

# NAJLEPSZE W KUCHNIACH ŚWIATA

INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 11 marca 2021

## Polska wieprzowina w dwóch smakach

**Wschód czy zachód? Przed takim dylematem stanęło jury konkursu zorganizowanego w ostatni czwartek. Sędziowie oceniali walory smakowe i wizualne dań z polskiej wieprzowiny przygotowane w stylu azjatyckim i europejskim. Zaproszeni goście przygotowali potrawy pod czujnym okiem znakomitych kucharzy - Oli Nguyen i Matteo Brunettiego. Była to kolejna odsłona kampanii „Pewne jest jedno - Polskie Mięso. Najlepsze w kuchniach świata” Związku Polskie Mięso.**

W ostatni czwartek o miano najlepszej drużyny rywalizowali uczestnicy konkursu kulinarnego „Bitwa na smaki”. Naprzeciwko siebie stanęły ekipy dowodzone przez mistrzów kuchni - Olę Nguyen i Matteo Brunettiego. Drużyna Oli reprezentowała smaki wschodu natomiast Mateo zachodu. Zadaniem konkursowym było przygotowanie najpopularniejszych dań kuchni azjatyckiej i europejskiej z wykorzystaniem polskiej wieprzowiny. Atmosferę rywalizacji posycyłał udział Jacka Kurowskiego - znanego komentatora sportowego. Na bieżąco śledził postępy gotowania i komentował je niczym boiskowe zmagania. Najlepsze dania wybrało jury. Pod uwagę brano wygląd dań, smak oraz dbałość o zachowanie wartości odżywczych.

W spotkaniu poza ambasadorami kampanii udział wzięli Witold Choiński, Prezes Związku Polskie Mięso oraz prof. Agnieszka Wierzbicka. Eksperti kampanii zapoznali uczestników z najnowszymi wynikami badań na temat mięsa w zdrowej diecie.

*– W ciągu ostatnich kilkadziesiąt lat nastąpiło wiele zmian w hodowli świń w Polsce. Poprawiło się ich żywienie oraz dozowanie pasz. Dzięki wysiłkom polskich naukowców z instytutów badawczych znacznie obniżono otłuszczenie wieprzowiny. Tymczasem nie jest to wiedza powszechna i wciąż pokutują stare mity na temat wieprzowiny. Jako Związek Polskie Mięso staramy się przekazać konsumentom zaktualizowane informacje. Co więcej w ostatnim czasie polskie mięso stało się rozpoznawalną marką na świecie. Jest synonimem jakości i zdrowia. – mówi **Witold Choiński, Prezes Związku Polskie Mięso.***

Prof. Agnieszka Wierzbicka wskazała na korzystne proporcje składników odżywczych w mięsie. – *Wieprzowina wysokiej jakości, czyli na pewno mięso od polskich hodowców może nawet pomóc w pozbyciu się zbędnych kilogramów. Oczywiście przy założeniu, że jest częścią dobrze zbilansowanej diety.*

Spotkanie było częścią kampanii „Pewne jest jedno - Polskie Mięso. Najlepsze w kuchniach świata” prowadzonej przez Związek Polskie Mięso, a sfinansowanej ze środków Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa.

PEWNE JEST JEDNO - POLSKIE MIĘSO

# NAJLEPSZE W KUCHNIACH ŚWIATA

## O Związku Polskie Mięso

**Związek Polskie Mięso** to organizacja branżowa reprezentująca interesy gospodarcze zrzeszonych w niej podmiotów, działających w branży mięsnej oraz współpracujących z nią w zakresie ich działalności wytwórczej, handlowej i/lub usługowej, w szczególności wobec organów państwowych. Członek European Livestock and Meat Trades Union.

## Kontakt dla mediów

**Stefan Kotyk**

[s.kotyk@partnersi.com.pl](mailto:s.kotyk@partnersi.com.pl)

+48 505 935 255