

Portal Województwa Lubuskiego



Lubuskie w Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego



Kategoria - Archiwum

Data publikacji -9 marca 2020 godz. 12:53

- Województwo lubuskie będzie 11 regionem w Polsce, które przystępuje do Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego. Dzisiejszą wizytą Niclasa Fjellstroma - europejskiego koordynatora Sieci Dziedzictwa Kulinarnego kończymy proces dochodzenia do tego, abyśmy byli pełnoprawnym

członkiem tej Sieci - mówił wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn podczas konferencji prasowej. Podczas sesji sejmiku Niclas Fjellstrom omówił ideę i zasady Sieci Europejskiego Dziedzictwa Kulinarne.

- Miło mi ogłosić, że województwo lubuskie włącza się do Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne, jako 11 region w Polsce i 47 na świecie. To ważny moment i jestem zaszczycony, że mogę tu dziś być z państwem - mówił Niclas Fjellstrom-europejski koordynator Sieci Dziedzictwa Kulinarne. - Bardzo ważna jest produkcja lokalna oraz to, aby lokalne społeczności zdały sobie sprawę, jak ważne jest korzystanie z regionalnych produktów. Temu służy właśnie działalność, jaką prowadzimy przez Europejską Sieć Dziedzictwa Kulinarne - mówił.

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.

- Mam nadzieję, że Lubuskie rozwinie współpracę w aspekcie kulinarnym z innymi regionami, wchodzącymi w skład Sieci. Ważne, żebyśmy byli różnorodni, ale żeby ta różnorodność nas łączyła - powiedział Niclas Fjellstrom podczas sesji.

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.

Jak podkreślał wicemarszałek sprawa jest dla bardzo ważna, gdyż wpływają liczne zapytania gospodarstw rolnych oraz restauracji w naszym województwie, które chcą wykorzystywać produkty, które są na liście ministra rolnictwa, ale również te, które są wytwarzane metodą tradycyjną, po to by móc z tych produktów przygotowywać potrawy, które będą podawane gościom. - Znakiem jest charakterystyczna czapka kucharska, która oznacza, że w danym miejscu można zjeść właśnie te produkty i dania, które są wytwarzane z produktów regionalnych - mówił wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn.

Dodał, że logo już niedługo zostanie przyznane województwu i będziemy mogli się tym chwalić. Turyści, którzy będą odwiedzać nasz region i zobaczą miejsca z logo, to będzie świadczyło, że ważne jest dla lokalnej społeczności utrzymanie dziedzictwa kulinarnego.

O przygotowaniach regionu lubuskiego opowiedział dyrektor departamentu PROW Arkadiusz Dąbrowski. Kryteria, jakie musi spełnić region, który wstępuje do Sieci ESRDK. Nowy region składa wniosek aplikacyjny na specjalnym formularzu, aby stać się regionem kandydującym. Region kandydujący jest obsługiwany przez koordynatora europejskiego, a w początkowej fazie jako region kandydujący uczestniczy w obowiązkowym szkoleniu zorganizowanym przez koordynatora

europejskiego. Po zakończeniu szkolenia region kandydujący może ubiegać się o zatwierdzenie regionu na specjalnym formularzu, który przyznaje pełnię praw bycia członkiem w Europejskiej Sieci.

Zatwierdzone regiony (województwa) otrzymują następujące korzyści: Członkostwo w Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego, udział we wspólnych działaniach ESRDK, w tym w szkoleniach, pozwolenie na wykorzystanie logo ESRDK oraz publikowanie informacji na oficjalnej stronie internetowej Koordynatora Europejskiego www.culinary-heritage.com, która wspiera zarówno region jak i poszczególnych członków przedsiębiorstw.

Podczas sesji sejmiku (09.03) radni województwa zapoznali się z informacją na temat Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego.

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: Województwo Mazowieckie, Województwo Opolskie, Województwo Zachodniopomorskie, Województwo Dolnośląskie, Województwo Pomorskie, Województwo Warmińsko-Mazurskie, Województwo Kujawsko-Pomorskie, Województwo Małopolskie, Województwo Wielkopolskie i Województwo Świętokrzyskie.

ESRDK została utworzona, aby promować potrawy regionalne, wzmacniać tożsamość, być platformą współpracy, wymiany wiedzy i doświadczeń między wytwórcami, przetwórcami, restauratorami i sprzedawcami, wspierać rozwój istniejących i nowopowstających podmiotów działających w oparciu o lokalne i regionalne zasoby żywności. 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.

Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego jest zorganizowana na trzech poziomach:

1. Poziom europejski - Koordynator Europejski

Współpracę regionów europejskich w ramach ESRDK organizuje przedstawiciel regionu Skania, pełniący funkcję Europejskiego Koordynatora. Akceptuje on zasady funkcjonowania regionalnych sieci dziedzictwa kulinarnego, które muszą być zgodne z ogólnymi założeniami ESRDK, a równocześnie są dostosowywane do specyfiki każdego z regionów członkowskich. Ponadto, jest odpowiedzialny za właściwe używanie wspólnego logo, funkcjonowanie strony internetowej, promocję na poziomie europejskim oraz cykliczne spotkania członków Sieci

2. Poziom regionalny – Region/Województwo

W obrębie każdego z regionów członkowskich funkcjonuje sieć regionalna zrzeszająca producentów, przetwórców oraz dystrybutorów regionalnej żywności. Od członków sieci regionalnej wymaga się „powiązania z regionem”, co oznacza aktywną działalność na rzecz pozytywnego rozwoju regionalnego i specjalizowanie się w produktach, które są uprawiane/produkowane w danym regionie, stanowią część jego kulinarnego dziedzictwa lub są uprawiane/produkowane przez firmę, która podtrzymuje swój związek z regionem.

Regiony europejskie, z własnej inicjatywy, mogą ubiegać się o uzyskanie członkostwa w ESRDK, uzyskując, w fazie początkowej, status regionu kandydującego. W tym okresie zapoznają się z zasadami funkcjonowania Sieci na poziomie europejskim i regionalnym, biorą udział w obowiązkowym szkoleniu, przygotowują niezbędne dokumenty na poziomie regionalnym, przygotowują założenia planu pracy sieci w regionie. Po wypełnieniu warunków wymaganych do uzyskania pełnego członkostwa oraz uzyskaniu akceptacji Koordynatora Europejskiego, region uzyskuje status pełnoprawnego członka ESRDK.

3. Poziom biznesowy – członkowie sieci

Podmioty ubiegają się o członkostwo w Sieci z własnej inicjatywy. Po przyjęciu w poczet członków Sieci mają obowiązek umieszczenia szyldu z logo Regionalnego Dziedzictwa Kulinarного przy głównym wejściu do swojej siedziby lub w innym dobrze widocznym miejscu oraz na swoich materiałach reklamowych, na etykietach produktów i w menu dla wyróżnienia produktów/potraw spełniających kryteria Sieci.

Preferowane jest wytwarzanie, przez podmioty członkowskie, żywności naturalnej wysokiej jakości, z uwzględnieniem aspektów ochrony środowiska naturalnego.