

PENTTILÄN TILAN

Aitoo perunarieska

Leipä, joka palasi Lappiin



Pöydässäsi on perunarieska, jonka juuret ovat Kemijärvellä.

Mummuni Helmi muutti Kemijärveltä Hämeeseen noin sata vuotta sitten. Mukanaan hän toi lappilaisen perunarieskan, jota hän leipoi koko ikänsä.

Penttilän tilalla Aitoossa, joka on ollut suvussamme vuodesta 1873, leivomme rieskaa yhä hänen perinteensä mukaan. Nyt leipä on palannut sinne, mistä se lähti: lappilaisten hotellien ja ravintoloiden pöytiin.

Heikki Penttilä, Penttilän tila

Miksi se maistuu perunalta

Reseptistä laskien rieskan perunapitoisuus on 120 %. Taikinaan ei lisätä vettä, vaan kaikki kosteus tulee perunasta. Perunat

keitetään kuorineen, ja mukaan kelpaavat myös ne, jotka eivät ulkonäkönsä vuoksi päätyisi kaupan hyllylle.

Rieska on vegaaninen, ja se leivotaan tilauksesta tilan vanhassa kivinavetassa.



Suojattu nimi ja kultaa

Aitoo perunarieska lisättiin maaliskuussa 2026 pitkän työn tuloksena EU:n suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin. Se on Suomen 17. suojattu

tuote, samassa joukossa kuin monet Euroopan tunnetuimmista perinneruoista.

Syyskuussa 2026 minirieska voitti leipomotuotteiden kultaa Artesaaniruoan SM-kilpailuissa Oulussa. Vuonna 2023 tila palkittiin Alfred Kordelinin säätiön Jaakko Kolmonen - ruokakulttuuripalkinnolla.

Tila Aitoossa

Penttilän tila sijaitsee Aitoossa, Pälkäneellä, Pirkanmaalla. Ryhdyin yrittäjäksi Penttilän tilalla vuonna 1990, ja vuodesta 2012 olemme keskittyneet perunasta valmistettaviin tuotteisiin. Rieskan lisäksi

teemme vegaanista ja gluteenitonta
gnocchi-perunapastaa.

**Seuraa tilan arkea Instagramissa
@pottufarmari**

HOTELLEILLE JA RAVINTOLOILLE

Minirieska Kesprosta, tuotenumero 21947049.
Buffet-kortteja suomeksi, englanniksi, saksaksi
ja ranskaksi voi tilata Heikiltä: 0400 504 788.

Pastat ja rieskat valmistaa

Penttilän tila, Aitoo, Pälkäne
penttilantila.fi