
Maista Baskimaan maut – pintxot valtaavat NH Collection Helsinki Grand Hansan

Espanjan pohjoisosassa sijaitsevan Baskimaan vivahteikas ja kiinnostava ruokakulttuuri on kuuluisa etenkin pintxoistaan. Pintxot, hammastikun nokkaan pistetyt pienet suupalat sekoitetaan toisinaan tapaksiin, mutta on sekä kulttuurillisesti että käytännössä eri asioita. Jos pintxot ja muut baskimaan herkut eivät ole vielä tuttuja, niitä pääsee nyt maistamaan NH Collection Helsinki Grand Hansa hotellin Hansa Café -ravintolassa Baskimaan ruokaviikoilla, jonka järjestää yhteistyössä hotellin kanssa Espanjan ja Bilbaon matkailutoimistot.

Baskimaa-teeman avaa NH Collection Helsinki Grand Hansan ravintolan, Hansa Café Brasserien, keittiömestarin Matti Romppasen suunnittelema pintxo-menu, joka on tarjolla ravintolassa kuukauden ajan 1.–30. elokuuta. Espanjalainen ruokakulttuuri on maassa paljon matkustaneelle ja neljä vuotta omaa ravintolaa Barcelonassa luotsanneelle Romppaselle lähellä sydäntä.

”Espanjalaisessa kulttuurissa ruoka ja ulkona syöminen ovat tärkeä osa päivittäistä elämää. Aamulla työmatkalla poiketaan kahvilaan juomaan kuppi kahvia ja iltapäivällä töistä palatessa pysähdytään tapakselle tai pintxoille. Kahviloissa, ravintoloissa ja baareissa tavataan ystäviä ja vietetään aikaa perheen kanssa”, sanoo keittiömestari **Matti Romppanen**.

Pintxo (baskiksi "pintxo", espanjaksi "pincho") tarkoittaa kirjaimellisesti tikulla pistettyä. Nimensä mukaisesti pintxot ovat hammastikkuun kiinnitettyjä pieniä herkkupaloja, jotka ovat pienempiä kuin tapas-annokset ja tarjoillaan leivän päälle tai muuten koottuna. Kuten Baskimaalla yleensä, pintxoissa ensiluokkaiset, tuoreet paikalliset raaka-aineet ovat annoksen päätähtiä. Pintxos-baarien kiertäminen, pintxos hopping, on suosittu ajanviete Bilbaossa.

”Baskimaassa kasvikset sekä merenelävät, kuten ravut, anjovis, kalat ja äyriäiset, ovat huippuluokkaa. Myös Galician ja Baskimaan omanlainen ilmasto ja maaperä tuottaa ainutlaatuisia viinejä kalaruokien ja äyriäisten seuraksi. Esimerkiksi Gilda, oliivin ja anjoviksen yhdistelmä, alleviivaa pintxojen ideaa: ensiluokkaisista raaka-aineista syntyy hyvin pienellä vaivalla täydellinen makupala”, kertoo Romppanen.

Baskimaan huippuraaka-aineita nähdään myös Romppasen kehittämässä Hansa Café Bar & Brasserien pintxo-menussa, jossa on 5–6 pientä annosta oluen tai espanjalaisen viinin kera nautittavaksi tai aterian alkuun ruokahalun herättelijöiksi.

”Anjovis on lempiraaka-aine pintxoissa ja tapaksissa, joten sitä tullaan näkemään myös Baskimaan ruokaviikkojen menussa. Anjovisten lisäksi menussa on muita Baskimalle tunnusomaisia raaka-aineita: täyteläistä Idiazabal-lampaanmaitojuustoa, aitoa pohjoisespanjalaista ilmakuivattua härkää sekä tietenkin rapuja, tällä kertaa aiolin ja paprikakastikkeen kera.”

Michelin-tähtielämys: keittiömestari Aitor Fernández tuo Bilbaon Helsinkiin

Baskimaan ruokajuhla jatkuu, kun arvostettu baskikeittiön mestari Aitor Fernández tuo Bilbaon makumaailman NH Collection Helsinki Grand Hansaan ainutlaatuiseksi illaksi. Fernández on palkittu useissa kansallisissa kilpailuissa ja työskennellyt muun muassa El Celler de Can Rocassa, Enotecassa ja nykyään kolmella Michelin-tähdellä palkitussa Cenador de Amósissa. Nykyisin hän johtaa Bilbaossa La Palmaa, joka on valittu vuoden parhaaksi ravintolakonseptiksi ja palkittu mm. parhaasta turska- ja Idiazabal-juusto-pintxosta vuonna 2024.

"Bilbaon ruokakulttuuri elää pienissä yksityiskohdissa – laadussa, käsityöläisyydessä ja vahvassa paikallisessa identiteetissä. Juuri siksi NH Collection Helsinki Grand Hansa on ihanteellinen kumppani tälle tapahtumalle: jaamme saman kunnioituksen perinteitä kohtaan ja pyrkimyksen huippuosaamiseen. Olemme innoissamme voidessamme tuoda palan Bilbaon henkeä ja paikallisen huippukokin ruokataidetta Helsinkiin, sanoo **Julio E. Jiménez Novella** Espanjan matkailutoimistosta.

Aitor Fernándezin suunnittelema ja toteuttama ainulaatuinen Baski-illallinen tarjoillaan Hansa Café Brasseriessa keskiviikkona 27., torstaina 28. ja perjantaina 29. elokuuta kello 18.00–21.30. Pöytävaraukset [Hansa Cafén verkkosivuilta](#).

NH Collection Helsinki Grand Hansa

NH Collection Helsinki Grand Hansa on korkeatasoinen hotelli, joka yhdistää historialliset puitteet moderniin vieraanvaraisuuteen. Helsingin keskeisimmällä paikalla rautatieaseman ja Ylioppilasaukion välissä sijaitsevassa hotellissa on 224 tyylikästä huonetta. Kaupunkilaisten ja matkailijoiden kohtaamispaikkana aamiaisesta yömyssyyn palvelee ravintola Hansa Café Bar & Brasserie, kaupungin parhaat cocktailit ja hulppeimmat näköalat tarjoilee Kupoli-cocktailbaari ja hotellin monipuoliset kokous- ja juhlatilat tarjoavat puitteet unohtumattomille tapahtumille. Hotellin pohjakerroksessa sijaitsee suomalaisesta saunaperinteestä inspiroitunut, elämyksellinen Usva spa sekä hulpea 300 neliön Usva Wellness -kuntosali. NH Collection Helsinki Grand Hansa on osa kansainvälistä Minor-hotelli-yhtiötä.

Lisätietoa: [NH Collection Helsinki Grand Hansa](#)

NH Collection Hotels & Resorts

NH Collection Hotels & Resorts on Minor Hotelsin korkeatasoinen hotellibrändi, jolla on lähes 100 kiinteistöä ympäri Eurooppaa ja Amerikkaa sekä kasvava globaali hotelliverkosto esimerkiksi Arabiemiraateissa, Malediiveilla ja Sri Lankassa.

NH Collection -hotellit tarjoavat ainutlaatuisia elämyksiä, joissa yhdistyvät mukavuus, tyylikäs ympäristö, innovatiivisuus, lämminhenkinen palvelu ja paikalliset maut.

NH Collection kuuluu kansainväliseen [Minor Hotels](#) -ketjuun ja on osa [GHA DISCOVERY](#) -uskollisuusohjelmaa.

Lisätietoa: nh-collection.com sekä seuraamalla NH Collectionia [Facebookissa](#), [Instagramissa](#), ja [YouTubeissa](#)

Minor Hotels

Minor Hotels on yksi maailman johtavista hotellialan toimijoista, jolla on yli 560 hotellia, lomakeskusta ja brändätyä majoituskohdetta 57 maassa. Yhtiö tarjoaa vierailleen innovatiivisia elämyksiä hotellibrändiensä – Anantara, Elewana Collection, The Wolseley Hotels, Tivoli, Minor Reserve Collection, NH Collection, nhow, Avani, Colbert Collection, NH, Oaks ja iStay – sekä monipuolisen ravintoloiden, baarien, matkailupalveluiden ja hyvinvointibrändien kautta. Yli neljän vuosikymmenen kokemuksella Minor Hotels rakentaa vahvoja brändejä ja kestäviä kumppanuuksia sekä edistää liiketoimintaansa vieraidensa, tiiminsä ja yhteistyökumppaneidensa tarpeet huomioiden.

Minor Hotels on maailman suurimman itsenäisten hotellien liittouman, Global Hotel Alliancen (GHA), jäsen ja palkitsee vieraitaan yhteisellä kanta-asiakasohjelmallaan, Minor DISCOVERYlla, joka on osa GHA DISCOVERY –kanta-asiakasohjelmaa.

Lisätietoa: minorhotels.com sekä seuraamalla Minor Hotelsia [Facebookissa](#), [Instagramissa](#), [LinkedInissä](#) ja [YouTubessa](#).

Lisätietoa:

Annica Holmberg, markkinointi- ja viestintäpäällikkö
puhelin: +358 40 561 0495
sähköposti: ah.holmberg@nh-hotels.com

