Podlaski Produkt Lokalny. Kumpiak z dziedzictwem i doktoratem

Aby go przygotować potrzeba aż 12 miesięcy! I wcale nie ma 100 procentowej pewności, że wszystko się uda. Kumpiak jest kapryśny i wymagający. W Podlaskiem produkuje go tylko firma ANCYPO MIZER, która z kulinarnych wspomnień i marzeń o prawdziwym kumpiaku – stworzyła ekskluzywną markę.

Na początku było marzenie Jana Ancypo , a raczej jego wspomnienie z dzieciństwa, kiedy w rodzinnych Pawełkach - k. Sokółki, w domu kolegi - wdrapywał się na strych, by tam podkradać kawałki dojrzewającego pod powałą mięsa. To był właśnie kumpiak.

Wyprawa po skarby

> *- O tych wyprawach na strych słyszałem od dzieciństwa – mówi Łukasz Ancypo, syn Jana i współwłaściciel firmy. – To był przede wszystkim sposób na przechowywanie mięsa. Dziadkowie tego nie robili, mieli już lodówki, ale inne rodziny tak. Stąd wyprawy na strych sąsiadów. Tata po latach spróbował ten smak odtworzyć.*

Jan Ancypo był pasjonatem lokalnej historii i tradycji, a za szczególnie istotne uznawał kulinarne dziedzictwo. Stąd pomysł stworzenia w Janowszczyźnie - Izby Regionalnej Tradycji, gdzie sprzęty kuchenne, przynoszone przez okolicznych mieszkańców, stanowiły ważną część ekspozycji.

> *- W ślad za tym poszły też rozmowy z ludźmi o kumpiaku. Receptura była już zapomniana, nigdzie nie zapisana. Tata poświęcił wiele czasu na jeżdżenie po wioskach i nagrywanie wywiadów z tymi, którzy pamiętali ten produkt – wspomina Łukasz Ancypo.*

Prób było wiele, kosztownych i długich, bo czas dojrzewania kumpiaka to cały rok! Zaczyna się późną jesienią a kończy wraz z latem. Przez ten czas trzeba dbać o odpowiednią wilgotność, temperaturę, zasolenie.

> *- Kiedy tacie udało się w końcu osiągnąć właściwy smak, postanowił podzielić się tym z innymi. Kumpiak i jego receptura została zgłoszona i zarejestrowana na Liście Produktów Tradycyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi – opowiada Łukasz Ancypo.*

Początkowo państwo Ancypo próbowali stworzyć grupę producencką zajmująca się wytwarzaniem kumpiaka, jednak długi proces jego produkcji zniechęcał potencjalnych partnerów. Powstała więc firma rodzinna, która wprowadziła kumpiaka nie tylko na rynek, ale także na stoły wykwintnych restauracji i do świata nauki.

Kumpiak z doktoratem

> *- Jest niezwykły i zachwyca wszędzie tam, gdzie się pojawi – opowiada o kumpiaku*

Łukasz Ancypo. – Jako wędlina długo dojrzewająca przywodzi na myśl słynne włoskie czy hiszpańskie, jest jednak polska, podlaska, sokólska. Jest stąd i jesteśmy z tego dumni – podkreśla pan Łukasz.

Jest też produktem, który może poszczycić się doktoratem. O procesie produkcji kumpiaka powstała bowiem praca naukowa na SGGW w Warszawie.

- Badania trwały trzy lata, co miesiąc dostarczaliśmy produkt, bo on co miesiąc się zmieniał, dlatego wymagał badania – wyjaśnia Łukasz Ancypo. – Sprawdzono i opisano wszystkie procesy biochemiczne, które w nim zachodziły. Było to ważne także dla mnie, zrozumiałem od strony naukowej cały proces produkcji. Dziś już wiem, kiedy i dlaczego następuje fermentacja, a kiedy proces wysuszania, jakie biochemiczne procesy zachodzą podczas całego roku – opowiada.

Kumpiak zdobył wiele nagród na rozmaitych konkursach kulinarnych. Gości w menu wielu ekskluzywnych restauracji. Jest produktem flagowym, ale nie jedynym firmy ANCYPO MIZER.

Zaufanie do lokalnych

- Nie ma co ukrywać, jesteśmy od pokoleń rodziną mięsożerców – śmieje się pan Łukasz. – W domu zawsze były wędliny dobrej jakości, najczęściej przygotowywane przez tatę, dlatego kiedy otworzyliśmy firmę do jej oferty dodaliśmy wędliny tradycyjne, wyrabiane według rodzinnych receptur – wyjaśnia. – W Pawełkach, w rodzinnym domu taty, przekształciliśmy zabudowania w zakład spożywczy i tam właśnie powstają nasze wyroby.

W ofercie firmy ANCYPO MIZER jest ok. 30 pozycji wędliniarskiego asortymentu: dojrzewające, wędzone, podrobowe. Można je kupić w firmowych sklepach w Sokółce, Warszawie, Białymstoku i Krynkach. W stolicy dobrze sprzedają się produkty z wyższej półki cenowej, podobnie w Krynkach w tzw. sezonie turystycznym. W Białymstoku i Sokółce – wędliny tradycyjne. Wszędzie klienci pytają też o wyroby, przy których liczy się zaufanie do producenta: kaszankę, pasztet czy parówki.

– Bo trzeba mieć zaufanie do tego, kto produkuje kaszankę – śmieje się Łukasz Ancypo. – A my dbamy o jakość naszych wyrobów, ale także surowca. Przetestowaliśmy wielu dostawców i wiemy, że w naszym przypadku nie sprawdza się mięso z dużych chlewni, z tzw. szybkiego chowu. Mięso z niewielkich gospodarstw, w których zwierzęta karmione są paszą gospodarską, rosną w naturalnym rytmie, jest zupełnie innej jakości. I takie jest nam potrzebne.

Firma ANCYPO MIZER współpracuje przede wszystkim z lokalnymi producentami. Mięso dostarcza im „BOST" z Turośni Kościelnej, a przyprawy i zioła – Dary Natury z Korycin [pisaliśmy o nich tutaj – dop.red.].

- Do kumpiaka nie trzeba dużo przypraw. To m.in. ziele angielskie, czosnek, liść

- Do kumpiaka nie trzeba dużo przypraw. To m.in. ziele angielskie, czosnek, liść laurowy, pieprz. Niezbędna jest jednak dojrzewalnia, w której wiszą bukiety ziół z naszego ogrodu: lubczyk, majeranek, rozmaryn – zdradza Pan Łukasz. – Kumpiak przesiąka ich aromatem, co ma także duże znaczenie dla jego smaku i zapachu. Udowodniono to podczas naukowych badań nad nim.

Na swoich zasadach

Produkty Ancypo można kupić jedynie w firmowych sklepach stacjonarnych oraz otwartych w lutym 2021 r. - delikatesach internetowych.

- Mieliśmy niezbyt dobre doświadczenia z firmami, które sprzedawały nasz produkt – mówi Łukasz Ancypo. – Dla nas liczy się to, aby klient dostał towar najwyższej jakości i świeży. W naszych sklepach wędliny nie leżą tygodniami, aż do zeschnięcia.

Sklep internetowy to odpowiedź na sytuację związaną z pandemią koronawirusa. Zamknięcie współpracujących z firmą restauracji oraz niechęć wielu ludzi do wychodzenia z domu po zakupy, spowodowała, że wprowadzenie sprzedaży internetowej było koniecznością.

- Mieliśmy olbrzymią liczbę zapytań o sprzedaż w sieci, dlatego zdecydowaliśmy się na sklep internetowy. Powstawał dość długo, bo kilka miesięcy, ale jest skrojony na naszą miarę – wyjaśnia Łukasz Ancypo. - Jesteśmy z niego zadowoleni, bo dzięki niemu możemy dotrzeć bezpośrednio do klientów w całym kraju. Własne wyroby wędliniarskie wykorzystujemy również w naszej restauracji w Sokółce – „Pod Sokołem”.

Urszula Arter, Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego

Fot.: firma ANCYPO MIZER

ANCYPO MIZER Cezary Mizer

ul. Grodzieńska 51, 16-100 Sokółka

Tel.: 85 711 71 05; 501 512 540;

e-mail: biuro@ancypo.pl

Strona na FB: Ancypo

Strona internetowa: ancypo.pl

Strona w bazie: Produkty Podlaskie - Ancypo

Gdzie kupić?

- Warszawa - ul. Koszykowa 53;

- Sokółka - Plac Kościuszki 20;
- Białystok - ul. Fabryczna 8;
- Krynki - Plac Jagielloński 7;
- delikatesy internetowe (link zewnętrzny): Sklep Ancypo

Nagrody i wyróżnienia

2008 – Kumpiak „Podlaską Marką Roku”;

2008 – wpisanie Kumpiaka Podlaskiego na Listę Produktów Tradycyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi;

2011- Kumpiak podlaski otrzymuje kulinarną „Perłę” w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo –Smaki Regionów;

2013 - Kumpiak sokólski dojrzewający otrzymuje kulinarną „Perłę”;

2015 – od tego roku obecni w przewodniku Gault&Millau Polska;

2017 – firma otrzymuje tytuł Mistrza Podlaskiej Agroligi 2017 w kategorii Firma, w tym samym roku także tytuł Wicemistrza Krajowego Agroligi;

2017 – udział w prestiżowych, międzynarodowych targach TuttoFood Milano w Mediolanie jako reprezentant Polski;

2020 – laureat IV edycji ogólnopolskiego konkursu KUKBUK poleca;

2020 – Nagroda specjalna Prezesa Związku Przedsiębiorców i Pracodawców za odtwarzanie i promowanie lokalnych tradycji wędliniarskich.