



Mediatiedote 10.2.2016

PIAN TÄÄLLÄ: STREAT HELSINKI 2016

Kansainvälisten katuruokatapahtumien kärkikastiin kuuluva Streat Helsinki järjestetään seuraavan kerran 17.-20.3.2016. Luvassa on sukellus katuruoan valmistusmenetelmiin ja uusiin konsepteihin sekä alueellisiin erikoisuuksiin. Mitä onkaan burgerin tuolla puolen?

Vuonna 2014 Helsinki kaipasi katuruokavallankumousta. Sen sanansaattajaksi perustettu Streat Helsinki villitsi niin kotimaiset kuin kansainväliset katuruokaentusiastit. Vuonna 2015 Streat Helsinki kasvoi yksitoistapäiväiseksi kokonaisuudeksi, joka keräsi yhteen reilusti yli 30 000 katuruoan ystävää ja jonka aikana myytiin yhteensä lähes 55 000 katuruoka-annosta.

Vuonna 2016 hyvää katuruokaa saa Helsingissäkin viikon jokaisena päivänä lähes mihin kellonaikaan tahansa. Katuruokayrittäjät ovat ankkuroituneet ympärivuotisesti kaupunkiin ja Streat Helsingin rinnalle on syntynyt useita itsenäisiä katuruokatapahtumia. Myös erilaiset tapahtumanjärjestäjät ovat ottaneet nykyaikaisen katuruoan olennaiseksi osaksi muun muassa musiikkifestivaalien tarjontaa.

STREAT HELSINKI 2016: FROM REVOLUTION TO EVOLUTION TO SUSTAINABILITY

Streat Helsinki 2016 satsaa katuruokailun seuraavaan tasoon: ekologisuuden ja kestävyuden kehittämiseen, uusien ja upeiden makujen löytämiseen sekä erilaisten valmistustapojen kokeiluun ja kehittämiseen. Neljän päivän aikana luvassa on kolme suurempaa kokonaisuutta sekä niiden ympärille syntyviä sivuannoksia.

Tapahtuma starttaa torstaina 17.3. ja perjantaina 18.3. järjestettävillä Streat Helsinki MASTERS -illoilla. Iltojen aikana katuruokaa lähestytään uusista kulmista kiinnostavien kansainvälisten ja kotimaisten kokkien johdolla. Teemaa avataan raaka-aineiden sekä valmistustapojen kautta ja lopuksi valmistetaan ja nautitaan yhteinen illallinen. MASTERS-illat järjestetään Mothership of Work -hubin tiloissa.

Katuruokafestivaali Streat Helsinki EATS järjestetään Torikortteleissa lauantaina 19.3. klo 11-19. Mukaan hakeneista kuratoidaan tänä vuonna mahdollisimman uraauurtava ja monipuolinen parinkymmenen myyjän joukko, joka esittelee maistelijoille uusia ruokalajeja, uusia valmistustapoja tai uusia kokonaiskonsepteja. Jokaiseen menuun on kuuluttava myös maistelukokoisia annoksia.

Sunnuntaina 20.3. palataan katuruoan juurille eli retkieväisiin ja ulkotulilla valmistettavaan ruokaan. Streat Helsinki GRILLS rantautuu kaupungin pysyville ja potentiaalisille grilli- ja piknikpaikoille, joilla tuunataan eväitä vierailevien kokkien kanssa. Tavoitteena on paitsi iloinen yhteinen ulkoilupäivä myös kokemusten kerääminen retkiruokailun kehittämiseksi.

STREAT HELSINKI EATSIN MYYJÄPAIKKOJEN HAKU ON NYT AUKI

Streat Helsinki EATSiin valikoidaan tänä vuonna aiempia vuosia suppeampi määrä myyjiä, joilla kaikilla on oltava yhteinen tekijä: uutuus. Uutuus voi olla annos, kokonaiskonsepti tai vaikkapa valmistustapa. Lisäksi jokaisen toimijan menuun on sisällyttävä maisteluannoksia. Ravintoloilta edellytetään myös biohajoavien astioiden käyttöä tai muuta ekologista tarjoiluratkaisua.

EATS-myyjien haku on avoinna sunnuntaihin 28.2. asti. Lisätietoa myyntipaikkojen kriteereistä, hinnoista, varustuksesta ja palveluista löytyy Torikorttelien verkkosivuilta (www.torikorttelit.fi).

TAPAHTUMAINFO TÄYDENTYY STREAT HELSINGIN VERKKOSIVUILLA

Streat Helsingin uudistetut verkkosivut aukeavat taas viikolla 7 osoitteessa streathelsinki.com. Lisätietoja MASTERS-illoista ja GRILLS-päivästä luvataan helmikuun loppuun mennessä.

Streat Helsinki tähtää katuruokakulttuurin ylistämiseen ja Helsingin viihtyvyyden parantamiseen. Tavoitteena on myös eri toimijoiden välisen yhteistyön ja ymmärryksen lisääminen niin kotimaassa kuin kansainvälisesti. Streat Helsingin pääyhteistyökumppani on Maa- ja metsätalousministeriö.

LISÄTIEDOT

- facebook.com/streathelsinki
- Valokuvat: streathelsinki.com
- Streat Helsinki EATS: vastaava tuottaja Anna Pakarinen, anna.pakarinen@torikorttelit.fi, 050 588 2561
- Streat Helsinki MASTERS: Nina Ruotsalainen, nina@mow.fi, 040 765 9387
- Streat Helsinki GRILLS: Helsingin kaupungin ruokakulttuuristrategi Milla Visuri, milla.visuri@hel.fi, (09) 310 29019