

Tiedote 31.1.2019

Suomalaisten ja asiantuntijaraadin suosikki löytyi kalakukoistaan ja muikuistaan tunnetusta Kuopiosta **Ravintola Isä Camillo tarjoaa Suomen parasta kalakeittoa**

Suomen parasta kalakeittoa tarjoavan ravintolan tittelin on saanut kuopiolaisravintola Isä Camillo. Suomen Gastronomien Seuran ja Pro Kalan järjestämään kisaan saatiin yli kolmesataa ehdotusta eri puolelta Suomea. Finaaliin yltäneiden ravintoloiden joukosta Isä Camillon bouillabaisse hurmasi asiantuntijaraadin herkullisuudellaan ja keittotaidon korkealuokkaisuudellaan. Parasta kalakeittoa tarjoavan ravintolan valinta juhlistaa Kansallista kalakeittopäivää, jota vietetään tiistaina 12.2.

Suomen vanhin ruokaseura on valinnut yhteistyössä Pro Kala ry:n kanssa Suomen parhaan kalakeittoravintolan. Tittelin nappasi kuopiolainen ravintola Isä Camillo suosituilla bouillabaissellaan.

”Bouillabaisse on yksi listamme pitkäaikaisista suosikkiannoksista, eikä sitä poisteta listalta, vaikka muut annokset vaihtuvatkin sesonkeja seuraten. Keitto pohjautuu klassiseen bouillabaisseen, ja sen salaisuutena on pitkään hiottu liemi ja makujen tasapaino. Tuoreiden äyriäisten ja lohen lisäksi käytämme keitossa Kallaveden kuhaa tai muuta paikallista järvikalaa”, kertoo voittoisan keiton kehitellyt keittiömestari **Sami Kinnunen**, joka on hääriänyt jo 20 vuotta Isä Camillon keittiössä.

Ehdotuksia parasta kalakeittoa tarjoavasta ravintolasta kerättiin yleisöltä joulutammikuussa, ja niitä saatiin määräaikaan mennessä yli kolmesataa kaikkialta Suomesta. Gastronomien kolmihenkinen raati kiersi maistelemassa kahdeksan finaaliin yltäneen ravintolan annokset eri puolella Suomea.

Herkullisuus ja gastronomiset yksityiskohdat hurmasivat raadin

Isä Camillon bouillabaisse hurmasi asiantuntijaraadin herkullisuudellaan ja keittotaidon korkealuokkaisuudellaan. Asiantuntijaraadin puheenjohtaja, Suomen Gastronomien Seuran varapuheenjohtaja **Joni Kiiski** on tyytyväinen yleisövihiiden runsaaseen määrään, ehdotettujen ravintoloiden ja keittojen monipuolisuuteen sekä suomalaisten ravintola-asiakkaiden yksityiskohtaisiin kuvauksiin suosikeistaan.

”Kalakeitto tarjoaa rajattomat mahdollisuudet korkean keittotaidon osoittamiseen. Ravintolamme tarjoavat kalakeittoja niin perinteisellä kuin modernilla tavalla. Keiton herkullisuus pohjautuu sen liemeen. Kalan tuoreus, oikeaoppinen käsittely ja kypsennys viimeistelevät huippuluokan kalakeiton. Isä Camillon bouillabaissessa gastronomiset yksityiskohdat toteutuvat erityisen hienolla tavalla”, Kiiski hehkuttaa.

”Kilpailun suosio ja ehdotusten monipuolisuus yllätti meidät iloisesti! Kalakeiton asema suomalaisten suosikkikeittona tuli osoitetuksi myös tällä tavoin. Tästä on ilo lähteä kohti Kansallista kalakeittopäivää”, Pro Kala ry:n toiminnanjohtaja **Katriina Partanen** iloitsee.

Kansallista kalakeittopäivää vietetään tiistaina 12.2. Vuosittain helmikuun toisena tiistaina vietettävän kalakeittopäivän tavoitteena on innostaa koko Suomi kalasopan ääreen. Tänä vuonna Kalakeittopäivä houkuttelee makumatkalle maailman ympäri teemalla *Kalakeittoa kaikista keittiöistä*.

Ravintola Isä Camillon keittiömestari Sami Kinnunen - Kolme vinkkiäni herkulliseen kalakeittoon

- 1) Liemi on keiton sielu.
- 2) Muista makujen tasapaino.
- 3) Kala lisätään lopuksi. Varo ylikypsentämistä.

Lisätietoja:

Katriina Partanen, toiminnanjohtaja, Pro Kala
Puh. 0400 827 277, katriina.partanen@prokala.fi
www.prokala.fi

Joni Kiiski, varapuheenjohtaja, Suomen Gastronomien Seura
joni.kiiski@gastronomit.fi

Niina Huttunen, ravintolapäällikkö, Ravintola Isä Camillo
Puh. 017 5810 450, niina.huttunen@isacamillo.net
www.isacamillo.fi

Pro Kala ry on kalan asialla. Yhdistys tiedottaa, tuottaa materiaalia ja järjestää erilaisia tilaisuuksia ja tempauksia. Pro Kalassa on mukana koko kalan ketju vedestä ruokapöytään saakka. Kala – helppoa, hyvää ja herkullista!