

2 grudnia 2016



Rośnie liczba członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne

Świętokrzyskie

Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie powiększyła się o sześciu nowych członków. Z kolei o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych ubiega się pięć świętokrzyskich specjałów. Posiedzenie Zespołu Opiniującego ds. Sieci Dziedzictwo Kulinarne, który zaopiniował produkty odbyło się w piątek, 2 grudnia w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Świętokrzyskiego. W spotkaniu uczestniczył Piotr Żołądek, członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego.

Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, która liczy 81 podmiotów powiększyła się o 6 nowych członków. – Cały czas poszerzamy ofertę i ilość podmiotów sieci, mając nadzieję, że stworzymy wspaniałą grupę do współdziałania. Cieszę się, że także państwo ubiegacie się o wejście do naszej sieci. Znak, który otrzymacie, bardzo pomaga rozpoznawać i podkreślać markę wyrobów czy produktów. Wiele osób to potwierdza – mówił **Piotr Żołądek**, członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego.

Zespół Opiniujący ds. Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie zapoznał się z sześcioma wnioskami: dwóch gospodarstw rolnych, gospodarstwa agroturystycznego, koła gospodyń wiejskich, piekarni i restauracji.

- Przystępując do sieci chcieliśmy pobudzić wśród przedsiębiorców pewną aktywność. Dziś mamy już 87 podmiotów i zastanawialiśmy się czy nie jest to liczba wystarczająca, aby teraz bardziej skupić się na tym, co przyświeca samej nazwie, czyli sieciowaniu, zachęcaniu do wzajemnych relacji i współpracy. Część podmiotów wytwarza produkty czy pół produkty, część je przetwarza, a część prowadzi zakłady gastronomiczne. Chodzi o to, aby te podmioty chciały ze sobą współpracować, kupować czy wymieniać swoje wyroby – mówił **Sławomir Neugebauer**, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska.

Wśród nowych członków sieci znaleźli się: DIS Spółka Jawna Artur Dul i Wspólnicy, Hotel Ciżemka z Sandomierza, Gospodarstwo Rolne Artur Prusek ze Świerkowa w gm. Radków, Gospodarstwo Rolne Janina Krystyna Kula z Wełecza w gm. Busko Zdrój, Koło Gospodyń Wiejskich z Drożejowic w gm. Skalbierz, Gospodarstwo Agroturystyczne „Na górcie” z Wiącki w gm. Bodzentyn i Piekarnia Jadwiga Bednarska z Iwanisk.

Zespół zaopiniował również wnioski produktów ubiegających się o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych. W tym gronie znalazło się pięć świętokrzyskich specjałów: salceson z Okoła wyrabiany przez Gospodarstwo Rolne Jerzego i Ewy Walczyk w gm. Bałtów, tort czekoladowo-orzechowy Moniki Pasterczyk z Rzuchowa w gm. Sadowie, kiełbasa swojska opatowska Agnieszki Kędziory z Opatowa, chleb na maślanie z Lipnika z piekarni, której właścicielem jest Marek Maciąg oraz ser „Zagajnicki koziarz” Marcina Kutery z Gromadziec.

Aktualnie na Liście Produktów Tradycyjnych znajdują się 72 produkty z regionu.

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

www.wrota-swietokrzyskie.pl





