

Villiruokaseminaari 14.2.2018 Espoossa!

Mihin sinä käytät villiyrtejä? Lähtisitkö poimimaan superfoodia?

Oletko keittiömestari, joka haluaa erottautua ruuassaan maulla ja kekseliäisyydellä?

Seminaarissa kuulet Ruokaa luonnosta -toimialaselvityksen tuloksista Uudeltamaalta ja pääset keskustelemaan aiheesta. Kuinka villiruoka saadaan luonnosta lautaselle?

Entä luonnosta liiketoiminnaksi? Keksitään yhdessä ratkaisut!

Aika ja paikka: Keskiviikko 14.2. klo 9-12.
Aamiaistarjoilu klo 8.30-9.00
Technopolis, Galileo-kokoustila,
Tekniikantie 12, 02150 Espoo

Ilmoittaudu mukaan 9.2. mennessä [tästä](#).

Seminaarissa mukana:

Seminaarin avaus

Tomi Alakoski, toimitusjohtaja, Suomen 4H-liitto

Ruokaa luonnosta -toimialaselvityksen tulokset

Siiri Mäkelä, projektivastaava ja Helena Herttuainen, aluejohtaja, Suomen 4H-liitto

Villiruoka ja ruokakasvatus

Virpi Skippari, kehityspäällikkö, Suomen 4H-liitto

Onko luonnontuoteala piilotettu aarre?

Seija Kurunmäki, johtaja, ELO-Säätiö

Mistä raaka-aineet tuotteisiin?

Mirka Olin, perustaja, Nord-T

Villiruoka lautasella,

Ossi Paloneva, Villiruokakokki



Mirka Olin
Nord-T



Seija Kurunmäki
ELO-Säätiö



Tomi Alakoski
Suomen 4H-liitto



Ossi Paloneva
Villiruokakokki



Virpi Skippari
Suomen 4H-liitto

Hanketta rahoittaa Uudenmaan ELY-keskus.



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

