

Produkty regionalne i tradycyjne oraz idee Slow Food w gastronomii

Adam Chrzastowski
Szef kuchni
Restauracja Ancora
Kraków



Slow Food

„Międzynarodowy Ruch dla Ochrony Prawa do Przyjemności”:

- każdy ma prawo do przyjemności płynącej z jedzenia
- przyjemność łączy się z odpowiedzialnością za dziedzictwo kultury kulinarnej

Slow Food opisują trzy słowa: good, clean and fair.

Członkowie Slow Food uważają się za współproducentów,
a nie konsumentów.



Slow Food

Historia:

- ruch powstał w 1986 we Włoszech, po protestach przeciwko otwarciu McDonalda w pobliżu Schodów Hiszpańskich w Rzymie
- charakter międzynarodowy zyskał w Paryżu w 1989
- w Polsce istnieje od 2004

Idee:

- „ochrona prawa do smaku”
- wspieranie lokalnych producentów
- walka o bioróżnorodność
- edukacja młodzieży



Działania Slow Food

- Oddziały narodowe – conviva. W Polsce istnieją m.in. w Warszawie i Grucznie
- Salone del Gusto – cykliczne targi producentów żywności
- Walka na rzecz bioróżnorodności:
 - Projekt Arka Smaku – chroni od zapomnienia mało znane smaki
 - Terra Madre – łączy lokalnych producentów
- Edukacja młodzieży – temat ostatnio szczególnie rozwijany w Polsce

Definicje

Europejskie ustawodawstwo jest wzorowane na regulacjach francuskich. Wprowadza kategorie:

- Chroniona Nazwa Pochodzenia – towar w pełni wyprodukowany na konkretnym obszarze, jego właściwości wiążą się z miejscem produkcji.
- Chronione Oznaczenie Geograficzne – nazwa odnosi się do miejsca produkcji, zalety produktu przypisywane są miejscu wytworzenia, lokalnym know-how itp.
- Gwarantowana Tradycyjna Specjalność – posiada specyficzną nazwę, wyraźnie różni się od innych, ma tradycyjny charakter.



Dlaczego warto?

- **Korzyści finansowe** – na przykład redukcja kosztów związanych z dostawami, food miles
- **Korzyści smakowe** – produkty świeże smakują lepiej
- **Rozwój trendu** na produkty lokalne – coraz więcej klientów docenia tego typu wyroby

Moda na produkty lokalne



Źródło: Wysokie Obcasy
Tony Cenicola/Fotolink



Źródło: Gazeta Wyborcza / Tomasz Fritz/Agencja Gazeta

Producenci pojawiają się m.in. na:



Źródło: ,

Przykłady polskich produktów regionalnych

Gęś owsiana, gęś biała kołudzka – najlepsze polskie gęsi



Zdjęcia: Jacek Wrzesiński

Przykłady polskich produktów regionalnych

Świnia złotnicka – najwyższej jakości wielkopolski gatunek



Źródło: www.powiat.slupsk.pl, autor: nn

Przykłady polskich produktów regionalnych

Kura zielononóżka – galicyjski gatunek kury z wolnego chowu



Źródło: www.kurki.eko.org.pl, autor: nn

Przykłady polskich produktów regionalnych

Sery zagrodowe – wytwarzane na niewielką skalę przez lokalnych serowarów



Źródło: www.serypolskie.blox.pl, autor: E. Mietkiewicz

Przykłady polskich produktów regionalnych

Jagnięcina podhalańska – z owiec wypasanych w najczystszych rejonach Podhala



Źródło: www.biznes.interia.pl, autor: Jerzy Jurecki / agencja SE/East News

Przykłady polskich produktów regionalnych

Nalewki Hieronima Błażejaka – jedne z najlepszych w kraju, wytwarzane według tradycyjnych receptur z produktów ekologicznych.



Źródło: www.express.bydgoski.pl, autor: Jacek Smarz

Przykłady polskich produktów regionalnych



Piwa niepasteryzowane - -
z krótką datą, ale
i niepowtarzalnym smakiem

Źródło: www.browar-amber.pl

Przykłady polskich produktów regionalnych

Miody pitne Jaros – posiadają rekomendację Slow Food



Źródło: www.pasockajaros.pl, autor:nn

Przykłady polskich produktów regionalnych

Olej rzepakowy z Góry Św. Wawrzyńca – z rzepaku nie modyfikowanego genetycznie



Źródło: www.kuchniaagaty.blogspot.com, autor: Agata

Produkty regionalne w praktyce

Bankiet dla księcia Karola – tylko na bazie produktów regionalnych



©Agencja Gazeta



Źródło: , autor: Arkadiusz Schichocki/AG; , autor: Alik Kieplicz /AP

Polskie produkty regionalne

Karp zatorski – lokalny, małopolski hit



Źródło: www.potrawyregionalne.pl, autor: nn.

Jak to wykorzystać?

- Osobna karta z daniami z produktów regionalnych
- Menu degustacyjne
- Dania sezonowe
- Oferta lunchowa

Produkty regionalne w praktyce

Bankiet dla księcia Karola – tylko na bazie produktów regionalnych



©Agencja Gazeta



Źródło: , autor: Arkadiusz Schichocki/AG; , autor: Alik Kieplicz /AP

Restauracje, które już to robią:

- Restauracja Ancora w Krakowie
- Restauracja Platter w hotelu InterContinental w Warszawie
- Restauracja Romantyczna w Spa Eris we Wzgórzach Dylewskich – pierwsza polska restauracja z rekomendacją Slow Food.

Polskie produkty regionalne

Aktualna lista produktów regionalnych: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi: www.minrol.gov.pl

Inne przydatne adresy:

- www.festiwalsmaku.pl - strona festiwalu w Grucznie (zawiera mnóstwo przydatnych linków)
- www.slowfood.pl - lista rekomendowanych produktów
- <http://www.potrawyregionalne.pl/> - kompendium wiedzy i kopalnia pomysłów