

Portal Województwa Lubuskiego



Młody lubuski turysta nagrodzony



Kategoria - Archiwum

Data publikacji -8 lipca 2019 godz. 12:11

10-letni Hubert Walicht jako pierwszy zdobył 20 pieczętek w swoim Lubuskim Paszporcie Turystycznym. Wraz z mamą Karoliną i bratem Wiktorem odebrał kosz z produktami regionalnymi z rąk wicemarszałka Stanisława Tomczyszyna, podczas konferencji prasowej w dniu 8 lipca br.

- O zbieraniu pieczętek dowiedziałem się podczas rejsu po Odrze – opowiada Hubert. – Powiedziałem rodzicom, że chcę wziąć udział w konkursie.

Lubuski Paszport Turystyczny to mini-przewodnik uprawniający uczestnika do odwiedzania ciekawych, zdobywania pamiątkowych pieczętek i korzystania z oferowanych rabatów. To inicjatywa stowarzyszenia Zielone Grona, skupiającego lokalnych producentów, w partnerstwie z Urzędem Marszałkowskim Województwa Lubuskiego. Przygotowano 10 tys. paszportów, które będą funkcjonować do końca września. Można je zdobyć bezpłatnie w stowarzyszeniu, od jego członków oraz od partnerów – lubuskich firm i instytucji.

- Najbardziej podobało mi się w Dereniówce, gdzie jedliśmy pyszne pierogi przygotowane przez panią Grażynę – dodaje Hubert. – Muszę powiedzieć, że we wszystkich odwiedzonych przez nas miejscach spotykaliśmy się z bardzo miłymi ludźmi i serdecznym przyjęciem.

- Bardzo się cieszę, że możemy wręczyć rodzinie koszt produktów regionalnych – podkreślił wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn. Zaznaczył również, że ruszyła XIX edycja konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” organizowanego przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Związek Województw RP. Patronat nad nim objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Marszałkowie Województw.

Na szczęblu regionalnym organizatorem jest Urząd Marszałkowski Województwa Lubuskiego. Finał lubuskiej części konkursu odbędzie się 31 sierpnia 2019 r. w Otyniu, podczas dożynek powiatu nowosolskiego. Zostaną wyłonieni laureaci w czterech kategoriach: produktów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, napojów i innych produktów oraz w kategorii: najlepsze dania i potrawy regionalne i tradycyjne.

W drugim etapie Krajowa Kapituła Konkursu wybierze spośród produktów nominowanych w regionach najlepsze produkty oraz potrawy i dania do prestiżowej nagrody konkursu „Perła”, które – razem z nagrodą „Klucz do Polskiej Spizarni” – jest wręczana na wielkim finale. – W ubiegłym roku aż pięć naszych produktów zdobyło zaszczytny tytuł – wspomina S. Tomczyszyn. – To salceson z P.W. ‘Salcum-Fixum’ Jarosława Szlachetko i Magdaleny Pętlewskiej, „Ryba Dymiona” z P.P.H. Fisch-Net „Rybacka Chata” Małgorzaty i Grzegorza Kozów, masło z mleka koziego z Ekologicznego Gospodarstwa Rolno-Agroturystycznego QZKO Kamili i Marcina Wojnowskich, nalewka „Tarninówka” z „Winnicy u Michała” Zygmunta Prętkowskiego, wytrawny mus z sera zwarowego (z serwetki) z gąszczem z jagód cebuli i wina lubuskiego oraz bobrzy plusk duszony ze słoniną i ziołami w maśle i czerwonym winie z Lubuskiej Spizarni Adama Mocnego i Marcina Wojnowskiego.

Prestiżową nagrodę dla osób, organizacji i instytucji zasłużonych w promocji produktów tradycyjnych „Klucz do polskiej spizarni” otrzymał wicemarszałek S. Tomczyszyn.

Wielki Finał XIX edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” odbędzie się 29 września, w trakcie Targów Smaki Regionów w Poznaniu.

Wypełnione karty zgłoszeń na regionalny produkt żywnościowy lub potrawę należy przesłać na adres Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubuskiego, Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich, ul. Podgórna 7, 65 – 057 Zielona Góra do 12 lipca 2019 r.

Informacje na temat Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego

Trzecim tematem podjętym w czasie konferencji były działania w celu przystąpienia Lubuskiego do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego (ESRDK), promującej produkcję i spożycie regionalnej żywności, pomagając jednocześnie w rozwoju drobnych przedsiębiorstw i turystyki w danej okolicy - powiedział Wicemarszałek Województwa Lubuskiego Stanisław Tomczyszyn.

Żywność, sygnowana oznaczeniem „Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego”, jest nie tylko smaczna, ale i bezpieczna, a przede wszystkim zdrowa. Jej producentami są gospodarstwa rolne i rybne, sklepy farmerskie, gospodarstwa agroturystyczne. Lokalne zajazdy i restauracje serwują natomiast dania, charakterystyczne dla regionu z wykorzystaniem produktów oznaczonych tym znakiem. - dodał Arkadiusz Dąbrowski, Dyrektor Departamentu PROW.

Idea Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego powstała w Szwedzkiej Skanii i na duńskiej wyspie Bornholm w 1995 r. Projekt ten szybko spotkał się z dużym zainteresowaniem ze strony przedsiębiorców i władz samorządowych w regionach, których ambicją było zaoferowanie mieszkańcom i turystom regionalnej żywności najwyższej jakości. Aktualnie Sieć zrzesza 46 regionów z 13 krajów Europy, w tym 10 regionów z Polski.

Głównym celem regionów znajdujących się w Sieci jest promocja rozwoju tradycyjnej i nowoczesnej żywności opartej na lokalnych surowcach. Regiony realizują działania, które mają na celu promocję i poprawę jakości regionalnej żywności oraz wzmocnienie regionalnej tożsamości. W obrębie każdego regionu istnieje regionalna sieć zrzeszająca producentów uczestniczących w sieci – są nimi m.in. gospodarstwa rolne, zakłady przetwórstwa żywności i restauracje podkreślające swoje powiązania z regionem. Producenci muszą spełniać kryteria dla produktów i potraw uznanych za żywność lokalnego pochodzenia.

Sieć ma również na celu ułatwienie turystom i pozostałym konsumentom dostępu do żywności produkowanej i przetwarzanej na bazie lokalnych i regionalnych surowców w całej Europie. Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego oparta jest na ogólnie rozpoznawalnym logo, ustalonych kryteriach członkostwa, wspólnych zadaniach promocyjnych i marketingowych na poziomie regionalnym jak i europejskim.