



Malta

Tourism Authority

Maatilakokemuksia ja aitoja makuja – maatalousturismi kasvaa Maltalla

Maltan ruokakulttuuria leimaavat pienimuotoinen maatalous, paikalliset raaka-aineet ja perinne, jossa maaseudun rytmit ja maut ovat keskeisessä asemassa ruokapöydässä. Maatalousturismi ja farm-to-table-aloitteet tarjoavat mahdollisuuksia kokea saariston kulinaarinen perintö ja arki läheltä.

Historiallisista vaikutteista paikallisiin erikoisuuksiin

Maltalla paikalliset raaka-aineet ovat keskiössä. Ilmasto suosii tomaatteja, persikoita, veriappelsiineja ja perunoita, kun taas meri tarjoaa kausittaisia kaloja, kuten mietoa ja vähärasvaista lampukia, joka on erityisen suosittu syksyllä. Vuosisatojen historialliset vaikutteet ovat muokanneet eklektisen keittiön, jossa monissa perinteisissä ruoissa on provencelaisista vaikutusta, kuten viinin runsas käyttö mausteena. Samalla italialainen keittiö on näkyvästi esillä ravintoloissa, joissa tarjoillaan sekä pizzeria että pastaa maltalaisittain.

Tunnetuimpia erikoisuuksia ovat pastizzi – rapeat leivonnaiset, jotka on täytetty ricotta-juustolla tai hernepyyreellä – ja rustiikkinen, rengasmaainen fira-leipä, joka on täytetty tonnikalalla, tomaatilla, kapriksilla, oliiveilla ja tuoreilla yrteillä. Usein lisätään paikallisia juustoja ja levitteitä, kuten papulevitettä bigilla. Maltan jokapäiväiseen ruokaan kuuluvat myös kuumat keitot, joissa on vihanneksia ja juustoa, uunissa paistetut runsas pastaruokat ja erilaiset täytetyt vihannekset.

Tuta Agrotourism – kestävä innovaatiota maaseudulla Gozossa

Gozo-saarella, Xlendi rannikkokylän yläpuolella, sijaitsee Tuta Agrotourism – moderni maatilakompleksi, jossa kestävä kehityksen periaatteet ja paikallisesti tuotetut elintarvikkeet ovat keskiössä. Yritystä johtavat veljekset Jochen ja Stephan Tabone, jotka yhdessä muiden perheenjäsenten kanssa ovat luoneet menestyvän viljelyn Gozon kuivasta ilmastosta huolimatta, kiitos hyväksytyin maanalaisen lähteen. Vieraat majoittuvat puutarhojen ympäröimissä erillisissä huoneissa ja saavat ateriat, jotka on valmistettu vain muutaman sadan metrin päässä sijaitsevalla maatilalla tuotetuista raaka-aineista. Vierailijat voivat myös tutustua heidän setänsä lähellä sijaitsevaan maitotilaan ja kasvihuoneeseen.

Ta' Ġingel – perhetraditiot ja aitoja makuja lähellä St Paul's Bayta

Toinen suosittu agriturismikohde on Ta' Ġingel, lähellä St Paul's Bayta. Useiden sukupolvien maatalousperinteiden pohjalta Mark Micallef ja hänen perheensä ovat kehittäneet B&B-majoituksen, jossa painotetaan perhetraditioita ja paikallisesti tuotettuja elintarvikkeita. Maatilan oma gbejna-tuotanto – Maltalle tyypilliset pienet juustot – on keskeisessä asemassa, ja suurin osa Ta' Ġingelin ruokalistasta perustuu oman maatilan ja lähialueen viljelijöiden tuotteisiin. Ateriat tarjoillaan tuoreen leivän, tuoreiden vihannesten, oliivien ja paikallisten viinien kera, ja maatilalla on myös myymälä, jossa myydään maatilan ja ympäröivän alueen herkuja. Ta' Ġingel Bed & Breakfast on suunniteltu tarjoamaan vieraille välitön pääsy maaseutuun ja maltalaisen keittiön makuihin rauhallisessa ja aidossa ympäristössä.

Kontakt (media):

Visit Malta i Skandinavien och Finland

E-post: VisitMalta.Nordic@aviareps.com