



1 (2)

Lehdistötiedote

5.7.2013

Lapin Kulta Solar Kitchen Restaurantin ympärillä luodaan elokuussa raikasta uutta suomalaista ruokakulttuuria

Maailmankuulun katalaanisuunnittelija Marti Guixen ja Antto Melasniemen visioima, auringon voimalla makuhermoja kutkuttava Lapin Kulta Solar Kitchen Restaurant nousee elokuussa Helsingin Teurastamolle. Mitä tapahtuu kun joukko omintakeisia ruokakulttuurin tekijöitä ja ruokavisionääri Antto Melasniemi kerääntyvät sinne kahdeksi viikoksi luomaan yhdessä uutta suomalaista keittiötä? Vuoden raikkain ja kiinnostavin lounasravintola on auki aurinkoisina päivinä 7.–20.8.

Ryhmä urbaaneja uudistajia, sadonkorjuun sankareita, kaupunkikulttuurin kulinaristeja, eläinperäisen ravinnon eksperttejä ja monia muita edelläkävijöitä kerääntyy Antto Melasniemen kuratoimana jakamaan ideoita ja luomaan yhdessä uutta suomalaista keittiötä. Tulevaisuuden klassikoruuissa tulevat yhdistymään perinteikkäät puhtaat raaka-aineet, raikas näkemys suomalaisesta keittiöstä sekä yhdessä tekemisen riemu.

"Mukaan valittavat ruokakulttuurin edustajat rakentavat kukin omalla tavallaan uutta suomalaista keittiötä, eivätkä he ammarteiltaan välttämättä ole kokkeja, vaan värikäs ja omaperäinen joukko suomalaisen ruuan rakastajia", Melasniemi kertoo.

Tapahtuma tulee varmasti maistumaan, sillä syntyvistä resepteistä nautitaan kahden viikon ajan 7.8. alkaen Helsingin Kellohallin pihalle nousevassa pelkällä auringon voimalla toimivassa ravintolassa. Martí Guixen ja Antto Melasniemen suunnittelema Lapin Kulta Solar Kitchen Restaurant rakennetaan suurten peilimäisten aurinkokeittimien ympärille. Ravintolaa parhaillaan Berliinissä valmisteleva Guixe lupaa, että maun lisäksi myös muut aistit saavat virikettä.

"On aina suuri ilo järjestää Lapin Kulta Solar Kitchen Restaurant Helsingissä ja Suomessa, missä auringon valo on arvokasta kuin kulta. Vielä kiinnostavampaa on kuitenkin nähdä, mitä suomalaisia herkkuja Antto ja hänen ystävänsä saavat aikaiseksi tällä kullalla", sanoo Guixe.

Ravintolassa syntyvällä uuden suomalaisen keittiön reseptipankilla juhlistetaan 140 vuotta täyttävää Lapin Kultaa.

"Raikkaus, suomalaisuus, puhtaat raaka-aineet ja aito tekeminen ovat Lapin Kullan ytimessä. Erityisen tärkeää meille on uusi laadukas olut- ja ruokakulttuuri. Lapin Kulta Solar Kitchen Restaurant tulee jälleen kerran asettamaan riman sille, kuinka mielenkiintoista ja samalla aidosti perinteitä kunnioittavaa ravintolakulttuuri voi olla. 140 vuotta sitten Lapin Kullan tarina alkoi pohjoisilla keskiyön auringon lakeuksilla ja nyt juhlimme merkkipäivää yhdessä auringon kanssa", kertoo Lapin Kullan tuotepäällikkö Pekko Koski.

Lapin Kullan, Martí Guixen ja Antto Melasniemen yhteisprojekti Lapin Kulta Solar Kitchen Restaurant avasi ovensa ensimmäisen kerran Milanon designviikolla huhtikuussa 2011 ja saavutti heti suuren kansainvälisen huomion. Kiertue jatkui sittemmin muun muassa kotimaassa ja Japanissa. Suomessa se palkittiin myös Vuoden Huiput -kilpailun kultahuipulla. Kesän 2013 ravintolan rakennustyöt alkavat elokuun alussa ja avajaisia edeltäen tullaan järjestämään kaikille avoimia aurinkokeittiön rakennusworkshopeja. Tarkemmat tiedot julkaistaan lähempänä tapahtumaa myös Facebookissa.

Lisätietoa:

Antto Melasniemi, antto (at) melasniemi.fi, puh. 040 411 5316

Pekko Koski, Lapin Kullan tuotepäällikkö, pekko.koski (at) hartwall.fi, puh. 040 555 0858, tavoitettavissa 29.7. alkaen

Elina Forss, tapahtuman tuottaja, info (at) lkskr.com, tavoitettavissa 22.7. alkaen, puh. 050 3033528

Median yhteydenotot hartwall@milton.fi

www.facebook.com/LapinKulta

Vapaasti julkaistavat valokuvat ovat ladattavissa:

<http://mediapankki.hartwall.fi/?cart=1836-ckfadjbejf&l=FI>

Lapin Kulta

Lapin Kulta on pohjoisen luonnon raaka-aineista tehty raikas ja täyteläinen olut, jonka juuret ulottuvat 140 vuoden taakse. www.lapinkulta.fi

Antto Melasniemi

Antto Melasniemi on ravintoloitsija, ruokavisionääri ja konseptisuunnittelija, jonka töihin on kuulunut Lapin Kulta Solar Kitchen Restaurantin lisäksi muun muassa pop up -ravintola HEL YES!, joka niitti syksyllä 2010 mainetta Lontoon designviikolla. Hänet tunnetaan myös helsinkiläisistä menestysravintoloistaan Ateljé Finnestä ja Kuurnasta sekä Putte's Bar & Pizzasta ja Kellohallista.

Martí Guixé

Barcelonalaisen Martí Guixén töitä on ollut esillä muun muassa New Yorkin MoMA:ssa, Lontoon Designmuseossa ja Pariisin Pompidou-keskuksessa. "Ex-designeriksi" itseään kutsunut Guixé on työskennellyt muun muassa Alessin, Camperin ja Desigualin kanssa.