

4 sierpnia 2020



Producenci żywności odebrali certyfikaty dziedzictwa kulinarnego regionu

Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie ma sześciu nowych członków. Dziś z rąk marszałka Andrzeja Bętkowskiego oraz członka Zarządu Województwa Marka Jończy czworo przedsiębiorców odebrało certyfikaty i szyldy poświadczające przynależność do Sieci. Dołączyli oni do 79 podmiotów - sklepów, zakładów przetwórczych, cukierni, gospodarstw agroturystycznych czy lokali gastronomicznych, zrzeszonych w naszej regionalnej Sieci.

Nowo przyjęci wytwórcy lokalnej, tradycyjnej żywności to: **Produkcja Konserwowanych WYROBÓW CIASTKARSKICH I CIĄSTEK z Pomykowa** w powiecie koneckim, **Mezzo One Sp. z o.o.** z Jędrzejowa, **Gospodarstwo Rolno-Ogrodnicze Marcin Kawalec** z miejscowości

Jagodne w gminie Mirzec, **Anna Bojek** prowadząca **Jacentowską Piwniczkę** w gminie Sadowie, **Pasieka Dobra Pszczoła** z gminy Mirzec oraz **Staropolska Garmażerka Agnieszka i Zdzisław Nowak** z gminy Słupia w powiecie jędrzejowskim.

Jak przekonuje marszałek **Andrzej Bętkowski** - Przystąpienie do Sieci było odpowiedzią na duże zainteresowanie społeczeństwa zwiększeniem dostępności żywności wysokiej jakości. Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie skupia teraz 85 podmiotów wytwarzających i dostarczających na rynek żywność najwyższej jakości (tradycyjną, regionalną i lokalną). Są wśród nich wyjątkowe mleczarnie, cukiernie, piekarnie, zakłady wędliniarskie, gospodarstwa (agroturystyczne, sadownicze, pasieczne, rybackie), przetwórnice owoców i warzyw, winnice, sklepy i restauracje - wylicza marszałek. I jak dodaje - Wielu spośród członków Sieci to laureaci różnych konkursów kulinarnych, a wszystkich wyróżnia logotyp umieszczony przed wejściem oraz certyfikat wiszący w widocznym miejscu pomieszczenia.

Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie jest częścią Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego (ESRDK), która prowadzi działania mające na celu rozwój turystyki kulinarniej, poprzez wspieranie lokalnej produkcji żywności naturalnej, bezpiecznej i smacznej. W ten sposób pomaga małym przedsiębiorstwom związanym z sektorem żywności, czyli np. gospodarstwom rolnym i rybackim, sklepom farmerskim czy gospodarstwom agroturystycznym.

Zdaniem członka Zarządu Województwa **Marka Jońcy** - Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie skupia osoby niezwykle zaangażowane w odtwarzanie i pielęgnowanie tradycji kulinarnych regionu. Wszelkie stoiska z żywnością wysokiej jakości są oblegane nie tylko przez starszych konsumentów, u których zapach chleba i wiejskiej kiełbasy przywołuje wspomnienia z czasów dzieciństwa. Smaki te zachwycają również ludzi młodych, dla których stanowią wielkie odkrycie kulinarne - mówi Marek Jońca.

Galeria zdjęć



Producenci żywności odebrali certyfikaty dziedzictwa kulinarnego regionu | 3

