

Sobotnie święto regionalnych i tradycyjnych produktów

22 lip 2016 14:11 Autor: trinchabowski

Piemki szczecińskie, przetwory z rłaty i pomidorów, ekologiczne wędliny produkowane według staropolskich receptur oraz miody czekają na gości VII edycji Jarmarku Jakubowego w „Alej Zachodniopomorskie Smaki – produkty tradycyjne Pomorza Zachodniego”. Najbliższa sobota to też ważny finał najprestiższego w województwie konkursu kulinarnego „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” oraz wyłonienie dwóch zachodniopomorskich Dzielów za promowanie dziedzictwa kulinarnego. Wicemarszałek województwa Jarosław Rzepa mówi, dlaczego sobotni konkurs jest taki ważny.

Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” organizowany jest przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego w partnershipu ze Związkiem Województw RP. Na szczucie województwa za problem kulinarnych zagrał odpowiada Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego oraz Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Baranowie.

„Województwo zachodniopomorskie jest jednym z plemnionych regionów, które przystąpiło do konkursu organizowanego przez Polską Izbę Produktu Lokalnego i Regionalnego. W pierwszej edycji, która odbyła się na Zamku Książąt Pomorskich w Szczecinie oceniano 17 produktów, dzisiaj mamy ich już 301! Wzrost nie moderny przebiegł w kierunku na regularne – niel wicemarszałek Jarosław Rzepa – Produkty i dania będą oceniane w trzech Kuchniach Pomorskich w Szczecinie przez komisję konkursową, w której będą członkami przedstawiciele Polskiej Izby Produktu Lokalnego i Tradycyjnego oraz nasi regionalni specjaliści. Członkowie komisji degustują przedstawione dania oraz rozmawiają z producentami – dzisiaj wicemarszałek i Rzepa – Dodatkowe laureatami ubiegających, jak i z poprzednich edycji wyznaczą się nominacje do nagrody kulinarny „Pielę”.

Wicemarszałek województwa Jarosław Rzepa powiedział także, że konkurs służy poszukiwaniu „kandydatów” do Listy Produktów Tradycyjnych. – Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” to jest strona naszego społeczeństwa – wybieramy parę z tej gospodyni wiejskich, które grupy danych wędli moderny obecnie tematy, jakim są produkty regionalnego. Z drugiej strony chcemy odkrywać kandydatów na produkty tradycyjne. W tym momencie mamy ich 36, a chciałobyśmy, żeby było ich więcej. Dzięki konkursowi obserwujemy też zmieniające się trendy.

Do konkursu przegłosowane były propozycje produktów związanych z określonym obszarem geograficznym, charakteryzujące się szczególnymi cechami, często wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych regionu, z którego pochodzą. Zgłaszane produkty powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami i wytworzyć się z tradycji kulinarnych w danym regionie. Zgłaszane zostaną oceniane w czterech profilach: Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego, Produkty regionalne pochodzenia roślinnego, Napoje regionalne, Inne produkty regionalne (w szczególności kępiące produkty roślinne ze ziołolecznymi, np. fitos).

Wśród zgłoszonych produktów znajdują się m.in. konfitura z orzechów włoskich, wykwinty pasztet Damazego i Onufrego, Zachodniopomorski Smak Hakiury – Mielasa z dżem, smalczyk z Górnicy, syp z miodnych pędów sosny czy miod pstry Żółcień 2014.

W kategorii na najlepszą danie nocny wybrał dwuosobowe zespoły, reprezentujące firmy gastronomiczne, gospodarstwa agroturystyczne lub inne gospodyni wiejskich. 30. sierpnia podczas Tłaku i Kuchni Pomorskiej będzie ogłoszone zwycięstwo produktów regionalnych i tradycyjnych. Wśród zwycięzców z dwóch dań: zupy lub przysmak oraz danie gwiezdne. O zwycięstwie walczyli cztery zespoły: Park Hakiury, Gospodarstwo Ekologiczne „Polskie Białe Parki”, Wyższe Białe Różniny oraz Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Baranowie.

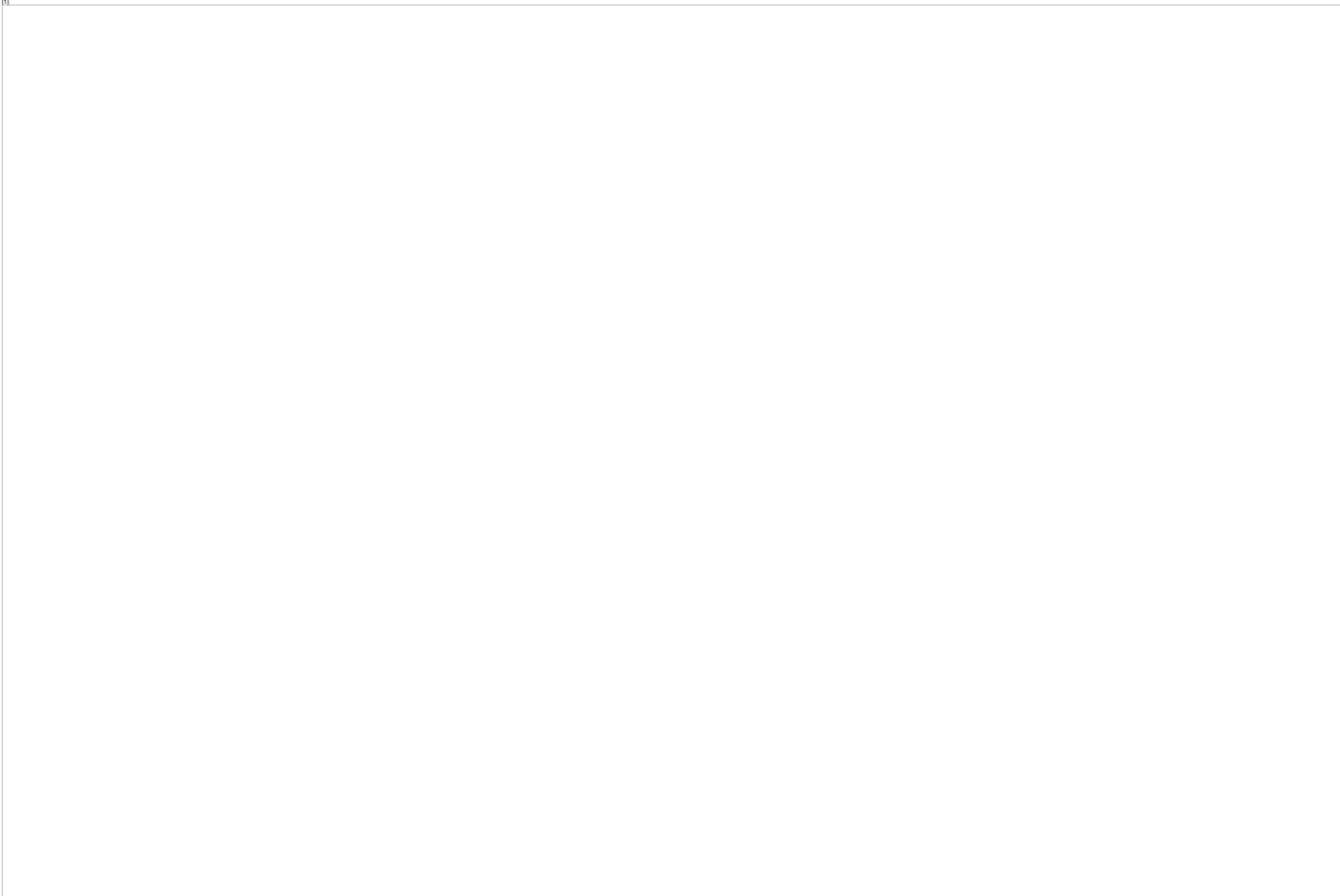
Uczestnicy zgłosili łącznie 97 produktów i dań – 93 w kategorii na najlepszy produkt regionalny (regulaminowy limit to 80 zgłoszeń) oraz 4 danie w kategorii na najlepszy produkt tradycyjny.

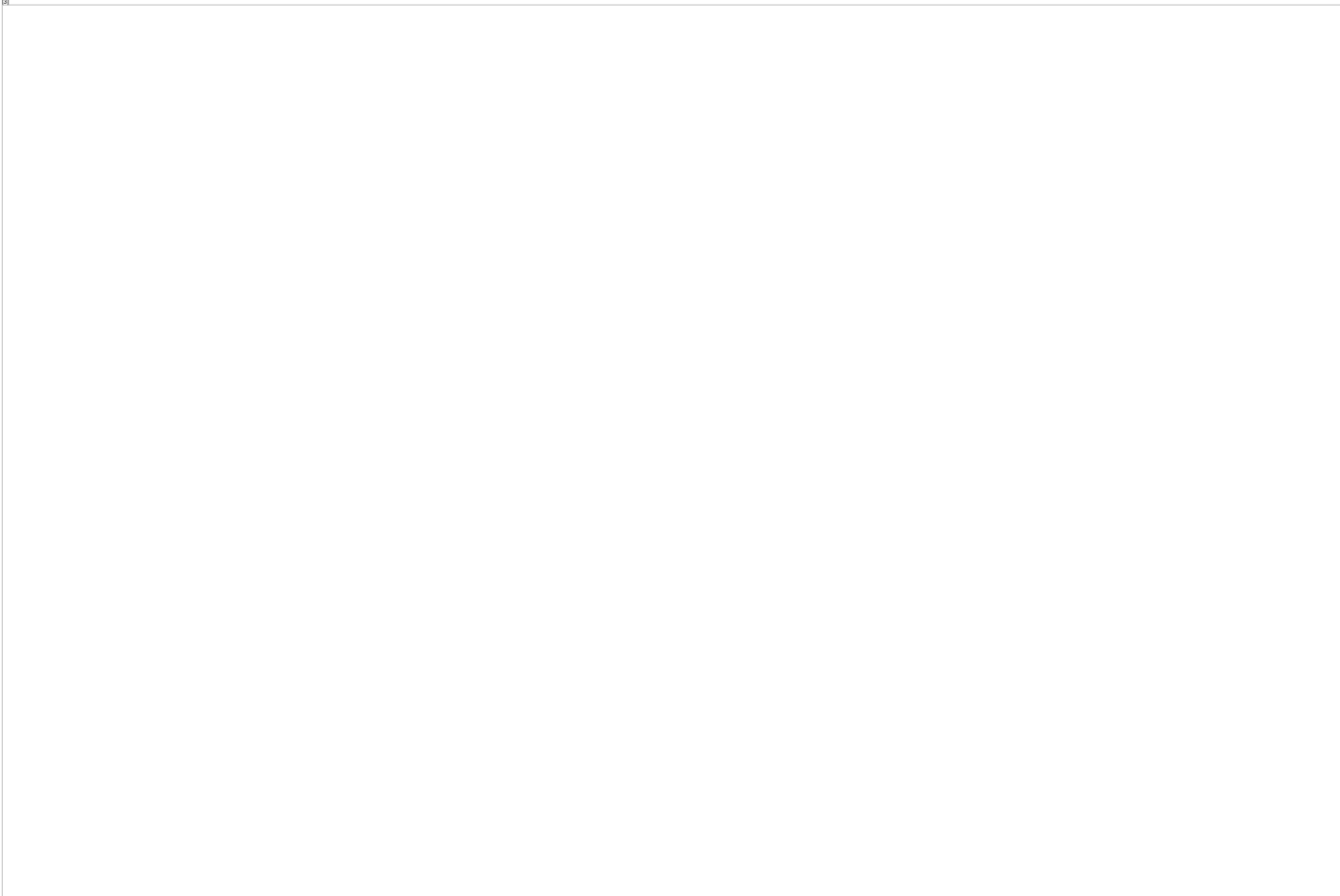
Przez namie wielkie światło produktów tradycyjnych i regionalnych i najlepszych tego typu konkursy włączono – uważa wicemarszałek Jarosław Rzepa.

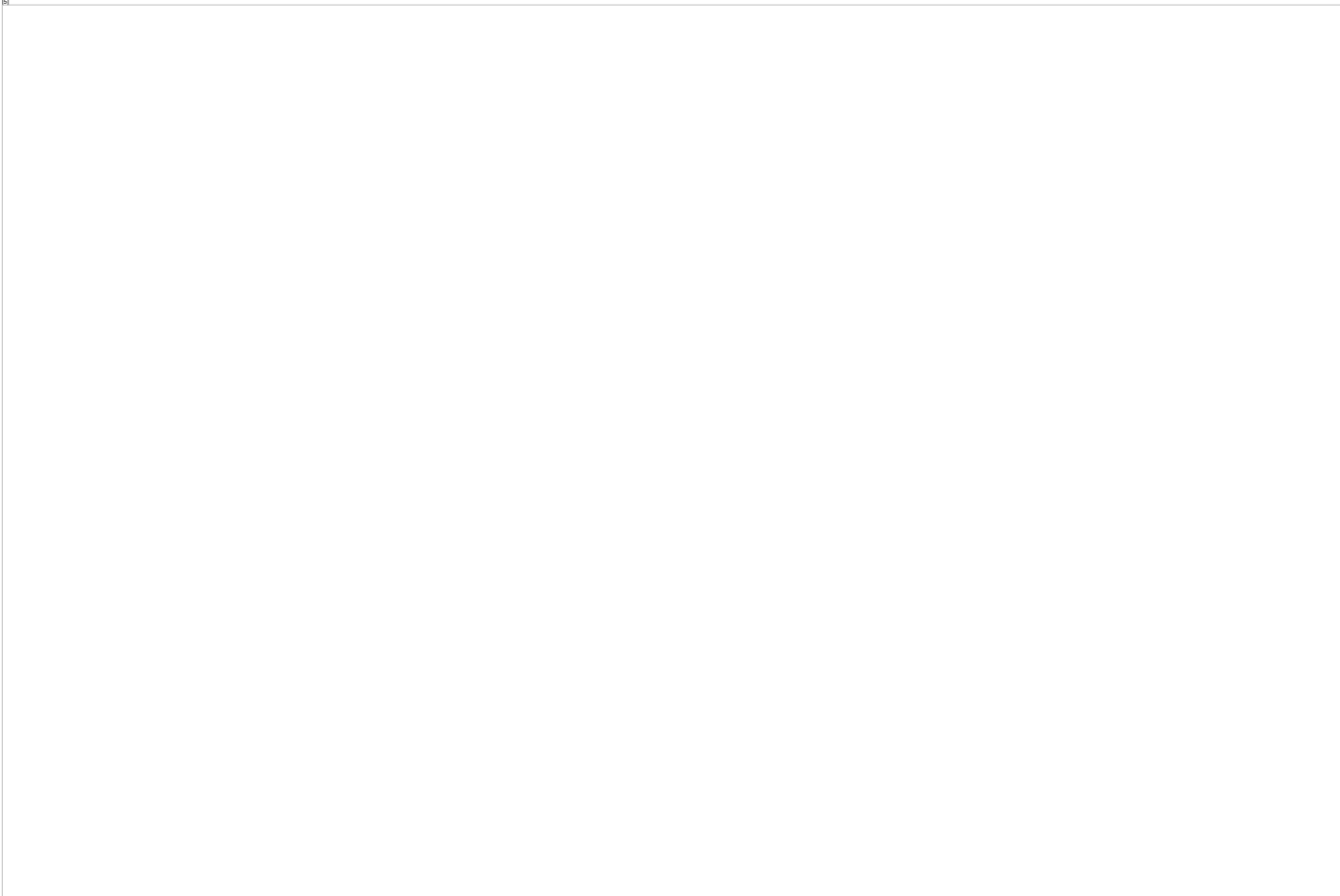
Ochrona konkursu jest zamknięty dla szerokiej publiczności, za względu na obrady komisji konkursowych, jednak ze zwycięzcami możemy się spotkać wycieczki w sobotę, 23 lipca 2016 r. o godzinie 15 na terenie Jarmarku Jakubowego 2016 (Plac Olszki Białego, przy fontannie). Wtedy też zostaną nadane srebrne Odciski Honorowej Gryfy Zachodniopomorskiego.

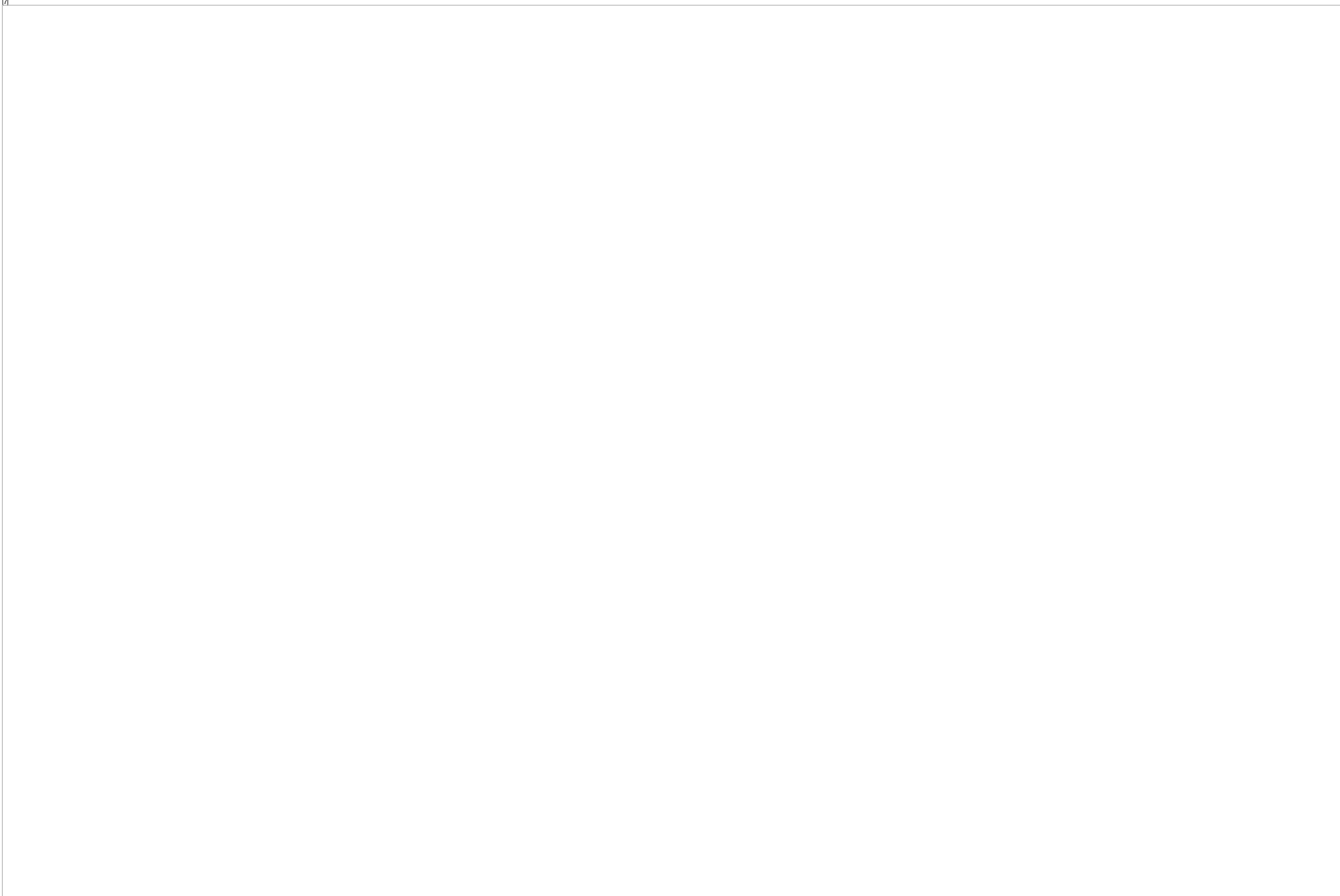
Fotografy przedstawia smaki województwa w „Alej Zachodniopomorskie Smaki – produkty tradycyjne Pomorza Zachodniego”.

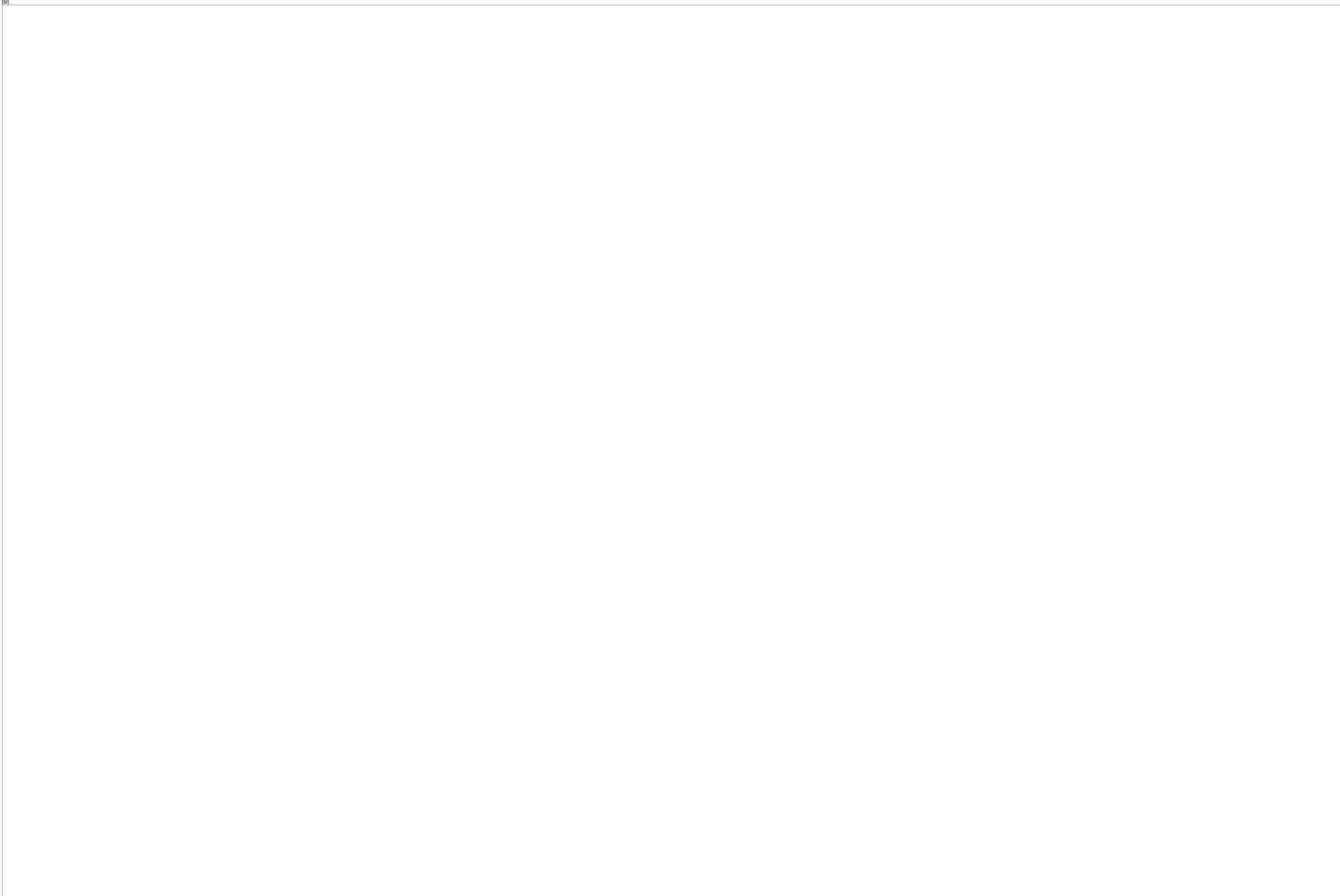
Galeria

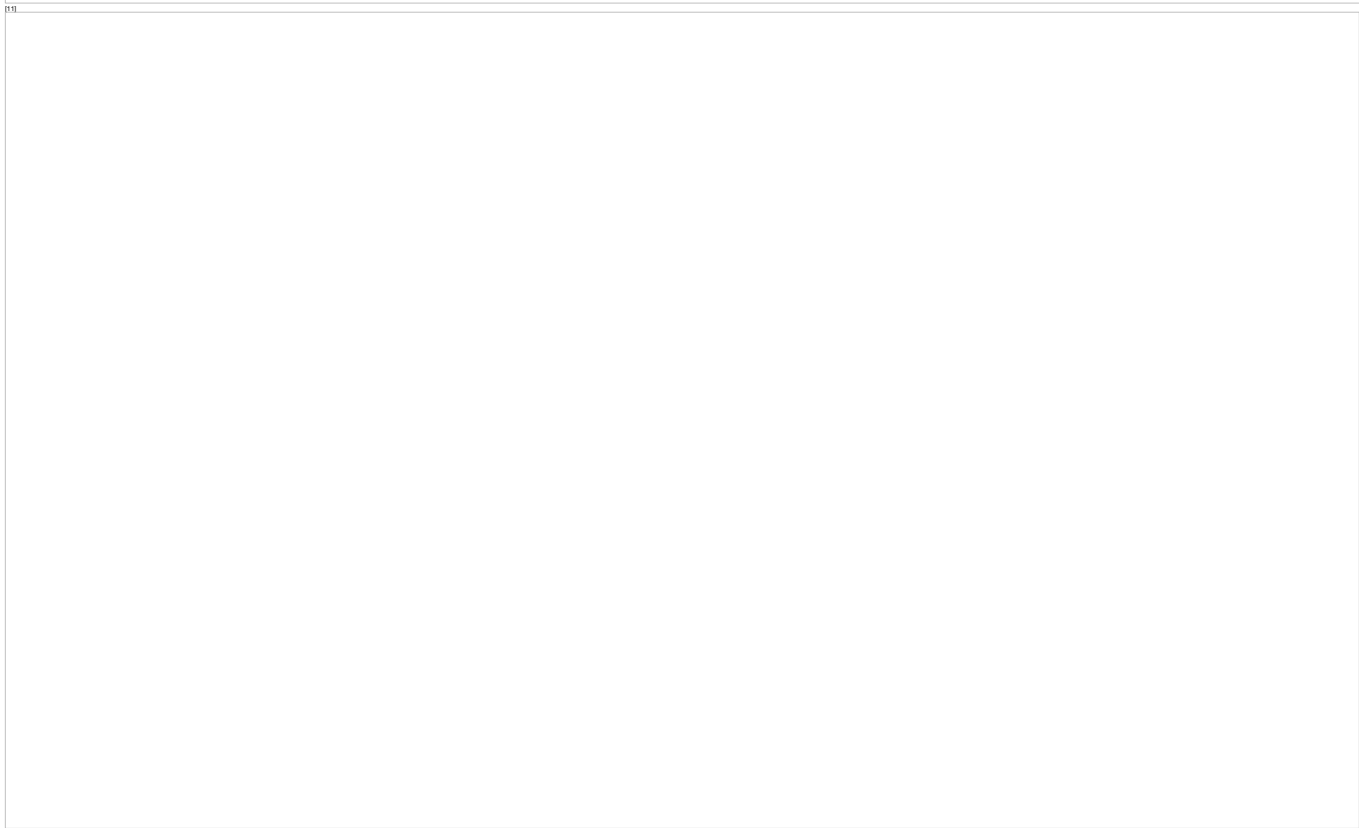












[2]

<https://elir.archaeum.edu.pl/tekst/haslo/obrotu-wskaz-roznych-i-badajacych-prodaktow/rodzaj-standard>