



Jabłka łąckie ChOG

Trwająca od lutego tego roku, zainicjowana przez Agencję Rynku Rolnego trzyletnia kampania „Trzy znaki smaku” informuje o systemie ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych, zachęca wytwórców żywności do przystąpienia do tego systemu, a także promuje produkty spożywcze z następującymi unijnymi znakami jakości: Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjaność (GTS).

W ramach kampanii odbywają się liczne imprezy – nie może też zabraknąć jej stanowiska podczas wielkich ogólnopolskich wydarzeń kulinarnych. Sierpień oraz wrzesień można by właściwie nazwać miesiącami smaku. Drugi miesiąc wakacji i pierwszy tydzień po nich obfitują bowiem w festiwale kulinarne. Podczas czterech z nich zapraszamy do odwiedzania stoisk kampanii Trzy Znaki Smaku. Oto imprezy, na których będziemy:

- ✓ *IV Europejskie Targi Produktów Regionalnych w Zakopanem, 10-15 sierpnia 2013 r. na Dolnej Równi Krupowej*
- ✓ *Ogólnopolski Festiwal Dobrego Smaku w Poznaniu, 15-18 sierpnia 2013 r. na Starym Rynku, przed Pałacem Działyńskich*
- ✓ *Festiwal Smaku w Grucznie, 24-25 sierpnia 2013 r. (Aleja Miodów na terenie festiwalu)*
- ✓ *Europejski Festiwal Smaku w Lublinie, 5-8 września 2013 r. na Błoniach pod Zamkiem*

Na targach w Zakopanem znajdziecie nas w strefie animacji, zorganizowanej w namiocie o powierzchni ponad 70 m². W trakcie festiwalowego tygodnia odbędą się tam liczne degustacje produktów z oznaczeniami ChNP, ChOG, GTS, a także pokazy kulinarne w wykonaniu znanego mistrza kulinarnego, Adama Chrzęstowskiego. Ale to nie wszystko! W części stoiska poświęconej edukacji będą się bowiem odbywać quizy, konkursy i zabawy, przeznaczone dla młodszych i starszych gości stoiska. Wszyscy chętni otrzymają tam materiały edukacyjne, poszerzą swoją wiedzę na temat produktów z trzema oznaczeniami europejskimi.

W dniu, w którym zakończy się impreza w Zakopanem, zacznie się poznański Festiwal



Miód drahimski ChOG

Dobrego Smaku. I tam także, przy stoisku kampanii Trzy Znaki Smaku będzie można m.in. uczestniczyć w licznych animacjach kulinarnych prowadzonych przez kucharza, doradcę i trenera kulinarnego Sebastiana Gołębińskiego oraz przez kucharza Roberta Harnę. Prócz tego na zwiedzających czekać będą liczne degustacje i konkursy. Niewątpliwą atrakcją będą pokazy kulinarne prowadzone na scenie festiwalowej przez szefa kuchni Adama Chrzęstowskiego. Na tym festiwalu w strefie „Trzy znaki smaku” odwiedzający imprezę będą również mogli kupić produkty z unijnymi oznaczeniami od certyfikowanych producentów, takie jak bryndza podhalańska ChNP, oscypek ChNP, redykołki ChNP, jabłka grójeckie oraz jabłka łąckie ChOG, andruty kaliskie ChOG, miód kurpiowski ChOG, kiełbasa lisecka ChOG, wielkopolski ser smażony ChOG, olej rydzowy GTS.

Na podobne atrakcje mogą liczyć wszyscy, którzy trafią na Festiwale do Gruczna oraz Lublina. Będą oni uczestniczyć w degustacji produktów z oznaczeniami ChNP, ChOG i GTS, a także podziwiać kunszt kulinarny Grzegorza Łapanowskiego oraz innych kucharzy na co dzień pracujących z produktami regionalnymi i tradycyjnymi. Animatorzy zaproszą gości do udziału w mini konkursach związanych z kampanią Trzy znaki smaku. W strefie kampanii Trzy Znaki Smaku na pytania gości odpowiedzą certyfikowani producenci, u których także będzie można nabyć wspaniałe produkty regionalne oraz tradycyjne i dowiedzieć się o nich absolutnie wszystkiego – od sposobu ich hodowli czy uprawy po konsumpcję i przetwórstwo. Nasi goście będą mieć okazję, by porozmawiać z producentami m.in.: bryndzy podhalańskiej ChNP, oscypka ChNP, miodu drahimskiego ChOG, miodu pitnego trójniak GTS, kiełbasy liseckiej ChOG, andrutów kaliskich ChOG, wielkopolskiego sera smażonego ChOG.

Kontakt dla prasy:
pr@trzyznakismaku.pl

Po więcej informacji, w tym po relacje z festiwali, zapraszamy na stronę kampanii:

www.trzyznakismaku.pl