

*This is an electronic reprint of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.*

***Please cite the original version:***

Samuel Pettersson (2019). *Nypotatisfestival i Bromarv*. Svängrum (September).

# Nypotatisfestival i Bromarv

Vi har ett ordspråk hemma i Esse som svar på frågan om maten var god? ”Jåå, he va goa mat! Ja ååt sjuutto pääror!” (sjutton potatisar, för den oinvidge!) Potatis är ett av våra viktigaste livsmedel! Efter, eller kanske jämte, rågröd och gröt är det ganska långt vad våra fäder livnärde sig på. Fortfarande finns det bland oss såna som inte riktigt känner att de fått nån mat under dagen om man inte fått potatis. Så potatis som är ett så ordinärt baslivsmedel är det värt att fira med en festival, kan man undra?



Det tyckte i alla fall vi på Novias projekt Matregion Nyland som stod som huvudarrangör för nypotatisfestivalen i juni på Bromarv torg, tillsammans med Bromarv Byaråd. Huvudidén bakom festivalen var att göra en sensorisk jämförande studie mellan samma potatissort från ett antal olika växtplatser för att få reda på om terroir-begreppet går att applicera på nypotatis!

I vinvärlden har terroir, dvs. om och hur växtplatsens hela dynamik påverkar smaken i vin, länge varit ett viktigt begrepp och varit till stor hjälp i att utveckla vinkultur och kvalitet. Till vårt test fick vi in potatissorten Jussi från fem växtplatser i västra Nyland; Bromarv, Tenala, Svartå, Pojo och Ingå. Den sensoriska panelen leddes av ingenjörstudent Riina Wallenius från Metropolia yrkeshögskola under ledning av sin lärare Pia-Tuulia Laine. En möjlighet var naturligtvis att allt skulle smaka mer eller mindre likadant eftersom den kanske viktigaste faktorn i utvecklandet av smaken i nypotatis är mängden vatten potatisen får. Men enligt de första förhandsbeskeden fanns det ändå vissa smakskillnader! Hur de korrelerar med växtplatsen vet vi först när vi får jordanalyserna från labbet, samt efter intervjuer med odlarna om ungefärliga mängden vatten potatisen fått mm. Spännande väntans tider!

I sensorikpanelen satt Ari Ruoho, köksmästare på restaurang Nokka, Riitta Mustonen från Maaseudun Tulevaisuus, Nick Victorzon, kock och krögare från Ekenäs och Anna-Maria Niskanen, hushållslärare och kock också från Ekenäs.

Förutom sensorikarbetet hade Yrkeshögskolan Novia ett tält med info både om potatis och Novia, fyra Raseborgsköksmästares svinnrecept, en gissningstävling och, framförallt, allmänhetens omröstning om dagens godaste nypotatis! Och vi har ett resultat: potatissorten Annabelle vann omröstningen med 70 procent av rösterna, Jussi på andra plats och Timo fick bronset!

Men som sagt det var just den dagens godaste potatis från Bromarv. Har vi lyckats med sensoriktestet kan det hända att vi lär oss mer och mer om vilka jordar och växtplatser som gynnar vissa smakegenskaper och potatissorter. Och ett tips till allmänheten: gör ditt eget sensoriktest! Köp olika sorter från din lokala odlare och testa med familj, vänner och grannar och ge denna ärorika och goda knöl det fokus den förtjänar! Länge leve potatisen!

Skribent: Sam Pettersson, projektledare Matregion Nyland, Yrkeshögskolan Novia Bilder: Romi Rancken

Texten har publicerats i **Svängrum e**, september 2019:

<http://svangrum.sofuk.fi/newsletter/index.php/24-2019/september/100-reportage-fran-nypotatisfestivalen-i-bromarv-15-6>