

A top-down view of a white ceramic bowl filled with a vibrant green, frothy soup. In the center of the soup sits a perfectly poached egg, its white slightly translucent and its yolk a rich, bright yellow. The soup is garnished with a delicate, tangled nest of thin, green, curly sprouts, possibly pea tendrils, which are artfully draped over the egg. The bowl is set on a light-colored wooden surface, with the natural grain of the wood visible. The lighting is soft and even, highlighting the textures of the soup, the egg, and the garnishes.

**KUOPION
MAUKKAIN ELÄMYS**



**Ravintola
Mestarit**



EEVA
MERTANEN



KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

Savolaista ruokakulttuuria tehtiin tutuksi virtuaalilounaalla – "Helteen keskellä näkymä jäiselle Kallavedelle oli fantastinen"

Pohjois-Savoon myönnettiin European Region of Gastronomy -tunnustus vuonna 2017. Ensi kesänä alkavaan juhlavuoteen laaditaan parhaillaan ohjelmaa.

Virtuaalitodellisuus 17.6.2019 klo 17.46



Kuva: Antti Karhunen / Yle

Idea syntyi Ravintolamestareiden toimitusjohtaja Eeva Mertasen ja keittiömestarin pika-aivoriihessä, kun he miettivät varjotapahtumaa Design Week Kuopiolle.



ISÄ CAMILLE

PUIJO

ravintolat



Ravintolamestarit
Catering



SAUNA

PERÄNIEMEN
KASINO

OLOHUONE & TERASSI
{ PANNUHUONE }
BUST. RANIN





VASTUULLISESTI
SYDÄMELLÄ
YHDESSÄ



Kuopion seutu on saanut arvostetun European Region of Gastronomy –tunnustuksen vuodelle 2020 ensimmäisenä alueena Suomessa! Kuopion seudulla tarjoillaan upea kattaus ruoka- matkailu- ja luovien alojen yritysten yhteistyössä ideoituja makunystyröitä kutkuttavia kokonaisuuksia. Uudenlaisten yritysverkostojen yhteistyössä syntyy kulttuurin ohella gastronomian sekä ruoan ympärille kietoutuvia tapahtumia, koulutusta ja yrittäjyyttä.

European Region of Gastronomy –tunnus viestii vastuullisista tuotteista tai palveluista, joiden tuotannossa painotetaan laatua, luotettavuutta ja paikallisten raaka- aineiden käyttöä. Tunnustukseen liittyy vahvasti paikallisen kulttuurin ja lähiraaka- aineiden vaaliminen sekä vastuullisen toiminnan kehittäminen. Yhteistyössä mukana olevat yritykset sitoutuvat kehittämään toimintansa ympäristöllistä, taloudellista- ja sosiaalista vastuullisuutta.



KUOPIO REGION 2020
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

ERG KLUBIT

ERG POP UPIT

ERILAISET HANKKEET - SAVONIA, PROAGRIA JA KUOPION KAUPUNKI

ERG TUOTTEET

YHTEISTYÖ YLI TOIMIALARAJOJEN

VERKOSTOT LUO MAHDOLLISUUKSIA

ERG STRATEGIA - KESTÄVÄ JA JATKUVA

PELTO KATOLLA





OMAT PAIKALLISET
TUOTTEET
YHTEISTYÖSSÄ ALUEEN
OSAAJIEN KANSSA



APSINTTIA, KÄRPÄSSIENIÄ JA VALAKONEN PÄSSI

PAIKALLINEN PAIKALLISESTI SESONGISSA - ERG2020

GLOBALISAATIO vs. MEIDÄN HEIMO

TIEDOSTAVA ASIAKAS

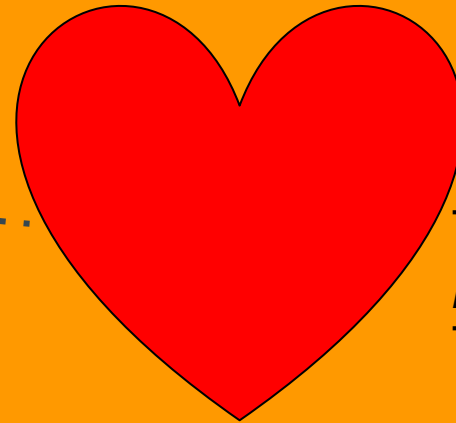
TIEDOSTAVAT ALUEEN TOIMIJAT

HALL OF FAME

KULTTUURI

ELÄMYS

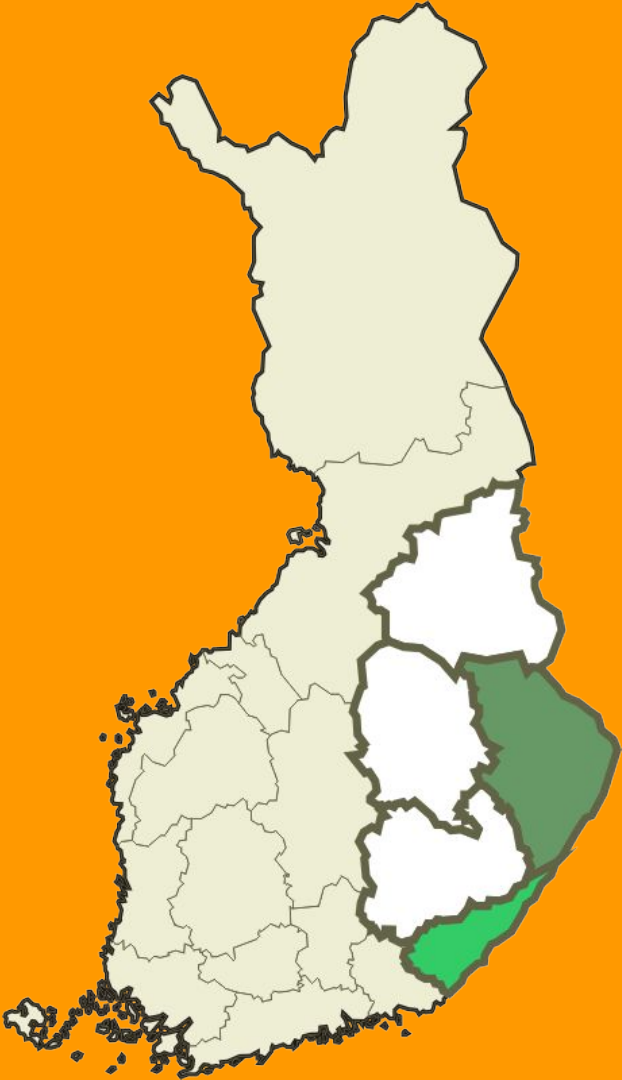
Trendi?



TIEDOSTAVAN
ASIAKKAAN
TARPEET

PUHTAUS
MAUKKAUS
HYVINVOINTI

VASTUULLISUUS
MERKITYKSELLISYYS
YHTEISÖLLISYYS



I 
K U O
P I O

HALU



YHDESSÄ



KIITOS!

Eeva Mertanen

Toimitusjohtaja

eeva@ravintolamestarit.net

[@3v3il](#)

www.tastesavo.fi

apukeittaja.blogspot.com

[@isa_camillo](#)

[@pannuhuone Gust. Ranin](#)

[@musta_lammas](#)

[@kuopion_klubi](#) [@peraniemen_kasino](#)

[#luovatlöylyt Sektorin Saunassa!](#)

[@puijopeak](#) FACE: Puijon ravintolat

