



Strona główna ŁODR	Strona główna RADY	Serwis informacyjny	Agrotechnik radi	Zootechnik radi	Ekonomika i przedsiębiorczość	Rolnictwo w UE	Mechanizacja i budownictwo	Ekologia i środowisko	BHP w rolnictwie	W domu i ogrodzie	Więści z opinii	Wiadomości, informacje	Przedstawiamy się	Nasze dziedzictwo kulturowe	Kwartalnik "Cztery pory roku"
--------------------	--------------------	---------------------	------------------	-----------------	-------------------------------	----------------	----------------------------	-----------------------	------------------	-------------------	-----------------	------------------------	-------------------	-----------------------------	-------------------------------

Produkty regionalne w Unii Europejskiej Toskańskie przysmaki

Miałam ogromną przyjemność w dniach 13-20 października uczestniczyć w ogólnopolskim seminarium wyjazdowym do Toskanii we Włoszech. Seminarium zorganizowane zostało przez: Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie, Fundację Fundusz Współpracy AGRO-SMAK 2 oraz Slow Food Polska.

Program seminarium był bardzo ciekawy, różnorodny i bogaty. Tematem przewodnim była „Praktyczna realizacja rozporządzeń UE dotyczących produktów regionalnych i tradycyjnych na przykładzie Toskanii”.

W gospodarstwie Tenuta Cantagallo specjaliści z Polski zajmujący się tematyką produktów regionalnych i tradycyjnych poznawali tajniki wytwarzania wina oraz oliwy. Po raz pierwszy usłyszeli też historię apelacji najszynniejszych win tokańskich, o których mówili Enrico Pierrazzoli i Silvano Formigli.

Polityka Toskanii w zakresie rozwoju obszarów wiejskich ze szczególnym uwzględnieniem produktów regionalnych, bioróżnorodności oraz agroturystyki, systemy doradztwa rolniczego w regionie Toskanii oraz polityka bioróżnorodności i systemy kontroli upraw wolnych od GMO – to kolejne zagadnienia, na temat których poszerzaliśmy swą wiedzę przez kolejnych kilka dni.

Zdobywaliśmy coraz to nowe doświadczenia – w Pienzy przyglądaliśmy się produkcji serów owczych zakończonej ich degustacją; w Orbetello mieliśmy możliwość obserwacji procesu przygotowywania regionalnego produktu BOTARGA (kawior tososiowaty). Włoscy specjaliści zaprosili nas również do zwiedzenia hodowli zachowawczej lokalnej rasy trzody chlewnej – CINTA SENESE. Mieliśmy też okazję spróbować, jak smakuje to znakomite mięso.

Seminarium zakończyliśmy wizytą w siedzibie najważniejszych władz administracyjnych regionu Toskanii – ARSIA we Florencji, gdzie wysłuchaliśmy wykładu na temat aktualnego stanu prawnego w zakresie ochrony tokańskich produktów tradycyjnych i regionalnych, poruszone zostały także zagadnienia związane z zasadami kontroli jakości zarejestrowanych produktów regionalnych.



Edyta Kijak
Fot. Edyta Kijak