



Arto Rastas (oik.) ja Teemu Korkalainen esittelevät Ravintola Aitasta Olkkajärvelle avautuvaa upeaa maisemaa. Kuva: Saara Rahkamaa.

Apukka Resort nappasi nimekkäät ravintoloitsijat Rovaniemelle

7.12.2023 0.00

Tunnetut keittiömestarit Arto Rastas ja Teemu Korkalainen ovat ottaneet vetovastuun Rovaniemen matkailuelämyksiin isolla kädellä investoivan Apukka Resortin kaikista kolmesta ravintolasta. Rastas ja Korkalainen ovat pyörittäneet useita menestyneitä huippuravintoloita eri puolilla Suomea.

Apukka Resortin ravintolat ovat vasta ensimmäinen avaus kummankin synnyinkaupungissa Rovaniemellä. Kun Apukan tiimi otti heihin yhteyttä, kaksikko ei tarvinnut miettimisaikaa.

– Totta kai näin upea elämysmaailma kiinnosti meitä, olemmehan Rollon poikia! Saamme aloittaa huipulta, sillä Rovaniemellä on alkamassa kaikkien aikojen vilkkain syys- ja talvimatkailuseasonki, Arto Rastas ja Teemu Korkalainen kertovat

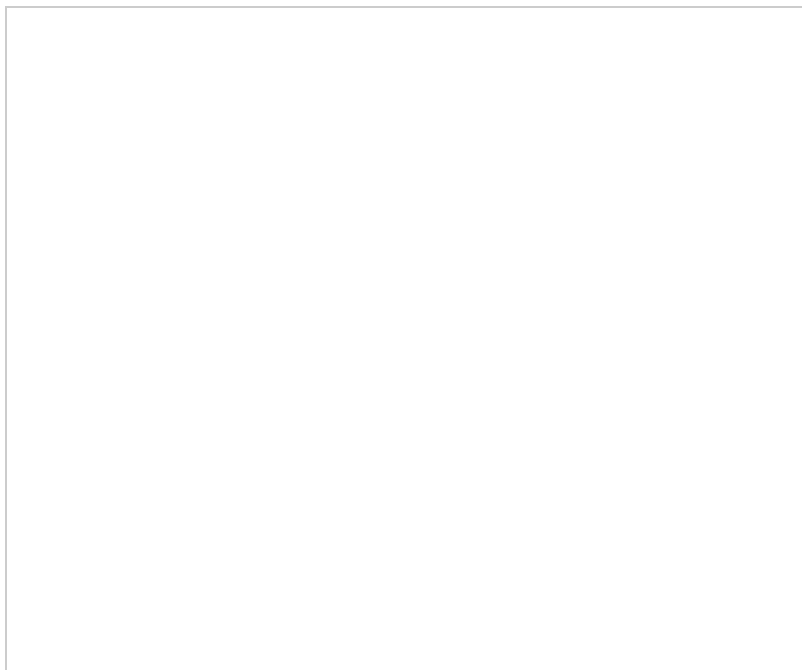
Ainutlaatuisia aktiviteetteja sekä elämyksellistä majoitusta noin 500 vuodepaikan verran tarjoavassa Apukka Resortissa on tehty kahden viime vuoden aikana yli 12 miljoonan euron laajennukset.

– Ruoka on merkittävä osa matkailijan kokemuksesta. Panostamme nyt voimakkaasti ravintolapalveluiden laatuun. Kapellimestareiksi keittiöömme halusimme ehdottomasti Lappi-taustaiset huipputekijät, Apukka Resortin toimitusjohtaja Harri Mällinen perustelee.

Apukka Resort tarjoaa Herkkuja Jäämereltä pohjoisiin metsiin

Rastas ja Korkalainen lupaavat tuoda mukanaan Rovaniemelle omat kädenjälkensä sekä pitkät kokemuksensa. Vaikka molemmilla on sekä yhteisiä että omia ravintoloita eri puolilla maata, kaksikko aikoo olla Apukassa mahdollisimman paljon paikan päällä.

– Olemme innoissamme saadessamme lähteä luomaan menuja,



jotka sopivat kansainväliselle asiakaskunnallemme. Viime syys- ja talvikaudella Apukassa majoittui huikeat 118 eri kansalaisuutta. Sekin on huomioitava, mutta silti kaiken tarjottavan ytimessä vahvasti ovat arktiset elementit, Rastas sanoo.

Korkalainen kuvailee Apukan uutta keittiötä mieluummin sanoilla fun dining kuin fine dining.

– Tällaisessa lappilaisessa pirtissä, jonka keskellä loimuaa tuli ja ihmiset voivat siemailla sen äärellä viiniä keinutuoleissa, ei voi olla liian jäykkää. Puolirentoa meininkiä, mutta silti kaiken kastikkeista ja liemistä lähtien keitämme itse, Korkalainen tähdentää. Kaksikon ruokafilosofia perustuu ajatukseen kokin käsityöläisammattin ylläpitämisestä.

– Laadukas ruoka syntyy ensiluokkaisista ja tuoreista raaka-aineista. Se rakentuu myös intohimosta ja ylpeydestä omaa ammattiamme kohtaan sekä ymmärryksestä siitä, mitä me suuhumme laitamme, Rastas luettelee.

Apukka Resortin herkkumaailma liikkuu Jäämereltä pohjoisiin metsiin. Aitoja pohjoisia makuja tarjoillaan Ravintola Aitan satavuotiaiden hirsiseinien suojassa á la carte menun lisäksi aamiaisella, lounaalla sekä illallisella.

Ravintola Kota lämmittävine avotulineen on tunnelmallinen illallispaikka aikuiseen makuun. Resortin vastaanoton yhteydessä toimiva Riihi tarjoilee juomia ja pikkusytävää aikaisesta aamusta yöhön saakka.

– Kun ruoka nautitaan revontulien alla, tulilla ja lappilaisessa kodassa, puhutaan todella autenttisesta kokemuksesta, Rastas ja Korkalainen hehkuttavat.

Miehet Apukka Resortin ravintoloiden takana

Ravintolatoiminnot tuottaa Teemu Korkalaisen ja Arto Rastaan omistama North Pole Catering Oy, joka vuokraa Apukka Resortin ravintolatilat käyttöönsä.

Arto Rastas on keittiömestari Rovaniemeltä. Nykyisin hän asuu Lempäälässä. Rastas on vahva suomalaisen ruoan puolestapuhuja, missä tehtävässä hän on tehnyt lukuisia edistämismatkoja ympäri maailman. Rastas voitti ensimmäisenä suomalaisena nuorten kokkien maailmanmestaruuden Bermudalla vuonna 2005.

Rastaalla on useita ravintoloita eri puolilla Suomea. Tampereella hänen ravintoloitaan ovat Dining 26 by Arto Rastas ja Periscope. Lempäälässä hänellä on kesäravintola Villa Hakkari. Helsingissä hänellä on Bistrot Bardot, Bistro Gina ja marraskuussa avattava The Rook yhdessä Hans Välimäen kanssa. Ravintolat Ra'amen ja Waffdaddy ovat myös miehen käsialaa.

Teemu Korkalainen on myös kotoisin Rovaniemeltä. Nykyisessä kotikaupungissaan Helsingissä hänellä on yhdessä Arto Rastaan kanssa neljää ravintolaa: Penelope ja sen kyljessä sijaitseva drinkkibaari Bardemia sekä juhla- ja kokousravintola Xavieri ja hiljattain Ruoholahteen valmistunut Ilmarisen pääkonttorilla sijaitseva Xavier by Lepakko.

Lisäksi hänellä on kesäravintola Laukonkartano Tampereella. Lapissa miehillä on yhteinen North Pole Catering yksityiskokkien palveluineen. Kisakentilläkin Korkalainen on kirmannut monessa maassa ja mantereella. Kotimaassa hän on vienyt nimiinsä Vuoden Nuori Kokki ja Vuoden Porokokki -kisojen voitot.

Apukka Resort Rovaniemi

Apukka Resort Rovaniemi tarjoaa revontulimajoitusta sekä elämyksiä sekä makuja kotimaisille ja ympäri maailmaa saapuville vierailleen Lapin luonnon keskellä.



Teemu Korkalainen (vas.) ja Arto Rastas toivottavat asiakkaat tervetulleiksi Ravintola Aittaan. Kuva: Saara Rahkamaa.



Ravintola Aitta, Teemu Korkalaisen ja Arto Rastaan suunnitteleman uuden menun alkuruokia. Kuva: Saara Rahkamaa.

