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

Doroczne Forum Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego w Ystad

W dniach 11 – 15 maja 2015 r. w szwedzkim Ystad odbyło się Doroczne Forum Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego. Szczególnego wymiaru uroczystościom nadały obchody 20-lecia istnienia Sieci. Na czele wielkopolskiej delegacji uczestniczącej w wydarzeniu stał Wicemarszałek Krzysztof Grabowski.

Goście Forum, w tym przedstawiciele regionów członkowskich ze Szwecji, Danii, Szkocji, Irlandii, Polski i Turcji, uczestniczyli w warsztatach tematycznych i konferencjach. Odbyli także liczne wizyty studyjne u lokalnych producentów zrzeszonych w Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Skane oraz w Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Bornholm.

Delegacja odwiedziła m.in. centrum dystrybucji tradycyjnych produktów regionalnych Österlens Matmarknad, skansen Östarps Gästgivaregard, fabrykę czekolady ekologicznej Österlen Choklad, zakłady przetworu mięsa indyczego oraz przetworów indyczych Ingelsta Kalkon, zakład produkcji oleju rzepakowego oraz kosmetyków do pielęgnacji skóry na bazie oleju – pod wspólną marką Gunnarshög, manufakturę powideł z rokitnika, sklep rolniczy Kiviks Musteri oraz wędzarnię rybną przy porcie Kivik - Buhers Fisk.

Głównym celem regionów znajdujących się w Sieci jest promocja rozwoju tradycyjnej i nowoczesnej żywności opartej na lokalnych zasobach surowców. Obecnie Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska zrzesza 116 członków, w tym gospodarstwa rolne, gospodarstwa agroturystyczne, zakłady przetwórstwa żywności, sklepy i restauracje, które pod szyldem Dziedzictwo Kulinarne Wielkopolska oferują wysokiej klasy produkty i dania.







Dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy ponownie