

26 stycznia 2016



Ekologiczną świętokrzyską żywność kupimy na Targach EcoFamily

Członkowie sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie oraz uczestnicy projektu Świętokrzyska Kuźnia Smaków zaprezentują swoje produkty podczas V edycji Targów EcoFamily - Ekologia dla rodziny, które odbędą się w Targach Kielce w najbliższy weekend, 30 i 31 stycznia 2016 roku. Ekologiczna żywność od świętokrzyskich producentów niebawem będzie również łatwiej dostępna w sklepach w całym regionie - w hurtowni „Makro” powstaje bowiem hala do sprzedaży hurtowej tych produktów. O działaniach na rzecz promowania zdrowej żywności i o zbliżających się Targach EcoFamily była mowa podczas konferencji prasowej z udziałem Piotra Żołądka, członka Zarządu Województwa Świętokrzyskiego oraz Sławomira Neugebauera, dyrektora Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa

Świętokrzyskiego.

Targi EcoFamily - Ekologia dla Rodziny to wydarzenie, które gromadzi miłośników zdrowej żywności i produktów przyjaznych naturze. Na targowych stoiskach będzie ogromny wybór ekologicznej żywności, odzieży, kosmetyków, ekologicznych i innowacyjnych rozwiązań dla domu czy gospodarstw rolniczych. Swoje produkty na powierzchni prawie 140 m kw. zaprezentuje 12 wystawców z Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie (SDKS) oraz 15 podmiotów uczestniczących w projekcie Świętokrzyska Kuźnia Smaków w ramach Programu „Góry Świętokrzyskie naszą przyszłością”, współfinansowanego ze środków Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy.

- Chcemy na Targach pokazać potencjał żywnościowy naszego regionu, szczególnie ten ekologiczny. Znak sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie jest już rozpoznawalny, jest zachętą i jednocześnie gwarancją, że mamy do czynienia z produktem wysokiej jakości. Dziś rynek upomina się o zdrową żywność, coraz więcej osób pyta, gdzie można tę żywność zamówić, więc chcemy położyć mocny akcent na promocję - podkreślał **Piotr Żołądek**, członek zarządu województwa świętokrzyskiego, podczas konferencji zapowiadającej najbliższą edycję Targów EcoFamily.

Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie to część Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne (ESRDK), które prowadzi działania mające na celu rozwój rynku żywności wysokiej jakości oraz turystyki kulinarnej poprzez wspieranie lokalnej żywności naturalnej, bezpiecznej i smacznej. Województwo Świętokrzyskie przystąpiło do ESRDK w 2009 roku - stając się jednocześnie właścicielem licencji na użytkowanie znaku towarowego gwarancyjnego Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Obecnie Sieć skupia 68 podmiotów: producentów surowców, przetwórców, restauratorów, właścicieli obiektów gastronomiczno-hotelarskich, hurtowych i detalicznych sprzedawców artykułów rolno-spożywczych.

W wyniku zwiększonego zapotrzebowania na żywność wysokiej jakości następuje ciągły rozwój Sieci. Powstają restauracje i inne obiekty gastronomiczno-hotelarskie oraz sklepy i hurtownie. Wymusza to zwiększoną produkcję, a jednocześnie zorganizowanie sprzedaży w taki sposób, aby artykuły trafiały do małych sklepów na terenie województwa, poprawiając ich podaż. Krokiem przybliżającym do tego celu ma być m. in. powstająca w hurtowni „Makro” specjalna hala do sprzedaży hurtowej produktów. Dostępne są tam już produkty dwóch członków Sieci: spółdzielni mleczarskiej z Jędrzejowa i zakładów mięsnych „Wir” z Łopuszna. W sieci „Makro” może się znaleźć znacznie więcej członków Sieci Dziedzictwo

Kulinarne Świętokrzyskie, ponieważ negocjacje w tej sprawie prowadzi 18 podmiotów. - Jest to trudny i złożony proces, trzeba spełnić wiele surowych kryteriów, ale rozmowy są bardzo zaawansowane i jest ogromna szansa, że kolejne podmioty produkujące wysokiej jakości żywność znajdą się w supermarketach Makro, a za ich pośrednictwem dotrą do sklepów na terenie województwa - poinformował członek Zarządu Województwa Piotr Żołądek. - Mocną stroną tej żywności jest wysoka jakość. Cena jest wyższa, ale wiadomo, że za wyższą jakość trzeba zapłacić, bo przy tej produkcji nie można stosować żadnych nawożeń, chemikaliów. To inny rodzaj uprawy, tradycyjny, z dużym nakładem pracy fizycznej - dodał.

Z kolei w ramach programu „Góry Świętokrzyskie naszą przyszłością”, realizowanego przez Ośrodek Promowania i Wspierania Przedsiębiorczości Rolnej z siedzibą w Sandomierzu w partnerstwie z Województwem Świętokrzyskim oraz gminą Dwikozy, powstał unikatowy szlak kulinarny Świętokrzyska Kuźnia Smaków. Tworzą go 34 podmioty, które przeszły procedurę certyfikacji i oferują kuchnię regionalną oraz uznane produkty tradycyjne, a więc takie, które wpisane są na listę produktów tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, bądź są laureatami konkursów wojewódzkich i krajowych. Wśród nich znajdują się gospodarstwa: sadownicze, ogrodnicze, winiarskie, rolne, a także przetwórcze, piekarnie i restauracje. Realizacja projektu Świętokrzyska Kuźnia Smaków znakomicie wzbogaca i uzupełnia działania Województwa Świętokrzyskiego w zakresie rozwoju rynku żywności wysokiej jakości, w wyniku których Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie utrwala się na mapie regionu, a produkty tradycyjne i regionalne cieszą się coraz większym zainteresowaniem konsumentów. Mapa szlaku kulinarnego Świętokrzyska Kuźnia Smaków oraz książka kucharska „Potrawy tradycyjne z regionu Gór Świętokrzyskich” dostępne są na stronie www.swietokrzyskakuzniasmakow.pl. Projekt „Góry Świętokrzyskie naszą przyszłością” potrwa do końca 2016 roku. Biorą w nim udział powiaty: kielecki, ostrowiecki, opatowski i sandomierski z wyłączeniem miast: Kielc i Ostrowca Świętokrzyskiego. Na realizację programu zaplanowano łącznie 25 271 643,36 zł, w tym 22 579 866,40 zł ze środków Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy.

