

***Hyvä uutiskirjeen saaja,
alkuvuodesta on tulossa mielenkiintoisia tilaisuuksia, joiden päivämäärät kannattaa merkitä muistiin. Katsottavissa myös kooste järjestetystä Italian matkasta!***

**Gluteenittomat kasvit -tilaisuus 23.1.2019 klo 10.00-15.00
Keskisen myllyllä**

Tervetuloa **Gluteenittomat kasvit ja viljelykierto** -tilaisuuteen Keskisen myllylle Vilppulaan (Keskisentie 74, 35700 Vilppula) **23.1.2019 klo 10-15.**

Tiedossa on monipuolista ohjelmaa muun muassa palkokasveista, öljykasveista, gluteenittomasta viljelykierrosta ja puhdaskaurasta.

Lisätietoja tilaisuudesta tulossa lähiaikoina!

**Kuivurista Etelä- ja Keski-Eurooppaan –
Viljan suoratoimitusten mahdollisuudet 5.2.2019 iltatilaisuus
Salossa**

Tervetuloa **Kuivurista Etelä- ja Keski-Eurooppaan – Viljan suoratoimitusten mahdollisuudet** -iltatilaisuuteen tiistaina 5.2.2019 Saloon.

Lisätietoja tulossa lähiaikoina!



Viljatilaisuus kiinnosti osallistujia Huittisissa

Huittisissa järjestettyyn viljatilaisuuteen Kuivurista Etelä- ja Keski-Eurooppaan - Viljan suoratoimitusten mahdollisuudet osallistui kolmattakymmentä henkilöä.

Tilaisuuden alustukset käsittelivät Suomen viljamarkkinoiden tilannetta ja toimivuutta sekä erikoisviljaerien toimitusmahdollisuutta suoraan tilalta asiakkaille Keski- ja Etelä-Euroopan asiakkaille. Tilaisuudessa syntyneestä vilkkaasta keskustelusta voidaan päätellä, että asia oli kiinnostavaa.

Pohjois-Italiaan Bolognan ympäristöön suuntautuva viljelijämatka 6.-9.11.2018

Parikymmentä viljelijää osallistui Gluteenittoman viljelykierron hankematkalle, jolla tutustuttiin Italian maatalouteen gluteenittomien kasvien tuotannon näkökulmasta. Vierailukohteet oli valittu niin, että tiloilla tuotettiin ja jatkojalostettiin omia tuotteita.

Ensimmäinen vierailukohde oli Corbettan riisitila (<https://risocorbetta.weebly.com>), joka kuorii ja pakkaa tuottamansa riisin. Viljelyssä oli seitsemän lajiketta, mustasta riisistä alkaen. Asiakkaina ovat naapurit, ravintolat ja lähikaupat.



Kuorittua, puhdistamatonta riisiä.

Riisipeltojen kasteluvesi tulee Monte Rosa-vuorelta. Riisisadon kerrottiin olevan noin 4000 kg/ha ja riisin hinnan 30-40 €/hehto. Tilan kerrottiin noudattavan agroambientaalista viljelyä, joka paljastui meille tutummaksi ympäristötueksi.

Päivän lounas nautittiin Anzivinon viinitilalla Gattinaran keskustassa. Alue on kuuluisaa viinialuetta, jossa noudatetaan tiukkaa viinin laatua ja määräkontrollia. Menettelyllä estetään tuoteväärennösten mahdollisuutta. Lounaan jälkeen suunnattiin kohti hotellia, jona toimi Agriturismo-maatilamatkailupaikka La Razza.

Toisen päivän ohjelma käsitti vierailun joka toinen vuosi järjestettävään Eima-maatalouskoneinäyttelyyn. Esillä oli niin italialaisia kuin muuallakin valmistettuja koneita. Näyttely paljasti Italian maatalouskonevalmistuksen suuren laajuuden. Koneita oli näytillä parissa

kymmenessä valtavassa hallissa. Näyttillä oli kaikkea käsikäyttöisestä vuoristoon tarkoitettuun pyöröpaalaimesta valtavaan 17 metrisellä pöydällä varustettuun puimuriin. Tosi konemiehenä itseään pitävän unelmakohde.



Ruiskun maavara miehen mitta + puoli metriä.

Näyttelyssä nähtiin myös suomalaista sisua Italian väreissä.

Päivän päätteeksi vierailimme gluteenittomiin ja laktoosittomiin tuotteisiin erikoistuneessa Mamey-liikkeessä. Italian gluteenittomien tuotteiden raaka-ainevalikoima on laaja. Tarjolla on maissia, riisiä, kvinoa ja tattaria. Liikkeen tuotevalikoimasta löytyi kaurakeksejä ja -pastaa. Gluteenittomat tuotteet ovat Italiassa myös apteekkien valikoimissa.



Mamey-myymälän kaurapohjaisia tuotteita.

Kolmannen päivän kohde oli luomutila Le Barberighe-tila Ferraran pohjoispuolella. Viljelyssä on monipuolisesti eri kasveja, mm. eri tyyppin maissilajikkeita, kuoretonta kauraa ja -ohraa, vehnää, spelttiä, rehumaisia ja luomusokerijuurikasta. Tila harjoitti pienimuotoista jatkojalostusta käsitellen 15 ha sadon omaa tuotantoaan. Tila oli tietoinen gluteenittoman tuotannon vaatimuksista ja koska viljelykierto ei ollut täysin gluteeniton ei tuotteita uskallettu myöskään myydä gluteenittomina.



Tilan kuoretonta kauraa ja ohraa.



Maisseja. Punaisen kasvuaika Italiassa 50 päivää.

Päivän toinen vierailukohde oli edellisen tilan lähellä sijaitseva Brogiato Michele luomupuutarhatila. Tilan pääkasvi oli kiivi-hedelmä, jonka korjuu oli vierailun aikana juuri päättymäisillään. Kasvilajivalikoima oli hyvin monipuolinen, mansikkaa, vihanneksia, maa-artistokkaa, soijaa, vehnää ja sorgumia viherlannoitukseen.



Kiivi kasvaa köynnöstävässä puussa.

Viimeisen päivän ohjelmassa oli tapaaminen Italian keliakialiiton edustajien kanssa. Meille

esitetyissä dioissa kotoinen kauramme luettiin samaan kiellettyjen viljojen listaan vehnien, rukiin ja ohran kanssa. Italiassa on arviolta n. 200.000 diagnosoitua keliakikkoa ja 400.000 piilevää, toistaiseksi tunnistamattomana tautia sairastavaa henkilöä. Euroopan tasolla keliakikkoja on n. 7,5 miljoonaa. Italiassa keliakikkoja avustetaan tietyn euromäärän vouchereilla, jotka käyvät gluteenittomien elintarvikkeiden ostoon. Italian keliakiliitto pitää rekisteriä liiton hyväksymistä tuotteista. Monissa kauppojen hyllyn tuotteissa oli ”senza glutine” teksti, mutta vasta liiton hyväksyntä ja merkki takaa tuotteen gluteenittomuuden. Gluteenittomien tuotteiden raaka-aineiden listat tulevat ”lääkärineuvostolta”, jonka suosituksia paikallinen keliakialiitto noudattaa. Tilaisuudessa oli läsnä myös MTK:n vilja-asiamies Max Schulman, jonka mukaan kauran tilanteeseen vaikuttaa kauran maine rehuviljana. Muut raaka-aineet mm. maissit ja riisit ovat Etelä-Euroopassa tutumpia ja näiden asemaa myös suojellaan. Jääntiviljaa vähentävän talven puuttuminen myös vaikeuttaa peltojen pitämistä vieraista viljoista puhtaana. Italialaiset ovat liikemiehiä ja valmistavat kaurapohjaisia gluteenittomia tuotteita vientimarkkinoille, mutta eivät hyväksy tuotteita myytäväksi Italiassa. Tilanne voi olla jatkossa suomalaisen kauran mahdollisuuksien kannalta hyväkin. Kauran ravintoarvo on ”kilpailijoihin” nähden ylivoimainen ja paikallisen laadukkaan puhdaskauran tuotanto on vaikeaa. Menekin edistämiseksi tarvitaan lisää sitkeää vaikuttamista ja oikeaa tietoa päättävillä tahoilla. EU-tasolla kaura hyväksytään gluteenittomaksi raaka-aineeksi.

Matka tarjosi osallistujille hyvän tietopaketin Italian maataloustuotannosta ja maan pohjoisosan runsaiden sateiden ja tulvien myötä käsityksen Italiankin vaihtelevista olosuhteista.

Tarkempi matkakertomus julkaistaan Satafoodin nettisivuilla www.satafood.net lähiaikoina.

Hanketoimijoiden laatimista oppaista *Gluteenittoman kauran siemenkyselyn yhteenveto, Katsaus gluteenittomien tuotteiden markkinatilanteeseen, Gluteenittoman kauran tuotannon laatukäsikirja ja Puhdaskauran tuotanto-ohje 2018 ovat luettavissa [Satafoodin nettisivuilla](http://www.satafood.net).*

Seuraa mitä hankkeessa tapahtuu!

Joko tykkäät Gluteeniton viljelykierto -hankkeen sivuista [Facebookissa?](#)

Yhteystiedot:

Satafood Kehittämisyhdistys ry

Viialankatu 25

32700 Huittinen

www.satafood.net

Jukka Saarinen, kehitysasiantuntija

040 555 3683, jukka.saarinen@satafood.net

