

Zpráva z akce „Z pole rovnou do kuchyně“

18. 5. 2017

Penzion Mlýn, obec Ropice v Moravskoslezském kraji

Celostátní síť pro venkov Moravskoslezského kraje zorganizovala spolu s MAS Pobeskydí dne 18. května 2017 seminář na téma: „Z pole rovnou do kuchyně“. V příjemném prostředí Penzionu Mlýn se setkali zástupci zemědělských prvovýrobců, potravinářských zpracovatelů, specialistů z oboru gastronomie, koncových zákazníků (zaměstnanců restaurací, hotelů, školních stravovacích zařízení apod.) a dalších partnerů CSV. Předmětem setkání byly přednášky a diskuze k tématu výroby, zpracování a možností distribuce regionálních potravin a produktů. Široké spektrum hostů umožnilo zajímavou a podnětnou konfrontaci názorů, získaných díky jejich praktickým zkušenostem.



Pestrý program byl zahájen přivítáním ředitelkou MAS Pobeskydí Krystynou Novákovou a úvodním slovem starostky obce Ropice Urszuly Waniové. Poté přišlo na řadu představení účastníků. Každý měl možnost prezentovat službu nebo produkt, který je předmětem jeho podnikatelské činnosti a zodpovědět otázku, jaké jsou největší překážky v uvádění regionálních produktů na trh. V rámci této části programu byly prezentovány rovněž cíle, význam a hlavní aktivity CSV Moravskoslezského kraje.

Dalším programovým bodem semináře byla prezentace Petra Piekara z MAS Pobeskydí. Hovořil o jejich hlavních aktivitách, svou pozornost zaměřil především na opatření 19.2.1 „Podpora provádění operací v rámci strategie komunitně vedeného místního rozvoje“ a v neposlední řadě prezentoval vybrané články PRV v návaznosti na podporu zemědělství, spolupráci subjektů a uvádění zemědělských produktů na trh. Účastníci měli možnost vznášet dotazy a rovněž v průběhu celého semináře konzultovat připravované projekty.

Příjemnou přestávkou byl servírovaný oběd, který byl připraven z produktů dodaných místními producenty, z nošovického zelí a z masa EkoFarmy Domaslavice. Překvapením byla ochutnávka šnečího masa z farmy Karch snail farm a přírodních ovocných šťáv firmy Vitaminátor, jejichž zástupci se semináře rovněž zúčastnili.

Odpolední blok semináře zahájil Roman Matoušek z Krajské veterinární správy prezentací, ve které se věnoval nejčastějším chybám zpracovatelů živočišných produktů. Od přítomných účastníků vzešla celá řada dotazů z oblasti zpracování mléka a masa, na které pan Matoušek ochotně odpovídal.

Seminář uzavřel Alexandr Burda z Gastrocentra Slezské univerzity v Opavě s velmi poutavou prezentací tradičních pokrmů v oblasti Slezska. Poukázal na příklady dobré, ale zároveň i špatné praxe ve zpracování zemědělských produktů a nastínil možnosti spolupráce, které opavské Gastrocentrum může nabídnout. Tato přednáška byla velice zajímavá a rozproudila debatu ohledně stavu využívání lokálních produktů v místní gastronomii.

Seminář přinesl celou řadu zajímavých poznatků, velmi pozitivně byl ohodnocen program semináře a potažmo kvalita přednášek a přednášejících. Vhodně zvolené místo k uskutečnění semináře jen umocnilo celkový dojem a efekt akce.

Zpracoval/a: Ing. Vanda Myšáková

Dne: 16. 8. 2017