

Tiedote 20.8.2020

## Mänttä Food Festival juhlii paikallisuutta

**Mänttä Food Festivalin tähtinä loistavat tänä vuonna paikalliset tuottajat yhdessä Vuoden kokkien kanssa. Serlachius-museoiden, ravintola Göstan ja mänttäläisten yritysten yhteistyössä järjestämän ruokafestivaalin teemana on paikallisuus From Farm to Fork. Tapahtuman teema näkyy myös paikallista työtä kunnioittavassa erillisessä hyväntekeväisyystilaisuudessa.**

Mänttä Food Festivalin illallistapahtumassa 29.8. esitellään alueen tuottajia. Viisi Vuoden kokkia valmistaa paikallisista antimista ainutlaatuisen ruokaelämyksen. Loppuunmyyty illallistapahtuma järjestetään turvallisuudesta huolehtien.

Lauantaina 29.8. klo 13–16 järjestettävällä Makupolulla pääsee myös tutustumaan paikallisten yrittäjien lähiruokatarjontaan. Makupolun kohteita ovat Café Alex, Serlachius-museo Gustaf, Mäntän Klubi ja Viinitupa Vuorenmaja. Sen voi kiertää joko opastetusti tai omatoimisesti.

Makupolun kohteissa on tarjolla pieniä annoksia ja maistelupaloja viidellä eurolla kappale. Esimerkiksi Café Alexissa tarjolla on oman luomutilan Angus-burgereita ja -lihapullia. Gustaf-museoon ravintola Gösta tuo tarjolle rosmariinipannacottaa ja kuhaterriniä. Mäntän Klubilla voi maistella muun muassa kantarelliquichea ja hirvircappaciota. Viinitupa Vuorenmajalla tarjoillaan tapas-maistelulautasen antimia.

Maistelupalojen lisäksi paikalliset yrittäjät tarjoavat Mänttä Food Festivalin yhteydessä mahdollisuuden isommankin nälän tyydyttämiseen. Mäntän Klubilla jatketaan 100-vuotisjuhlavuotta tarjoamalla useiden ruokalajien juhlahoukasta. Taidemuseo Göstan puistossa kuumenevat ravintolan grilli ja savustusuuni tarjoten herkkuja moneen makuun. Myös Café Alexissa ja Viinitupa Vuorenmajalla voi nauttia talon herkuista suupaloja enemmän.

### Kotihoidon työntekijöitä muistetaan

Osana paikallisuusteemaa Mänttä Food Festival järjestää erillisen tilaisuuden, jossa muistetaan Mänttä-Vilppulan kotihoidon työntekijöitä tarjoamalla heille levähdysvetki hyvän aterian äärellä. Ravintola Göstan ravintoloitsija Henry Tikkanen muistuttaa, että kotihoidon henkilökunnan merkitys on korostunut korona-aikana entisestään heidän ollessa monien ikäihmisten ainoa yhdysside ulkomaailmaan.

”Omassa työssämme on tänä kesänä käynyt selväksi se, kuinka tärkeitä paikallisten toimittajien laadukkaat tuotteet ovat ja ne tulevat olemaan entistä tärkeämmässä roolissa”, hän sanoo.

”Suuri koneisto ei välttämättä huomaa pientä ihmistä, mutta onneksi meillä on paikallisten auttajien verkosto, joka vaikeinakin aikoina pitää huolta avun tarvitsijoista. Tästä syystä päädyimme Serlachius-museoiden kanssa muistamaan kotihoidon henkilökuntaa.”

Kotihoidon kiireistä johtuen heidän hyväntekeväisyysateriansa toteutetaan myöhemmin ja sen yksityiskohdat tarkentuvat yhteistyössä kotihoidon palveluvastaavien kanssa.

Mänttä Food Festivalin illallistapahtuman tuottajia ovat mm. Rauhalammin tila, Matomutkan puutarha, Leporannan tila sekä paikalliset kalastajat.

Aterian loihivat Vuoden kokit Heikki Liekola (2014), Ari Ruoho (2003), Marko Palovaara (2002), Juuse Mikkonen (2004) ja Henry Tikkanen (2001).

Mänttä Food Festival on Serlachius-museoiden ja Ravintola Göstan koordinoima jokavuotinen, Mäntän keskustaant levittäytyvä ruokatahtuma.

Lisätiedot:

Ravintola Gösta, Henry Tikkanen, ravintoloitsija, p. 050 585 8812, [htikkan3@gmail.com](mailto:htikkan3@gmail.com)

Serlachius-museot, Päivi Viherkoski, kehitysjohtaja, p. 050 352 2567, [paivi.viherkoski@serlachius.fi](mailto:paivi.viherkoski@serlachius.fi)

**Seuraa meitä:**

<https://serlachius.fi>

[facebook.com/serlachius](https://facebook.com/serlachius)

[twitter.com/serlachius](https://twitter.com/serlachius)

[instagram.com/serlachiusmuseums](https://instagram.com/serlachiusmuseums)

<https://ravintolagosta.fi>

[facebook.com/ravintolagosta](https://facebook.com/ravintolagosta)

[instagram.com/ravintolagosta](https://instagram.com/ravintolagosta)