



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

SAIMAA AWARDED 2024

Kolme maakuntaa.
Yksi Saimaa.

Yksi
tarina.



TASTE
SAIMAA

PUREST FINLAND
LAKELAND



Etelä-Savon
maakuntaliitto



Euroopan unionin
osarahoittama



SAIMAA
-ILMIÖ

TASTE SAIMAA

PUREST FINLAND
LAKELAND

Mikä on Taste Saimaa?

Taste Saimaa kokoaa yhteen itäisen Suomen tekijät, tapahtumat, tuotteet ja palvelut. Kolmen maakunnan – Etelä-Karjalan, Etelä-Savon ja Pohjois-Karjalan – yhteiselle kokonaisuudelle myönnettiin European Region of Gastronomy 2024 -tunnus, jonka myötä olemme osa laajaa eurooppalaista verkostoa.

Taste Saimaa on Järvi-Suomen parhaiden makujen, kulttuuri ja elämysten esille tuoja sekä alueen oma kattobrändi, joka jatkaa kasvuaan myös juhluvuoden jälkeen.

2022

Uusi suunta & Taste Saimaa syntyy

Päätös tavoitella European Region of Gastronomy 2024 -titteliä Etelä-Savon, Etelä-Karjalan ja Pohjois-Karjalan yhteistyönä

Kulttuurin unelmavuodet käynnistyvät – ensimmäisenä vuorossa Mikkeli

2023

Taste Saimaa muodostuu kokonaisuudeksi

Pilotoinnit käynnistyvät eri kunnissa

Yritykset kutsuttiin mukaan Taste Saimaa Partner -verkostoon

Kansainväliset kilpailut ja verkostot laajenevat

2024

Saimaa European Region of Gastronomy -juhlavuosi

Taste Saimaa -ohjelman virallinen toteutus monipuolisina tapahtumina, elämyksinä sekä kulttuuria ja ruokaa yhdistävinä kokonaisuuksina.

Kolmen maakunnan tarjontaa, tapahtumia ja toimijoita esiin tuova verkkoalusta otetaan käyttöön

2025

Taste Saimaa kypsyy ja kantaa hedelmää

Toimintamallien juurruttaminen alueelle

Saimaan metsien aarteet -teemaviikon konsepti yhdistää juhluvuoden aikana opittua ja koettua

Ruuan, kulttuurin ja kestävän matkailun yhteinen kehityskaari vahvistuu

2030

Seuraava yhteinen päämäärä:
Taste Saimaa ja Taste Savo World Region of Gastronomy?

Saimaa-ilmiö2026 oli itäisen Suomen neljän maakunnan yhteinen, kunnianhimoinen haku Euroopan kulttuuripääkaupungiksi Savonlinna kärkenään. Hanke käynnisti uutta ylikunnallista yhteistyötä, joka jatkuu muun muassa Kulttuurin unelmavuosissa (Mikkeli 2022, Joensuu 2023, Lappeenranta 2024 ja Savonlinna 2026).

Laajin jatkumo on Taste Saimaa / European Region of Gastronomy 2024 -kokonaisuus, jonka pohjana hyödynnettiin Kuopio European Region of Gastronomy 2020–2021 -kokemuksia sekä Saimaa-ilmiö2026 -hakukirjaan kehitettyä ruoan ja taiteen ohjelmakokonaisuutta, joka toimi perustana kolmen maakunnan yhteiselle suunnitelmalle.

Saimaa kutsuttiin World/ European Regions of Gastronomy -verkostoon

Gastronomia, taide ja kestävä matkailu kootaan yhteen ohjelmaan

Osallistutaan ensimmäisiin kansainvälisten verkoston kilpailuihin

Luomus Woodworks voittaa 3. palkinnon World Food Gift Challengeissa

Saimaa vastaanottaa European Region of Gastronomy 2024 -tittelin.

Nokiakan juureshillot voittavat 2. palkinnon World Food Gift Challengeissa.

Food Film Menu -kisan voitto

Saimaa-alueen medianäkyvyys kasvaa Euroopassa

Itäisen Suomen yhteistyö toi 167 toimijaa mukaan Taste Saimaa Partner -verkostoon. Lisäksi yli 80 muuta tahoa toimi lukuisien tapahtumien järjestäjinä.

Kansainvälinen näkyvyys – Saimaa esillä Euroopan ruokamatkailun kentällä lähes 400 artikkelissa

Taste Saimaa tunnustetaan valmiiksi brändiksi Suomessa ja ulkomaille

Uuden yhteistyön ja hanketoiminnan ideointia syntyneissä verkostoissa, tavoitteena elämyksellisempi Saimaa



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
SAIMAA AWARDED 2024

Mikä on European Region of Gastronomy?

IGCAT (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism) koordinoi kansainvälistä verkostoa ja myöntää Region of Gastronomy -statusta, jonka tavoitteena on tukea pitkäjänteistä kehittämistä, vahvistaa kansainvälistä näkyvyyttä sekä edistää tiedon, kokemusten ja hyvien käytäntöjen vaihtoa. Verkostossa on mukana 29 aluetta 19 maasta, ja se laajenee parhaillaan vahvasti myös Euroopan ulkopuolelle.

Jäsenalueet saavat käyttöönsä laajan materiaalipankin, yhteisviestinnän työkaluja sekä yhdessä kehitettyjä ja testattuja toimintamalleja alueellisen ruokakulttuurin ja kansainvälisen matkailun kehittämiseen.



Etelä-Savon
maakuntaliitto



Euroopan unionin
osarahoittama

Sisältö

1. Johdanto.....	5
2. Saimaa gastronomisena kokonaisuutena	7
3. Hankkeen rakenne ja yhteistyö.....	9
4. Tapahtumien ja pilotointien kokonaisuus.....	11
5. Kansainvälisyys osana kehittämistä	21
6. Vaikutukset ja pysyvät hyödyt.....	23
7. Taste Saimaa – juhluvuoden menuja ja annoksia	27
8. Saimaan hyviä palkintoja	29
9. Opit ja kehityskohteet.....	31
10. Jatko ja tulevaisuus	31
11. Unelma Saimaan matkailusta.....	33
12. Yhteenveto.....	35



Gastronomia
on vieraan-
varaisuuden
kieli.

1. Johdanto

Saimaan alueelle myönnettiin kansainvälinen European Region of Gastronomy -status (Saimaa ERG), jonka huipentuma oli vuonna 2024 vietetty juhluvuosi. Tämä status yhdisti kolmen maakunnan – Etelä-Savon, Etelä-Karjalan ja Pohjois-Karjalan – voimavarat ja tarjosi ainutlaatuisen mahdollisuuden kehittää ruoka- ja kulttuurimatkailua yhtenäiseksi ja vetovoimaiseksi kokonaisuudeksi sekä vahvistaa Saimaan kansainvälistä profiilia.

Status oli enemmän kuin tunnustus: se käynnisti pitkäjänteisen kehitysprosessin, jossa ruokakulttuuri, luonto, yritykset ja kulttuuritoimijat yhdistettiin ensimmäistä kertaa koko Saimaan kattavaksi kokonaisuudeksi. Prosessin aikana syntyi uusia tapahtumia ja palveluita, jotka yhdistävät ruokaa, kulttuuria ja paikallista identiteettiä uudella tavalla. Samalla yritysten välinen yhteistyö syveni ja alueelle muodostui rakenteita, käytäntöjä ja osaamista, jotka toimivat mallina tuleville kehittämishankkeille.

Tässä julkaisussa esitellään se työ, jota Saimaan ERG -status ja hankkeet ovat mahdollistaneet, ja arvioidaan saavutettuja tuloksia. Lukija saa kokonaiskuvan siitä, miten Saimaa on vahvistanut asemaansa kansainvälisenä ruokamatkailukohteena ja miten alueen kulttuuri, luonto ja gastronomia on nostettu entistä näkyvämmäksi osaksi matkailukokemusta.

Video

European Region of Gastronomy 2024
-juhlavuoden video.



<https://www.youtube.com/watch?v=nyHnfvbT8c&list=PL9A2Xkv42hQicudsBn6c-mKfbEcTpB98s&index=4>



**Villinä
kasvanut.
Yhdessä
rakennettu.**

2. Saimaa gastronomisena kokonaisuutena

Saimaa ei ole yhtenäinen alue, vaan kolmen erilaisen maakunnan muodostama kokonaisuus. Etelä-Savolla, Pohjois-Karjalalla ja Etelä-Karjalalla on kullakin omat maisemalliset, kulttuuriset ja ruokaperinteisiin liittyvät erityispiirteensä. Saimaa ERG -juhlavuoden aikana alueen erityispiirteet näkyivät monipuolisessa ohjelmassa. Saimaan alueen omaleimaisuutta hyödynnettiin hankkeessa sekä sisällöllisesti että markkinoinnillisesti. Ruoka nähtiin osana kokonaisvaltaista aluekokemusta, jossa maisema, paikallisuus ja kulttuuri täydensivät toisiaan. Saimaan vahvuuksia ei "rakennettu" hankkeen aikana, vaan ne tuotiin esiin käytännön tapahtumissa, pilotoinneissa ja yritysten tarinoissa. Statuksen myötä Saimaa alkoi näyttäytyä entistä selkeämmin yhtenä gastronomisena alueena.

TASTE SAIMAA PARTNER

PUREST FINLAND • LAKELAND

8

Yli 160 yritystä
Taste Saimaa Partner
-verkostossa.

3. Hankkeen rakenne ja yhteistyö

Maakuntien välinen yhteistyö oli yksi hankkeen merkittävimmistä onnistumisista. Yhteistyö ei rajoittunut yksittäisiin kokouksiin, vaan käytännön toimiin, jossa kolmen eri alueen erityisosaaminen tuli toistensa tueksi.

Saimaa ERG -koordinaatiohanke kokosi yhteen laajan hankeperheen, mikä mahdollisti ruoka- ja kulttuurimatkailun kehittämisen yli maakuntarajojen tavalla, jota ei ollut aiemmin toteutettu. Eri toimialoilla toimivien hankkeiden yhteistyön ansiosta kehittäminen ei tapahtunut siiloissa, vaan tieto ja kokemukset liikkuvat maakunnasta toiseen. Vuoteen 2025 mennessä hankeperhe kasvoi 38 hankkeeseen, joiden toimenpiteet käsitelivät ruokamatkailua, kulttuuria, kestäväää kehitystä, kansainvälistymistä sekä yritysten valmiuksien vahvistamista.

Alueelliset verkostot vahvistuivat Saimaa ERG -toiminnan aikana. Vastuullisuuden kehitys näkyi STF-sertifikaattien määrän kasvuna sekä laatu- ja alkuperämerkkien laajentumisena. Karelia à la Carte- ja D.O. Saimaa -merkkien rinnalle perustettiin matalamman kynnyksen Taste Saimaa Partner -verkosto, joka loi uuden ja entistä laajemman alustan Saimaan alueen vastuullisen ruokamatkailun ja yritysyhteistyön esiintuomiselle. Vuoteen 2025 mennessä alueellisiin laatu- ja alkuperämerkkeihin kuului jo 242 toimijaa.

Video

Ruokasisältöjen testaamista kulttuuritapahtumissa vuoden 2023 sisältö-pilotoinneissa Etelä-Karjalassa.



<https://www.youtube.com/watch?v=UNDdXBxMg-E&list=PL9A2Xkv42hQicudsBn6c-mKfbEcTpB98s&index=11>

Yhteistyöhön kokoava koordinaatio 2022-2025



Hankeperhe
Taste Saimaa Partner
D.O. Saimaa
Karelia à la Carte
Saimaa Geofood
W/ERG

Alusta

Verkkosivut, karttasovellus, some-kanavat ja -tunnisteet



A woman in a vibrant red dress stands with her back to the camera, arms outstretched, addressing a large group of people seated at long tables in a dimly lit room. The tables are set with white linens, glassware, and lit candles, creating a warm and intimate atmosphere. The guests, mostly middle-aged and older, are looking towards the speaker and clapping. The room features stone walls and a vaulted ceiling, with decorative white line art in the upper left corner.

Elämys syntyy
kokemuksesta.

4. Tapahtumien ja pilotointien kokonaisuus

Tapahtumat olivat Saimaa ERG -juhlavuoden näkyvin osa, ja niiden kautta Saimaa tuli tutuksi sadoille tuhansille kävijöille. Taste Saimaa -tapahtumakategoria ja yhteinen kalenterialusta kokosivat ensimmäistä kertaa kolmen maakunnan laajan tapahtumatarjonnan yhteen. Ruoka oli useimpien tapahtumien ydin, mutta kokonaisuudet linkittyivät usein kulttuuriin, taiteeseen ja yhteisöllisyyteen. Yritykset toimivat tapahtumien keskeisinä toteuttajina, vaikka järjestäjäkenttä oli laaja ja monimuotoinen.

Yli 700

tapahtumaa Taste Saimaa
-tapahtumakalenterissa
2024-2025

Hankkeessa toteutettiin myös sisältöpilotointeja, joissa yrittäjät ja kulttuuritoimijat pääsivät testaamaan uusia palveluja, ruokaa ja taidetta yhdistäviä konsepteja sekä elämyksellisiä kokonaisuuksia. Pilotoinnit olivat useimmiten maksuttomia yleisölle, mikä lisäsi saavutettavuutta ja mahdollisti kokeiluluonteisen kehittämisen. Pilotoinnit kehittivät ruokaa ja kulttuuria yhdistäviä elämyksiä, keräten yli 12 000 osallistujaa eri puolilta Saimaan aluetta. Lisäksi ne toimivat testialustoina uusille tapahtuma- ja palvelukonsepteille sekä käytännön referensseinä tuleville kehittämishankkeille.

Tapahtumat ja pilotoinnit olivat keskeinen osa Taste Saimaa -brändin rakentumista. Ne tuottivat runsaasti sisältöä sosiaaliseen mediaan ja kansainväliseen viestintään sekä tarjosivat foorumin brändin visuaalisten elementtien ja viestinnän linjojen yhtenäistämiseksi. Tapahtumat lisäsivät suoraan yritysten myyntiä ja näkyvyyttä, ja esimerkiksi Saimaan metsien aarteet -viikko kasvatti ravintoloiden villiraaka-aineiden käyttöä ja toi myyntipiikkejä osallistuneille yrittäjille. Saimaa saunoo -viikonloppu puolestaan osoitti, että elämystuotteiden kysyntä kasvaa, kun ne yhdistetään tarinaan, ruokaan ja paikallisuuteen.

2.-4.2.2024

Juhlavuoden avajaiset Lappeenrannassa

Lappeenrannassa Saimaan juhluvuosi kytkeytyi luontevasti kaupungin Kulttuurin unelmavuoteen 2024, ja avajaisviikonloppu keräsi satoja kävijöitä ruokaa, kulttuuria ja matkailua yhteen tuovien tapahtumien äärelle. Ohjelmassa oli muun muassa ruoan paikallishistoriaa esittelevä kaupunkikävely, kahviloiden teemaleivoksia, Koko Saimaa pilkkii -tapahtuma sekä talvinen sirkusesitys.

Avajaisseminaarin suomenkielisen osuuden teemana oli Saimaa kaikilla aisteilla: ruuan, kulttuurin ja perinteiden herkullinen liitto, ja englanninkielisessä osiossa pureuduttiin teemaan Power of International Cooperation. Seminaarin juonsi Ambassador **Saimi Hoyer**, ja puheenvuoroja kuultiin Lappeenrannan kaupungin sekä Saimaa ERG -hankkeen lisäksi LUT-yliopiston työelämäprofessori **Sami Syköltä**. Kansainvälisen näkökulman toivat puhujat ulkoministeriöstä, IGCATista sekä Kataloniasta, Sisiliasta ja Menorcalt, jotka avasivat, miten ruoka voi toimia alueellisen kehittämisen voimavarana.

Seminaari huipentui Top Websites for Foodie Travelers -gaalaan sekä Ambassador **Ulla Liukkosen** suunnitteleman Taste Saimaa -menun julkistamiseen. Avajaisviikonloppun aikana yleisö sai nauttia peräti kahdesta Taste Saimaa -menusta, ensin gaalassa ja myöhemmin Raatihuoneella järjestetyllä gaalailallisella, joka oli ensimmäinen laajamittainen Taste Saimaa -menu-yhteistyö paikallisten elintarviketuottajien ja ravintola-alan oppilaitoksen kanssa. Tilaisuuden arvovierana oli maa- ja metsätalousministeri **Sari Essayah**.

Osallistujia: Yli 400 henkilöä

Toteuttajat: Saimaa ERG -hanke yhteistyössä Lappeenrannan kaupungin, GoSaimaan ja Saimaan ammattiopisto Sampon kanssa.

Mitä tapahtuma opetti? Suuri yleisö määrää edellyttää selkeää vastuunjakoa ja yhteistä tapahtumatuotannon suunnittelua.

9.–13.9.2024
**Saimaa
Platform Meeting
– kansainvälinen
verkosto kohtaa
Saimaan**

Saimaalla toteutettiin kansainvälisen verkoston 28. Platform Meeting, johon osallistui 33 matkailun, kulttuurin ja ruoan asiantuntijaa 16 eri maasta. Vierailijat tutustuivat syyskuussa Saimaan gastronomiseen alueeseen ja olivat erityisen vaikuttuneita sen vieraanvaraisuudesta, puhtaista raaka-aineista sekä rauhallisuudesta ja kauneudesta. Vierailun aikana esiteltiin alueen rikas ruokaperinne sekä sen sitoutuminen kestävytyteen, innovointiin ja paikalliskulttuurin säilyttämiseen. Keskusteluissa jaettiin parhaat käytännöt eri maiden kesken ja innostuttiin ideoimaan uusia hankkeita ja yhteistyömahdollisuuksia. Kansainvälisten vieraiden lisäksi Platform Meetingiin osallistui 54 sidosryhmien edustajaa. Tapahtuma osoitti, että Saimaa erottuu muista verkoston alueista ruoan ja luonnon saumattomalla yhteydellä.

Osallistujia: 33 henkilöä

Paikkakunnat: Joensuu, Valamo, Kitee, Savonlinna, Puumala, Mikkeli

Mitä tapahtuma opetti? Kansainväliset tapahtumat kasvattavat alueen uskottavuutta, mutta vaativat huolellisen suunnittelun ja selkeää viestintää. Yksi keskeinen onnistumisen tekijä oli monipuolinen, Saimaan vahvuuksia kokonaisuutena esittelevä ohjelma.

SAIMAAN METSIEN AARTEET
19.-28.9.2025
TREASURES OF SAIMA FORESTS

19.-28.9.2025

Saimaan metsien aarteet -teemaviikko

Saimaan metsien aarteet oli yksi hankkeen laajimmista tapahtumakokonaisuuksista. Teemaviikon aikana muutama alueen ravintola tarjosi metsään ja syksyyn liittyviä maisteluannoksia. Lisäksi järjestettiin tapahtumia kuten metsäjoogaa, tarinallisia kekrijuhlia, ruokataidepajoja lapsille, makuretkiä ja luontoon sijoittuvia hyvinvointielämyksiä. Esimerkiksi Etelä-Savossa järjestettiin metsäisiä makukierroksia, runopolku ja sadonkorjuujuhla, kun taas Pohjois-Karjalassa ohjelmaan kuului sieniretkiä, moniaistillinen ruokamatka ja perinnetapahtumia. Etelä-Karjalassa puolestaan panostettiin maisteluannoksiin, nuotiotunnelmaan ja luonnonläheisiin rentoutushetkiin. Mukana oli yhteensä 21 sisältöä.

Osallistujia: arviolta 1000 henkilöä

Toteuttajat: Saimaa ERG, ravintola Kulmahuone, Järvisydämen Metsäkahvila, Ollinmäen Viinitila, Mikkelin Oppaat ry, Wllnet & SirLai Oy, Tertin Kartano & Saimi Hoyer, Unelma Elämä, Mikkelin Torikauppiat ry, Ristiina-Seura ry & Ilkka Arvola, Hellapoliisi Oy & Taidevaltatie Toivo ry, Lappeenrannan joogakerho ry, Saimaa GeoPark, Retki-saimaa Oy, Bistro Sataman Torni, ravintola Kyllikki, Hugon Huvilat, savusaunat ja Pappila, Villa Hullu Kettu, Sydänlanka ry, Venejoen Mylly, Mantan Majatalo ja Luontopalvelut, Järven Taiga

Paikkakunnat: Etelä-Savo, Etelä-Karjala, Pohjois-Karjala
Mitä tapahtuma opetti? Sisällöllisesti yhtenäinen ja osallistava kokonaisuus toimii ja kiinnostaa ihmisiä. Jatkossa yritysten tapahtumille pitää olla selkeä esimerkkirakenne jo enakkoon ja yhtenäinen markkinointikonsepti.





27.9.2025

Food Art for Kids

Saimaan metsien aarteet -teemaviikolla Mikkeliin Kenkäverossa toteutetussa sisältöpilotoinnissa tutustutettiin 7–12-vuotiaat lapset Saimaan alueen lähiraaka-aineisiin ja ruokaperinteeseen luovalla ja elämyksellisellä tavalla. Osallistujat pääsivät luomaan omannäköisiä ruokataideteoksia tarinaan pohjautuen ja kokeilemaan harvinaisempia raaka-aineita, kuten mustajuuren käyttöä, pikkelöintiä ja syötäviä kukkia. Kaikki 23 osallistunutta lasta antoivat tapahtumalle kiitettävän arvosanan.

15

Lisäksi vanhempien kanssa käydyt keskustelut korostivat menun monipuolisuutta ja tapahtumakonseptin kokonaisvaltaisuutta. Tapahtuma rohkaisi lapsia arvostamaan paikallisia raaka-aineita, tutustutti ruokakasvatukseen ja kansanperinteisiin sekä yhdisti taiteellisia elementtejä ruoan esillepanoon ja koristeluun.

Työryhmä: Hellapoliisi Oy ja Taidevaltatie Toivo ry

20.–22.3.2024

Puhetta piirakasta

Kolmipäiväinen Puhetta piirakasta -kokonaisuus kokosi 71 perinneleivonnan ystävää Joensuuhun, Puumalaan ja Taipalsaarelle 20.–22.3. Tilaisuuksissa karjalainen ja suomalainen piirakkaperinne käsiteltiin tarinoiden, asiantuntijapuheen-vuorojen, maistiaisten ja käytännön rypytyksen kautta. Joensuussa perehdyttiin karjalanpiirakan kulttuuriperintöön, nimisuojaan ja elintarviketeollisuuden merkitykseen – alueella ala tuottaa noin 300 miljoonan euron liikevaihdon, työllistää 1 000 henkeä, ja Pielispakari leipoo lähes 100 miljoonaa piirakkaa vuodessa, mikä kuvastaa perinteen elinvoimaa. Puumalassa osallistujat pääsivät mukaan **Paula Okkolan** karjalanpiirakkapajaan, jonka yhdeksän vuotta jatkunut toiminta on vetänyt runsaasti kansainvälisiä kävijöitä ja osoittanut perinneherkkujen kasvavan matkailupotentiaalin. Taipalsaaressa syvennyttiin perinneleivonnaisten asemaan, näkyvyyteen ja tulevaisuuden mahdollisuuksiin. Paneelin viesti kiteytyi selkeästi: perinteet tarvitsevat lisää tarinoita, parempaa saatavuutta, vahvempaa läsnäoloa ravintoloissa, ruokakasvatusta, modernia tuotteistusta sekä ennen kaikkea lisää puhetta piirakasta. Tilaisuuksiin liittyen Saimaa ERG kutsuttiin myös MTV3 Huomenta Suomen suoraan lähetykseen, jossa piirakkatietoutta jaettiin yhteistyössä Karjalan Liiton kanssa (maan 4. katsotuun ohjelma, n. 500 000 katsojaa)

Osallistujia: 71 henkilöä

Toteuttajat: Saimaa ERG -hanke yhteistyössä MKN Itä-Suomi / ProAgria Itä-Suomi, Pohjois-Karjalan Martat, Helsingin yliopisto / Ruralia-instituutti, Lappeenrannan Museot, Karjalan Liitto ja Karjalan Liiton Etelä-Karjalan piiri.

Mitä tapahtuma opetti? Yksinkertainen ja perinteeseen nojaava konsepti toimii hyvin, kun se toteutetaan laadukkaasti ja osallistavasti. Tällaiset tuotteet kiinnostavat paikallisia asukkaita sekä matkailijoita kotimaasta ja ulkomailta.

7.–9.6.2024

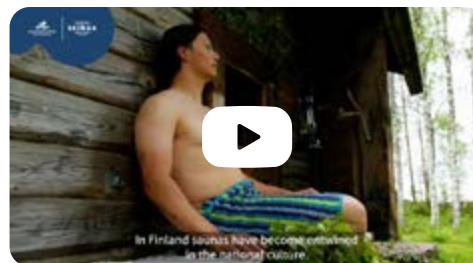
Koko Saimaa saunoo -viikonloppu

Koko Saimaa saunoo -tapahtuma kokosi juhluvuonna 7.–9. kesäkuuta 2024 Saimaan alueen asukkaita ja matkailijoita nauttimaan monipuolisista saunaelämyksistä. Alueella oli avoinna yli kymmenen erilaista saunaa ja saunatapahtumaa perinteisistä puusaunoista turve-, savu-, kärry- ja telttasaunoihin, ja saunoja löytyi mm. Rääkkylästä, Lieksasta, Sulkavalta, Savonlinnasta, Rautjärveltä, Heinävedeltä ja Puumalasta. Viikonlopussa korostuivat myös saunaruoka ja -juoma: perinteisen makkaran rinnalla tarjottiin kotaillallisia, saunamenuja, nuotioeväitä ja savukalaa, joita täydensivät saunaloitsut ja -runot. Tapahtuman yhteydessä julkaistulta verkkosivulta löytyivät kattavasti alueen saunapalvelut, seremonia- ja hemmotteluhoidot, perinnesaunottajat sekä saunaruuan ideat. Saunojen sijainteja pystyi tutkimaan karttasovelluksesta.

17

Video

Savusaunaa ja savukalaa Korven Kodalla
-tapahtuma Kolilla Pohjois-Karjalassa
9.6.2024



<https://www.youtube.com/watch?v=Y2j26q39CoA&list=PL9A2Xkv42hQicudsBn6c-mKfbEcTpB98s&index=4>



4.12.2024 Kulttuurilounas

Kulttuurilounas Lappeenrannan linnoituksen Kehruuhuoneessa tarjosi 4.12.2024 elämyksen, jossa suomalaisuus ja eteläkarjalaisuus sulautuivat live-musiikkiin, tanssiin ja paikallisiin makuihin. Pianistin ja kahden tanssijan noin 30 minuutin teos esitettiin kaksi kertaa, ja lounaskävijät saivat itse päättää, miten he halusivat kokea esityksen: seurata sitä tarkasti, nauttia osittain tai vain antautua tunnelmaan ruokaillessaan normaalisti. Konsepti oli immersiiivinen ja installaatiomainen, ja sen tavoitteena oli tuoda taidetta ihmisten arkeen ilman, että heidän tarvitsi erikseen mennä konserttiin, museoon tai tanssiesitykseen, tarjoten uudenlaisen tavan kokea taidetta ja lisätä sen saavutettavuutta. Lounas painottui paikallisiin lähituottajien antimiin, ja kulttuurilounaan ajankohta viritti itsenäisyyspäivän tunnelmaan, yhdistäen ruokakulttuurin, taiteen ja juhlan miellyttäväksi kokonaisuudeksi. Tilaisuuden toivottiin toimivan pilotointina, josta voisi syntyä jatkuva yhteistyövaihtoehto vaihtuviin sisältöihin tulevana vuosina.

Työryhmä: tanssijat Veera Sojakka ja Sanna Salama, pianisti Risto Sojakka sekä Kehruuhuone

28.10.2023

Pellolta pöytään -makumatka

Pohjois-Karjalasta osallistujat pääsivät tutustumaan Pellolta pöytään -makumatkaan 28.10.2023, jossa ruoka, paikalliset raaka-aineet, käsityö, kulttuuri ja maisema yhdistyivät elämykselliseksi kokonaisuudeksi. Matka alkoi TaitoKorttelista, jossa esiteltiin pohjoiskarjalaisia elintarvikke- ja käsityöryhmiä, ja jatkui Kauppahalliin Emman puotiin sekä lopulta maataloilille: VillaValkeassa leivottiin sultsinoita, Navettavalkea Oy:ssä tutustuttiin emolehmätuotantoon ja viljanviljelyyn. MaitoKarelian tilalla nähtiin, miten perinteinen maatalous yhdistyy jatkojalostukseen ja suoramyyntiin.

Osallistujat antoivat matkalle kiittävän arvosanan ja kiittelivät erityisesti yrittäjien tapaamisia, monipuolisia kohteita sekä mahdollisuutta osallistua ruoan valmistukseen. Tunnelma koettiin rennoksi ja opettavaiseksi, ja kokemus jätti elämyksellisen muiston Pohjois-Karjalan ruokakulttuurista, paikallisista raaka-aineista ja yrittäjien osaamisesta. Makumatkaa kehitettiin saadun palautteen perusteella, ja sen pohjalta oli mahdollista suunnitella myös uusia ruokamatkareittejä. Pilotointi toimi samalla inspiraationa ProAgrian ylimaakunnalliselle Pellolta pöytään -näkyväksi -hankkeelle, jossa kytetään itäisen Suomen kestävä ruoantuotantotapa European Region of Gastronomy Saimaan yritys- ja tapahtumaketjuun ja osaksi ruokamatkailua.

Toteuttajat: ProAgria Itä-Suomi, Karelia á la Carte, TaitoKortteli, Emman Puoti, VillaValkea, MaitoKarelia Oy

Kuva: Harri Säynevirta

Video Pellolta pöytään



<https://www.youtube.com/watch?v=VijP8td5uaE&list=PL9A2Xkv42hQicudsBn6c-mKfbEcTpB98s&index=10>

Tarinat ovat Saimaan tärkein mauste.

5. Kansainvälisyys osana kehittämistä

Kansainvälisyys ei ollut hankkeessa irrallinen osa, vaan läpileikkaava teema, joka näkyi markkinoinnissa, verkostoissa ja yritysten toiminnassa. Käytännössä kansainvälinen yhteistyö toteutui neljällä tasolla: hankeperheen toiminnassa (mm. KISMET, BASCIL, SMEOrigin Interreg Europe ja Karelia Bite), medianäkyvyydessä, osallistumisessa kansainvälisiin tapahtumiin sekä European Region of Gastronomy -verkostoyhteistyössä.

Medianäkyvyys keskittyi kansainvälistä yleisöä kiinnostaviin teemoihin, kuten järviluontoon, saunakulttuuriin, villiruokaan ja suomalaisen vieraanvaraisuuteen. National Geographicin, Forbesin ja BBC:n kaltaisissa medioissa julkaistut artikkelit nostivat Saimaan esiin kohteena, jossa luonto ja ruoka muodostavat yhtenäisen kokemuksen. Tällainen näkyvyys vaatii laajan tapahtumasisällön ja vahvan alueellisen brändin.

Kansainvälisiin tapahtumiin osallistuminen, kuten Berliinin Grüne Woche ja Varsovan matkailukonferenssi, ei ollut pelkkää esittäytymistä. Ne tarjosivat tilaisuuden testata Saimaan kilpailukykyä muihin matkailualueisiin verrattuna sekä luoda suhteita mediaan ja matkailualan toimijoihin. Näissä kohtaamisissa korostui, että Saimaa menestyy kansainvälisessä

vertailussa erityisesti silloin, kun sen ydinteemoja – puhdasta luontoa, paikallisia raaka-aineita ja omaleimaista kulttuuria – viestitään selkeästi ja tarinallisesti.

World/European Region of Gastronomy -verkoston sisäinen yhteistyö muodosti neljännen tason. Platform Meeting -tapahtuman isännöinti oli yksi hankkeen merkittävimmistä kansainvälisistä saavutuksista. Tapahtuma osoitti, että Saimaan malli on kiinnostava ja että alueella on annettavaa verkoston muille toimijoille. Useat osallistujat toivat esiin Saimaan kyvyn yhdistää gastronomia luontoon tavalla, joka ei ole muilla alueilla yhtä luontevaa. Kansainvälisyyden vaikutukset eivät siis rajoittuneet yksittäisiin tilaisuuksiin tai vierailuihin, vaan ne loivat pohjaa pitkäjänteiselle työskentelylle: Saimaa on nyt verkostossa tunnistettu alue, jolta odotetaan jatkossakin aktiivista panosta ja uusia avauksia.

Video

IGCATin tuottama video Saimaalla toteutetusta Platform Meetingistä:



<https://www.youtube.com/watch?v=2dW0msgdJII>



Saimaa kiinnostaa maailmalla.

6. Vaikutukset ja pysyvät hyödyt

Hankkeen vaikutukset näkyvät kansainvälisen median kiinnostuksen kasvuna, yrityksissä, alueellisessa yhteistyössä ja pitkäjänteisessä kehityksessä. Yritykset hyötyivät hankkeesta konkreettisesti: tapahtumat lisäsivät myyntiä ja näkyvyyttä, tuotesparraukset kehittivät tuotteita ja markkinointia, ja partneriverkosto toi yritykset osaksi suurempaa kokonaisuutta. Monen yrittäjän mukaan yhteistyö avasi uusia mahdollisuuksia, joita yksittäinen yritys ei olisi omin voimin saavuttanut. Alueellisella tasolla hankkeen tärkein saavutus oli yhteistyön syventyminen. Kolmen maakunnan välinen yhteistyö ei ollut muodollista tai ylhäältä ohjattua, vaan käytännönläheistä tekemistä, johon jokainen toimija toi oman osaamisensa. Yhteistyö lisäsi luottamusta eri toimijoiden välille ja loi pohjan tulevaisuuden hankkeille. Pitkän aikavälin hyödyt muodostuvat pysyvistä rakenteista: partneriverkosto, tapahtumakonseptit, tuotesparraus ja viestintämallit toimivat valmiina työkaluina tuleville kehittämishankkeille. Taste Saimaa -malli yhdistää ruoan, kulttuurin ja luonnon kehittämisen alustaksi, joka voidaan siirtää myös uusiin hankkeisiin.

753

kansainvälistä mediaosumaa

– Saimaa näkyi maailman kartalla erityisesti juhluvuonna 2024

23

Mediaosumat (lkm)	2022	2023	2024	2025 (1-11)	Yhteensä
Ulkomaat	30	162	389	172	753
Kotimaa	48	65	87	34	234
Yhteensä	78	227	476	206	987
Mainosarvo (€)	2022	2023	2024	2025 (1-11)	Yhteensä
Ulkomaat	1 543 000	5 848 000	8 731 000	2 780 000	18 902 000
Kotimaa	167 000	255 000	386 000	19 300	797 300
Yhteensä	1 710 000	6 073 000	9 117 000	2 799 300	19 669 300

Saatujen mediaosumien mainosarvo on yhteensä

19 669 300 €



A taste of the lakes in the European Region of Gastronomy

It's not just the fresh air and peace that draws Finns to the woods and lakes of Saimaa — it's the food, too. And its star is set to rise in 2024 when it becomes the European Region of Gastronomy. Much of the region's best-loved produce comes from its forests and waters: wild game, chanterelles and blueberries from the woods, perch and vendace from the lakes. Smoked reindeer hints at the region's Arctic influences, while producers like the Ollinmäki Winery fly the flag for Finland's burgeoning wine industry.

Food makes for a helpful compass when exploring a corner of Europe full of hiking trails, manor houses and historic towns. Särä, a dish of roasted lamb and potatoes, is a speciality of Lemi, while the markets in the nearby city of Lappeenranta and town of Mikkeli sell everything from local pickles and Finnish caviar to fresh strawberries and meat pies. The town of Savonlinna, a 65-mile drive east, is worth a detour — home to a fortress, it's also the birthplace of lörtsy, a crescent-shaped pastry filled with meat and rice. "

**- National Geographic, The Cool List 2024:
the 30 most exciting destinations to visit in 2024**



"In eastern Finland, the towns around Lake Saimaa are known for their spruce-lined trails, manor houses, and simple country cuisine. The last is why the Saimaa region was named the European Region of Gastronomy for 2024. Sample Finnish lakeland fare at the restaurant at Tertin Kartano (Tertti Manor), a house-turned-hotel located on 10 acres of fruit orchards and herb gardens. The menu spotlights dishes such as alder-smoked salmon, pheasant pâté, and cake flavored with meadowsweet flowers harvested on site."

- National Geographic



"Visiting foodies might try fried vendace - a white fish very popular with Finns - berry wines or apple-filled "lörtsy" pastries in the nearby castle town of Savonlinna which hosts an opera festival in July."

- The Times



"Les gourmets mettront le cap vers le nord cette année. Saimaa vient d'être désignée Région européenne de la gastronomie 2024 par l'Institut international de la gastronomie, de l'art et de la culture (IGCAT), qui a souligné l'engagement de la destination pour protéger et promouvoir durablement l'alimentation locale et l'unicité culturelle. Cette région située au sud-est de la Finlande près de la frontière russe succède ainsi à la région Hauts-de-France, titulaire du titre en 2023. En 2020-2021, déjà, une autre région finlandaise, Kuopio, avait reçu cette distinction."

- **Le Figaro**

THE WALL STREET JOURNAL

"Cameras ready? When Ruska sweeps north-to-south across hundreds of miles of Finnish forests, Europe's fourth-largest lake reflects leafy swaths of red, yellow and orange. But fall in Lake Saimaa is also prime foraging season, the time to scout out and savour the wild mushrooms, berries and game that helped make the area a 2024 European Region of Gastronomy."

- **The Wall Street Journal**



Dine and forage in the Saimaa Region – the European Region of Gastronomy 2024

Located in Finland's Lakeland region, Saimaa is rapidly gaining recognition as a premier international destination for aficionados of fine cuisine. In the upcoming year of 2024, Saimaa is poised to receive the prestigious European Region of Gastronomy Award in acknowledgement of its dedicated emphasis on the significance of cultural and culinary distinctiveness. Such dedication is reflected in the region's beloved produce grown deep in its forests and freshly caught from one of the largest lakes in Europe, Saimaa. The region is a true treasure – as it remains a hidden gem for international travelers, it is a place where Finns like to spend their holidays in a summer cottage foraging for berries and mushrooms."

- **Forbes**



Saimaan
hyvää.

7.

Taste Saimaa – juhluvuoden menuja ja annoksia

Saimaa European Region of Gastronomy 2024 -juhlavuosi herätti Saimaan alueen ruokakulttuurin eloon tavalla, joka maistui niin matkailijoille kuin paikallisille herkkusuille. Useat alueen ravintolat loivat omat, juhluvuoden hengessä syntyneet Taste Saimaa -menut ja annokset, joissa paikalliset raaka-aineet, puhtaat vedet ja syvät makumuistot tekivät kunniaa Saimaan seudun keittiölle. Tarjolla oli muun muassa nimikkoleivoksia, Saimaan puhtaista raaka-aineista valmistettua pizzaa, paikallisia makuja kesäfestareiden tarjonnassa, Oodi Saimaalle -menu, Taste Saimaa -aamiainen ja teemaan liittyviä illallisristeilyjä, jotka toivat juhluvuoden maut kaikkien ulottuville.

Bomballa – karjalaiset juuret, nykykarjalainen ote

Nurmeksessa Ravintola Bomballa juhluvuosi näkyi uudistuneena makumatkana. A la carte -elämykset ammensivat inspiraationsa aidoista karjalaisista juurista, mutta tarjoiltiin raikkaalla nykykarjalaisella twistillä. Oman kylän juurekset, pohjoiskarjalaiset marjat ja Pielisen kuha nousivat päärooliin.

Puraise pala Saimaata – Osuuskauppa Suur-Savon ravintolat

Mikkelissä, Savonlinnassa ja Pieksämäellä Taste Saimaa näkyi vuoden mittaisena, vaihtuvien annosten sarjana. UKKO Bistro & Deli, Ravintola Majakka ja Gastropub Eino esittelivät kahden–kolmen kuukauden välein uuden Taste Saimaa -annoksen, joka rakennettiin laadukkaista lähituottajien raaka-aineista, paikallisuutta vaalien ja makua kunnioittaen.

Annoksia Oopperasta 2024

Savonlinnan Oopperajuhlien ja Saimaa lautasella -hankkeen yhteistyönä toteutettu kokonaisuus herätti oopperan lumon eloon paikallisten makujen kautta. Savonlinnan seudun 24 ravintolaa ja kahvilaa yhdistivät oopperan tarinat alueen parhaisiin raaka-aineisiin, tarjoten uniikkeja makuelämyksiä.

Liian paljon hyvvee on ihanoo – Sahanlahti & Finnjävel

Sahanlahti Resort kutsui syyskuussa 2024 ihailemansa kaupunkilaisveljen, Michelin tähtiravintola Finnjävelin, Sahanlahteen, Puumalaan, ERG -juhlavuoden kunniaksi. Viikon ajan tarjolla oli yhteisiä gastronomisia maku-nautintoja, joissa suomalaiset ja erityisesti saimaalaiset huippuraaka-aineet olivat keskiössä. Keittiömestarit Veli-Matti Nousiainen (Sahanlahti) ja Mikael von Lüders (Finnjävel) suunnittelivat kuuden ruokalajin illallismenun ja kolmen ruokalajin lounasmenun, joissa kummankin omat annokset yhdistettiin tasapainoiseksi, yhtenäiseksi kokonaisuudeksi.



28

Saimaalla syntyy
huipputaitajia.

8. Saimaan hyviä palkintoja

Saimaan alueen palkinnot kansainvälisissä kilpailuissa:

- **World Food Gift Challenge 2025, Awarded in Categories:**
Most Attractive Packaging (Pettuinen metsämysli, Koskijärven Villitila)
& Best Food Innovation (Pine Tar & Liquorice Honeybrew, Taiga Honey Oy)
- **Food Film Menu 2025, Awarded in Category:**
Feeding the Planet in partnership with Slow Food (From Field to Table)
- **European Young Chef Award 2024, 2. palkinto, *Jasmin Kärkkäinen*** (Samiedu)
- **Food Film Menu 2024, Awarded in Category:** Linking Urban and Rural
(Saimaa Gastronomy by European Young Chef Award Finalist *Matias Roisko*)
- **World Food Gift Challenge 2023, 2. palkinto** (Juureshillot, Nokiakka)
- **Food Film Menu 2023, 1. palkinto, Awarded in Category:**
Educating for our Future (Harvesting Memories)
- **World Food Gift Challenge 2022, 3. palkinto** (Koivu -lautanen,
Luomus Woodworks), Winner of the category:
Best Promotion of the Region (D.O. Saimaa herkkulahjapakkaus)
- **Food Film Menu 2022, Awarded in Category:**
Nominated/Candidate WRG & 3rd Public's Favourite Film (Jury Visit – Part 2)
- **Top 10 Websites for Foodie Travelers, 2024** (Äksyt Ämmät ja D.O. Saimaa)
ja 2025 (Äksyt Ämmät ja Taste Saimaa)

European Young Chef Award 2024



<https://www.youtube.com/watch?v=rt6kr9Pe5lg>

Food Film Menu 2023



<https://www.youtube.com/watch?v=cA6g204jhEk>

World Food Gift Challenge 2023



<https://www.youtube.com/watch?v=KJETOp3E3eI>

Taste Saimmaa
antoi hyvän
sadon.

9. Opit ja kehityskohteet

Seuraavassa tiivistetysti hanketoiminnassa tunnistetut kehittämisen paikat:

Tapahtumien koordinointi:

Suurten ja monipuolisten kokonaisuuksien hallintaan tarvitaan selkeät prosessit, vastuunjako ja yhteistä markkinointisuunnitelmaa.

Markkinointi:

Näkyvyyden maksimoimiseksi tarvitaan suunnitelmallista ja monikanavaista viestintää kotimaisille ja kansainvälisille yleisöille.

Maakuntarajat ylittävä yhteistyö:

Eri maakuntien erilaiset rakenteet vaativat joustavaa koordinointia, mutta monipuolinen osaaminen tuottaa lisäarvoa.

Kansainvälisen kiinnostuksen hyödyntäminen:

Näkyvyyden ylläpito vaatii jatkuvaa läsnäoloa, viestintää ja verkostojen aktiivista hyödyntämistä.

Brändin ja käytäntöjen ylläpito:

Partneriverkoston, hankeperheen, kolmen maakunnan yhteisen tapahtuma. kalenterin, digitaalisen kartan, tapahtumakonseptien ja viestintämallien jatkuvuus edellyttää selkeitä vastuuhenkilöitä ja toimintamalleja.

10. Jatko ja tulevaisuus

Saimaa European Region of Gastronomy -juhlavuoden jälkeen ja koordinaatiorahastuksen loppuessa työ ei pääty. Taste Saimaa -kokonaisuus jatkuu toivottavasti partneritoiminnan, uusien tapahtumien ja kehittämissuunnitelmien kautta. Tulevaisuudessa tavoitteena pitää olla pitkäjänteinen kehittäminen yksittäisten kampanjoiden sijaan, vahvistaen alueen yhteistä brändiä.

Hankkeessa luodut tapahtumakonseptit tarjoavat hyvän perustan jatkolle: Saimaan metsien aarteet -viikkoa on helppo kehittää kokeilumallien ja saadun palautteen pohjalta, Saimaa saunoo -viikonlopusta on potentiaalia vuosittaiselle tapahtumalle, ja tuottajatorien sekä kulttuuripainotteisten ohjelmien avulla luodaan runko ympärivuotiselle ohjelmalle. Haasteena on löytää hyväksi havaituille konsepteille jatkajaa ja vastuun kantajaa. Vastausta vaille jää kysymys: "Kuka jatkaa työtä tästä eteenpäin?"

Alueen menestys nojaa vahvuuksiin: puhtaat raaka-aineet, monimuotoinen luonto, kulttuurinen omaleimaisuus ja sitoutuneet yritykset tarjoavat kestävä pohjan kansainvälisesti kiinnostavalle gastronomiselle matkailulle. Tässä on ainekset upeille menestystarinoille.

A man with a beard, shirtless, wearing striped swim trunks, sits on a wooden bench in front of a rustic log cabin. The cabin has a window with a wooden frame and a hanging lantern. The scene is outdoors with greenery and a wooden deck.

Aitoa,
rauhallista
ja kestäväää.

“Saimaan yhtenäinen yhteistyö
matkailumarkkinoinnissa
kansainvälisillä markkinoilla.
Soveltuu hyvin myös kotimaan
matkailumarkkinoinnin
kattoteemaksi.”

“Miten saadaan maatilojen
tuotteiden suoramyyntiä
helpommaksi esim.
matkailijoille, kuluttajille
ja ravintoloille=”

11. Unelma Saimaan matkailusta - elämyksiä kaikille aisteille

Saimaalla luonto, tarinat ja maut kohtaavat

Saimaa on kansainvälisesti tunnettu ruokamatkailualue, jossa puhtaat raaka-aineet, monimuotoinen luonto ja paikalliset tarinat muodostavat elämyksellisen kokonaisuuden. Täällä voit löytää itse ruokasi, kokata luonnon helmassa ja nauttia alueen ainutlaatuisista makuelämyksistä – vastuullisesti ja aidosti.

“Unelma on syksyisen
ihana, pimeän, sateisen
ja hiljaisen metsän ja
Saimaan löytyminen.”

Paikallisuus ja vastuullisuus matkailun ytimessä

Alueen ekosysteemi yhdistää yritykset, tuottajat ja matkailutoimijat. Selkeät tähtituotteet ja lähiraaka-aineiden käyttö näkyvät kaikissa elämyksissä. Raaka-aineiden, veden ja ilman puhtaus sekä Saimaan monimuotoinen luonto tekevät alueesta kansainvälisesti kiinnostavan kohteen. Matkailija kohtaa paikallisuuden tarinoina, elämyksinä ja konkreettisina kohtaamisina.

Pitkäjänteisen kehityksen polulla

Itä-Suomen ylimaakunnallinen yhteiskehittäminen käynnistyi jo vuonna 2019 Euroopan kulttuuripääkaupunkihaun myötä. Vaikka titteliä ei saatu, prosessin myötä syntyi uusia toimintamalleja ja muutosta, joka konkretisoitui Kulttuurin unelmavuosina ja European Region of Gastronomy -kokonaisuutena. Näiden kokemusten myötä alueelle on muodostunut osaamista siitä, miten ruoka, kulttuuri ja luonto kytkeytyvät vaikuttaviksi elämyksiksi. Jatkossa Saimaan matkailua kehitetään pitkäjänteisesti uudistamalla tapahtumia sekä vahvistamalla kulttuuri- ja ruokasisältöisten elämysten ja palvelujen tuotteistamista kotimaisille ja kansainvälisille vieraille.

Elämyksiä jokaiselle

Alue kutsuu kokemaan luonnon hiljaisuuden, kokeilemaan uusia makuja, tutustumaan kulttuuriperinteisiin ja nauttimaan alueelle ominaisesta vieraanvaraisuudesta. Tähtituotteet, paikalliset elämykset ja verkostoitunut palvelutarjonta luovat pohjan unohtumattomille Saimaa-elämyksille, jotka jäävät mieleen pitkäksi aikaa.



12. Yhteenveto

Saimaa European Region of Gastronomy 2024 ja Taste Saimaa -hanke loivat mallin, jossa ruoka, kulttuuri ja luonto yhdistyvät saumattomasti. Yritykset saivat uusia kontakteja ja myyntimahdollisuuksia, alueellinen yhteistyö syveni ja brändi vahvistui kansallisesti ja kansainvälisesti.

Opit korostavat käytännön yhteistyön merkitystä, huolellista tapahtumakoordinoitua ja suunnitelmallista viestintää. Tulevaisuuden menestys perustuu vahvuuksien hyödyntämiseen ja jatkuvaan kehitystyöhön: pilotista voi kehittyä perinne, kokeilusta elämyksiä ja tarinasta kansainvälinen kiinnostus.

Six senses of Saimaa



**TASTE
SAIMAA**
PUREST FINLAND
LAKELAND



J. ENSUU KITEE

MIKKELI

NURMES

Puumala



Savonlinna



Taipalsaari

ETELÄ-KARJALAN
KAUPPAKAMARI

POHJOIS-KARJALAN
KAUPPAKAMARI



SAMIEDU



**Etelä-Savon
maakuntaliitto**



**Euroopan unionin
osarahoittama**

