

# Kongres Sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze



Idea Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne powstała w 1995 roku w szwedzkiej Skanii i na duńskiej wyspie Bornholm. Prowadzi ona działania promujące regionalną żywność oraz tożsamość kulturową. Sieć Dziedzictwa Kulinarne (SDK) Mazowsze jest członkiem Europejskiej Sieci od 2008 roku. Na liście mazowieckiej sieci znajduje się 118 podmiotów gospodarczych z obszaru województwa.

W dniach 10-11.10.2019 w Pałacu Domaniowskim w gm. Wieniawa Lokalna Grupa Działania Razem dla Radomki po raz drugi była organizatorem Kongresu SDK Mazowsze. Kongres zainaugurowali Kazimierz Porębski – Dyrektor Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Woj. Mazowieckiego, Cezary Nowek – Prezes LGD Razem dla Radomki i Wójt gm. Wolanów Pani Ewa Markowska-Bzducha.

W pierwszym bloku tematycznym pn. Sieć Dziedzictwa Kulinarne – współpraca, produkty lokalne i tradycyjne, sukcesy członków, wystąpił: Kazimierz Porębski – Urząd Marszałkowski Woj. Mazowieckiego – Mazowsze w Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne; Prof. dr hab. Joanna Stadnik z Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie – Sztuka kulinarna ucztą zmysłów. Jak zmysły odbierają jezdnie. O sukcesach i wyzwaniach w pracy codziennej mówili producenci żywności: Wojciech Radzikowski – Piekarnia Ratuszowa z Siedlec, Tomasz Falczewski – producent borówki i przetworów z Grzęd, Edyta Jąskowska z przetworów owoców i warzyw KROKUS z Pałajkowa, Ewa Brzezińska z Piekarni WACYN, Krzysztof Kulczyński producent produktów zbożowo-mącznych z Tokar.

Kongres był doskonałą okazją do rozstrzygnięcia konkursu o laur najlepszego produktu lokalnego obszaru południowego Mazowsza. Organizatorem konkursu była LGD Razem dla Radomki i Stowarzyszenie Aktywności Obywatelskiej RADOMKA. Laureaty w postaci statuetek oraz nagrody rzeczowe (sprzęt AGD) otrzymali: Gospodarstwo Rolne Krzysztof Wikaliński za soki Hanezka, Mariusz Grzyb Zajazd Regina za grillowane organki schabowe na plackach buraczanych, Hotel Karo za kaczę nogi pieczone z ziołami, kasza bulgur, pieczone jabłko, Stowarzyszenie Razem dla Skrzyńska za Skrzyńską kiszkę ziemniaczaną, Gospodarstwo Grażyna i Kazimierz Połczyński za Konopielkę herbatę konopną, Gospodarstwo Monika i Tomasz Bankiewicz za Jabłecznik z Komorowa.

Wymiarem praktycznym Kongresu był warsztat kulinarny przeprowadzony przez Rafała Dzilińskiego z Nalewkarni Longinus z Ciechanowa.

Drugi dzień kongresu, to wizyty studyjne u członków SDK z południowego Mazowsza. Odwiedziliśmy Gospodarstwo Moniki i Tomasza Bankiewiczów gdzie zobaczyliśmy chłodnie, sortownie i tłocznie do jabłek, w Zajezdzie Regina i posmakowaliśmy fiaków z żołądków drobiowych. W Catering Camelot u Elżbiety Bien uczestniczyliśmy w warsztatach kulinarnych.

Kongres stanowił znakomitą okazję do swobodnych rozmów, nawiązania kontaktów, dyskusji zarówno o Sieci Dziedzictwa Kulinarne, jak również planach rozwoju na przyszłość.

zem, Teresa Sodel z Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, Wojciech Radzikowski – Prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego O/mazowiecki, Krzysztof Sobczak Wójt Gm. Wieniawa, Tomasz Falczewski z firmy Zielono mi. Dyskusja koncentrowała się na:

- potrzebach dalszej promocji produktów lokalnych i samej Sieci,
- współpracy członków Sieci,
- tworzeniu wspólnej marki handlowej przy wykorzystaniu doświadczeń m.in. niemieckich,
- obchodach w 2020 roku 25-lecia Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego.

karni Ratuszowa i WACYN, przetworów i ryb z przedsiębiorstwa Złoty Lin z Serocka, miódów z Tęczowej Pasieki z Ciecieszewa, pasztetu domanowskiego, którego producentem jest Pałac Domanowski, serów regionalnych z Ciecieszewa, konfitur z borówki amerykańskiej z firmy Zielono mi z Grzęd.

W panelu dyskusyjnym, pn. Wyzwania rozwojowe Sieci Dziedzictwa Kulinarne i lokalnych szlaków kulinarnych udział wzięli przedstawiciele sektorów: samorządowego, gospodarczego i społecznego: Kazimierz Porębski Urząd Marszałkowski Woj. Mazowieckiego, Małgorzata Szeja z LGD Bądzmy Ra-