

Oficjalna relacja z VIII Festiwalu Rosółu

VIII Festiwal Rosółu, organizowany corocznie przez LGD Dolina Raby, którego najważniejszym elementem jest konkurs na najsmakowitszy rosół w tym roku zorganizowano 30 czerwca 2018 r. w Centrum Konferencyjnym Nowa Bochnia & SPA w Bochni, a dokładniej w tzw. „Kurnej Chacie”. Impreza była połączona z organizowanym w dniach 29-30.06 XI Europa Cafe połączona ze spotkaniem informacyjnym o projekcie „Transnational Education in LEADER implementation” (TELI2) w ramach Programu Erasmus+. W tym roku rywalizowano w dwóch kategoriach – „Organizacje z obszaru LGD Dolina Raby” oraz w kategorii „LGD z Federacji LGD Małopolska i inne”. Rosoły jak od lat oceniało profesjonalne Jury składające się z zawodowych kucharzy ze Stowarzyszenia Małopolskich Kucharzy i Cukierników w tym roku byli nimi Leszek Kawa i Robert Żmuda, przewodniczącą Jury została Pani Sylwia Ładyga – uczestniczka V edycji programu MasterChef Polska oraz Jiří Krist- Przewodniczący sieci czeskich LGD i Katarzyna Hoffer – Kierownik Hotelu Nowa Bochnia. Rosół jak zawsze był oceniany według ściśle przyjętych kryteriów: smak i zapach, barwa i przejrzystość, rodzaj użytych składników i ich naturalność, dodatek (wkładka), podanie i ogólne wrażenie, wystrój stoiska wystawowego oraz własne uznanie członka Jury. W części artystycznej wystąpiła Kapela Ludowa „Łapanowianie”, której stroje zakupione zostały ze środków „funduszu rolnego” UE za pośrednictwem LGD Dolina Raby. Jak zawsze można było się też dowiedzieć o innych projektach wspartych przez LGD oraz o bieżącej ofercie Stowarzyszenia pomocy ze środków unijnych dla przedsiębiorców i innych podmiotów. Tradycyjnie podczas Festiwalu można było skosztować rosółów i innych produktów lokalnych przygotowanych przez zespoły uczestniczące w konkursie, a także rosółu ugotowanego przez gościa specjalnego Festiwalu Sylwię Ładygę i kucharzy hotelu „Nowa Bochnia”.

W konkursie na najsmakowitszy rosół brało udział 11 drużyn podzielonych na dwie kategorie.

Każda drużyna konkursowa niezależnie czy znalazła się na podium otrzymała kartę pamiątkową o wartości 300 zł oraz pamiątkowy dyplom. Drużyny, które zajęły miejsca na podium otrzymały dodatkowo: za I miejsce karta pamiątkowa o wartości 600 zł, za II miejsce karta pamiątkowa o wartości 400 zł, za III miejsce karta pamiątkowa o wartości 200 zł.

W kategorii „Organizacje z obszaru LGD „Dolina Raby”:

I miejsce otrzymało Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Łomna (Gmina Nowy Wiśnicz)

II miejsce przyznano Stowarzyszeniu z Nurtem Sanki (Gmina Żegocina)

III miejsce zdobyło Koło Gospodyń Wiejskich w Książnicach (Gmina Gdów).

W kategorii „LGD z Federacji LGD Małopolska i inne”:

I miejsce zdobyła Lokalna Grupa Działania Zielony Wierzchołek Śląska

II miejsce otrzymało Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Beskid Gorlicki”

III miejsce przyznano Nadwiślańskiej Grupie Działania „E.O. CENOMA”

Nagrodę **GRAND PRIX w postaci pucharu ufundowanego przez Stowarzyszenie Małopolskich Kucharzy i Cukierników (patronów imprezy) oraz dyplomu** otrzymała

drużyna której przyznano największą ilość punktów z pośród obu kategorii była to **Lokalna Grupa Działania Zielony Wierchołek Śląska**.

Wszystkim drużynom serdecznie dziękujemy za przygotowania i udział w VIII Festiwalu Rosołu.

Podczas Festiwalu Rosołu od lat 6 ogłaszane są wyniki konkursu na najlepszą publikację o lokalnych i regionalnych kulinariach. W tym roku nagroda w konkursie – Puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi przyznana została autorom i wydawcom książki „Kuchnia Lubelska”. Publikacja została sfinansowana ze środków Samorządu Województwa Lubelskiego, a jej autorami są: Kamil Kotarski opracowanie merytoryczne publikacji i autorskie przepisy, Olga Zalewska-Wenarska i Justyna Zalewska – autorska stylizacja fotografii kulinarnych i przepisy wypieków tradycyjnych, Krzysztof Werema – fotografie kulinarne i okładki, Artur Żuchowski – opracowane graficzne i projekt okładki.

Ponadto przyznano wyróżnienia (w kolejności):

1. Hanna Szymanderska; „750 tradycyjnych polskich potraw”; MULTICO Oficyna Wydawnicza Sp. zo.o., Warszawa
2. „Akademia smaku ziemi łukowskiej”; Lokalna Grupa Działania „RAZEM KU LEPSZEJ PRZYSZŁOŚCI”, Łuków
3. „Akademia smaku ziemi zamojskiej”; Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Ziemia Zamojska”, Sitno
4. „Kraina Trzech Rzek od kuchni przepisy kulinarne liderki rozwoju lokalnego”, Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania Kraina Trzech Rzek, Oborniki
5. Maia Sobczak, „Qmam kasze. Do ostatniego okruszka”, Wydawnictwo Marginesy, Warszawa

Skład kapituły oceniającej:

1. Łukasz Tomczak, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich
2. Jolanta Perkowska, Ministerstwo Inwestycji i Rozwoju, Departament Strategii Rozwoju
3. Elżbieta Siemiątkowska, Urząd Marszałkowski Województwa Kujawsko-Pomorskiego, Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich
4. Krzysztof Janiak, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
5. Dorota Metera – Forum Rolnictwa Ekologicznego
6. Jacek Marcinowski – Związek Rzemiosła Polskiego, Ogólnopolski Cech Rzeźników, Wędliniarzy i Kucharzy.

Bardzo dziękujemy.

Tekst: Praca zbiorowa Biura LGD