

Stół Darów Ziemi

05 Maj 2016 14:50 Autor: trischalski

Już dziesięć lat odwiedzający Pole Mokotowskie w ostatnią niedzielę kwietnia – w trakcie festynu Dzien Ziemi – mieli okazję degustować i kupić produkty tradycyjne i regionalne na stoiskach **Stół Darów Ziemi**. W tym roku odbywał się on pod hasłem **„Produkty lokalne i tradycyjne bogactwem polskich regionów”**. Festyn Dzien Ziemi – organizowany przez Fundację Ośrodka Edukacji Ekologicznej, Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Społeczny Instytut Ekologiczny – to impreza od ponad 20 lat wpisana w kalendarz imprez plenerowych Warszawy. Jak co roku celebrowali festyn kilkadziesiąt tysięcy osób.

„Stół Darów Ziemi” jest jedną z najbardziej prestiżowych ekspozycji festynu – jedyną, pokazującą w tak szerokim zakresie regionalny potencjał kulinarnego dziedzictwa. Sprzedaż i prezentacja produktów połączona była z informacją i edukacją. Dzięki temu konsumenci mogli poznać i wybrać żywność wysokiej jakości, wywarzaną tradycyjnymi metodami, sięgającymi do korzeni przyrodniczych, historycznych i kulinarnych produktów.

W tym roku producenci, pokazali bogactwo i różnorodność polskich produktów wysokiej jakości z różnych regionów. Pomorze Zachodnie reprezentowali **Gospodarstwo Ekologiczne Śledzina Śledzina i Ryżard Jaszcówscy** – produkty z ról łasztoliostrej oraz **Gospodarstwo Pasieczne Kozka Konrad Fujiński** – miód drabimski.

Węknosć producentów obecnych na Stole Darów Ziemi wywarza produkty zarejestrowane w unijnym rejestrze produktów regionalnych i tradycyjnych, w krajowym systemie „Jakość Tradycji” oraz zarejestrowanych „Pietli” w konkursie „Almaz Kulinarny Dziedzictwo – Smaki Regionów”.

Galeria

