

30 kwietnia 2014



Nowi członkowie sieci Dziedzictwo Kulinarne

Gospodarstwo rolne „Winnica nad Jarem” w miejscowości Złota, producent wędlin z miejscowości Porąbki w gminie Bieliny i zakład cukierniczy – wytwórca słynnych kieleckich lodów z ulicy Złotej to jedni z 9 nowych członków sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, o przyjęciu których zdecydował Zarząd Województwa Świętokrzyskiego. Dołączyli oni do 73 podmiotów – sklepów, zakładów przetwórczych, cukierni, gospodarstw agroturystycznych czy lokali gastronomicznych – już funkcjonujących w sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie.

Nowi przyjęci do sieci wytwórcy lokalnej, tradycyjnej żywności, to:

1. **Gospodarstwo rolne „Winnica nad Jarem” - Złota, gm. Samborzec.**
2. **Piotr Brożyna prowadzący działalność gospodarczą pod nazwą „Produkcja Wędlin Wiejskich” z siedzibą w m. Porąbki, gm. Bieliny.**
3. **Karczma „Izba Dobrego Smaku” zarządzana przez Centrum Tradycji i Turystyki Gór Świętokrzyskich.**
4. **„Piekarnia Bodzentyńska” z Kielc.**
5. **Pałac Łazienkowski” w Staszowie.**
6. **Gospodarstwo rolne „Farma Jaga” Agnieszki Kobryń z Bogucic.**
7. **„Smaki Ogrodu” Edyty Kot z Bielin.**
8. **Hotel Tęczowy Młyn Sp. z o.o. z siedzibą w Kielcach.**
9. **„Zakład Cukierniczy” Janusza Poniewierskiego z siedzibą w Kielcach**

Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie to część Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne (ESRDK), które prowadzi działania mające na celu rozwój turystyki kulinarnej poprzez wspieranie lokalnej produkcji żywności naturalnej, bezpiecznej i smacznej.

W ten sposób również wspiera małe przedsiębiorstwa związane z sektorem żywności, czyli np. gospodarstwa rolne i rybne, sklepy farmerskie czy gospodarstwa agroturystyczne.

Przedsiębiorstwa należące do Sieci poprzez swoje działania w zakresie żywności wysokiej jakości promują regionalne kulinarne tradycje. Konsumenci zaś dzięki Sieci zyskują gwarancję jakości i pochodzenia produktu.



Członkowie sieci korzystają z charakterystycznego logo - wizerunku kucharskiej czapki z nożem i widelcem z napisem „dziedzictwo kulinarne”. A dane o członkach publikowane są w internetowej Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne i Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego.

Źródło: Biuro Prasowe UM