

Konferencja podsumowująca DNI KARPIA 2021

Kolejna, 16 edycja Dni Karpia już za nami. **Ponad 85 wydarzeń (rekordowa liczba! A razem z nowościami kulinarnymi aż 97), 11 intensywnych weekendów (od września do połowy listopada), 56% powracających uczestników i 80% zadowolonych uczestników wydarzeń, którzy wydali najwyższą ocenę organizatorom (rekord opinii na 5!).**

Wsparcie krótkiego łańcucha dostaw, współpraca z lokalnymi przedsiębiorcami, przedstawienie oferty turystycznej bazującej na gospodarce rybackiej Doliny Baryczy to priorytety, które przyświecają Dniom Karpia. Zauważamy, że rok rocznie zwiększa się świadomość spożycia ryb i pochodzenia lokalnego karpia – a to dla nas największa nagroda za wspólny wysiłek włożony w organizację najdłuższej trwającego cyklu wydarzeń w Polsce.

Odpowiadając na wyzwania teraźniejszości w edycji 2021 wprowadziliśmy nowości kulinarne – **„Talerzy RYBNYCH różnaitości” i ryby na wynos (przetwory rybne w słoikach).**

„W tym roku „Talerze RYBNYCH różnaitości” serwowały cztery restauracje (Gospoda 8 Ryb, Karczma Górecznik, Restauracja W Starym Młynie, Restauracja Lido), ale uczestnicy już pokochali tą nową formę biesiadowania, dlatego zamierzamy w następnym roku kontynuować te wydarzenia” – mówi Anna Urbańczyk, koordynator Dni Karpia (Stowarzyszenie „Partnerstwo dla Doliny Baryczy”)”

Zwieńczeniem kolejnej edycji jest organizacja konferencji podsumowującej, która w tym roku odbyła się 12 stycznia 2022 roku w Campusie Domasławice. Zaproszeni zostali m.in.: organizatorzy wydarzeń tegorocznej edycji, partnerzy w dystrybucji, partnerzy medialni, partnerzy nagrodobrania i partnerzy w promocji, wraz z przedstawicielami 8 gmin Doliny Baryczy.

Prezes Stowarzyszenia „PARTNERSTWO dla Doliny Baryczy” Inga Demianiuk-Ozga zaczęła od powitania gości, omówienia nowości i podsumowania tegorocznej edycji Dni Karpia.

Z ankiet, które wypełniają uczestnicy wynika, że:

- najczęściej o Dniach Karpia dowiadujemy się od znajomych,
- więcej niż połowa respondentów uczestniczy w Dniach Karpia po raz kolejny,
- największa grupa to osoby w wieku 30-45 z wykształceniem wyższym,
- nasi uczestnicy pochodzą aż z 10 regionów Polski

Czas między podsumowaniem, degustacją i podziękowaniami umilała nam kapela „Twardograje”.

Dziękowaliśmy wszystkim, którzy w większy lub mniejszy sposób przyczynili się do sukcesu tej edycji. Partnerom w promocji - ośmiu gminom Doliny Baryczy, Urzędowi Marszałkowskiemu Województwa Dolnośląskiego, Urzędowi Marszałkowskiemu Województwa Wielkopolskiego, Ministerstwu Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, Browarowi Nepomucen, Stawom Milickim, partnerom w dystrybucji, którzy pomagają w rozdawaniu materiałów promocyjnych w Dolinie Baryczy i poza nią, mediom, dzięki, którym wieści docierają w kraju i za granicę, przedsiębiorcom lokalnym

czyli partnerom nagrodobrania, którzy przeznaczili swoje produkty, usługi jako nagrody w NAGRODObraniu (każdy, kto kupił bilet lub odebrał bon mógł odebrać gwarantowaną nagrodę) oraz organizatorom poszczególnych wydarzeń.

Konkurs Mistrz Karpia 2021 na konferencji podsumowującej Dni Karpia

Wszyscy uczestnicy mieli okazję spróbować najlepszych dań z Kolacji Rybnych „Ryba do syta” i zup rybnych z „Talerzy RYBNYCH różnaitości” oraz zagłosować na najlepszą z nich. Poza nagrodą publiczności, zostały również przyznane nagrody jury (professional). Jury w składzie: Barbara Jakimowicz-Klein – dziennikarka kulinarna, Agnieszka Hajbura-Michałowska – Apetyt na Wrocław, Zbigniew Koźlik – szef kuchni Hotel Park Plaza, Grzegorz Pomietło – szef kuchni Art Hotelu, Mateusz Zielonka – zwycięzca 6 edycji MasterChef wyłoniło zwycięzców.

Mistrzem Karpia 2021 w kategorii potrawa z karpia została:

- **nagroda Jury professional:** Karczma Rybna „Ruda Żmigrodzka”, za danie KARPIOWE pierogi w dwóch odsłonach

Mistrzem Karpia 2021 w kategorii potrawa z ryb słodkowodnych została:

- **nagroda Jury professional:** Gospoda „8 Ryb”, za danie Amur w maślanie z oliwą koperkową i puree ziemniaczanym z gąbką pietruszkową

Mistrzem Karpia 2021 w kategorii najlepsza zupa rybna z „Talerzy RYBNYCH różnaitości” została:

- **nagroda Jury professional:** Karczma „Górecznik”, za danie Krem z pieczonych buraczków z wędzonym karpem

Mistrzem Karpia 2021 w kategorii najlepsza potrawa z kolacji „Ryba do syta” i „Talerzy RYBNYCH różnaitości” została:

- **nagroda publiczności:** Restauracja Niezły Ferment, za danie: Hrabia Sandacz w połączeniu z porem, wyeksponowany na warzywnym ratatouille

Każdy uczestnik konferencji otrzymał przewodnik „Odkryj Dolinę Baryczy”, kalendarz oraz miał możliwość wylosowania kosza lokalnych produktów.

Autorem zdjęć z konferencji jest fotograf Marcin Skiba.

Osoba do kontaktu: Anna Urbańczyk tel. 71 38 30 432 wew. 21, bądź mailowo partnerstwo@nasza.barycz.pl

Link do zdjęć z konferencji: <https://drive.google.com/drive/folders/165-KXEo0S9TfZsBnnzKUOz3Sv0UcIT8d?usp=sharing>