

Tiedote 8.8.2017
Julkaisuvapaa heti

Maista-sarja tarjoaa ruoka- ja juomatietoutta ravintola-alan ammattilaisilta

23. Art goes Kapakka -kaupunkifestivaali 17.–26.8.2017

Art goes Kapakka -kaupunkifestivaali tarjoaa ainutlaatuisen mahdollisuuden sukeltaa ruokakulttuurin pariin. Ravintola- ja elintarvikealan ammattilaisten vetämissä tilaisuuksissa yleisö saa ajankohtaista tietoa ruoasta ja juomasta sekä raaka-aineista ja niiden valmistuksesta. Tarjolla on ravintoa sekä keholle että mielelle, sillä asiantuntijoiden luentoja ja keskustelujen lisäksi joissakin Maista-sarjan tapahtumissa yleisö pääsee maistamaan teemaan sopivia herkkuja.

Tänä vuonna Maista-sarjassa nostetaan esiin festivaaliravintoloiden omat työntekijät ja heidän erityisosaamisensa. Ravintoloiden työntekijät vastaavat ravintoloiden tarjonnasta ja tunnelmasta, ja juuri he tekevät ravintolakokemuksista elämyksiä ja osaavat tarjota asiakkaille sitä, mitä he tarvitsevat. Nämä ravintoloiden huipputyypit ovat hyvin olennainen osa sitä, mitä ravintolat parhaimmillaan ovat.

Maista-sarjassa tutustutaan tänä vuonna muun muassa sienten säilöntään ja käyttöön Carelian keittiömestari **Marko Lomanin** sekä sienestäjä ja metsänhoitaja **Mikko Haverin** johdolla. Fazer Café Kluuvikatu 3:n kondiittorimestari **Eero Paulamäki** johdattaa mokkapalaleivoksen valmistuksen ja koristeiden tekemisen maailmaan. Ravintola Oivan keittiöpäällikkö **Saara Kunnaala** kertoo ravintolan uuden a la carte -ruokalistan suunnittelusta, ruoasta, rakkaudesta ruokaan ja ehkä jostain muustakin. Hotelli- ja ravintolamuseon tutkija **Anna-Elina Hintikka** johdattaa festivaalikävijät suomalaisen oluenjuontiin edellisen sadan vuoden aikana. Baariasiantuntija **Juho Lokka** esittelee Gind Blending -workshopissa ginin valmistusta ja ainesosia. Laitilan Wirvoitusjuomatehtaan **Ville Alanko** ohjeistaa oluen ystäviä parempien olutostosten pariin, ja Viiniposti-lehden viiniasiantuntija **Liisa Huttu-Hiltunen** johdattelee eri jälkiruokaviinien makumaailmihin.

Art goes Kapakan ajan Fazer Café Kluuvikatu 3:sta voi ostaa herkullisia **Art goes Kapakka -nimikkoleivoksia**.

Maista Art goes Kapakka -sarja 2017:

Perjantai 18.8.

KONDIITTORIMESTARIN OPPITUNTI: MOKKAPALA 2.0

Kondiittorimestari Eero Paulamäki valmistaa ja maistattaa uutta Mokkapala 2.0 -leivosta. Samalla käydään läpi leivoksen valmistamisen eri työvaiheita sekä koristeiden valmistusta.

Fazer Café Kluuvikatu 3...17.00

Maanantai 21.8.

VIINIPOSTI ESITTELEE: JÄLKIRUOKAVIINIT

Match made in heaven! Viinipostin viiniasiantuntija Liisa Huttu-Hiltunen johdattelee eri jälkiruokaviinien makumaailmihin, ja Fazer Cafén kondiittorimestari Eero Paulamäki valmistaa viineille sopivat käsintehdyt makeat herkut. Maisteltavana Graham's LBV, Sol de Málaga, Harveys Bristol Cream Sherry, Lenz Moser Trockenberenauslese sekä Gancia Asti. Tilaisuuteen otetaan 25 ensimmäistä paikalle saapunutta henkilöä.

Fazer Café Kluuvikatu 3...16.30

Tiistai 22.8.

SIENESTÄMINEN, SÄILÖMINEN JA SIENTEN KÄYTTÖ KEITTIÖSSÄ

Viime vuonna suuren suosion saanut ohjelma tekee paluun uudella sisällöllä! Carelian keittiömestari Marko Loman ja ravintolan hovisienestäjä, metsänhoitaja Mikko Haveri kertovat sienien käyttämisestä ravintolan keittiössä – ja kotikeittiössä.

Ravintola Carelia...17.30

FAT TUESDAY – RAVINTOLA OIVAN UUDEN RUOKALISTAN LANSEERAUSTILAISUUS

Paljon kyselyä ja kauan odotettua iltasafkaa saa nyt Oivasta aina iltakymmeneen asti! Tule maistamaan ja ihmettelemään, miten Helsingin parhaaksi lounaspaikaksi äänestetty Kallion klassikko on toteuttanut à la carte -listansa. Keittiöpäällikkö Saara Kunnaala kertoo ruokalistan suunnittelusta, ruoasta, rakkaudesta ruokaan ja ehkä jostain muustakin. Vedet kielelle nostattavasta musiikista vastaa Kuraattori Paalanen.

Ravintola Oiva...18.00

Keskiviikko 23.8.

KUOHUVA VUOSISATA. OLUT ITSENÄISESSÄ SUOMESSA

Millaisia olivat sadan vuoden takaiset pienpanimot? Mikä on oluen ja kaljan ero? Miksi olut on nostattanut niin paljon poliittisia kiistoja? Tutkija Anna-Elina Hintikan hauska kuvitettu historiikki johdattaa suomalaisen oluenjuontiin sadan vuoden aikana.

Ravintola Carelia...17.30

Torstai 24.8.

OPI TUNTEMAAN OLUTMAKUSI

Mitä eroa on mustalla ja vaalealla oluella? Kumpi niistä sopii paremmin sinun makunystyröillesi? Ville Alanko Laitilan Wirvoitusjuomatehtaasta johdattaa sinut Kukko Helles ja Kukko Schwarz -oluiden makumaailmoihin ja kertoo, miksi jompikumpi näistä maistuu sinulle toistakin paremmin. Saat myös henkilökohtaisesti räätälöityjä vinkkejä ja tärppejä, joiden avulla teet jatkossa parempia olutostoksia! Tilaisuuteen otetaan 25 ensimmäiseksi paikalle saapunutta.

Kitty's Public House...17.00

Perjantai 25.8.

GIN BLENDING -WORKSHOP

In Rye We Trust! Tule tutustumaan maailmalla mainetta niittävän Kyrö Distillery Companyn tarinaan ja tuotteisiin baariasiantuntija Juho Lokan johdolla. Gin Blending -workshopissa opit kaiken mitä haluat tietää ginin valmistuksesta ja ainesosista. Tilaisuuteen otetaan 20 ensimmäisenä paikalle saapunutta.

Pastor...17.00

Lisätietoja:

Festivaalin vastaava tuottaja Paula Ranto, paula@artgoeskapakka.fi, puh. 040 7016 320

Pressikuvat ja lehdistötiedotteet löytyvät osoitteesta www.artgoeskapakka.fi/medialle.

23. ART GOES KAPAKKA 17.–26.8.2017 www.artgoeskapakka.fi

Art goes Kapakka on saattanut yhteen korkeatasoista taidetta ja ihanaa yleisöä festivaaliravintoloissa vuodesta 1995 lähtien. Festivaaliohjelman tavoitteena on tarjota ajankohtainen ja uutta esittelevä ohjelmakokonaisuus. Festivaalin käynnistää vuodesta 1996 asti järjestetty Kuorojen kierros. AGK Pohtii -keskustelusarja pohtii ajankohtaisia ja kiinnostavia kysymyksiä, Tsiigaa-taidenäyttelysarja avaa ravintolatilat huipputaiteelle, Maista-ruokasarja vie yleisön ainutkertaisten makujen pariin. Art goes Kapakka jakaa vuosittain Helsinki Hauskemmaksi -palkinnon pääkaupungin kulttuurielämää vilkastuttaneelle henkilölle tai yhteisölle.