

Pressmeddelande 24.8.2010

Fritt för publicering

Rekordantal utställare på jubileumsmässan i Kauhajoki

Matmässan i Kauhajoki firar sitt 20-årsjubileum i de fräscha mattraditionernas tecken. Samtliga mässplatser bokades redan i början av sommaren, och på årets jubileumsmässa förevisar mer än 150 företag sina produkter. I mässan deltar för första gången företag inom nätverket Karelia à la carte från norra Karelen. Bland dessa finns exempelvis en bageribuss, som kommer att baka piroger och andra traditionella karelska läckerheter på mässområdet. Utbudet av nya mässprodukter får även ett betydande tillskott genom företagen inom Qvarkenfood-projektet, som bland annat förevisar smakliga fiskprodukter. På Tuottajien Tuoretori, som är MTK:s, Kauhajoki 4H:s och Food Park Oy:s gemensamma torg med färska produkter, kan man köpa färskpotatis. På fredagen och lördagen kan man även träffa Anni-Mari Syväniemi, MTK:s ombudsman för matkultur, på MTK:s avdelning. I Matmässans uppvisningskök framförs hälsningar från köksmästare i de olika landskapen, medan företagen inom Gastro Botnia lagar österbottniska delikatesser. Programledare för lördagens uppvisningar är Matias Jungar, känd från tv-programmet Strömsö.

Till mässan med buss från Vasa och Seinäjoki

Det går även busstransporter till Matmässan. Bussarna avgår från Vasa och kör två olika rutter, den ena längs kusten och den andra via Seinäjoki. Ingves resor sköter transportererna, och resan ska bokas i förväg. En stor förändring jämfört med tidigare år är att det inte längre erbjuds någon bankservice i anslutning till mässan. Därför bör mässbesökarna se till att ha tillräckligt med kontanter på sig för att kunna njuta av läckerheterna.

Vinnaren i tävlingen Årets Produkt offentliggörs vid öppningen av mässan

Jubileumsmässan öppnas fredagen den 3 september kl. 14.00 i programtältet. Mässan öppnas av överdirektör Antti-Jussi Oikarinen från Närings-, trafik- och miljöcentralen i Södra Österbotten. Under öppningen offentliggörs namnet på vinnaren i tävlingen Årets Produkt. Finalisterna i tävlingen är **Profood Oy:s** soppingredienser **Mummon keittoaines**, **Pirjon Pakaris** fullkornsbröd **Häjypoika** och **Puukarin pysäkkis Torkade surdeg** till ekologiskt rågbröd.

Rättvist och hållbart – utmaningar inom finländsk matproduktion

På Matmässans seminarium dryftas bland annat hållbar produktion och rättvis inkomstfördelning, ansvarstagande i livsmedelskedjan och proffskök som främjare av hållbara val. Ekologisk produktion och ekologiska produkter samt konsumenternas attityder när det gäller den ekologiska aspekten lyfts fram i tre anföranden. Seminariet går av stapeln fredagen den 3 september vid SeAMK:s enhet i Kauhajoki. Seminariet arrangeras av Ruralia-Institutet vid Helsingfors universitet i samarbete med kommittén för Matmässan i Kauhajoki.

Ett evenemangsfyllt höstveckoslut i Kauhajoki

Det ordnas även ett stort antal andra evenemang i Kauhajoki under mässveckoslutet. SF-Caravan Suupohja ordnar för första gången sin mässträff för husvagnsfolk på området vid Sotkan Erähovi, medan Mässcupen i fotboll lockar åskådare till fotbollsplanerna. Under Matälskarens Natt på lördagen avnjuts läckerheter på Kauhajokis huvudgata Topeeka och på området kring Ojalan Pakari. Golftävlingen Matmässan Open går av stapeln på Botnia Golfs bana i Päntäne. För arrangemangen under Matmässan i Kauhajoki ansvarar Kauhajoki stad. I Matmässans kommitté ingår Food Park Oy, Foodwest Oy, Ruralia-institutet och Suupohjan ammatti-instituutti samt SeAMK Liiketoiminta Kauhajoki och Sedu Kauhajoki. Bekanta dig med utbudet på jubileumsårets Matmässa i Kauhajoki 3–5.9.2010. Mässan är öppen fredag kl. 12–20 och lördag och söndag kl. 10–17.

Närmare uppgifter: mässchef Kirsti Vuori, tel. 040 501 82 90, kirsti.vuori@kauhajoki.fi,
www.ruokamessut.fi