

Turun yliopisto
University of Turku

ELINTARVIKEKEHITYS ETELÄ- POHJANMAALLA

Makua, terveyttä ja uusia elämyksiä

Anu Hopia, prof.

10.10.2012



European Union
European Regional Development Fund

Leverage from
the EU
2007–2013



Turun yliopisto
University of Turku

TAUSTAA

Yksi 20sta EPANET-tutkimusprofessorista

- Osa EP:n tutkimusverkostoa
- Tavoitteena Etelä-Pohjanmaan kehittäminen tutkimuksen avulla

ELINTARVIKEKEHITYS 1.8.2008–31.7.2013

- Hankkeen tutkimusteemoina ovat ruoan maku ja terveellisyys, ruoanvalmistuksen ja ruokanautinnon luonnontieteellinen tutkimus (= molekyyli-gastronomia) sekä tiedon soveltaminen käytäntöön



Turun yliopisto
University of Turku





HANKKEITA 2008-2013

Hanke	Tavoite	Yhteistyössä
TERVAS	Eteläpohjalaisten terveelliset elämäntapavalinnat	VY, SeAMK, MTT, EPSHP, TY, OSKE
Ruoan väri	Suomalaisen ruokalautasen väri, värin merkitys ruokaelämyksessä	TY, Kirsi Ekola, SeAMK
KAMU	Kasvisten maku ja sen uudet ulottuvuudet	SeAMK, TY, Foodpark Oy
SV-Uudet elintarvikeprosessit	Uusien kypsennysmenetelmien turvallisuus ja laatu	SeAMK, HY, TY, Foodpark Oy
MG ja koulut	Molekyyligastronomian hyödyntäminen koulujen luonnontieteen opetuksessa	HY, Volda University College, SL, OSKE, Foodwest Oy
KUMURU	Kulttuurin, musiikin ja ruoan yhdistäminen uusiksi elämyksiksi	SA, VY, TaY, OSKE
MARJAT	Fermentoitujen marjasiirappien esiselvitys	OSKE, Foodwest Oy, VTT
OPETUS-YHTEISTYÖ	Kypsymisen kuvantaminen	SeAMK
OPPIMISYMPÄRISTÖN KEHITYS	Analyttisen valmiuden parantaminen	SeAMK, Foodwest Oy



ESIMERKKI 1 - RUOAN VÄRI



**Minkäväristä
ruokaa me
syömme?**

**Miten väri vaikuttaa
elämykseen?**

Miltä väri maistuu?



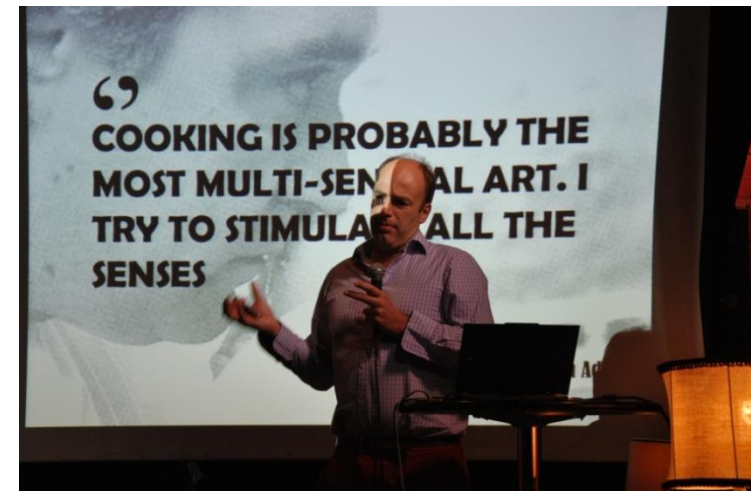
ESIMERKKI #2 - KUMURU-HANKE 2012-2013

Kahden vuoden aikana 4 ”työpajaa”, joista viimeinen
Yleisölle Avoin Tapahtuma

- Luentoja
- Kansallisia ja kansainvälisiä esimerkkejä
- Ideariihä
- Konseptien testausta

”Väliaktiviteetit”

- Klubitoimintaa
- Tutkimustoimintaa
- Työpajojen valmistelua



Yliopisto
University of Turku



EP = RUOKAMAAKUNTA

Alkutuotantoa

Jalostusta

Elämyksiä

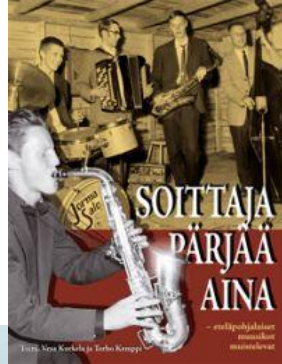


liopisto
ity of Turku

EP = MUSIIKKIMAAKUNTA



kumuru



Elävän musiikin tapahtumat
Rytmimusiikkiverkosto
Koulutus ja tutkimus





kumuru

liopisto
sity of Turku

KUMURU

Monitieteinen projekti

- Elintarviketutkimus ja -kehitys, ruokakulttuuri
- Musiikin tutkimus ja musiikkikulttuuri
- Kuluttajakäyttäytymisen tutkimus

Erilaisten osaajien kohtaamispaikka

Idea- ja innovaatiofoorumi

- Elämystuotantoon
 - Ruoka, musiikki, tapahtumat, ...

Ruoka ja ääni ?

- Maun musiikki, musiikin maku
- Ruoka- ja musiikkikulttuurin kohtaaminen
- Aterioinnin äänimaisema
- Ruoan ja syömisen äänet





Turun yliopisto
University of Turku

TAVOITTEENA YHDESSÄ TEHTY, UUSI JA UUDENLAINEN TAPAHTUMA



Kuva 1: Cumbre Mundial del Tango 2011
Kuva 2: Ruokailua Rytmikorjaamolla



kumuru

Yliopisto
University of Turku

TYÖRYHMÄ

**Turun yliopisto, professori Anu Hopia (EPANET), tutkija
Maija Kontukoski, kulttuurituottaja Noora Kumpulainen**

Vaasan yliopisto, Harri Luomala professori (EPANET)

**Sibelius-Akatemia, professori Heikki Uimonen,
koulutuspäällikkö Mika Virkkala**

**Pohjanmaan taidetoimikunta, läänintaiteilija Piia Kleemola-
Välimäki**

**Yhteistyökumppanit: Seinäjoen ammattikorkeakoulu,
Tampereen yliopisto, Etelä-Pohjanmaan keittiömestarit
ry, Ravintola Juurella, Ravintola Alma, Uppalan Kartano**



Etelä-Pohjanmaan liitto



SEINÄJOEN SEUDUN ELINKEINOKESKUS



SEINÄJOKI



Turun yliopisto
University of Turku



Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto



kumuru

liopisto
sity of Turku

MITÄ ETSIMME / TARJOAMME

Etsimme rohkeita ja ennakkoluulottomia keittiömestareita, muusikkoja, elämystuottajia

Tarjoamme 1 ½ vuoden projektin resursseineen ja verkostoineen, jonka edetessä luodaan uusi tapahtumakonsepti, uutta osaamista, uusia elämyksiä, liiketoimintamahdollisuuksia.





Turun yliopisto
University of Turku

ENSIMMÄINEN KUMURU-TYÖPAJA

