

Pierwsi członkowie

Funkcjonowanie Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego zapoczątkowali Szwedzi oraz Duńczycy w 1995 roku. Dziś skupia ona regiony członkowskie z całej Europy, a ich wspólnym celem jest rozwój poprzez promocję lokalnych i regionalnych produktów oraz kultywowanie tradycji kulinarnych. W czerwcu 2011 roku również Dolny Śląsk stał się pełnoprawnym, certyfikowanym członkiem Sieci. O członkostwo mogą ubiegać się ogrodnicy, rolnicy, przedsiębiorstwa rybne, przetwórcy żywności, restauratorzy i inne punkty gastronomiczne, hurtownicy i sprzedawcy detaliczni związani z produkcją, przetwórstwem czy sprzedażą żywności wysokiej jakości.

Podczas Międzynarodowych Targów Turystycznych, które odbyły się w Hali Stulecia we Wrocławiu certyfikaty otrzymało dziewięciu członków, którzy wnioskowali o uczestnictwo w Sieci. Jako pierwsi z Dolnego Śląska zostali przyjęci: Przedsiębiorstwo Przetwórstwa Mięsno-Garmażeryjnego Galicja z Niemczy Marii Matusiewicz, Pasieka EKO-Smerek z Jelcza Laskowic Henryka Kłaka, Spizarnia Miodowa z Oławy Ewy Migockiej, Stawy Milickie S.A. z Rudy Sułowskiej, Winnice Jaworek Sp. z o. o. z Miękini, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska z Międzyborza oraz trzy restauracje – Opałkowa Chata z Boleśławca oferująca dania kuchni staropolskiej i jugosłowiańskiej, laureat XI edycji konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów, Karczma Łemkowska z Wrocławia serwująca dania kuchni łemkowskiej, laureat ogólnopolskiej nagrody Perła 2011 i Dom w ogrodzie Katarzynka z Boleścina oferujący w swoim menu produktu z lokalnej masarni.

Otrzymany certyfikat oraz tablica z logo Sieci w postaci białej czapki kucharskiej na niebieskim tle zobowiązuje uczestników do używania lokalnych produktów wysokiej jakości, podkreślania pochodzenia i kultywowania dolnośląskiego dziedzictwa kulinarnego. W zamian otrzymują możliwość korzystania ze wspólnego logo, wsparcie w realizacji przedsięwzięć na lokalnym i europejskim rynku, udział w szkoleniach czy ułatwienie przedsiębiorcom wzajemnych kontaktów, a także wspólną promocję. W ten sposób konsumenci mają łatwiejszy dostęp do dolnośląskich specjałów.

Dolny Śląsk kojarzy się z wielokulturowością, różnorodnością kulinarną kształtowaną przez wpływy kuchni polskiej, czeskiej, niemieckiej, rosyjskiej czy bałkańskiej. Bogactwo regionalnych produktów zawdzięczamy nie tylko walorom

przyrodniczym, ale i mieszkańcom, którzy osiedlili się na tych ziemiach i kultywują przywiezione tradycje.

Zachowanie i rozwój regionalnych tradycji kulinarnych, charakterystycznych dla naszego regionu to także szansa na zwiększenie ruchu turystycznego.

Współczesny turysta chce nie tylko spróbować tradycyjnych potraw, lecz także sięgać do historii oraz kultury jedzenia i zachowywać wspomnienia dotyczące smaków.

Ideą Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarного jest promowanie dziedzictwa kulinarnego danego regionu, poprzez charakterystyczny znak graficzny widoczny w restauracjach, sklepach czy przetwórnich.

- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)

Data publikacji
17.06.2013