INFORMACJA, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, hol główny, tel.: 61 626 66 66; fax 61 626 67 44, e-mail: kancelaria@umww.pl

Certyfikaty przynależności do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska

30 marca 2011 w Urzędzie Marszałkowskich Województwa Wielkopolskiego Krzysztof Grabowski, Członek Zarządu Województwa Wielkopolskiego wręczył kolejnym podmiotom certyfikaty przynależności do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska.

Uroczystość rozpoczęła się od powitania gości i słowa wstępnego Krzysztofa Grabowskiego, Członka Zarządu Województwa Wielkopolskiego. Następnie Zastępca Dyrektora Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Wsi Pan Marek Beer krótko scharakteryzował nowych członków Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska. Po prezentacji wręczono certyfikaty członkowskie oraz tabliczki z logo sieci.

Wśród nowych członków Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska znalazła się rodzinna firma **NOWICKI NATURALNIE Jacek Nowicki z Potaśni** w powiecie ostrzeszowskim, wytwarzająca wędliny i wędzonki metodą tradycyjną. Istniejący od 2010 roku zakład został już nagrodzony na Ogólnopolskim Festiwalu Pasztetników i Potraw z Gęsi. Certyfikat został przyznany również **Przedsiębiorstwu Rolnemu Jan Wieła z Wąsowa** w powiecie nowotomyskim. Folwark Wąsowo jest także wysoko wykwalifikowanym gospodarstwem agroturystycznym. Kolejnym laureat, któremu został przyznany certyfikat to **Gospodarstwo Agroturystyczne „Karczma Kaliska" Janusz Nowak** z Szadku w gminie Ceków Kolonia (powiat kaliski). Gospodarstwo to kultywuje tradycje kulinarne regionu, jest również współorganizatorem *Festiwalu Utraconych Smaków w Krainie Nocy i Dni*. Czwartym uhonorowanym jest A**PIHERBA Ośrodek Apifitoterapii w Witosławiu Dr Edward Kałużny** z gminy Osieczna (powiat leszczyński). Specyfiką Ośrodka jest stosowanie produktów pszczelich i zielarskich w żywieniu, profilaktyce i leczeniu.
W późniejszym terminie certyfikat odbiorą przedstawiciele **„Restauracji Rycerska" z Szamotuł**. Restauracja istnieje od 1979 roku, cechuje ją głównie kuchnia wielkopolska ze wskazaniem dań z terenu szamotulsko-wronieckiego. Większość potraw przygotowywanych jest według starych regionalnych przepisów, przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Ideą Sieci jest promocja produkcji i sprzedaży lokalnej i regionalnej żywności.

W październiku 2008 roku Województwo Wielkopolskie wraz z czterema polskimi regionami zostało przyjęte do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego.
Zgodnie z Uchwałą Nr XXVI/367/08 Sejmiku Województwa Wielkopolskiego z dnia
21 lipca 2008 r. właścicielem licencji na użytkowanie logo Sieci Dziedzictwo Kulinarne Wielkopolska jest Województwo Wielkopolskie.
Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego powstała po to, by ułatwić konsumentom i turystom odnalezienie oraz spróbowanie lokalnej i regionalnej żywności w Europie. Pojęcie Kulinarnego Dziedzictwa sprowadza się do wspólnego logo, ustalonych kryteriów uczestnictwa dla przedsiębiorstw, wspólnego marketingu i działań na szczeblu regionalnym i europejskim.

Głównym celem regionów znajdujących się w Sieci jest promocja rozwoju tradycyjnej i nowoczesnej żywności opartej na lokalnych zasobach surowców. 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.

Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego, która działa w 24 regionach z 8 państw europejskich, daje szerokie możliwości ochrony odrębności kulturowej regionu i zachowania dziedzictwa

kulinarnego, ponieważ obejmuje nie tylko producentów żywności, ale także dostarczycieli surowców, czyli hodowców, ogrodników, rolników, hurtownie, także sklepy z tradycyjną żywnością lokalną, restauracje, kawiarnie itp.

Używanie logo Sieci naprowadza konsumentów i turystów na restauracje, sklepy, zakłady przetwórcze, czy gospodarstwa, które oferują dania oraz produkty sporządzone na bazie lokalnych surowców, podtrzymują lokalne zwyczaje, a także wzmacniają je, poprzez unowocześnianie przepisów. Pozwala to cieszyć się tradycyjną kulturą i kuchnią przygotowywaną przez renomowanych szefów kuchni i restauracje, jak również małe rodzinne restauracyjki czy gospodarstwa agroturystyczne.

Regionalne Dziedzictwo Kulinarne jest symbolem wysokiej jakości tradycyjnej żywności lokalnej, który promuje nie tylko tradycje ale także dziedzictwo kulturowe regionu.

Logo Sieci pomaga w promocji małych, lokalnych producentów żywności, a turystom – w ich znalezieniu. Logo jest drogowskazem dla konsumentów i turystów, informującym o miejscu, w którym przywiązuje się wagę do tradycji.
Należy jednak pamiętać, że sieć istnieje pomiędzy regionami, nie tylko firmami. Ma ona promować żywność danego regionu w całej Europie.

Aktualnie Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska liczy 30 Członków.

Restauracje i inne punkty gastronomiczne – 14 podmiotów:
APIHERBA dr E.Kałużny Ośrodek Apifitoterapii - Pałac Witosław, Osieczna
CAFE BORDO RESTAURANT, Poznań
Dwór Myśliwski Ustronie, Łęka Opatowska
Firma Usługowa "JANSÓWKA" Robert Jans, Kuślin
Gospoda Pod Rozbrykanym Kucem, Nowe Miasto N/Wartą
Gospodarstwo Agroturystyczne "Karczma Kaliska", Szadek
Gospodarstwo Agroturystyczne "Kmiecikówka", Dolsk
Gospodarstwo Agroturystyczne „Celinka” A.M. Heflik, Ostrzeszów
Gościniec „Gryszczeniówka”, Wargowo
Restauracja "Młyn na Prowincji", Lednogóra
Restauracja "Pod Pretekstem", Poznań
Restauracja "Rycerska", Szamotuły
Restauracja „Jaśkowa Zagroda” , Rokietnica
Restauracja „TOGA” , Poznań

Producenci surowców w rolnictwie, ogrodnicy, przedsiębiorstwa rybołówstwa/rybactwa i przetwórcy żywności – 16 podmiotów:
"SEMCO" Specjalistyczne Gospodarstwo Nasienne i Przetwórcze, Szamotuły
Agro-serwis Zakład Masarski Bieganowo, Bieganowo
Gospodarstwo rolne Beata i Wojciech Walkowiak, Pakosław
NOWICKI NATURALNIE Jacek Nowicki, Potaśnia
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYŚL, Nowy Tomyśl
P.P.H. "EMMA" Zakład Mleczarski , Bojanowo
Piekarnia „Bułeczka” Maria Wielgosz , Jastrzębniki
Przedsiębiorstwo Produkcyjne Katarzyna i Tomasz Rembowscy, Popówko
Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe VITACORN sp. z o.o., Poznań
Przedsiębiorstwo rolne Jan Wieła, Wąsowo
Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna w Kruszewni, Swarzędz
Rzeźnictwo-Wędliniarstwo Stefan Słociński, Nowy Tomyśl
Tłocznia Soków Owocowych „TeSO” s.c. Andrzej Płonka, Izabela Płonka, Żelazków
Zakład Produkcji Spożywczej i Handlu Frąckowiak Sp. J., Granowo
Zakład Przetwórstwa Rolno-Spożywczego „Wiórek” Marek Nyćkowiak , Poznań
Zakład Cukierniczy Ryszard Marczak, Kalisz.

Pliki do pobrania:

- nowyobraz.jpg - 77986 Mb
- kulinarnedziedzctwo.jpg - 59582 Mb

Dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy ponownie