus
- Tapahtumayhteistyö, esim. Makuseikkailu – tapahtuman hyödyntäminen



Kiinnostavia teemoja

- Luonnon monimuotoisuuden ja vastuullisen keräilyn merkitys.
- Miten luonnontuotteet tukevat kestäväää ruokakulttuuria.
- Hävikitön ruoka, kiertotalous
- Ruokakulttuurin ja taiteen yhdistäminen
- Yhteistyö taiteilijoiden ja muotoilijoiden kanssa ruokakulttuurin visualisoinnissa
- Uudet innovaatiot, luonnontuotteiden jäljitettävyyys ja tarinallistaminen.



Kesäillan kattaus Syödään yhdessä

Yhteisöllinen ruokatapahtuma, jossa yleisöllä on mahdollisuus osallistua kattaukseen omien eväiden kanssa, noutamalla ruokaa lähiravintoloista tai tulemaan mukaan nauttimaan eri toimijoiden tarjoamia maistiaisia pöydän äärelle.

Pöydän ympärille tuodaan erilaista ohjelmaa ja monipuolista sisältöä.

**Euroopan pisin pöytä Hallituskadulla,
Oulun keskustassa lauantaina 22.8.2026**

Tapahtuman kolmas pilotointi Oulun taiteiden yössä 2025



Pohdintaan

- Miten kulttuuripääkaupunkivuoden perintö voidaan säilyttää ja hyödyntää pitkällä aikavälillä?





