



Ogólnopolski Festiwal Dobrego Smaku, 15-18 sierpnia, Poznań

## NEWSLETTER PRASOWY KAMPANIA TRZY ZNAKI SMAKU

6 LISTOPADA 2013

*Szanowni Państwo,  
Za nami osiem miesięcy z zaplanowanej na trzy lata kampanii „Trzy Znaki Smaku”. Kampania, zainicjowana przez Agencję Rynku Rolnego i wspierana przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, ma za zadanie informowanie konsumentów oraz producentów żywności o wspólnotowym systemie ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych, a także promowanie 36 polskich produktów z przyznawanymi w ramach tego systemu oznaczeniami:*

- ✓ *Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP)*
- ✓ *Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG)*
- ✓ *Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS)*

Cele naszej kampanii realizujemy m. in. poprzez materiały promocyjne w prasie i telewizji, seminaria dla producentów, wyjazdy dziennikarskie, udział w ogólnopolskich targach i festiwalach kulinarnych, a także poprzez stronę internetową [trzyznakismaku.pl](http://trzyznakismaku.pl).

*W najbliższym czasie zapraszamy Państwa na nasze stoisko podczas targów Horeca / Gastrofood w Krakowie.*

Trwać one będą od 13 do 15 listopada 2013, a my będziemy wprowadzać naszych gości w tajniki unijnych oznaczeń ChNP, ChOG oraz GTS. Zaproszeni przez nas producenci żywności chętnie opowiedzą o swych wyjątkowych wyrobach. Będzie ich można także spróbować, i to w doskonałych kulinarnych kreacjach: podczas pierwszych dwóch dni targów dania z produktami z oznaczeniami będzie dla nas gotował Grzegorz Łapanowski, a także Marcin Polus. Wszyscy chętni spróbują również samych produktów, którymi częstować będą przy stoisku kampanii nasze hostessy. Krakowskie targi są kolejną tego typu imprezą, na której będziecie mieli okazję zapoznać się bliżej z kampanią „Trzy Znaki Smaku”. Mieliśmy bowiem swoje stoisko między innymi na poznańskich targach „Smaki Regionów”, które odbyły się w dniach 21-24 września. Tam także Grzegorz Łapanowski urządził pokazy kulinarne, w których główną rolę odegrały oznaczone produkty. Gotował także Marcin Polus oraz sami producenci, którzy przygotowali m. in. fondue z wielkopolskiego sera smażonego ChOG, oraz pieriekaczewnik GTS.



Wyjazd dziennikarzy, 10-12 września 2013, Małopolska i Podhale. Oscypek ChNP

Producenci z Małopolski i Podhala spotkali się także z przedstawicielami mediów, podczas wyjazdu dziennikarskiego zorganizowanego przez kampanię „Trzy Znaki Smaku” w dniach 10-12 września. Celem wyprawy były wspomniane rejony Polski, gdyż właśnie tam żyje i pracuje szczególnie wielu certyfikowanych wytwórców. Dziennikarze i blogerzy odwiedzili Stanisława Mądrego, producenta kielbasy liseckiej ChOG, Antoniego Madeja, producenta chleba prądnickiego ChOG, złożyli wizytę w bacówce Wojciecha Komperdy, by zapoznać się z całym procesem wytwarzania oscypków ChNP, bryndzy ChNP i redykołek ChNP, następnie przenieśli się do Łącka, gdzie na górskim zboczu rosną jabłonie, a na nich jabłka łąckie ChOG i zwiedzili tłocznię soków Krzysztofa Maurera. Wyprawę zakończyła wizyta w gospodarstwie Stanisława Nowaka, wytwórcy suski sechlońskiej ChOG.

**Kontakt dla prasy:**  
[pr@trzyznakismaku.pl](mailto:pr@trzyznakismaku.pl)

W kolejnych latach kampanii planowane są podobne dziennikarskie wyjazdy. Natomiast już w styczniu odbędzie się czterodniowy wyjazd siedmiu polskich producentów do Francji. Będą się oni mogli osobiście przekonać, jak inni europejscy producenci wykorzystali szansę rozwoju, dzięki przystąpieniu do programu oznaczeń unijnych. W tym celu odwiedzą szereg jednostek produkcyjnych i spotkają się z wytwórcami, którzy opowiedzą m.in. jak najskuteczniej zorganizować dobrą dystrybucję swoich produktów, wypromować je i dotrzeć do klienta.

Miło nam także poinformować, że rozpoczęliśmy serię seminariów dla producentów żywności, Urzędów Marszałkowskich oraz Ośrodków Doradztwa Rolniczego. Pierwsze odbyło się w Małopolskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Karniowicach w dniu 28 października 2013. W najbliższym czasie zostaną przeprowadzone seminaria w Warszawie i Poznaniu. Wszystkie spotkania będą oczywiście poświęcone unijnemu systemowi oznaczeń.



Seminarium dla producentów, UM oraz ODR, 28 października 2013, Karniowice

*Produkty regionalne i tradycyjne z oznaczeniami ChNP, ChOG i GTS w programie Top Chef.*

Za nami emisja dwóch odcinków programu Top Chef w Polsce, w których Grzegorz Łapanowski zaprezentował produkty z europejskimi oznaczeniami ChNP, ChOG oraz GTS. W odcinku 7, wyemitowanym w dniu 23 października, szczegółowo przedstawiony został olej rydzowy GTS, obecne były także jabłka grójeckie ChOG. W odcinku 8, tydzień później, telewizywnie mieli możliwość poznać miód drahimski ChOG.

Przed nami kolejne części programu. Uczestnicy dziesiątej, emitowanej 13 listopada, oraz jedenastej, prezentowanej 20 listopada, będą mieli za zadanie stworzyć atrakcyjne potrawy z kilkoma innymi produktami z europejskimi oznaczeniami ChNP, ChOG oraz GTS. Wszystko pod czujnym okiem mistrza Łapanowskiego. Wszystkich Państwa serdecznie zapraszamy przed odbiorniki!



Pan Marcin Just, producent oleju rydzowego GTS

Jednym z zaprezentowanych w programie Top Chef produktów jest olej rydzowy GTS, tłoczony na zimno z rośliny o nazwie Inianka siewna, której ludowa nazwa brzmi „rydz”, z powodu koloru nasion, podobnego do barwy znanego grzyba. Dawniej Inianka porastała ugory i pola leżące odłogiem, wschodziła nawet tam, gdzie nie chciało rosnąć nic innego. Z tego powodu przyjęło się powiedzenie „lepszy rydz niż nic”, które odnosi się właśnie do Inianki. Ten, popularny jeszcze przed wojną, a później zapomniany nieco olej powraca na stoły, dzięki działalności producenta pełnego pasji, pana Marcina Justa.

Po więcej informacji zapraszamy na stronę kampanii:  
[www.trzyznakismaku.pl](http://www.trzyznakismaku.pl)