

Być w takiej sieci to wyróżnienie

28 lip 2017 15:20 Autor: Imrichalowski



Województwo Zachodniopomorskie od 9 lat jest członkiem Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego. Obecnie należy już do niej 27 regionów, głównie z państw basenu Morza Bałtyckiego. W każdym z regionów istnieje regionalna sieć, która zrzesza producentów.

W Zachodniopomorskiem są oni skupieni w Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodnie. Ma ona 51 członków. To m.in. restauracje, gospodarstwa agroturystyczne, gospody, bary, wytwórny piwa, wędlin, serów czy pasiek. - Od kilku lat jesteśmy w tej sieci - mówi Ewa Kulstosz z Proławic, która z mężem Ogierdem produkują znaną w regionie przetworzone miody, wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych. - Korzyści wynikające z członkostwa w tej sieci mają charakter przede wszystkim promocyjny. Informacje o naszych wyrobach znajduję się m.in. w informatorach wydawanych przez Urząd Marszałkowski, logo ESOK możemy używać na naszych reklamach i rolkach. Idea Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego powstała 22 lata temu na duńskiej wyspie Bornholm. Projekt szybko znalazł zainteresowanie przedsiębiorców i samorządowców. Obecnie w ESOK, respective tego jest wyznacznikiem dobrej jakości produktu. O członkostwo mogą się ubiegać producenci surowców w rolnictwie, ogrodnictwie i rybactwie, producenci i przetwórcy żywności, restauratorzy, właściciele punktów gastronomicznych, obiektów świadczących usługi hotelarskie, hurtownicy i sprzedawcy detaliczni. - Członkostwo w Sieci niesie za sobą wymienne korzyści - mówi Jarosław Rępa, wicemarszałek województwa. - Należy do nich między innymi uprawnienie konrej na używanie logo Dziedzictwa Kulinarne Pomorza Zachodnie, umieszczanie informacji o przedsiębiorstwie członkowskim na stronie internetowej województwa oraz na stronie Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego, prawo do uczestniczenia w imprezach promocyjnych organizowanych przez Województwo Zachodniopomorskie. Wnioski w sprawie członkostwa przyjmuje Wydział Rolnictwa i Rybnactwa, nr tel. (91) 44 10 203. Tam też można się ubiegać o wpisanie danego wyrobu na Listę Produktów Tradycyjnych. Na tej liście mogą się znaleźć rozmaite produkty m.in. drożdży spożywcze i napoje spirytusowe. Produkty tradycyjne to takie, które powstają za pomocą metod stosowanych od co najmniej 25 lat. Obecnie na Liście Produktów Tradycyjnych znajduje się 41 produktów. To m.in. dębickie miody, śledzik kochłoborski, chleb szczeciński, kwaśne piwo Zaczyna, pierogi szczecińskie, chaczerska struż z makiem, miedziarska sena i inne. W maju tego roku, na tę listę trafiły też beczarskie zupy piarne.

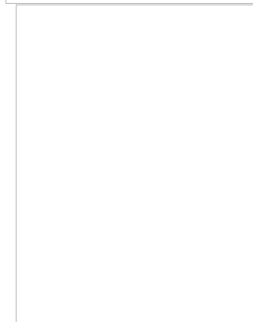
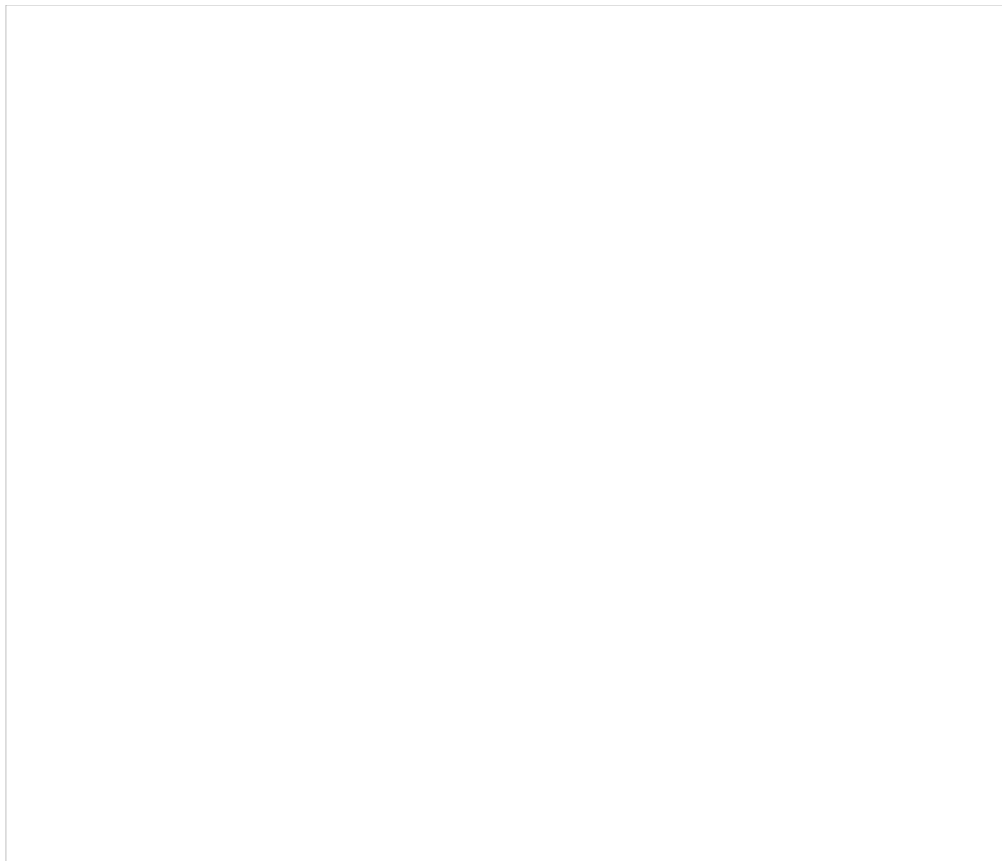
Źródło: <http://www.pk24.polebiacybajbyc.walajec.siec.ro wyzsmerte.12314379> [1]

Galeria



[2]

[3]



[4]

[5]

<https://wtr.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/byc-w-takiej-sieci-wyroznienie>