

Gmina Chełmno Oficjalny portal informacyjny

Adres artykułu: <https://gmina-chelmno.pl/artykul/179-3334-miedzynarodowa-wspolpraca-lgd-vistula-terra-culmensis>

Międzynarodowa współpraca LGD Vistula Terra Culmensis

Lokalna Grupa Działania „Vistula-Terra Culmensis – Rozwój przez Tradycję” w ramach środków z Międzynarodowego Funduszu Wyszehradzkiego realizuje projekt pn.: „Produkt Regionalny i Lokalny Bodźcem do Rozwoju Społeczności; Rejestracja, Promocja, Partnerstwo: V4 dla EaP”.

LGD przedsięwzięcie wdraża wspólnie z Partnerami, wśród których znajdują się organizacje pozarządowe z krajów Grupy Wyszehradzkiej (Słowacji, Czech, Węgier) oraz Partnerstwa Wschodniego (Mołdawii, Gruzji, Białorusi i Armenii). W przypadku Mołdawii i Gruzji zaproszono także do udziału dwóch przedstawicieli lokalnych samorządów.

Celem przewidzianych działań jest wsparcie lokalnych społeczności krajów Partnerstwa Wschodniego w rejestracji produktów regionalnych. Eksperci z krajów grupy wyszehradzkiej, w tym LGD „Vistula Terra Culmensis”, będą pokazywać, jak praktycznie funkcjonuje unijny system rejestracji, pozwalający nie tylko wyróżniać i promować tradycyjne miejscowe wyroby, lecz również chronić producentów przed nieuczciwą konkurencją.

W tym celu zorganizowano wizytę studyjną, która rozpoczęła się na terenie krajów partnerskich z Grupy Wyszehradzkiej – Węgry, Słowacja, Czechy i zakończyła się na naszym terenie. Całość wizyty zaplanowano w okresie 19-27 września 2014 r., na naszym obszarze gościliśmy uczestników w okresie 25-27 września.

LGD poza chwaleniem się swoim obszarem, pokazywała doświadczenia związane z produktem lokalnym, z rejestracją produktów. Gościliśmy Wiejskiej Spółdzielni Handlowo-Produkcyjnej w Stolnie – w piekarni, w której wypiekane są chleby wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, gdzie pokazano uczestnikom proces wyrabiania chleba, w tym jego wypiek. Uczestnicy mieli okazję posmakować chlebów, w tym szczególnie tych, które są zarejestrowane. W Przedsiębiorstwie Rodzinnym Państwa Rutkowskich z Kałdusa, gdzie produkowany jest olej rzepakowy tłoczony na zimno (Olej z Góry Św. Wawrzyńca) uczestnicy zapoznali się z technologią produkcji oleju oraz mieli okazję go posmakować. Smak oleju potęgowały uparowane specjalnie na tę

okazję ziemniaki. Uczestnicy otrzymali upominki w postaci oleju.

Zaprezentowane zostały działalności gospodarstw agroturystycznych w których serwowane i produkowane są lokalne wyroby - „Czereśniowy sad” w Starogrodzie oferuje wyroby z dziczyzny oraz Powidła Śliwkowe Starogrodzkie i nie tylko, bo sady oferują przetwory z takich owoców jak czereśnie czy wiśnie. Uczestnicy mieli okazję nie tylko posmakować węgierek ale i przetworów z nich - otrzymali w ramach upominku powidła. Natomiast „Zagroda Zbyszka” w Bartlewie oferuje szeroki wachlarz potraw z ryb - ugoszczono nas jedenastoma różnymi potrawami z ryb słodkowodnych, wyłowionych z jeziora, które jest głównym atutem właścicieli - poza noclegiem oferują wędkowanie, organizują pikniki rodzinne, dysponują sprzętem takim jak łódki, kajaki i rowery wodne. Na terenie gospodarstwa zaprezentował swoją działalność właściciel pasieki z Kornatowa (Szymborski Edmund), który nie tylko opowiedział o swojej pasji ale pokazał proces miodu od samego początku, który zakończył się degustacją. Smak miodu uczestnicy mogli poczuć jeszcze raz, gdyż otrzymali po słoiku. Podczas wizyty w Bartlewie zaprezentowano proces tworzenia Wiosek tematycznych.

Na naszym terenie proces ten został wdrażany przez sołectwo Starogród, którego projekt Starogród - Wieś średniowiecznych tradycji pokazuje, że chcieć to móc. Mieszkańcy wsi podczas pikników, jarmarków, festiwali oferują swojskie wypieki, słyną z placków ziemniaczanych oraz oferują suszone zioła zbierane ze starogrodzkich pól. Podczas wizyty zagościliśmy również i w Starogrodzie na Górze Zamkowej, gdzie na uczestników czekało specjalnie przygotowane stoisko. Zasmakowali swojskich ciast, smalcu oraz placków ziemniaczanych.

Zaprezentowaliśmy doświadczenia na linii LGD - Samorządy, gdzie chwaliliśmy się osiągnięciami naszych gmin oraz miasta Chełmna. Pokazaliśmy im nasze doświadczenia związane z promocją, dystrybucją produktów lokalnych. Zaprosiliśmy gości do Gruczna, gdzie zaprezentowano im działalność Towarzystwa Przyjaciół Doliny Wisły, w tym omówiono organizację Festiwalu Smaku oraz samą działalność Towarzystwa. Odwiedziliśmy również Chrystkowo, gdzie przekazaliśmy uczestnikom kawałek historii związanej z menonitami. Na zakończenie otrzymali od nas upominki w postaci przewodników po mieście Chełmno, naszych przewodników, otrzymali breloki i magnesy na lodówkę, by zatrzymać chwilę pobytu na dłużej a smak toruńskich pierników ma przypominać im o wizycie w województwie kujawsko-pomorskim.

Podczas wszystkich wizyt można było skosztować produktów, by wymiar edukacyjny nie był tylko słowny lecz także by dało się go odczuć na podniebieniach uczestników. Mamy nadzieję, że przekonaliśmy ich, że nasze produkty są naprawdę smaczne i warte polecenia., że są świetnym pomysłem na prezent, szczególnie dla miłośników kulinariów. Gościom podczas posiłków serwowane były potrawy przyrządzone w

oparciu o produkty lokalne. W ten sposób chcieliśmy zaakcentować ich szczególne znaczenie dla naszego obszaru. Mamy nadzieję, że uczestnicy od podszewki poznali naszą okolicę pod kątem wykorzystania produktu lokalnego.

Projekt zakończy się jeszcze jednym cyklem warsztatów oraz promocją rezultatów projektu w Gruzji (w Akhmeta) ale to plany na rok 2015.

Głównymi beneficjentami projektu są Mołdawia i Gruzja, które zaakceptowały unijne porozumienie o strefie wolnego handlu. Armenia i Białoruś pełnić będą rolę obserwatorów, którzy chcą nabyć dobre praktyki.

Dotychczasowe doświadczenia pokazują, że do tej pory rzadko podejmowano oddolne inicjatywy rejestrowania produktów lokalnych zarówno w Mołdawii, jak i Gruzji. Przyczyniło się to do przekonania, że proces zbliżenia z UE nie ma wpływu na życie zwykłych ludzi. Projekt stara się podważyć ten pogląd poprzez przekazanie praktycznej wiedzy na temat rejestracji produktów oraz stworzenie konsorcjów rejestracyjnych składających się z organizacji pozarządowych oraz lokalnych samorządów.

W ramach projektu powstanie publikacja opisująca ścieżkę rejestracji produktów lokalnych ale to dopiero w 2015 roku. Więcej informacji, w tym dwie opracowywane w trakcie projektu ścieżki kulinarne – mołdawską oraz gruzińską, będzie można znaleźć na stronie projektu <http://culinaryroutes.org/>.

link do zdjęć

<http://www.lgdvistula.org/artykuly/2014wyszehradzki/album/index.html>

Metryczka

Opublikował w BIP:	Jarosław Zima
Data opublikowania:	05.10.2014 11:15
Ostatnio zaktualizował:	Jarosław Zima
Data ostatniej aktualizacji:	07.12.2016 09:10
Liczba wyświetleń:	783