

Francja dobrym przykładem dla krajowych plantatorów i przetwórców

W ramach realizowanego w Instytucie Ogrodnictwa - PIB projektu #PROMIO 27 września br. mogliśmy odwiedzić Burgundię i muzeum porzeczki czarnej Le Cassissium En Bourgogne w Nuits-Saint-Georges.

Muzeum to przykład podmiotu, który wraz z promocją produkowanych lokalnie owoców, promuje cały region. Nie jest przesadą stwierdzenie, że porzeczka i jej nadmierna podaż stała się „punktem wyjścia” do kreatywnego przetwarzania, m.in. na znane na całym świecie likier, cassis czy syropy, w których Francuzi gustują! Być może przykład francuski jest także propozycją dla krajowej branży owoców miękkich.

Francuskie przysmaki, w których wykorzystuje się porzeczki to także: karmelki, konfitury, piwo, soki, musztarda dijon z nutą porzeczkową czy piwo Blonde Cassis.

Obiekt Le Cassissium pełni także funkcję edukacyjną. Odwiedzający mogą zaczerpnąć wiedzy na temat samego gatunku Ribes, odmian w uprawie, przeznaczenia owoców, produkcji #cassis i jego historii.

Misja jest realizowana w ramach projektu „Promocja gospodarcza regionu woj. Łódzkiego poprzez internacjonalizację działalności badawczo-rozwojowej i edukacyjnej Instytutu Ogrodnictwa”. Projekt jest finansowany ze środków RPO WŁ 2014-2020 działanie 2.2.2.





