



Zupa rybna z Grubna, masło z Grudziądza i atrakcje Mega Parku z Rudnika okazały się hitami tegorocznych Targów Turystycznych i Festiwalu Smaków 16-17 marca 2013 r. Weekendowa impreza w Centrum Targowym PARK przy Szosie Bydgoskiej w Toruniu przyciągnęła tłumy mieszkańców.

- Padł rekord, jeśli chodzi o ilość gości, którzy odwiedzili nasze targi - w ciągu dwóch dni było to ponad 3 tysiące osób, z czego ponad 2 tysiące to wstępy biletowane -
mówi Piotr Kempieński, dyrektor ds. targów w spółce Targi Toruńskie.

Do Torunia przyjechało blisko 80 wystawców z całej Polski: producenci żywności, rzemieślnicy, biura podróży, gospodarstwa agroturystyczne oraz przedstawiciele miast, gmin i regionów, promujący turystyczne walory swoich terenów. Płacąc 2 zł za wstęp, można było, często za darmo, poprobować nie lada smakołyków - rozmaitych wędlin, wyrobów z kaczki i gęsi, serów kozich i owczych, zdrowych miodów i soków, olejów tłoczonych na zimno, a także pieczywa na naturalnym zakwasie. Na wielu stoiskach czekały atrakcyjne mapy, foldery i ulotki z ofertą pensjonatów, hoteli, uzdrowisk i gospodarstw agroturystycznych. Na targach zaprezentował się również park dinozaurów, bractwo krzyżackie, miasteczko westernowe oraz Europejskie

Centrum Bajki im. Koziółka Matołka. Każdy, kto zakupił bilet, mógł wziąć udział w losowaniu wycieczki do Hiszpanii.





W salach na piętrze odbywały się imprezy towarzyszące: pokazy **geocachingu** - poszukiwania skarbów za pomocą odbiornika GPS oraz wykłady **Jarosława Dumanowskiego, profesora UMK**, badacza historii polskiej gastronomii.

Atrakcją imprezy był konkurs kulinarny o Chochlę Prezydenta Miasta Torunia na najlepszą zupę, ugotowaną przez uczniów szkół gastronomicznych z regionu według historycznej receptury ze starych książek kulinarnych. Kandydatów - smak zupy i prezentację stołu - oceniało jury w składzie: dr hab. Jarosław Dumanowski, prof. UMK - patron merytoryczny Toruńskiego Festiwalu Smaków, mgr inż. Marek Szczygielski, Kujawsko-Pomorski Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej i Bogdan Gałązka, szef kuchni restauracji Gothic Cafe na zamku w Malborku.

Nagrody w konkursie "O Chochlę Prezydenta Miasta Torunia" 2013:

- I miejsce - zupa rybna Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego w Grubnie
- II miejsce - zupa grzybowa Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Toruniu
- III miejsce - zupa cytrynowa Zespołu Szkół Nr 2 w Rypinie

Grand Prix Toruńskiego Festiwalu Smaków otrzymała za swoje masło **Grudziądzka Spółdzielnia Mleczarska**.

Wyróżnienia przyznano:

- Lokalnej Organizacji Turystycznej "Zamość i Roztocze" za nalewkę sosnówkę

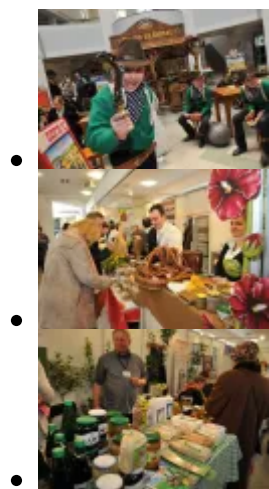
- firmie Wiatrowy Sad za soki naturalnie tłoczone
- panu Jerzemu Arseniukowi za rajske jabłuszko
- firmie Smak dzieciństwa Agnieszka Zamojska za fiut (syrop z buraków)
- Ranczu Frontiera za sery
- firmie Peter Stratenwerth za sery ze Słubic
- Departamentowi Rolnictwa Urzędu Marszałkowskiego Województwa Kujawsko-Pomorskiego za aranżację stoiska

Nagrodzono też najciekawszą ofertę Targów Turystycznych Wypoczynek. Tu wystawców oceniało jury w składzie: Andrzej Pietrowski – dyrektor Wydziału Promocji Urzędu Miasta Torunia, Szymon Wiśniewski – dyrektor Miejskiego Ośrodka Informacji Turystycznej i Roman Wojda – dyrektor Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Toruniu.

Nagrody Targów Turystycznych Wypoczynek 2012:

- **Grand Prix - MEGA PARK z Grudziądza/Rudnika** za bogatą ofertę rozrywkowo-edukacyjną
- Wyróżnienie - Miasteczko Westernowe Silverado City z Bożejewiczek k. Żnina za oryginalną ofertę rozrywkową dla dzieci i dorosłych
- Wyróżnienie - firma OK TOURS za bogatą ofertę wypoczynku dla dzieci i młodzieży

Targi Turystyczne i Toruński Festiwal Smaków 2013





- [Go back](#)
- [Share on: X](#)
- [Share on: FB](#)
- [Print](#)
- [PDF](#)