

20 maja 2016



Nowi członkowie Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie

O 6 nowych członków wzbogaciła się Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Tradycyjne produkty, które oferują to m.in. sery kozie, jogurty, szynka z beczki czy zalewajka świętokrzyska. Podczas posiedzenia Zarząd Województwa zdecydował o przyjęciu nowych członków Sieci, która liczy obecnie w sumie 81 podmiotów – od gospodarstw agroturystycznych, przez sklepy, restauracje, hotele po firmy przetwórcze z branży spożywczej.

Decyzja Zarządu Województwa poprzedzona była posiedzeniem Zespołu Opiniującego d.s. Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne, który pozytywnie zaopiniował wnioski 6 podmiotów ubiegających się o włączenie oferowanych przez nich tradycyjnych produktów i potraw do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie.

W efekcie decyzji Zarządu do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie dołączyły:

1. Kozia Farma na Zagajach Marcin Kutera, Gromadzice
2. Monte Carlo Restauracja, Kielce
3. Henryka Zychowicz Zakład Masarski, Daleszyce
4. Gospodarstwo Ogrodnicze Andrzej Chorab, Słupcza gm. Dwikozy
5. Strefa Dobrego Smaku S.C., Busko Zdrój
6. A&R Robert Wierucki Hotel Europa Starachowice

Województwo Świętokrzyskie przystąpiło do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne w lutym 2010 r. Uzyskało wówczas status pełnoprawnego członka Sieci oraz prawo do tworzenia w jej ramach sieci regionalnej pod nazwą Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Członkami świętokrzyskiej sieci mogą być: gospodarstwa rolne, zakłady przetwórstwa żywności, sklepy i restauracje, które spełniają wymagania opisane w Zasadach Funkcjonowania Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Członkostwo w Sieci przyznawane jest na 2 lata. Obecnie w skład Sieci wchodzi w sumie 81 podmiotów – od

gospodarstw agroturystycznych i produkcyjnych, przez sklepy, restauracje, hotele po firmy przetwórcze z branży spożywczej.