



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Ekspertyza zrealizowana w ramach operacji pt. *Ogólnopolska kampania na rzecz Krótkich Łańcuchów dostaw Żywności*. Realizacja: Fundacja Rozwoju Podhala w ramach umowy nr KROW/2/2018/038.

Cykl filmów pt. „Wiedz i mądrze jedz“

Emisja w ogólnopolskiej TVP3

RECENZJA

Odcinek 8

Żywność lokalna w gastronomii

<https://youtu.be/8U-uj2BHM2E>

RECENZJA

Bardzo ciekawy odcinek pokazujący z jednej strony potrzeby restauratorów poszukujących produktów lokalnych z drugiej możliwości, jakie niesie wykorzystanie w kuchni produktów lokalnych i sezonowych. Dzięki temu odcinek jest interesujący zarówno dla rolników, bądź organizatorów systemów KŁŻ, jak i klientów a dla osób prowadzących restauracje może stać się inspiracją i zachętą do wprowadzenia produktów lokalnych do menu.

Dla rolników i organizatorów systemów KŁŻ znalazły się najważniejsze informacje dotyczące oczekiwań ze strony restauratorów – stałości dostaw, powtarzalności i jakości produktów. Właściciel restauracji zwraca uwagę, że partnerem dla branży powinna być instytucja organizująca grupę rolników/producentów lokalnych, aby sprostać tym wyzwaniom. W innym wypadku żywność lokalna, wiadomego pochodzenia będzie pojawiać się tylko okazjonalnie. Przekaz jasny, prosty i wystarczający.

Dla restauratorów z kolei inspiracją mogą być konkretne potrawy, które na oczach widzów zostały przygotowane. Każdy produkt pochodził od lokalnego dostawcy. Niezwykle ważna jest uwaga kucharza dotycząca sezonowości komponowanego menu, co wciąż w naszych polskich restauracjach jest rzadkością. A sezonowość menu, poza logistyką jest drugim, kluczowym warunkiem, który należy zapewnić, aby w gastronomii mogły rzeczywiście być wykorzystywane produkty lokalne w sposób stały.

Dla odbiorców indywidualnych poza niewątpliwą inspiracją kulinarną, ważna jest informacja, że w coraz większym stopniu można i należy poszukiwać restauracji, które żywność sezonową i lokalną wykorzystują w sposób twórczy i niebanalny. Że takie lokale działają na rynku polskim.

Wszystkie trzy wątki udało się autorom przekazać w dobrze skomponowanej formie, z jasnym, klarownym przekazem. Wątkiem, który warto byłoby w ew. kolejnej serii rozwinąć jest rola presji konsumenckiej – jeśli klienci będą poszukiwać i dopytywać się o produkty lokalne i sezonowe, to rolnicy, przetwórcy i restauratorzy wypracują sposób, by taka żywność w coraz większym stopniu gościła w polskiej gastronomii.

W ocenie recenzenta, odcinek ósmy realizuje założenia zawarte w tytule serii w sposób wyczerpujący w zakresie podjętego tematu.