

Pyszności z Opolskiego Bifyja (wywiad)

Miasto
Kultura

09.09.2022 g. 09:21



Opolskie specjały z wysokiej jakości produktów regionalnych to coś, czego skosztujemy w restauracjach należących do Szlaku Kulinarneho Opolski Bifyj. Z Piotrem Mielcem - dyrektorem Opolskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej porozmawiamy o idei promowania tradycyjnej kuchni śląskiej i restauracjach należących do tej kulinarnej sieci.



- Co oznacza słowo bifyj?

- Bifyj to tak naprawdę mebel – kredens kuchenny, który znajdował się prawie w każdym śląskim domu – niezależnie od tego, czy było to mieszkanie w kamienicy, czy wiejski dom. Do końca XIX wieku był to podstawowy mebel, w którym gospodynie domowe chowały to co miały najcenniejszego, czyli zastawę stołową, sztuce, obrusy, ściereczki, ale także artykuły spożywcze, takie jak sól, cukier czy mąkę. Szukając pomysłu na nazwę szlaku kulinarnego, który wiązałby się z tradycją i historią naszego regionu wpadliśmy na pomysł, aby tę oryginalną nazwę wykorzystać. I tak od 2015 roku działa Szlak Kulinarny pod nazwą „Opolski Bifyj”, którego elementem rozpoznawczym stał się właśnie kredens. Nazwa na pewno zaciekawia i dzięki temu przyciąga turystów z całego kraju.

- Jaka była idea powstania szlaku kulinarnego, który będzie promował tradycyjną kuchnię śląską?

- Punktem wyjścia było przeświadczenie, że brakuje wiedzy oraz miejsc, które promowałyby tradycyjną kuchnię śląską, a także sklepów z produktami regionalnymi. Restauracje bardzo rzadko wykorzystywały w przygotowaniu dań wspomniane produkty. Wobec tego pomyśleliśmy sobie, że potrzebna jest edukacja i promowanie produktów, które powstają lokalnie i są najwyższej jakości. Wspólnie z restauratorami, którzy wyrazili chęć tworzenia takiego szlaku uznaliśmy, że warunkiem przystąpienia będzie wprowadzenie na stałe do karty menu co najmniej trzech produktów tradycyjnych województwa opolskiego (Lista prowadzona przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi).

- Czyli restauratorzy w przygotowaniu swoich specjałów używają tradycyjnych, lokalnych produktów?

- Tak. Cieszy nas fakt, że coraz więcej restauratorów współpracuje z producentami żywności i wykorzystuje lokalne produkty do przygotowywania dań (takie jak olej głęboczycki czy nabiał z Olesna). W naszym województwie na liście produktów regionalnych mamy ich już prawie osiemdziesiąt – dzięki zaangażowaniu i promowaniu przez Urząd Marszałkowski. Niebawem na liście produktów regionalnych pojawi się na przykład pstrąg z Poliwody. Co ciekawe, żeby wpisać dany produkt na listę musi on posiadać udokumentowaną co najmniej 25 – letnią historię stałego wytwarzania i produkcji. Okazuje się, że nie jest to takie trudne i mamy osoby

prywatne, które takiego wpisu dokonały. A liczba sklepów, w których kupimy lokalne produkty stale rośnie.

- Ile certyfikowanych restauracji znajduje się obecnie na kulinarnym szlaku w regionie?

- W tej chwili w województwie opolskim są 23 restauracje (w samym Opolu jest ich pięć). Ta liczba od lat utrzymuje się na podobnym poziomie i jest dla nas optymalna, ponieważ dzięki takiej ilości partnerów jesteśmy w stanie trzymać rękę na pulsie dbając o najwyższą jakość i oczekiwane standardy. Cały czas pracujemy nad tym, aby stworzyć sieć współpracujących ze sobą podmiotów, polecających się nawzajem - mimo że jest to żmudny i trudny proces. Jesteśmy małym regionem, więc współpraca i wspieranie między restauratorami oraz praca zespołowa ma ogromne znaczenie, aby zaistnieć na kulinarnym szlaku Polski.

- Które potrawy na kulinarnym szlaku cieszą się największym wzięciem?

- Pierwszym skojarzeniem jest rolada śląska z kluskami śląskimi i modrą kapustą, które należą do kulinarnego kanonu kuchni śląskiej. Natomiast pojawia się coraz więcej świadomych klientów, którzy poszukują innych smaków. Opolszczyzna jest jednym z najbardziej znaczących producentów karpia w Polsce. W chwili obecnej dzięki działalności lokalnych grup działania na stoły w restauracjach coraz częściej trafiają ryby o bardzo wysokiej jakości, takie jak na przykład karp niemodliński. Restauracje w rodzaju „Na wyspie w Niemodlinie” czy „Bistro Finezja” w Tułowicach” słyną ze znakomitych dań rybnych. Warto wspomnieć o przysmaku uwielbianym przez dzieci i dorosłych, czyli o faworkach z karpia, w których nie znajdziemy ani grama ości. Wiele gości na niedzielny obiad wybiera właśnie to danie przyjeżdżając z ościennych województw.





- Co wyróżnia restauracje zrzeszone w ramach szlaku?

- Są to bardzo różnorodne miejsca. Część z nich jest położona w zabytkowych zamkach czy pałacach, np. Zamek w Mosznej; Pałac w Pawłowicach. Bywają restauracje o charakterze wiejskim na wzór dawnych gospód wiejskich, np. Śtantin w Starych Siołkowicach. Znajdziemy restauracje prowadzone wielopokoleniowo np. Salomon w Opolu czy Antek w Żlinicach, ale także nowe - funkcjonujące od kilku lat. Elementem wspólnym dla nich wszystkich jest stawianie na jakość oraz wykorzystanie lokalnych produktów w codziennej działalności.



Wiele ciekawych informacji, przepisów i inspiracji na stronie internetowej projektu: www.opolskibifyj.com oraz www.facebook.com/OpolskiBifyj

Rozmawiała: Katarzyna Herwy

Zdjęcia: Opolska Regionalna Organizacja Turystyczna

Wywiad ukazał się w wrześniowym magazynie "Opole i Kropka": www.opole.pl/dla-mieszkanca/aktualnosc/siegnij-po-wrzesniowy-numer-opole-i-kropka

Dane kontaktowe
Wydział Promocji

ul. Szpitalna 3b-5-7

45-010 Opole

bp [at] um.opole.pl

www.opole.pl

Lokalizacja

Tagi

Szlak Kulinarny Opolski Bifyj

Opolska Regionalna Organizacja Turystyczna