

29 maja 2007



Rozmowa z Markiem Gosem, Członkiem Zarządu Województwa Świętokrzyskiego

Region świętokrzyski może być dumny ze swoich tradycyjnych produktów spożywczych. Na Liście Produktów Tradycyjnych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi znajduje się aż 11 świętokrzyskich specjałów, ponadto absolutnym hitem brukselskich Drzwi Otwartych Instytucji Europejskich „Open Doors 2007” okazał się... ser jabłeczny z Zochcina. Rozmowa z Członkiem Zarządu Województwa, Markiem Gosem.

Region świętokrzyski może być dumny ze swoich tradycyjnych produktów spożywczych. Na Liście Produktów Tradycyjnych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi znajduje się aż 11 świętokrzyskich specjałów, ponadto absolutnym hitem brukselskich Drzwi Otwartych Instytucji Europejskich „Open Doors 2007” okazał się... ser jabłeczny z Zochcina. Rozmowa z Członkiem Zarządu Województwa, Markiem Gosem.

- Wiele wskazuje na to, że nie tylko mazurska kiszka ziemniaczana, czy podhalański oscypek mają szansę zdobyć podniebienia Polaków i Europejczyków. Nie musimy być wcale gorsi...

Marek Gos: - Nie jesteśmy gorsi! Pokazały to doskonale Drzwi Otwarte w Brukseli. Stoisko „La Region de Sainte Croix”- Regionu Świętego Krzyża oblegały tłumy zwiedzających. Furorę zrobiły regionalne przetwory z „Fundacji Domy Wspólnoty Chleb Życia” z Zochcina, miody z Gospodarstwa Pasiecznego „Ryś” z Mąchocic, lecznicza woda mineralna z Buska-Zdroju jabłka z Obrazowa, czy krówki mleczne z OSM Opatów. Region świętokrzyski naprawdę ma się czym pochwalić. Chleb wiejski zwykły z Rakowa, Szynka biesiadna ze Skarżyska Kościelnego, Ser włoszczowski z Włoszczowy, Napoleonek ze Staszowa i Salceson wiejski z Połańca zostały nominowane do nagrody „Polski Producent Żywności”!

- W szybkim tempie przybywa świętokrzyskich specjałów na Liście Produktów Tradycyjnych. Czym jest w istocie ta Lista?

Marek Gos: - Ministerialna Lista Produktów Tradycyjnych promuje produkty powstające na

bazie starych receptur, charakterystyczne dla danego regionu. Jej sensem i celem jest podnieść wiedzę na temat polskiego dziedzictwa kulinarnego oraz przyczynić się do wzrostu dochodów wytwórców tradycyjnego jadła. Lista Produktów Tradycyjnych może być wstępem do podobnego wykazu, tworzonego w ramach całej Unii Europejskiej. Produkty i przetwory, które się w nim znajdują, otrzymują znane w całej Europie znaki jakości, a ich wytwórcy – unijne fundusze na promocję swoich tradycyjnych wyrobów.

Producenci „Śliwki Szydłowskiej”, „Wiśni ze Słupi Nadbrzeżnej” i „Fasoli Korczyńskiej” starają się o wpis na unijną listę produktów regionalnych, ubiegając się o znak „Chroniona nazwa pochodzenia” (w przypadku śliwki i wiśni) i „Chronione oznaczenie geograficzne” (w przypadku fasoli).

- Urząd Marszałkowski ogłosił konkurs na potrawę regionalną województwa świętokrzyskiego. Jaki jest jego cel?

Marek Gos: - Przede wszystkim priorytetem jest promocja tych potraw, które mogą stać się prawdziwą wizytówką regionu; Zarządowi Województwa bardzo zależy na tym, by te kulinarne perełki wyszukiwać i identyfikować. Ocenie konkursowej podlegać będą potrawy związane z naszym województwem, wytwarzane na małą skalę tradycyjnymi metodami i wywodzące się z kultywowanych w regionie zwyczajów. Gorąco zachęcam do wzięcia udziału w tym konkursie – jego szczegółowy regulamin znajduje się na stronie internetowej Urzędu Marszałkowskiego.