

Portal Województwa Lubuskiego



Pierwsze produkty „z czapką”



Kategoria - Kultura i dziedzictwo

Data publikacji -18 lutego 2021 godz. 11:01

Znamy już pierwszych lubuskich przedsiębiorców, którzy na swoich produktach umieszczą „czapkę” , czyli znak towarowy Europejskiego Dziedzictwa Kulinarne. Certyfikaty wręczył wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn.

- Wiele lat dojrzewaliśmy do decyzji o wprowadzeniu znaku towarowego tzw. "czapki", ale w końcu udało się i już w najbliższych dniach będziemy mogli kupić produkty ze znakiem towarowym Europejskiego Dziedzictwa Kulinarne -

powiedział wicemarszałek województwa lubuskiego Stanisław Tomczyszyn wręczając certyfikaty pierwszym 6 podmiotom gospodarczym.

Koncepcja Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego została opracowana i wprowadzona w południowo-wschodniej Skanii Szwecji i na duńskiej wyspie Bornholm w 1995 roku. W 1997 roku sieć zaczęła rozszerzać się na inne kraje europejskie. Dzisiaj zrzesza 46 regionów w Europie, w tym 11 województw w Polsce. Znak towarowy białej czapki kucharskiej na niebieskim tle z nazwą regionu oznacza, że trafiliśmy na produkt bardzo wysokiej jakości, wytwarzany z surowców pochodzących z danego regionu. "Czapką" mogą być oznakowane także lokale gastronomiczne. W tym przypadku oznaczone dania w karcie, pochodzą z produktów regionalnych.

- Dzięki tej Sieci lubuskie produkty znane będą nie tylko Lubuszanom, ale poznają je także turyści zagraniczni. Być może o lubuskich winach, będą rozprawiać we Francji, parmezanu pozazdrozczą Włosi, przetworów rybnych Skandynawowie a wędlinami i pieczywem zachwycać się będą w innych regionach Europy – tłumaczył wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn.

Jako pierwszy, wniosek o przystąpienie do Sieci Europejskiego Dziedzictwa Kulinarnego złożył Arkadiusz Antczak z Piekarni AnTers, która w roku ubiegłym obchodziła swoje 40 lecie istnienia. - Jestem szczęśliwy, że dzisiaj z rąk marszałka Tomczyszyna otrzymałem ten certyfikat. Radość jest podwójna, że spotykamy się po raz kolejny, ale w jakże innych okolicznościach. Pan Tomczyszyn był dyrektorem szkoły w Jabłonowie, kiedy do niej uczęszczałem przed laty - powiedział Arkadiusz Antczak.

Certyfikat z prawami do znaku towarowego otrzymał SAD Solniki, który reprezentowała Irena i Marek Szron. Sad Solniki to tłocznia naturalnych soków owocowych 100% znajdująca się w Solnikach, nieopodal Nowej Soli, w województwie lubuskim. Słynie z jabłek, ale ich historia to ponad 60 lat rodzinnych tradycji i stale rozwijająca się oferta. Powierzchnia upraw drzew owocowych wynosi ponad 100 hektarów, z czego większość to nasadzenia drzew jabłoni. Gospodarstwo zajmuje się ponadto uprawą owoców miękkich np. czarnych porzeczek, aronii, wiśni.

Trzecim producentem był Mirosław Dec z Manufaktury DEC, który z dzika, jelenia, sarny czy mangalicy za pomocą staropolskich receptur potrafi wyczarować takie produkty, którymi zachwycali się niegdyś na królewskich stołach. Marcin Wojnowski z QZKO to serowar o ugruntowanej pozycji na lubuskim rynku. Jego sery kozie i krowie zdobyły mnóstwo nagród na ogólnopolskich targach. Od wczoraj QZKO jest także członkiem Europejskiej Sieci Kulinarnego Dziedzictwa.

Piąty podmiot, który otrzymał prawa do posługiwania się znakiem towarowym udowodnił, że najlepszym paprykarzem wcale nie jest ten szczeciński. Fisch-Net z Wojnowa, które prowadzi małżeństwo Małgorzaty i Grzegorza Koza, uprawia rozmaite wariacje rybne. W ich ofercie znajduje się nie tylko przepyszny paprykarz wojnowski, ale także pierogi rybne, wojnowska ryba na kwaśno, wędzone karpie i inne pyszności, którymi zachwycił się m. in. Robert Makłowicz, który w jednej ze swoich kulinarnych podróży, odwiedził gospodarstwo Fisch-Net i przygotował

tradycyjne danie rybackie - węgorza parowanego.

Ostatnim "certyfikowanym" producentem była Daria Kosińska z Sery Kosińscy, która oczarowała kapitułę niezwykle burrata, czyli serem wytwarzanym z mozzarelli i śmietany.- Kuchnia regionu lubuskiego skrywa ciągle wiele produktów, które będziemy regularnie pokazywać. Chcemy, by w niedługim czasie Sieć Europejskiego Dziedzictwa Kulinarnego w naszym województwie skupiała każdego, kto ma produkt na europejskim poziomie – podsumował wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn.