

Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”

INFORMACJA PRASOWA

**„Gęsina nie tylko na św. Marcina” - to nazwa, a zarazem idea Ogólnopolskiego Festiwalu Kulinarnego, który odbędzie się 19 sierpnia br. w Pabianicach. Jego organizatorzy - Wiesław Bober (pomysłodawca konkursu) i Fabryka Wełny Hotel & SPA w Pabianicach - chcą nie tylko zachęcić do odkrywania tego mięsa na nowo, ale także promować młodych, zdolnych kucharzy. W ramach festiwalu odbędzie się konkurs kulinarny adresowany do profesjonalistów; ich prace oceniać będą znani, doświadczeni szefowie kuchni. Miłośnicy gotowania mogą podpatrywać ich poczynania, przy okazji zyskując inspirację do tworzenia własnych dań z gęsiny. Termin nadsyłania konkursowych propozycji mija 23 czerwca. Partnerem wydarzenia jest program promocyjny „Doceń polskie”.**

**II Ogólnopolski Festiwal Kulinarny „Gęsina nie tylko na św. Marcina”**

- *Naszym celem jest przypomnienie o walorach i właściwości gęsiny; doskonałego mięsa, które niegdyś było w naszej kuchni wiodącym produktem, a dzisiaj jest przede wszystkim eksportowane. Po gęsinę warto sięgać! Chcemy to udowodnić i przywrócić ją na nasze stoły -* wyjaśnia **Wiesław Bober**, pomysłodawca wydarzenia, Executive Chef Fabryki Wełny Hotel & SPA w Pabianicach. Fundator i członek Klubu Szefów Kuchni prowadzi w Pabianicach autorską restaurację Wzorcownia by W. Bober.

To już druga edycja tego przedsięwzięcia propagującego gęsinę. Podobnie jak podczas pierwszej odsłony, także w ramach tegorocznego festiwalu odbędzie się konkurs kulinarny. - *W ten sposób promujemy młodych kucharzy, którzy mimo małego doświadczenia w branży już wykazują się umiejętnościami przygotowania ciekawych i oryginalnych dań* - podkreśla W. Bober.
W konkursie uczestniczyć mogą tylko profesjonaliści, termin nadsyłania zgłoszeń upływa 23 czerwca.
Wyłonionych przez organizatorów przedsięwzięcia 12 dwuosobowych zespołów przystąpi do konkursu dnia 19 sierpnia tego roku, w Pabianicach. - *Głównym produktem konkursowym jest dowolny element gęsiej tuszki. Wybór elementu i sposób jej przygotowania, a także dobór wszystkich dodatków pozostawimy inwencji gotujących. Mięso można wcześniej zamarynować, żeby skruszało i zyskało dodatkowe walory smakowe -* podkreśla szef kuchni.

Szczegółowy regulamin przedsięwzięcia jest dostępny m.in. w portalu Facebook, w wydarzeniu „[Gęsina Nie Tylko Na Świętego Marcina II Edycja](https://www.facebook.com/events/1944891175746673/?acontext={)”.

Prace konkursowe będą oceniane przez profesjonalistów. W jury degustacyjnym zasiądą członkowie Klubu Szefów Kuchni, na czele z Jerzym Pasikowskim. W pracach jury uczestniczyć będą Kurt Scheller, Robert Sowa, Teofilos Vafidis, Giancarlo Russo, C-Michel Labarre oraz Jean Bos. Jury techniczne tworzyć będą natomiast Tomasz Purol, Patryk Dziamski i Tomasz Szymański. Sędziowie degustacyjni oceniać będą smak potrawy i jej prezentację, z kolei jury techniczne punkty wystawi za Mise en place (profesjonalną praktykę kucharską) oraz przygotowanie zawodowe. Każdy duet będzie musiał podać 9 porcji dania.

Dla najlepszych przygotowano atrakcyjne nagrody, na wszystkich finalistów czekają pamiątkowe dyplomy pamiątkowe oraz drobne upominki.
Nie bez znaczenia jest fakt, iż konkurs odbywa się w Pabianicach, a ściślej - w restauracji Wzorcownia by W. Bober która niedawno zdobyła tytuł Najlepszej Restauracji Hotelowej roku 2017 w Polsce. Nagrodzono ją nie tylko Złotym Widelcem 2017, ale także Hermesem „Poradnika Restauratora” 2017.
Młodzi kucharze będą mogli zatem nie tylko poddać się ocenie doświadczonego jury, ale także przekonać się jak od kuchni (sic!) działa utytułowana restauracja i uczyć się od najlepszych.

Konkurs jest adresowany dla profesjonalistów, ale amatorzy mogą podpatrywać ich pracę i czerpać z niej inspirację. - *Gęsina jest bardzo podobna do mięsa kaczki, którą podaje się w wielu domach. Mam nadzieję, że konkurs będzie dla miłośników kuchni dodatkowym pretekstem, by powrócić do gęsiny. Wszystkich gotujących, zarówno profesjonalistów, jak i amatorów, zapraszam do odkrywania tego mięsa na nowo, nie tylko 11 listopada -* zachęca W. Bober.

Patronat merytoryczny nad konkursem sprawuję: Klub Szefów Kuchni, Stowarzyszenie EURO Toques oraz Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”. Wiesław Bober jest jednym z członków Loży Ekspertów programu „Doceń polskie” - jury oceniającego żywność rodzimych producentów, a następnie przyznającego znaki jakości wyróżniającym się produktom. Specjaliści sprawdzają z osobna każdy produkt, po czym przyznają mu noty za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny. Godłem „Doceń polskie” honoruje się tylko żywność z wysoką liczbą punktów, tytuły TOP PRODUKT są z kolei zarezerwowane dla artykułów z maksymalnymi notami.

\* \* \*

Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”
www.docenpolskie.pl
www.blog.docenpolskie.pl
Celem programu „Doceń polskie” jest promocja wysokiej jakości produktów spożywczych dostępnych na polskim rynku. Ich selekcją, oceną i przyznaniem certyfikatu „Doceń polskie” zajmują się specjaliści zawodowo związani z żywnością i technologią żywienia, którzy tworzą Lożę Ekspertów. Zasiadają w niej m.in. członkowie Fundacji Klubu Szefów Kuchni.
Twórca programu „Doceń polskie” jest także organizatorem projektu BlogerChef (blogerchef.pl) – innowacyjnego przedsięwzięcia skierowanego do blogerów kulinarnych.

\* \* \*

KONTAKT:
Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”
[www.docenpolskie.pl](http://www.docenpolskie.pl/)

Kontakt dla mediów:
Anna Koza
anna.koza@adventure.media.pl
Adventure Media s. c. Agencja Public Relations
[www.adventure.media.pl](http://www.adventure.media.pl/)
tel. 780 115 953
tel. 32 724 28 84
fax 32 417 01 70