

Kauppätieteiden kandidit Italiassa, Piemontessa vuonna 2015

I ryhmä perjantai - maanantai 25. - 28.9.2015

II ryhmä torstai - sunnuntai 1. – 4.10.2015

1. matkapäivä

Raportoijat: Raili ja Jarmo Leppiniemi (1. ryhmä)

Viideltä ylös ja kahdeksalta ilmaan, se oli sellainen kandidien syysperjantai. Saavuimme kentälle ja hoitelimme itsemme lentokoneeseen ilman kaitsijaa. Kokeiluluontoisesti viinimatkojen historian ensimmäistä kertaa lähdimme reissuun omavastuisesti: kaikki selviytyivät testistä.

Milanon lentokentällä oli vastassa oppaamme Virpi Ekstedt. Opas osoittautui hyväksi, matkahistoriamme parhaimmiston kuuluvaksi. Hän oli pätevätytynyt kandioppaaksi olemalla Italiassa vuodesta 1977, ollut myös hiihto-oppaana sekä opiskellut arkeologiaa ja kieliä.

Lentokentältä ajettiin Torinoin. Matkalla kuulumme perustiedot Italiasta, Piemontesta ja Torinosta. Piemontessa asuu yli 4 miljoonaa Italian 61 miljoonasta asukkaasta, näistä Torinossa lähes miljoona. Piemonte on Alppien juurella oleva hallinnollinen alue (pied = jalka, monte = vuori). Po-joki virtaa alueen läpi. Sen pääkaupunki on Italian vanha pääkaupunki Torino (sitten Firenze, nytemmin Rooma). Vuoristoa alueen pinta-alasta on 40 %. Piemontessa on useita laskettelu- ja hiihtokeskuksia. Alue on merkittävä viinin tuottaja, se tuottaa myös vehnää, riisiä ja maissia. Piemonte on myös tärkeä teollisuusalue. Torinossa sijaitsevat mm. Fiatin tehtaat. Alueen historiaa kuvaa valtavaan vanhaan autotehtaaseen rakennettu kongressikeskus, ravintola, automuseo ym.

Tiestö ja rataverkosto ovat hyvät. Sen ansiosta välimatkat kohtuullisia, esimerkiksi Torinosta Roomaan pääsee junalla viidessä tunnissa. Maksulliset moottoritiet ovat pääasiassa osakeyhtiöiden omistamia. Hinta autoilijalle on noin 30 senttiä kilometriltä.

Paikalliset ovat kiinnostuneita urheilusta, kuten pyöräilystä ja aivan erityisesti jalkapallosta. Talviolympialaiset olivat Torinossa vuonna 2006. Tunnettuja jalkapalloseuroja ovat torinolaiset Juventus FC ja Torino FC. Pärjätäkseen paikallisten kanssa pubissa small talkissa jalkapallosta on tiedettävä aika paljon. Turismin puolella kaupungin vetonaula pyhiinvaeltajien kaupunkiin tuova pyhäinjäännös on Torinon kääreliina: tyydyimme kuulemaan siitä.

Torinossa jalkauduimme lounaalle ravintola Pastificio Defilippissä. Tästä alkoi matkan tärkein ajanviette: syöminen. Vuosien varrella viininjuontipainotteisuudesta on siirrytty mässäilyn suuntaan. Ruoka oli yleensä hyvää, joskus erinomaista – aloitus tällä asteikolla kerrassaan keskinkertainen.

Kun oli syöty, lähdimme oppaamme ja paikallisoppaan Manuelan kanssa kaupunkikävelylle. Käytössä oli tekniikka: kuulumme oppaan puheen kuulokkeesta, joten aina ei tarvinnut kerääntyä oppaan ympärille kuullakseen. Periaatteena oli tutustua ravintolaan ja kirkkoon sisältä, museoon ulkoa. Kuljimme mm. Museo Egizio di Torinon ja samalla yhden maailman parhaan Egyptin historian kokoelman ohi.

Ulkoapäin tutustuimme Savojin kuningashuoneen palatsiin, Palazzo Reale di Torinoon. Kävimme sen viereisessä mystiseksi rakennetussa Medici-suvun kahdeksankulmaisessa San Lorenzon kirkossa. Mystiikkaa luovat mm. alttaria kohden vaalenevat marmoripylväät ja monet kätkeytyt, valossa paljastuvat maalaukset.

Kierros päättyi Peppinon ulkoilmakahvilaan ja siellä nautittuun suklaiseen Bicerin kahviin. Jotkut nauttivat lisäksi matkan ensimmäisen gt:n tai muun piristeen. Ilta oli vapaa. Moni päätyi oman hotellin erinomaiseen baariin: siellä ei tarvinnut tyytyä tilaamaansa juomaan, sen ohella tarjoilija kantoi pöytään valikoiman suklaata, leivonnaisia ja pähkinöitä. Ensimmäinen päivä oli näin koettu: nähty, syöty ja juotu.

2. matkapäivä

Raportoijat: Leena ja Pentti Lindén (2 .ryhmä)

Sateisen päivän aamuna matkamme suuntautui Montà d'Albaan. Piemonte tarjoaa monia herkkuja, mutta nyt saimme tutustua herkkujen aateliin, valkoisiin tryffeleihin Paolon ja hänen tryffelikoiriensa opastuksella. Vaikka tryffelimetsästys olikin näytösluontoinen Paolon innostus, suorastaan "hengenpalo" kertoi omaa kieltään italialaisen vahvasta uskosta omaan tekemiseen ja yhden henkilön osuudesta pitkässä vuosipolvien ketjussa.

Illtapäivällä tutustuimme Marchesi di Barolon perinteiseen viinitilaan. Edellisistä viinimatkoista jo tutuksi tullut viinin valmistusprosessi kertaantui tälläkin tilalla. Maisteltujen viinien joukossa meitä miellytti kevyt 5%:n jälkiruokaviini, jonka valitsimme kotiin vietäväksi.

Toinen tutustumiskohteemme oli moderni Cascina Chiccon viinitila. Tilalle oli tehty mittavia rakennusinvestointeja. Rakennuksella oli työskennellyt kymmenen muuraria ihailtavalla ammattitaidolla kymmenen vuotta. Suomalaiset kauppatieteilijät laskeskelivat, kuinka paljon viiniä olisi myytävä, jotta toiminta olisi kannattavaa. Mutta italialainen ei ajattele niin kuin suomalainen. Kyse ei ole kvartaalitaloudesta, vaan pitkästä sukupolvien ketjusta ja tulevista sukupolvista.

Illastimme Torinossa Circolo dei Lettori ravintolassa. Tämä "kirjatalo" ja taitelijaravintola sijaitsee 1600-luvun palatsissa, jossa yhden Michelin tähden kokin piti loihkia meille paikallinen, moderni illallinen. Epäilimme, oliko tähti jo sammunut vai oliko kokki lomalla, mutta kuten VR:stä muistamme: "Matkalla maistuu huonompikin ruoka." Ainakin mukavassa seurassa.

Sateesta huolimatta oikein mukava päivä!

3. matkapäivä

Raportoijat: Marja Virta ja Jouko Laitinen (1. ryhmä)

Vierailumme kohde sunnuntaina oli Riikka ja Jyrki Sukulan Viinitila Serralunga d'Alban kylässä. Roberto tuli hakemaan meidät bussilla klo 9:30. Tie kulki jo tutuksi käyneen Langhen alueen kukkuloilla. Oppaamme Virpi oli kertonut alueen olleen vielä 60- ja 70 -luvulla erittäin köyhää, mutta viiniviljelyksen myötä asukkaat olivat vaurastuneet ja sen huomasi taloista ja viinitarhojen laajuudesta.

Virpi kertoi meille myös **Paavi Franciscuksesta**, joka on hyvin suosittu ja suorasanainen, puhuu korruptiosta ja rahan ahneudesta. Paavi on avannut kauan kiinni olleita ovia myös Vatikaanin sisällä. Hän osaa puhua kansan kielellä arkipäivän asioista ja hänellä on lahja lähestyä ihmisiä. Paavi on kotoisin Argentiinasta ja on jalkapallohullu. Hän on kuulemma nähnyt kaikki suosikkijoukkueensa ottelut 60 vuoden ajalta. Hän luki yliopistossa insinööriksi ja oli kihloissa, mutta molemmat jäivät kesken. Franciscus sai uskonnollisen kutsun päälle 30 -vuotiaana. Hän ei kuulunut Vatikaanin hoviin vaan toimi Buenos Airesin piispana. Paavi asuu nunnien luona ja karkailee joskus pikku Fiatillaan kaupungille. Hän on raottanut ovea eronneille katolilaisille henkilöille. Avioliitto on edelleen Pyhä Sakramentti katolisessa kirkossa. Jotkut papit kieltäytyvät kastamasta eronneiden lapsia. Paavi on julistanut omana kantanaan "Emme ole tulleet tänne arvostelemaan vaan tukemaan". Avioero tuli Italiassa voimaan 1978 kansanäänestyksen tuloksena, mitä katollinen kirkko ei ole koskaan hyväksynyt. Sama pätee aborttiin, jota koskeva laki tuli voimaan 1982. Naisen paikka on edelleen kotona. Avioeron hyväksymisen yhteydessä määriteltiin, että naisen elintaso ei saa laskea eron johdosta ja tästä syystä monella ei ole varaa mennä uudestaan naimisiin. Lakia rustataan nyt uusiksi. Abortit hoidetaan usein ulkomailla, veroja kierretään, jos vain mahdollista. Sosiaalipalvelut eivät ole samalla tasolla kuin Suomessa. Sodan päätyttyä Italia sai Marshall apua Yhdysvalloilta. Alkoi sisäinen liikenne etelästä pohjoiseen ja perheyhteisöt hajosivat. Viranomaisten kanta on kuitenkin "perhe huolehtikoon itsestään".

Matkaan kului 1,5 tuntia, joten Virpille jäi vielä aikaa kertoa Italian koululaitoksesta. Koulut ovat joko valtion laitoksia, katolisia kouluja tai yksityisiä. Valtion kouluissa maksut ovat halvimpia, luokat suuria ja opettajat usein lakossa. Katolisissa kouluissa nunnat hoitavat kaiken. Opetus on korkeatasoista ja kuri kova. Yksityisiä kouluja on paljon, mm. englantilaisia ja ranskalaisia kouluja. Lisäksi löytyy vanhoja instituutioita erityiskouluina. Nykyisin painotetaan englannin kielen osaamista. Koulu aloitetaan 6 vuotiaana ja oppivelvollisuus kestää yhteensä 13 vuotta. Jos vanhemmilla on varoja, lapsi voi jatkaa yliopistossa, jossa lukukausi maksu saattaa olla 500 €. Opinnoissa jälkeen jäämisestä seuraa sakkoja. Stipendejä voi hakea, opintolainoja ei ole. Moneen paikkaan pääsee yo-todistuksella. Kandin arvosanan suorittaminen oikeuttaa käyttämään Dottore –titteliä. Meitä oli siis matkalla melkoinen joukko Dottoreita.

Sukulan viinitilan lähestyessä Virpi valisti meitä vielä yksityisyrittäjien veroista ja maksuista sekä viinitilojen työvoiman käytöstä ja maksuista. Tiloilla tarvittavan työvoiman määrä vaihtelee prosessin eri vaiheissa. Ensijaisesti työllistetään oma perhe, sen jälkeen naapuritilalliset vuoroin vieraissa periaatteella ja sadonkorjuun aikaan väliaikaisella työvoimalla, jolle maksetaan mieluiten pimeästi, jotta vältytään veroilta ja muilta maksuilta.

Saavuimme Sukuloiden tilalle yhdentoista maissa. Bussi joutui jättämään meidät parin sadan metrin päähän tien kapeuden ja kääntymisvaikeuksien vuoksi. (Kakkosryhmän visiitillä kuski-Roberto uskalsi jo peruuttaa bussin aivan loppuun asti talon pihalle!) Jyrki ja Riikka olivat meitä pihalla vastassa ja toivottamassa jokaisen kädestä pitäen tervetulleeksi. Sen jälkeen Riikka tarjosi lasilliset oman tilan Contratto Millesimato 2010 kuohuviiniä. Sitä siemaillessa oli rattoisaa kuunnella Jyrkin värikästä kertomusta siitä, miten he olivat päätyneet viinin valmistajiksi Italiaan. Sen jälkeen ryhmä jaettiin kahteen osaan. Miehet komennettiin keittiöön Jyrkin johdolla ja naiset Riikan opastamana ensin maistelevaan viinejä ja sen jälkeen kuulimme miten kaikki alkoi ja mitä kaikkea viiniviljelyyn liittyy ja kuinka pitkäjänteistä työ on. Riikka ja Jyrki olivat jo kauan tuoneet viinejä ravintoloihinsa Suomessa. Italiassa viinintuottajat kertoivat heille, että 90 prosenttia viinin laadusta syntyy tarhalla. Vierailijoille ja asiakkaille esitellään kuitenkin pelkästään viinikellareita ja -tynnyreitä. Halusimme oppia, miten viljellään hyvää viiniä, Riikka Sukula muisteli. He olivat menneet naimisiin 2003, löysivät sopivan kokoisen ja hintaisen viinitilan ja aloittivat pari vuotta kestäneet oston ja hintaan liittyvät neuvottelut. Vuonna 2005 tehtiin kaupat ja aloitettiin yli 200 v vanhan taloröstellön korjaaminen asuttavaksi.

Keittiössä miehet ja naiset valmistivat vuorotellen 2-3 hengen pienryhmissä seitsemän sortin alkupalat. Jyrki oli varannut alkupaloja varten mm kieltä, pinaattia, selleriä, sipulia, persiljaa, viiriäisiä, paprikkaa, rukolaa, erilaisia öljyjä ja mausteita. Olin itse pienryhmässä, jonka tehtävänä oli valmistaa viiriäissalaatti. Meitä oli siinä ryhmässä kolme rouvaa ja tehtävä oli kaikille uusi. Jyrki tuli pyynnöstä auttamaan ja näytti, miten pienestä linnusta irrotetaan rintapalat. Sen jälkeen ne maustettiin suolalla, pippurilla ja timjamilla. Lopuksi pienen pienet rintapalat käärittiin yksitellen ilmakeivattuihin kinkkusiivuihin. Paistettiin rosmariinivoissa molemmin puolin ja asetettiin tarjolle nektariini–rukola pedille. Oliiviöljyllä viimeisteltiin sekä salaattit että lihat. Parin tunnin rupeaman jälkeen siirryimme pihalle katettuihin pöytiin ja aloitimme tekemiemme alkuruokien maistelun. Olematta puolueellinen minun täytyy sanoa, että viiriäissalaatti oli ehdottomasti paras alkupaloista. Samalla Jyrki valmisti tarjoilupöydän ääressä varsinaisen lounaan risottoa, pastaa ja haudutettua lihaa. Riikka hoiti viinin ja ruoan tarjoilun. Ruoan yhteydessä maistelimme kolmea eri viiniä. Jälkiruoaksi saimme tryffelikahvia ja grappaa.

Lopuksi kaikilla halukkailla oli mahdollisuus ostaa jo mainettakin saavuttanutta Sukulan Baroloa. Meidän postiluukustamme pitäisi jossain vaiheessa saapua 6 pullon laatikko. Riikka ja Jyrki Sukula omistavat Bel Mondo Wines nimisen viinien maahantuontiyrityksen. Se on keskittynyt italialaisten viinien maahantuontiin.

Tämä ”Sukulointi” oli ehdottomasti paras vierailukohde tällä matkalla. Mikä on parempaa yhteisöllisyyden kehittämistä kuin yhdessä tekeminen ja erityisesti ruoan yhdessä valmistaminen ja syöminen.

Lähdimme tunnin myöhässä ajamaan kohti Pessionen kylää lähellä Torinoa. Casa Martinin kanssa oli sovittu vierailukäynti ja nuori innokas esittelijä joutui panemaan parastaan ehtiäkseen selostaa meille kaiken puolesta tunnissa, kun ohjelmassa siihen oli varattu tunti. Juomatalo Martinin tehdas ja museo olivat kooltaan suuria ja siistejä. En ole aikaisemmin nähnyt yhtä suurta juomakulttuuriin liittyvien esineiden näyttelyä. Kävimme pikakävelyä museo-osuuden läpi ja päädyimme maisteluhuoneeseen, jossa sitten kuulimme miten Martini nousi maailman maineeseen. Saimme maistettavaksi neljää eri laatua, joista ainakin minun oli vaikea valita suosikkiani.

Martinilla on töissä 180 henkilöä ja se on nykyään osa Bacardi yhtiötä (USA). Lähdimme jatkamaan matkaa ja olimme hotellilla 19:30 ja sovimme illalliselle lähdön 15 min myöhemmäksi, jotta matkalaiset ehtisivät käydä suihkussa ja vaihtaa vaatteita.

Perinteikäs paikallinen La Badessa ravintola sijaitsi vanhassa renessanssityylisessä "Palazzossa", n. 500 m hotellista ja sillä oli paikallinen, perinteinen keittiö. Meidän 28 henkilön ryhmämme valloitti hetkessä ravintolasta puolet. Ravintolan tarjoilijat, jotka olivat kaikki miehiä, olivat pukeutuneet papin asuun.
<http://www.labadessa.net/>

Virpi kävi eri pöydissä kertomassa ravintolaan liittyvän tarinan rikkaan perheen nuorimmasta tyttärestä, joka meni luostariin jäätyään osattomaksi vanhempiansa omaisuudesta, rakastui mieheen ja jätti luostarin. Mies kuoli ja nainen palasi luostariin. Tämän tarinan kuultuamme ymmärsimme ravintolan uskonnollisävytteiset taulut, patsaan ja tarjoilijoiden papinkaulukset.

Ruoka oli erinomaista ja melkein kaiken jaksoi syödä, vaikka vatsa oli vielä pullollaan Sukulan tilan antimia. Palasimme hotellille ja melkein kaikki onnistuivat ohittamaan hotellin baarin houkutukset, mutta kyllä sieltä pieni ryhmä löytyi. Heidän onnekseen baari suljettiin klo 24.

Monet osallistujista valittelivat kiirettä ja yleisestikin sitä, että viinimatkojen päivät laitetaan täyteen eri kohteita eikä huomioida käynneillä luonnostaan tapahtuvia aikataulujen lipsumisia ja bussilla siirtymisen viiveitä, puhumattakaan osallistujien tarpeesta levätä ja peseytyä ennen iltamenoa. Osa porukasta kaipasi myös mahdollisuutta käydä ostoksilla ja viettää kohteessa omaa aikaa. Lupasin viedä terveiset perille tämän raportin lopussa.

Netistä löydetty AVAINTIEDOT:

Nimi: Jyrki Sukula

Synty: 1965

Ammatti: Kokki, yrittäjä, tv-esiintyjä, kanafarmari, viinitilallinen

Perhe: Vaimo Riikka ja tyttäret Anna, 22, Alma, 7, ja Helmi, 5

Asuu: Italian Piemontessa

Ura: Tuli tunnetuksi ruokaohjelmista. Luotsannut catering-palvelua ja ravintoloita sekä julkaissut keittokirjoja. Toimi HK Ruokatalon luovana johtajana 2006-2011.

Ajankohtaista: Päätyö Naapurin Maalaiskana -tuotteiden kehitys, myynti ja markkinointi. Hotellit kuntoon, Jyrki Sukula! -ohjelma alkoi 10. syyskuuta Nelosella.

.....
PS Jyrki tuli Helsingistä Milanoon samalla koneella kuin me ja muutamat meistä kävivät tervehtimässä häntä jo etukäteen lähtöportilla ja kertomassa keitä olemme.

4. matkapäivä

Raportoijat: Seija ja Risto Turunen (2. ryhmä)

Heräsimme aurinkoiseen aamuun! Sadetta olikin tullut melko runsaasti edellisenä iltana. Onneksi ei kuitenkaan sellaisia määriä kuin Ranskan Rivieralla, jossa oli liki 20 ihmistä jopa menehtynyt saman matalapaineen aiheuttamissa myrskyissä.

Vähän ähky olo vielä aamulla johtuen edellisen päivän runsaista antimista sekä Sukulan tilalla (joka oli matkan kohokohta) sekä matkan parhaasta illallisesta luostariravintolassa.

Kävimme aamiaisen jälkeen katsomassa Torinon maratonin lähdöt. Kaikista hauskin oli pienten lasten lähtö, vaikka jotkut kyllä näyttivät ottavan asian liiankin vakavasti. Kuskin ja oppaan edellisen päivän selvitystyön ansiosta pääsimme vaivattomasti ajamaan ulos kaupungista, vaikka kaupunkimarathon oli menossa.

Matka suuntautui Po-joen laaksossa sijaitsevaan Livorno Ferrariksen -kylässä sijaitsevaan riisimuseoon, jossa tutustuttiin 1900-vuosisadan alun riisiviljelyyn ja asumisolosuhteisiin. Samalla nähtiin laajat riisiviljelmät, joilta tänä päivänä saadaan korkealaatuista risottoriisiä. Useimmille meille oli yllätys, että jopa 80 % Euroopan risottoriisista tulee tältä alueelta. Samaisena sunnuntai-iltana tuli ihan sattumalta Ylen Teemalta elokuva Katkeraa Riisiä, jonka matkalaiset varmaan katsoivat Areenalta kotiin palattuaan. Elokuva oli kuvattu näissä maisemissa ja asumuksissa ja siitä sai jonkinlaisen aavistuksen siitä, millaista naisten elämä oli tuolloin sen 40 päivän ajan vuodessa, jonka he olivat riisiviljelmillä töissä. Nykyisin tilalla kaikki on tietysti viimeisen päälle koneistettu, joten maksimissaan 500 naisen sijasta riittää 6 maatilalan työntekijää ja 15 markkinoijaa. Museossa oppaanamme oli 70-vuotias Mario, joka on viettänyt koko elämänsä ko. tilalla ja sen ympäristössä. Hän oli saanut tehtäväkseen vaikuttavan museon kokoamisen. Omakohtaiset kokemukset selvästi vaikuttivat siihen antaumukseen ja intohimoon, jolla hän suhtautui oppaan työhönsä. Taustalla oleva atomivoimala herätti meissä kyllä vähän kysymyksiä, mutta se ei kuulemma ollut enää käytössä.

Aivan erinomainen lounas syötiin paikallisessa Michelin-mainintoja saaneessa ravintolassa, jonne meistä kukaan ei olisi osannut omin päin hakeutua.

Bussimatkan aikana aivan erinomainen oppaamme Virpi Ekstedt kertoi mm. Italian politiikasta. Pääongelmana lienee eduskunnan 35 puoluetta ja lyhytaikaiset hallitukset. "Italiaa ei ole vaikeaa hallita, se vaan on turhaa", sanoi jo Mussolinikin aikoinaan.

Lopuksi roikuttiin lentokentällä, oltiin hyvissä ajoin, mutta lento oli puolisen tuntia myöhässä.

Oli tosi mukava matka, yksi parhaista viinimatkoista, joita tämän kirjoittaja (ja puoliso) on tehnyt.

Tämä on kolmas perättäinen matkaraporttini! Matkaseuralaisten mielestä olisi aika ruveta lottoamaan, kun on niin 'hyvä' arpaonni. Sääntömuutos voisi kuitenkin olla paikallaan: tällä määrällä voisi varmaan saada jo raportointivapautuksen, ainakin yhden matkan ajaksi!? Vai mitä Kristiina?

Kiitos kaikille taas kerran mukavasta matkaseurasta!