



TISKOVÁ ZPRÁVA

Název projektu: „Cílem společného snažení je rozvoj regionálního značení“

Identifikační číslo projektu: 12/017/4210b/671/000051

MAS Horní Pomoraví a MAS Moravská cesta se vydaly za svými slovenskými kolegy

Posbírat nové zkušenosti a zjistit, jak pokračuje udělování regionálních značek v partnerské místní akční skupině na Slovensku. To byla hlavní náplň exkurze, kterou ve dnech 25. a 26. září uspořádaly MAS Horní Pomoraví a MAS Moravská cesta nejen pro držitele značek Jeseníky originální produkt® a Haná regionální produkt®.

V rámci projektu "Cílem společného snažení je rozvoj regionálního značení" se skupina příznivců a členů místních akčních skupin podívala do slovenského kraje Hont. Exkurze je nejdříve zavedla do obce Hontianske Tesáre, kde vedoucí výroby Agrohontu Dudince Eva Tagajová přiblížila své zkušenosti s výrobou mléčných výrobků, které získaly v druhé výzvě MAS Zlatá cesta certifikát Regionální produkt Hont. Naznačila, že nejlepším řešením v boji proti nízkým výkupním cenám je pro menší zemědělské společnosti vlastní zpracovávání mléka a následná kontrola nad prodejem výrobků. Účastníci exkurze si zde kromě ochutnávky několika druhů sýrů mohli vychutnat i za studena lisované panenské oleje, konkrétně řepkový, slunečnicový a olej z vlašských ořechů. Ty představila jednatelka společnosti Olej Hont Viera Šimčíková.

Další zastávkou poznávacího pobytu bylo rodinné vinařství Jaroslava Knápka v obci Rykynčice. Držitel certifikátu Regionální produkt Hont si pro účastníky zájezdu připravil ochutnávku šesti druhů vín, mezi nimiž nechyběl ani výběr z hroznů odrůdy Veltlínské zelené. Majitel vinařství Vínovek mimojiné prozradil, v čem tkví jedinečnost místního vína. Jeho charakteristickou chuť udává hlavně vápencové podloží, které se v oblasti nachází.

Čtvrteční program zakončila návštěva obce Sebechleby a výrobce certifikovaného medu a medoviny Jozefa Gembického. Ten pro účastníky exkurze připravil další ochutnávky a rozpovídal se i o tom, jak funguje spolupráce s MAS Zlatá cesta a jaký vliv má regionální značka na konkurenceschopnost menších producentů.

Ve večerních hodinách představila v útulné jídelně penzionu U Mlynárky manažerka MAS Zlatá cesta Janka Bačíková další projekty. Zejména snahu vytvořit síť ekomuzeí, která mají za cíl přiblížit historii i současnost obcí regionu.

Druhý den začal exkurzí do sídla MAS Zlatá cesta v Prenčově a nově opraveného kulturního domu, v jehož blízkosti se nachází i dílna certifikovaného truhláře Marka Kanaloše. Po krátké prohlídce se autobus s účastníky poznávacího pobytu přemístil do obce Štiavnická Bane, kde starosta Stanislav Neuschl ve stručnosti představil historii obce i raritu, kterou se pyšní místní základní škola.





Tamní ředitel Pavel Michal totiž před pěti lety zavedl jako volitelný vyučovací předmět sokolnictví. V areálu školy, která každý den sváží více polovinu svých žáků z přilehlých obcí i vzdálenějších měst, lze najít voliéry s exotickými ptáky, ale hlavně s dravci. S těmi se učí pracovat děti už od druhé třídy. Jejich sokolnické umění, kterým se samozřejmě pochlubili, oceňují i v zahraničí.

Po obědě v Banské Štiavnici se představil poslední držitel certifikátu Regionální značka Hont Ján Kvak, který vyrábí kožené výrobky a šperky z drátků. Návštěva partnerské místní akční skupiny přinesla zajímavé zážitky a zejména poskytla prostor držitelům certifikátů Jeseníky originální produkt® a Haná regionální produkt®, aby se podělili o své zkušenosti se slovenskými kolegy i mezi sebou navzájem.

Kontakty: Ing. Miloslava Hrušková
Manažerka MAS Moravská cesta
Tel.: 777 562 205
miloslava.hruskova@moravska-cesta.cz
www.moravska-cesta.cz

Julie Zendulková
Koordinátorka značení Haná regionální produkt®
tel.: 724 111 510
julie.zendulkova@moravska-cesta.cz
www.moravska-cesta.cz
www.regionalni-znacky.cz



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA