



Smör

Vieraileva keittiömestari

KATJA TUOMAINEN

Team leader, Culinary Team of Finland

Suomen Kokkimaajoukkueen joukkueenjohtaja **Katja Tuomainen** saapuu vierailevaksi keittiömestariksi ravintola Smöriin. Intohimoisena ammattilaisena Katja kunnioittaa erityisesti raaka-aineita ja niiden monimuotoista käyttöä. Voillässä Katja tuo esille kansainvälisten kilpailuiden merkityksen suomalaiselle gastronomialle ja Suomen matkailulle.



M E K
O L B

Vieraileva keittiömestari

JAAKKO IMPIÖ

Tastery

Rovaniemellä syntynyt **Jaakko Impiö** aloitti työskentelyn ammattikeittiössä jo 15-vuotiaana ja on urallaan työskennellyt muun muassa kolmen Michelin-tähden ravintolassa, Mirazurissa, Ranskan Rivieralla, joka on valittu maailman parhaaksi ravintolaksi. Voillässä Jaakko luo menun E. Ekblomiin synnyinseutunsa puhtaista raaka-aineista ranskalaisella vivahteella.



grädda

Vieraileva keittiömestari

WILLIAM HELLGREN

Back Pocket

Taiteen ympäröimässä kodissa kasvanut **William Hellgren** saapuu Gräddaan Turunmaan saaristosta, Korppoosta. Tukholmassa Michelin-ravintolassa työskennelleen Williamin ruoanlaitto on moniulotteista taidetta, joka käsittää monta asiaa. Visuaalisuutta, ajatuksia annoksen taustalla sekä erilaisia rakenteiden ja makujen yhdistelmiä on tarjoilla myös Williamin modernissa saaristomenussa, joka on saanut vaikutteita ympäri maailmaa.



GÖRAN

Vieraileva keittiömestari

TOM HILDÉN

Matglad / Stiltje ja Glöd

Ravintola Göraniin saapuva **Tom Hildén** on Turun saaristossa tuttu näky. Sydämellisellä monitaiturilla tekemistä ja projekteja riittää. Tom pyörittää muun muassa kesäravintoloita Gullgronassa ja Nauvon Kirjaisissa. Taitavan kokin tekemisestä ja olemuksesta välittyy ilo, aitous ja ihmissläheisyys. Tom tarjoilee Voillá-menussaan perinteisempiä saariston makuja rautaisella kokemuksella.



Vieraileva keittiömestari

MIKKO LAHTINEN

SicaPelle

Kaksikymmentä vuotta keittiömestarina toiminut **Mikko Lahtinen** lähti Helsingin korkeatasoisia ravintoloita johdettuaan levittämään laadukasta ruokakulttuuria pääkaupunkiseudun ulkopuolelle. Mikko on luotsannut maineikasta porvoolaista SicaPelleä ja on ollut rakentamassa Hotelli Punkaharjun ruokatuotetta. Näiden vuosien saatossa Mikon keittiö on matkustanut maailmalla Milanoa myöten ja on palkittu mm. merkittävänä ruokamatkailutekona. Voillässä Mikko tuo oman näkemyksensä Paniniin italialaisesta illallisesta.



TIIRIKKALA

Viiniasiantuntija

JASU SOHLBERG

Chatèau Carsin

Tiirikkalan salakapakassa “tiskin alta” Charivarin viinejä tarjoilee ja maistattaa viiniasiantuntija **Jasu Sohlberg**. Intohimo gastronomiaa kohtaan virtaa Jasun suonissa. Hän tuli osaksi Carsinin tiimiä vuonna 2015 liittyttyään sadonkorjuuporukkaan. ”*Rakastan viiniä ja ruokaa, ja olen luonteeltani sosiaalinen ihminen. Haluan jakaa laadukkaiden viinien ilosanomaa eteenpäin.*” Viinit on valmistanut suomalainen viinintekijä **Nea Berglund**, joka pyörittää Bordeaux’ssa perhetilaansa Chateau Carsinia.