**Zapraszamy 20 sierpnia do Lubuskiego Centrum Winiarstwa na finał XVII edycji Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” na najlepszy regionalny i lokalny produkt żywnościowy oraz na najlepsze danie i potrawę regionalną i lokalną**

**na szczeblu regionalnym.**



Informujemy, iż finał XVII edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” ,którego organizatorem na szczeblu regionalnym jest Urząd Marszałkowski Województwa Lubuskiego, odbędzie się 20 sierpnia 2017 r. w Lubuskim Centrum Winiarstwa w miejscowości Zabór.

Każdy kto tego dnia odwiedzi LCW, będzie mógł skosztować lubuskich smakołyków.

Nagrody zwycięzcom wręczą marszałek Elżbieta Anna Polak oraz wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn na Placu Przypałacowym w Muszli Koncertowej.

Start imprezy – godz. 11:00.

Nasza podróż po smakach regionów trwa już siedemnasty rok. Głównym celem konkursu jest identyfikacja i promocja polskich produktów regionalnych, osadzonych głęboko w polskiej tradycji i od lat wytwarzanych tymi samymi metodami i według tych samych receptur. Ważne jest znalezienie   
i zachowanie narodowych specjałów, zanim odejdą w zapomnienie, wyparte przez „szybką” przemysłową żywność. Istotne także jest zachęcanie mieszkańców obszarów wiejskich, zwłaszcza tych o niekorzystnych warunkach gospodarowania, do poszukiwania alternatywnych źródeł dochodu, a także – po wstąpieniu Polski do Unii Europejskiej – przygotowanie ich producentów do ubiegania się   
o ochronę zgodną z ustawodawstwem unijnym.

Komisje konkursowe oceniać będą regionalny produkt żywnościowy oraz potrawę regionalną.

1. **Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego**

Podkategorie:

1. Produkty i przetwory mięsne
2. Produkty i przetwory z ryb
3. Produkty mleczne
4. Miody
5. **Produkty regionalne pochodzenia roślinnego**

Podkategorie:

1. Przetwory owocowe
2. Przetwory warzywne
3. Produkty zbożowe
4. Wyroby cukiernicze
5. **Napoje regionalne**

Podkategorie:

1. Napoje bezalkoholowe
2. Napoje alkoholowe
3. **Inne produkty regionalne w szczególności łączone produkty roślinne ze zwierzęcymi (np. farsze).**

Przez **żywnościowe produkty regionalne** rozumiemy surowce lub wyroby, które mogą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub sporządzenia potraw. Produkty te muszą być związane z określonym obszarem geograficznym, charakteryzować się szczególnymi cechami wynikającymi ze specyficznych warunków i glebowych regionu z którego pochodzą.

Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji i kultywowanych w danym regionie zwyczajów. Mogą być przygotowane i przywiezione do oceny przez osoby fizyczne, koła gospodyń wiejskich, gospodarstwa agroturystyczne czy też małe firmy branży rolno-spożywczej. Jeden producent może zgłosić jeden produkt w każdej kategorii.

**Regionalne Potrawy** – kategoria ta w tym konkursie ma na celu identyfikację oraz określenie miejsc wytwarzania poszczególnych potraw np. w firmach gastronomicznych lub w gospodarstwach agroturystycznych. Ma to przyczynić się do promowania lokalnej, tradycyjnej żywności przez regionalna gastronomię, oraz budowy produktu turystycznego i marki regionu.