



**SAVONLINNAN  
OOPPERAJUHLAT**



**INSPIRAATIOITA  
OOPPERATEEMAIISIIN  
RAVINTOLA- JA  
KAHVILA-ANNOKSIIN**



## SAIMAA REGION OF EUROPEAN GASTRONOMY 2024, TASTE SAIMAA

Tämä ideavihko on toteutettu kaikille Savonlinnan ja lähialueiden kahviloille ja ravintoloille vapaaseen käyttöön inspiroimaan uusia oopperajuhlateemaisia annoksia ja menuita sekä tarinallistamaan niitä.

Kaikki oopperateemaisia annoksia tai kahvilatuotteita toteuttavat kahvilat ja ravintolat tuodaan esiin Saimaa lautasella -hankkeessa tehtävään ravintola- ja kahvilakarttaan, joka

julkaistaan kesäkuussa ja jaetaan niin kaikille matkailijoille kuin Oopperajuhlien yleisölle.

Oopperajuhlille saapuu n. 65 000 vierasta heinäkuussa 2024 ja kaikki vieraat viettävät aikaansa myös kahviloissa ja ravintoloissa oopperajuhlamatkansa aikana. Tehkäämme yhdessä matkasta ikimuistoinen elämys- ja makumatka Saimaalle.



---

## OOPPERA JA RUOKA

Oopperajuhlat tarjoaa elämyksiä ja kokemuksia, jotka viipyilevät mielessä ja kasvoilla pitkään. Yleisömmme kattaa niin oopperan ja esittävän taiteen harrastajat kuin kulttuurin satunnaiset kuluttajat ja kesämatkailijat. Ravintola- ja kahvilakokemukset ovat heille tärkeä osa oopperajuhlamatkaa.

Oopperateoksissa on vuosisatojen ajan rakastettu, juoniteltu, taisteltu ja nautittu hyvästä ruoasta ja juomasta. Tämä vihkonen pyrkii antamaan ideoita ja ajatuksia oopperajuhlateemaisiin ravintola- ja kahvila-annoksiin, jotka saavat tulemaan nauttimaan oopperajuhlamatkasta eri ravintoloihin ja kahviloihin.



---

# IDEOITA OOPPERATEEMAIISIIN RAVINTOLA- JA KAHVILA-ANNOKSIIN

Jäljempänä kuvatut ideat ja ajatukset on kerätty inspiroimaan ravintoloita ja kahviloita omaan liikeideaansa sopivien ravintola- ja kahvila-annosten kehittämiseen sekä annosten nimeämiseen ja tarinallistamiseen.

Yhtenä lähteenä on käytetty Susanna Välimäen ja Janne Koskisen (nyk. Palkisto) Ylelle tekemää Syötävät sävelet -TV-sarjaa. Lisää vastaavia ideoita saa oheisen linkin takaa löytyvästä blogista: [www.syotavatsavelet.blogspot.com/p/media.html](http://www.syotavatsavelet.blogspot.com/p/media.html).

Jokaisen alla olevan säveltäjäesittelyn loppuksi on maininta kaikista kyseisen säveltäjän oopperoista, jotka ovat olleet Savonlinnan Oopperajuhlien ohjelmistossa. Ne voivat tarjota lisäinspiraatioita tulevien annosten tai ateriakokonaisuuksien nimeämiseksi. Esim. Richard Straussin lempihillo koostui ruusunmarjoista ja eräs hänen merkittävimmistä oopperoistaan on Ruusuritari.





## RICHARD WAGNER

Saksalaisuutta ja sen mytologiaa teoksiensa aiheena korostanut säveltäjä. Äärimmäisyyksien mies niin oopperassa (jopa viisituntisia jättiteoksia), politiikassa, teoreettisissa kirjoituksissa kuin rakkaudessa. Tunnustettu ja ihailtu monilahjakkuus, myös omasta mielestään.

- **IDEA:** Nibelungin sormus -oopperatetralogian mukaan nimetty neljän ruokalajin ateriakokonaisuus (vaikka tätä teossarjaa ei Savonlinnassa vielä ole ohjelmistossa ollut, tuskin tuleekaan).
- **IDEA:** Lentävä hollantilainen on kirottu kiertämään ikuisesti maailman meriä, mutta kerran seitsemässä vuodessa hän pääsee maihin etsimään itselleen vapauttajaa. Oopperan tapahtumat sijoittuvat Norjan rannikolle. Norjalaistyyppisen kala-aterian voisi nimetä Lentävän hollantilaisen mukaan.
- **IDEA:** Nürnbergin mestarilaulajat kertoo paikallisista käsityöläisistä, jotka kuuluvat tunnettuun mestarilaulajien kiltaan. Tapahtumien keskiössä Hans Sachs, "rakastettu suutari, innoittunut runoilija ja viisas mestarilaulaja", joka eli 1500-luvulla. Hänen mukaansa nimetty annos voisi sisältää ainakin Nürnbergin bratwursteja (ja hapankaalia) sekä saksalaista lager-olutta.

### Oopperajuhlilla esitettyjä Wagnerin

**oopperoita:** Lentävä hollantilainen, Tannhäuser, Lohengrin, Nürnbergin mestarilaulajat, Tristan ja Isolde, Parsifal.

## LUDWIG VAN BEETHOVEN

Beethoven halusi samoja ruokia koko ajan, tarkka elämisen rytmi, että pystyi työskentelemään.

- **IDEA:** Saksalais-itävaltalainen juustomakaroni, jossa runsaasti voita ja parmesaania sekä muskottia, minttua ja persiljaa (Syötävät sävelet -resepti)

### Oopperajuhlilla esitettyjä Beethovenin

**oopperoita:** Fidelio.

## GIOACHINO ROSSINI

Musiikin historian suurin kulinaristi, joka sävelsi viimeisen oopperansa 37-vuotiaana ja keskittyi loppuelämänsä herkuttelemaan. Järjesti palatsissaan suuria kulinaristisia juhlia vierailleen. Itki perimätiedon mukaan kolme kertaa: äidin kuoleman jälkeen, Paganinin viulukonsertissa ja kalkkuna-aterian pudottua veneestä veteen.

- **IDEA:** Tournedos Rossini on valmis säveltäjän kehittälemä annos, joka sisältää nautan sisäfileetä, tryffeliä, ankanmaksaa, vasikanlientä ja mausteita.
- **IDEA:** Tarinan mukaisesti jonkun kalkkuna-annoksen voisi nimetä "Rossinin kyyneleiksi".
- **IDEA:** Rossini oli tunnetusti suuri tryffeleiden rakastaja.
- **IDEA:** "Uuden oopperan kehittämistä enemmän, minua kiinnostaa uuden salaatin kehittäminen".
- **IDEA:** Rossini ruiskutti makaronien sisään tryffelikastiketta. Hänen mukaansa tryffelit kuiskivat Danten Jumalaisesta näytelmästä.

### Oopperajuhlilla esitettyjä Rossinin oopperoita:

Sevillan parturi.

## WOLFGANG AMADEUS MOZART

Suklaiset Mozartin kuulat ovat alun perin säveltäjän syntymäkaupungista Salzburgista. "Mozart joi olutta tosi paljon, viinejä, totta kai samppanjaa, jos oli rahaa, madeiraa, kuumaa suklaata, kahvia." Itävaltalainen / wieniläinen kahvilakulttuuri oli jo voimissaan Mozartin aikana.

- **IDEA:** Sacherkakku savonlinnalaisittain
- **IDEA:** "Aidot" Mozart-kuulat, joita säveltäjä söi itse, tehtiin jauhetusta maksasta. Taikinassa mukana lipstikkaa, persiljaa, meiramia (Syötävät sävelet -resepti).

### Oopperajuhlilla esitettyjä Mozartin

**oopperoita:** Taikahuilu, Ovela tyttö, Don Giovanni, Figaron häät, Ryöstö serjaljista.



## GIUSEPPE VERDI

Italian Bussetossa syntynyt säveltäjä hankki vaurastuttuaan maatilan synninkaupunkinsa läheltä, jonka hoitamiseen hän omistautui vuosikausiksi. Kyseinen Emilia-Romagnan maakunta on tunnettu Italian ruoka-aitta, kuuluisa mm. lihatuotteistaan (kinkut ja makkarat) ja juustoistaan.

- **IDEA:** Verdin liha- ja juustolautanen, jossa parmankinkkua, parmesanjuustoa ym. Emilia-Romagnan tuotteita.

### **Oopperajuhlilla esitettyjä Verdin**

**oopperoita:** Trubaduuri, Naamiohuvit, Rigoletto, Don Carlos, Aida, Macbeth, Nabucco, Kohtalon voima, Naamiohuvit, Rosvot, La traviata, Otello, Falstaff.

## GIACOMO PUCCINI

Säveltäjä oli intohimoinen metsästäjä, jota harastustaan hän toteutti erityisesti Torre del Lagossa sijaitsevalla kesähuvillallaan. (Torre del Lagossa nykyään Puccini Festival, joka vieraili Savonlinnan Oopperajuhlilla v. 2018.). Puccini metsästi viiliriistaa, librettoja ja kauniita naisia.

- **IDEA:** Kaikki riistasta tehdyt annokset voisivat kunnioittaa Puccinia. Susanna Välimäki: ”Papuja. Puccini söi (valkoisia) papuja koko ikänsä.”

### **Oopperajuhlilla esitettyjä Puccinin**

**oopperoita:** Tosca, Madama Butterfly, Manon Lescaut, La bohème, Turandot, Gianni Schicchi.

## RICHARD STRAUSS

”Kun pöytään tuotiin makeaa, Strauss ahmi sitä estottomasti, kuin pikkulapsi.”

- **IDEA:** Syötävät sävelet -resepti: karamellisoi-tua pannukakkua, mukana Grand Marnier-likööriä uittuja rusinoita, tomosokeria, ruusunmarjahilloa (säveltäjän lempihilloa) ja kermavaahtoa. ”Tämä on pääruoka. Pääruoka voi olla makea, varsinkin kun ollaan Alpeilla, Baijerissa tai Itävallassa.”

### **Oopperajuhlilla esitettyjä Straussin**

**oopperoita:** Salome, Ruusuritari, Elektra.

# IDEOITA TEOKSITTAIN

## DON GIOVANNI

Oopperan viimeisessä näytöksessä Don Giovanni illallistaa kotonaan ennen kohtaloaan.

- **IDEA:** Don Giovannin viimeinen illallinen, joka libreton mukaan sisälsi fasaania ja marzimino-viiniä (ilmeisesti marzemino, täyteläinen italialainen punaviini, jota on myös Alkon listoilla).

## LEMMENJUOMA

Huijaritohtori Dulcamara myy lemменjuomaa, joka oikeasti on punaviiniä ("È Bordò, non elisir").

- **IDEA:** Listan kaikki punaviinit voisivat löytyä Lemmenjuoma- / L'elisir d'amore -otsikon alta.

## CARMEN

Sijoittuu Sevillaan.

- **IDEA:** Espanjalaiset tapas-lautaset Carmenin tapaan.
- **IDEA:** Camenin toinen rakastettu on härkätaistelija Escamillo, se Toreadori. Verisen häränpihvin voisi nimetä Toreadorin tai Escamillon mukaan.

## TOSCA

Sijoittuu Roomaan kesäkuussa v. 1800. Oopperan 1. näytöksessä taidemaalari Cavaradossille on varattu ruokakori, jossa myös viiniä. 2. näytöksen alussa poliisipäällikkö Scarpia nauttii illallista odotellessaan laulajatar Toscan saapumista. Viini on libreton mukaan espanjalaista.

- **IDEA:** Cavaradossin ruokakori, joka voisi olla myynnissä eväskorina kesäistä piknik-ateriaa varten.
- **IDEA:** Scarpian ateria, espanjalaisen viinisuosituksen kera.

## TAIKAHUILU

Papageno ei halunnut muuta kuin syömistä ja juomista sekä kauniin naisen. Papagenolle tuodaan herkkulautanen oopperan toisessa näytöksessä. Viini mainitaan jumalten juomaksi.

- **IDEA:** Papagenon herkkulautanen.

## LA TRAVIATA

Oopperan päähenkilönä Pariisissa vaikuttava, suojelijoidensa ja ihailijoidensa ansioista hyvin toimeentuleva kurtisaani, jonka elämä keskittyy juhlimiseen ja joka korostaa omaa vapauttaan. "Sempre libera" (Aina vapaa) on eräs oopperan tunnetuimpia aarioita.

- **IDEA:** Ranskalaistyyppiset annokset nimetty pääroolien mukaan: Violetta ja Alfredo.

## TURANDOT

Sijoittuu Pekingiin Keisarin hoviin. Turandot oli jääprinsessa, joka surmautti kosijoitaan, jotka eivät häntä kiinnostaneet.

- **IDEA:** Kiinalaisvaikutteinen ateria-kokonaisuus à la Turandot.

## LA BOHÈME

Ooppera kertoo köyhästä elävistä boheemeista taiteilijoista Pariisissa. Silloin harvoin, kun heillä on rahaa, se käytetään ravintolassa. Eräs heistä, muusikko Schaunard on oopperan ensimmäisessä näytöksessä saanut melkoisen summan ja siksi lähdetään joukolla herkuttelemaan Latinalaiskortteliin. Caffé Momus'ssa tilataan libreton mukaan mm. hirvipaistia, kalkkunaa, reininviiniä, pöytäviiniä ja hummeria.

- **IDEA:** Millainen on "boheemien" juhla-ateria Savonlinnassa?

## MADAMA BUTTERFLY

Libreton tapahtumat sijoittuvat Nagasakiin n. vuonna 1900. Cio-Cio-San on nuori geishatyttö, jota kutsutaan myös nimellä Butterfly.

- **IDEA:** Kaikki mikä liittyy japanilaiseen kulttuuriin, esim. Butterflyn sushiannos.

## MYTY MORSIAN

Teos sijoittuu Böömin maaseudulle. Tšekkiläinen olutkulttuuri on olennainen osa librettoa. "No kyllä kunnan olut lahja taivaan on!" Oopperassa juonitellaan, juodaan ja syödään.

- **IDEA:** perinteinen tšekkiläinen häränlihagulasi perunaknödeleiden ja pilserer-tyyppisen oluen kanssa.



**SAVONLINNAN  
OOPPERAJUHLAT**

**OOPPERAJUHLAT.FI**