

Zasmakuj Warmii i Mazur

Motywy kulinarne stanowią nie tylko wdzięczny temat do dyskusji, snucia anegdot, ale stają się często źródłem wiedzy o historii regionu i dziejach ludzi tu żyjących. Wielokulturowa, wielonarodowa i wielowyznaniowa społeczność Warmii, Mazur i Powiśla „wypracowała” przez wieki bogactwo regionalnych kulinariów, nawiązujących do smaków kuchni staropolskiej, warmińskiej, mazurskiej, ukraińskiej, litewskiej, rosyjskiej czy pruskiej.

Czerpiąc z tej różnorodności jako pierwsi z polskich regionów przystąpiliśmy do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne. W październiku 2019 roku będziemy obchodzić jubileusz 14-lecia naszej akcesji do sieci. Znak „Kulinarne Dziedzictwo Europy” jest drogowskazem dla konsumentów. Pomaga im odnaleźć miejsca, w których można spróbować regionalnych specjałów. Obecnie regionalna sieć Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle liczy 136 podmiotów. Z perspektywy lat można śmiało powiedzieć, że była to trafna decyzja. Doświadczenia krajów europejskich dowodzą, że regiony, które wykreowały i wsparły produkcję żywności naturalnej i tradycyjnej zyskały sprawne narzędzie promocji, pobudzenia turystyki i kształtowania dobrego wizerunku swoich okolic. To wszystko przyczynia się do lepszej rozpoznawalności regionu i wzrostu jego atrakcyjności gospodarczej.

Choć nie mamy tak bogatych tradycji prowadzenia zorganizowanej promocji dziedzictwa kulinarne jak regiony Francji, Włoch czy Skandynawii, nasze produkty zdobywają serca i podniebienia coraz liczniejszej rzeszy klientów. Sieć Dziedzictwa Kulinarne Warmia Mazury Powiśle jest obecnie jedną z największych w całej Europie, a jednocześnie największą w Polsce. Rodzinne gospodarstwa, producenci, zakłady i restauracje Warmii i Mazur coraz częściej podkre-



Gustaw Marek Brzezina – Marszałek Województwa Warmińsko – Mazurskiego

ślają swoją tożsamość regionalną, wykorzystując dawne receptury i tradycyjne surowce.

Produkty regionalne to nie tylko atrakcja turystyczna, ale też punkt wyjścia do poznania kultury, historii i zwyczajów regionu. Rosnące zainteresowanie turystyką kulinarną, tworzenie kulinarnych szlaków czy też cyklicznie organizowane festiwale smaku świadczą o potencjale i bogactwie kulinarnym.

Turyści przyjeżdżają na Warmię i Mazury ze względu na walory turystyczno-krajobrazowe, a okazuje się, że region może zaoferować im znacznie więcej – właśnie bogactwo regionalnej kuchni. By w pełni ukazać różnorodność naszych produktów i potraw, w regionie odbywają się cykliczne imprezy promujące żywność naturalną, tradycyjną, lokalną i regionalną. Prezentują one



produkty żywnościowe, które od wieków odgrywają kluczową rolę w regionie, np. potrawy z ziemniaków, ryb, dziczyzny, mięsa wieprzowego. Jest to też okazja do promowania producentów żywności regionalnej i ekologicznej, a także stworzenia dla nich rynku zbytu. Rozwój rynku tradycyjnej żywności może też być motorem napędowym do rozwoju turystyki, która jest jedną z najważniejszych gałęzi gospodarki na Warmii i Mazurach.

Mieszkańcy Warmii i Mazur jeszcze nie do końca zdają sobie sprawę z tego, jakie kulinarne skarby posiada nasz region. Możemy jeść świeże ryby, naturalny chleb „na zakwasie”, tradycyjne potrawy z mięsa i ziemniaków, a tymczasem często zaopatrujemy się w supermarketach w produkty wysoko przetworzone, niskiej jakości i o kiepskich walorach smakowych. Tymczasem sięganie po lokalne przysmaki, nie tylko podczas wakacyjnych podróży, ale również na co dzień, staje się obecnie modne i wspiera rozwój lokalnej gospodarki. Promować lokalne produkty i potrawy można na różne sposoby, m.in. również podczas lokalnych imprez plenerowych.

W naszym regionie organizowanych jest wiele wydarzeń, które umożliwiają turystom i mieszkańcom poznanie tradycyjnej kuchni. Część z nich włączona jest w „Kalendarz imprez promujących żywność naturalną, tradycyjną, lokalną i regionalną Województwa Warmińsko-Mazurskiego”, przygotowywany przez samorząd województwa. Dzięki takim imprezom na nowo odkrywane są tradycyjne smaki, pokazywane są różnice między produktami wytwarzanymi na skalę przemysłową, a tym, co zgodne z tradycją, naturalne i jakościowo najlepsze. Zachęcam do podróży kulinarnej po Warmii i Mazurach i zasmakowania tego, co u nas najlepsze.

L.p.	Nazwa imprezy	Termin
1.	Święto Indyka – Nowa Wieś pod Itawą	23 VI 2019 r.
2.	Mazurski Festiwal Rybny „Rybkę na zdrowie” – Mikołajki	6 VII 2019 r.
3.	Święto Gęsi – Itawa	21 VII 2019 r.
4.	Festiwal Kultury Myśliwskiej – Lidzbark Warmiński	21 VII 2019 r.
5.	Święto Mazurskiego Kartoflaka – Szczytno	3 VIII 2019 r.
6.	Regionalny Festiwal Pogranicza „Kartaczewo”, Gołdap	4 VIII 2019 r.
7.	Regionalne Święto Ziół – Olsztynek	15 VIII 2019 r.
8.	Festiwal Dziedzictwa Kulinarne Warmii Mazur i Powiśla – Olsztyn	25 VIII 2019 r.
9.	Elbląskie Święto Chleba – Elbląg	30 VIII – 1 IX 2019 r.
10.	Regionalne Święto Miodu – Elk	15 IX 2019 r.
11.	Regionalny Festiwal Klusek i Makaronu – Kąciki w gminie Kurzętnik	15 IX 2019 r.
12.	Festiwal Serów i Twarogów Polskiego Mleczarstwa – Olsztyn	21 – 22 IX 2019 r.
13.	Festyn Dożynkowy w ramach Dożynek Wojewódzkich – Olsztynek	22 IX 2019 r.
14.	Regionalne Święto Jabłka – Lubawa	22 IX 2019 r.
15.	Święto Ziemniaka – Kraplewo	29 IX 2019 r.

Kalendarz imprez regionalnych promujących żywność naturalną, tradycyjną, lokalną i regionalną województwa warmińsko-mazurskiego w 2019 r.

Więcej informacji na temat Sieci Dziedzictwo

Kulinarne Warmia Mazury Powiśle znajdują Państwo na stronie: www.dziedzictwokulinarne.pl, www.produktregionalny.warmia.mazury.pl oraz na fanpage na facebooku: <https://www.facebook.com/DziedzictwoKulinarneWMP/>