



Pokazy kulinarne Grzegorza Łapanowskiego podczas Festiwalu Smaku w Grucznie

Szanowni Państwo,

Przed nami bardzo gorący czas. Kampania Trzy Znaki Smaku szykuje się do udziału w trzech ważnych festiwalach kulinarnych – w Zakopanem, Poznaniu i Grucznie. Podczas poznańskiej imprezy będziemy także obchodzić II Europejskie Dni Produktu Regionalnego i Tradycyjnego „Trzy Znaki Smaku”. Szczególnie zależy nam więc na Waszej - dziennikarzy - obecności, gdyż są to ostatnie tak duże wydarzenia, w jakich kończąca się w lutym kampania Trzy Znaki Smaku uczestniczy.



Ten „maraton” festiwalowy rozpoczniemy 12 sierpnia, w Zakopanem, gdzie odbywać się będą VI Europejskie Targi Produktów Regionalnych. W tym roku potrwać one do 16 sierpnia. Z tej okazji przygotowaliśmy program degustacji oraz pokazów kulinarnych, które poprowadzi, między innymi, ambasador kampanii Trzy Znaki Smaku **Grzegorz Łapanowski**. Gości naszego stoiska z pewnością ucieszy fakt, że będą mogli porozmawiać z certyfikowanymi producentami i skosztować ich wyrobów, a także dowiedzieć się o nich nieco więcej. Swoją obecność zapowiedzieli wytwórcy oscypków ChNP, bryndzy podhalańskiej ChNP i redykołek ChNP, andrutów kaliskich ChOG, jabłek grójeckich ChOG, kiełbasy liseckiej ChOG, rogalia świętomarcińskiego ChOG, sera korycińskiego swojskiego ChOG, wielkopolskiego sera smaźnego ChOG oraz oleju rydzowego GTS. Wielbiciele gier i zabaw również nie będą zawiedzeni: w naszych quizach i kołach fortuny będzie można wygrać fajne nagrody, a przy okazji - poszerzyć swoją wiedzę o unijnym systemie oznaczeń. O radosną atmosferę imprezy zadba konferansjer **Andrzej Pieńko**.

Mniej więcej w tym samym czasie, bo w dniach 13-16 sierpnia w Poznaniu odbywa się IX Ogólnopolski Festiwal Dobrego Smaku. Podobnie jak w dwóch ubiegłych latach, będziemy mieć swoją strefę pokazów kulinarnych i degustacji, do której serdecznie Was zapraszamy. Główny i najważniejszy punkt naszego programu, to przygotowanie potraw z wykorzystaniem produktów z europejskimi oznaczeniami ChNP, ChOG oraz GTS od certyfikowanych producentów (których również nie zabraknie w Poznaniu). Poprowadzą je znani i lubiani szefowie kuchni: **Grzegorz Łapanowski** oraz kuchmistrz Izby Rzemieślniczej w Krakowie, **Wojciech Wołosowski**. Odwiedzający nasze stoisko wezmą też udział w poprowadzonych przez hostessy degustacjach polskich produktów z unijnymi oznaczeniami. Nasi goście mogą również liczyć na porcję quizów i gier, w których będzie można wygrać atrakcyjne upominki. Nad całością imprezy czuwać będzie konferansjer **Tomasz Becajewski**.

Ale to nie wszystko. Podczas poznańskiego festiwalu, podobnie jak w ubiegłym roku, w dniach 15 i 16 sierpnia świętować będziemy II Europejskie Dni Produktu Regionalnego i Tradycyjnego „Trzy Znaki Smaku”. Jak Państwo

wiecie, od wiosny do jesieni w całej Polsce organizowane są rozmaite „dni” - imprezy dedykowane poszczególnym produktom regionalnym i tradycyjnym. Ambicją organizatorów Europejskich Dni Produktu Regionalnego i Tradycyjnego jest, by zainicjowane przez nas święto zjednoczyło całe polskie środowisko wytwórców i konsumentów i aby organizowana w Poznaniu impreza miała swoje lokalne odsłony.



O tym, jak było rok temu, wspomina certyfikowana producentka pieriekaczewnika GTS, pani **Dżenneta Bogdanowicz**: *Na oczach gości przygotowywałam nasz tatarski specjał i było to prawdziwe widowisko! Ludzie schodzili się, zadawali pytania, czekali na wypiek i degustację, zainteresowanie było ogromne! Muszę powiedzieć, że miałam potem w Kruszynianach całą „pielgrzymkę” gości z Poznania, którzy właśnie podczas tamtej imprezy zetknęli się z naszą potrawą po raz pierwszy. Mam nadzieję, że tegoroczne obchody święta będą równie udane.*

Po powrocie z Zakopanego i Poznania przepakowujemy walizki i jedziemy do Gruczna na Festiwal Smaku, który odbędzie się w dniach 22-23 sierpnia. Będzie to ostatnia tak wielka impreza kulinarna, w jakiej weźmiemy udział jako kampania Trzy Znaki Smaku, która kończy się na już początku lutego 2016. Tym bardziej warto przyjrzyć się pokazom kulinarnym z wykorzystaniem produktów z oznaczeniami ChNP, ChOG i GTS w wykonaniu **Grzegorza Łapanowskiego** i **Wojciecha Wołosowskiego**. Nasze hostessy prowadzić będą degustacje. Obecni przy naszym stoisku certyfikowani producenci pozostaną do Państwa dyspozycji. Z pewnością chętnie odpowiedzą na wszystkie pytania i zaprezentują swoje produkty przy wspólnym kampanijnym stoisku.

O porcję rozrywki dla uczestników w każdym wieku i tym razem zadba **Tomasz Becajewski**.



Warto mieć oznaczenie!

Rozmowa z **Jakubem Kwiatkowskim**, odpowiedzialnym w Stowarzyszeniu Sady Grójeckie za działania marketingowe.

Wybieracie się państwo na letnie festiwale i targi kulinarne?

Tak jest, będziemy obecni przy stoisku kampanii Trzy Znaki Smaku. My, i nasze jabłka grójeckie ChOG.

Gdy rozmawialiśmy parę miesięcy temu, mówił Pan o około 400 sadownikach, którzy przechodzą przez procedurę certyfikacyjną. Jak to wygląda w tej chwili?

Dziś jest nas już około pół tysiąca certyfikowanych producentów, a kolejni są w drodze. I nie jest to nasze ostatnie słowo. Ta liczba może się podwoić w ciągu kolejnego roku.

To ogromny sukces! Z czego wynika tak wielkie zaangażowanie producentów?

Mamy w okolicach Grójca spore rozdrobnienie gospodarstw, a obszar sadów jest bardzo duży - to pierwsza przyczyna. Po drugie kooperacja między sadownikami ma na naszym obszarze długie tradycje i to też pomaga we wspólnej organizacji. Ludzie od lat zrzeszają się w grupy po kilkadziesiąt do stu gospodarstw i teraz

te grupy przyłączają się do naszego stowarzyszenia. Tym bardziej, że widzą w tym własny interes.

Co wydaje się im szczególnie korzystne?

Na pewno wspólny program promocyjny - prowadzimy dziś intensywne prace nad identyfikacją wizualną - ujednoliconymi opakowaniami, komunikacją reklamową. Pracujemy nad naszymi markami premium i mamy też całe portfolio marek powiązanych. Jabłka grójeckie ChOG to nie tylko owoce, ale soki i chipsy. Więcej na temat wspólnej polityki promocyjnej będę mógł powiedzieć już we wrześniu.

Idźcie po prostu jak burza!

To prawda, gdyby nasz produkt był reprezentowany przez jedną grupę producentką, byłoby trudniej o wymierny efekt. Nas są już w tej chwili setki, a jeśli - tak jak powiedziałem - ta liczba się podwoi, jabłka grójeckie ChOG będą najliczniej reprezentowanym produktem w całej UE. I to jest rzeczywiście powód do dumy.

Szanowni Państwo! Czas trwania naszej kampanii nieubłagalnie się kończy. Tym bardziej zapraszamy do udziału w tych ostatnich imprezach i do współpracy. Więcej informacji znajdzie Państwo na stronie kampanii www.trzyznakismaku.pl oraz pod mailem kontakt@trzyznakismaku.pl

Więcej informacji na temat wspólnotowego systemu i produktów z oznaczeniami na stronie: www.trzyznakismaku.pl