



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

## Rozwijamy region

Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach realizuje projekt pn. „Stymulowanie rozwoju rynku produktów regionalnych poprzez markę Świętokrzyska Kuźnia Smaków” w ramach Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Zorganizowane zostały 4 szkolenia stacjonarne i trzydniowy wyjazd studyjny. Przed nami przeprowadzenie certyfikacji podmiotów ubiegających się o przystąpienie do szlaku Świętokrzyska Kuźnia Smaków.

W drugiej połowie marca odbyły się 4 szkoleniami nt.: „Kuchnia regionalna i produkt tradycyjny czynnikiem rozwoju regionu”. Uczestnikami byli rolnicy, producenci, przetwórcy oraz właściciele restauracji i gospodarstw agroturystycznych. Przeszkolonych zostało 48 osób z powiatów: buskiego, pińczowskiego, starachowickiego i staszowskiego zainteresowanych przystąpieniem do szlaku. Podczas wykładów prowadzonych przez prof. Czesława Nowaka dowiedzieli się co to jest produkt lokalny i jakie są możliwości jego sprzedaży, jakie znaczenie rynkowe ma „marka”, jak wpływa na wyróżnianie produktów oraz jak przekonać konsumenta do kuchni regionalnej. W programie były też zagadnienia dotyczące rozwoju lokalnego w oparciu o żywność tradycyjną i kuchnie regionalną poparte dobrymi przykładami z Europy i świata oraz elementy nowoczesnego marketingu w promocji marki „Świętokrzyska Kuźnia Smaków”. O założeniach projektu mówiła Teresa Wąsik – kierownik działu Rozwoju Obszarów Wiejskich /ŚODR Modliszewice. Uczestnicy poznali produkty tradycyjne ze swoich powiatów i procedury związane z uzyskaniem statutu produktu tradycyjnego oraz warunki, które należy spełnić aby otrzymać certyfikat przynależności do szlaku „Świętokrzyska Kuźnia Smaków”.

W dniach od 22 do 24 maja zrealizowany został wyjazd seminaryjny o tematyce „Kuchnia regionalna i produkt tradycyjny turystycznym produktem regionu”. Miejscem docelowym było województwo małopolskie, a konkretnie miejsca związane z produktem tradycyjnym i kuchnią regionalną, w tym:

- Gospodarstwo Pasieczne „Sądecki Bartnik” w miejscowości Stróże, które powstało dzięki pasji właścicieli do pszczoł oraz przyrody oraz certyfikowana restauracja znajdująca się na „Małopolskiej trasie smakoszy”.
- Gospodarstwo Agroturystycznym „Dziubyniłka” - Zagroda Edukacyjna będąca rekonstrukcją tradycyjnej zabudowy łemkowskiej.  
Atrakcją turystyczną była sławna „malowana wieś” Zalipie, na Powiślu Dąbrowskim – będąca przykładem, sięgającego XIX wieku zwyczaju, malowania wzorów na domach i zabudowaniach gospodarczych oraz jego wykorzystania w aktywizacji mieszkańców i promocji wsi.
- Zakład „Gawor” w Podstolicach - rodzinna firma specjalizująca się w wyrobie wędlin tradycyjnych, z których sześć wpisanych jest na Listę Produktów Tradycyjnych oraz certyfikowana Karczma „Pod Kogutkiem” w Krzywaczce.
- Rybacki Zakład Doświadczalny w Zatorze o bogatej kilkusetletniej tradycji hodowli certyfikowanego karpia zatorskiego - posiadającego Chronioną Nazwę Pochodzenia.
- Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej - ośrodek edukacyjny w zakresie rolnictwa ekologicznego i tradycyjnego, zdrowego odżywiania i ochrony środowiska naturalnego, zajmujący się m.in. sprzedażą produktów ekologicznych z dostawą do odbiorcy tzw. „Paczka od rolnika”.  
Kolejną atrakcją było Europejskie Centrum Muzyki Krzysztofa Pendereckiego, narodowej instytucji kultury, której misją jest rozwijanie talentów muzycznych najzdolniejszych młodych instrumentalistów, wokalistów oraz dyrygentów z całego świata poprzez tzw. Kursy Mistrzowskie i Karczma znajdująca się na terenie Miasteczka Galicyjskiego.
- Winnica Chodorowa - położona na „Małopolskim Szlaku Winnym” w sercu Ziemi Sądeckiej, pośród wzniesień Pogórza Rożnowskiego. Właściciele kultywują staropolskie tradycje



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

winiarskiej, tworząc wina najwyższej jakości i wyjątkowej świeżości.

Przed nami kolejny etap projektu – przeprowadzenie certyfikacji produktów i potraw, zgłoszonych przez producentów, przetwórców, właścicieli gospodarstw agroturystycznych i gastronomi. Jej efektem będzie wprowadzenie nowych obiektów na szlak kulinarny i uzyskanie przez nich znaku „Świętokrzyska Kuźnia Smaków”. Na przełomie III i IV kwartału przeprowadzony zostanie nabór, wstępna weryfikacja zgłoszeń i ocena produktów i potraw przez wyłoniony wcześniej Zespół Certyfikujący. Wybrane podmioty otrzymają przynależności do szlaku kulinarnego i możliwość posługiwania się logiem Świętokrzyska Kuźnia Smaków –znakiem towarowym prawnie chronionym zarejestrowanym w Urzędzie Patentowym. Oferta „kulinarnych ciekawostek regionu” zostanie zaprezentowana podczas eventu zaplanowanego na drugą połowę listopada. O szczegółach dowiedzie się Państwo z naszej strony internetowej - [www.sodr.pl](http://www.sodr.pl) - w późniejszym terminie.

Anna Michalska