
Program szczegółowy Festiwalu Kulinarnego Przetworów Polskich podczas XXX Krajowych Dni Ziemniaka - Potato Poland 2023 ŁOMŻA

19.08.2023 – sobota – główny dzień targowy Hala Konferencyjno-Galowa – wstęp wolny

10:00 Oficjalne otwarcie Targów i Konferencji, powitanie gości VIP przez posła ziemi łomżyńskiej Lecha Antoniego Kołakowskiego – w-ce ministra rolnictwa i rozwoju wsi.

10:15 Wystąpienie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Roberta Telusa.

10:30 Oficjalne otwarcie Targów połączone z przecięciem wstęgi przez organizatorów i wybranych gości VIP oraz ogłoszenie oficjalnego otwarcia targów (czas dla fotoreporterów).

Festiwal Kulinaryny Przetworów Polskich - Hala Konferencyjno-Galowa *Prowadzący: Marcin Bańcerowski*

Celem projektu jest pokazanie lokalnego przetwórstwa, które zainspiruje zwiedzających do budowania własnego przetwórstwa warzywnego i owocowego. W pierwszym dniu zaprezentujemy zasady właściwej produkcji przetwórczej i połączymy przetworzone owoce na alkohol z polskimi ziemniakami i innymi warzywami. Promocja polskich potraw opartych na polskich produktach ma na celu pobudzić rynek producentów rolnych do uruchamiania manufakturowego przetwórstwa. Festiwal ma też na celu wypromowania polskich produktów wśród zwiedzających. W pierwszym dniu odbędzie się też wykład jak skutecznie budować markę produktu. W drugim dniu odbędzie się Przegląd Przetworów Owocowych dań kuchni polskiej na bazie ziemniaka, który ma na celu wypromować polskie produkty.

10:30 – 11:00 Rozpoczęcie Festiwalu Kulinarnego Przetworów Polskich – przedstawienie uczestników festiwalu i krótkie wprowadzenie wraz z opisem wydarzenia oraz rozmowa z panem Witoldem Bogutą, Przewodniczącym Funduszu Promocji Owoców i Warzyw. Przejście gości VIP po stoiskach uczestników festiwalu.

11:00 – 11:30 Cydr i wina domowe. Panel/ dyskusja – jak prawidłowo zrobić domowe wino, miód pitny lub cydr.

GOTOWANIE NA ŻYWO – potrawy do polskich win z wykorzystaniem ziemniaka.

Sfinansowano z Funduszu Promocji Owoców i Warzyw.

11:30 – 12:20 „Niebanalne przetwory na każdą okazję” – warsztaty kulinarne dla KGW i osób odwiedzających poprowadzi Katarzyna Gubała.

Wspólnie przygotowujemy:

- Chłodnik na rzodkiewkach wraz z liśćmi, burakiem i maślanką – fermentacja na słono
- Gazowane owoce z miętą i melisą – fermentacja na słodko

Sfinansowano z Funduszu Promocji Owoców i Warzyw.

12:20 – 12:45 Dyskusja – „Rola ziemniaka w profesjonalnej gastronomii, czyli dlaczego szefowie kuchni potrzebują wiedzy o ziemniakach – porywające case study Katarzyny Gubały, wege ekspertki szkolącej branżę HoReCa, kucharki z „Pytania na śniadanie” i autorki książek kulinarnych” oraz Jarosława Uścińskiego, Prezesa Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni i prowadzącego Narodową Reprezentację Polski Kucharzy juniorów i Profesjonalistów na olimpiady kulinarne oraz puchary świata.

Sfinansowano z Funduszu Promocji Owoców i Warzyw.

12:45 - 13:15 Destylaty w tym manufakturowe. Panel/ dyskusja – szansa polskich destylatów w kontekście popularności polskiej wódki na Świecie.

GOTOWANIE NA ŻYWO - potrawy do polskich destylatów z wykorzystaniem ziemniaka.

Sfinansowano z Funduszu Promocji Owoców i Warzyw.

13:15 - 13:45 Prezentacja – Jak skutecznie zbudować markę przetwórstwa polskich owoców i warzyw.

13:45 – 14:30 „Słodycze z warzyw i owoców, czyli smaczne posiłki bez grama cukru” – warsztaty dla dzieci z dorosłym opiekunem poprowadzi Katarzyna Gubała.

Wspólnie przygotowujemy:

- Sałatka owocowa z sosem cytrynowym i listkami mięty
- Kulki mocy, czyli energia prosto z orzechów i bakalii.

Sfinansowano z Funduszu Promocji Owoców i Warzyw.

14:30 – 15:00 Rozmowy z wystawcami i indywidualna prezentacja produktów przetwórstwa ziemniaczanego wśród uczestników festiwalu. Degustacja produktów przez komisję złożoną z komitetu organizacyjnego targów Potato Poland 2023 w celu wyboru i nagrodzenia nagrodami specjalnymi Ministra Rolnictwa podczas wieczornej gali i zakończenie pierwszego dnia festiwalu.

Gala - Scena na Hali Konferencyjno-Galowej - wydarzenie płatne

Prowadzący: Mariusz Rytel

18:00 Rozpoczęcie rejestracji gości

18:20 – 18:50 Pokaz kulinarny reprezentacji BBQ Kings (najbardziej utytułowanej drużyny BBQ w Polsce) poprowadzi Jarosław Uściński, Prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni.

Sfinansowano z Funduszu Promocji Owoców i Warzyw.

19:00 Rozpoczęcie Uroczystej Gali XXX Krajowych Dni Ziemniaka – POTATO POLAND 2023

19:00 - 19:10 Powitanie gości VIP

19:10 - 19:15 Wystąpienie Prezydenta RP Andrzeja Dudy (ewentualne odczytanie listu) skierowanego do uczestników i organizatorów wydarzenia.

19:15 - 19:30 Wystąpienia wcześniej uzgodnionych osób z ramienia władz oraz organizatorów.

19:30 - 20:00 Wręczenie medali targowych MRiRW za najbardziej innowacyjny produkt oraz nagrody okolicznościowe MRiRW – zasłużony dla rolnictwa i zasłużony dla branży ziemniaka, w tym nagrody specjalne za najlepsze przetwory i potrawy Festiwalu Kulinarnego Przetworów Polskich oraz wręczenie nagród za najsmaczniejszą odmianę ziemniaka konkursu kulinarnego IHAR-PIB.

20:00 – 21:00 Koncert Filharmonii Łomżyńskiej

21:00 – 2:00 Kolacja i zabawa taneczna

20.08.2023 – niedziela – dzień rodzinny

Festiwal Kulinarny Przetworów Polskich - Hala Konferencyjno-Galowa

Prowadzący: Marcin Bańcerowski

10:00 – 13:00 Rozpoczęcie Przeglądu Przetworów Owocowych i prezentacja wystawców na scenie.

13:00 – 13:30 GOTOWANIE NA ŻYWO z degustacjami dań opartych na przepisach na bazie owoców i warzyw w szczególności ziemniaków dla odwiedzających gości.

Sfinansowano z Funduszu Promocji Owoców i Warzyw.

13:30 – 14:00 Prezentacja jak budować relację z klientem i jak zbudować system sprzedaży lokalnych produktów.

14:00 – 15:30 Rozmowy z wystawcami i indywidualna prezentacja produktów

15:30 Zakończenie Festiwalu