



Sinoć je na Kopaoniku, u hotelu „Grand“, zvanično počeo VI Winterfest Ski&Wine Festival, trodnevna konferencija uz Salon vina i gastronomije. Niske zimske temperature nisu omele dolazak izlagača, učesnika i gostiju festivala, već naprotiv, ceo događaj pretvorile u zimsku bajku. - Imamo izlagače iz svih krajeva Srbije, koji su došli da se predstavu u najsprestiznijoj destinaciji u našoj zemlji, neposredno pred održavanje XXV Kopaonik biznis foruma. Iz tog razloga Salon vina i gastronomije ove godine se održava u prostoru restaurant&pizzeria „Garden“ Hotela „Grand“, koji se, s obzirom na broj posetioca neposredno po otvaranju, pokazao pravim mestom za ovaj događaj - izjavila je gospođa Jadranka Beljan Balaban, ispred Udruženja Interfest.

Na ukusno uređenim štandovima svako veče od 20:00 do 22:00 časa priliku da se predstave, osim vinara, imaće raznovrsni gastronomski brendovi, Sremski i Petrovački kulem, Sjenički sir, Pirotki kačkavalj, Jazački Friški, Čuruški sir porodice Radišić; Srećna koza, Peglana kobasica Pirotska... Pripremljen je i vrlo kvalitetan dnevni program. U petak, u prepodnevnom časovima biće održan stručni panel na temu tržišnog pozicioniranja naših proizvođača: „Slatko i slano, domaće i strano“. Učesnici panela, pokrajinski sekretar za poljoprivredu, gospodin Vuk Radojević, pomoćnik ministra u sektoru za ruralni razvoj, gospodin Zoran Janjatović, predstavnici Privredne komore Srbije (PKS) i Privredne komore Vojvodine (PKV), govoriće o načinama na koji pomoći našim proizvođačima i šta učiniti da bi bili konkurentniji na tržište i bolje plasirali svoje proizvode.

U popodnevnom časovima biće organizovane radionice sa degustacijama. Na prvoj će biti predstavljen vinski put Fruške gore, simulacija načina na koji vinari dočekuju svoje goste. Tako će na čas, na Kopaonik biti izmeštene vinarije „Vinum“, „Veselinović - Benišek“, „Institut za vinogradarstvo iz Sremskih Karlovaca“, a gosti će moći da probaju i druga vina iz vinarija koje nisu prisutne, ali su poslale svoja vina.

Za subotu je predviđen stručni panel na temu „Spakovati je lako, da li znaš kako?“, kao jedno od bitnih pitanja stvaranja i plasiranja brenda. Neki od proizvođača su razumele važnost adekvatnog pakovanja i koriste usluge vrhunskih dizajnerskih kuća. Drugi su na samom početku i potrebna im je edukacija što je to prava ambalaža, kako ona treba da izgleda i kako utiče na plasman proizvoda.

Član veća za privredu, Milorad Radojević, će pokušati da odgovori na pitanje šta je to što jedan grad, u ovom slučaju Novi Sad, može da učini kako bi se domaći proizvodi bolje plasirali i došli do korisnika. Do sada, Grad je pomogao u procesu zaštite geografskog porekla proizvoda: Fruškogoriski lipov med, Futoški kupus i Begečka šargarepa, stvaranju Udruženja organskih proizvođača, raznim merama i akcijama uticao na bolju saradnju proizvođača sa ugostiteljima i

predškolskim ustanovama, te organizacijom manifestacija na nivou grada.

Predstavnici „Vrtlara“ će govoriti o svom iskustvu, kao primeru dobre prakse, koji su za kratko vreme, od „Winterfesta do Winterfesta“ uspeali da od porodičnog gazdinstva izrastu u firmu koja svoje proizvode plasira na ino tržišta.

U subotu, u poslepodnevnim časovima somelijer Nemanja Papić iz Udruženja somelijera Srbije je pripremio radionicu na temu uparivanja vina i sireva, izloženih na Salonu vina i gastronomije. Takođe, prisutni će imati priliku da se upoznaju kako se kotiraju srpska vina na vinskim kartama prestižnih svetskih restorana.

Organizatori festivala koji će se održati od četvrtka, 01. do nedelje 04. marta je Udruženje „Interfest“ uz saradnju sa MK Mountain Resort-om.

Više fotografija možete da pogledate na našoj Facebook stranici:

https://www.facebook.com/topsrbija/media_set?set=a.1985466298133520.1073744132.100000105079334&type=3&pnref=story





