**SZKOLENIE „Produkty tradycyjne i regionalne województwa śląskiego**

**– ochrona, przykłady dobrych praktyk”**

W dniu 22 lutego br. odbędzie się szkolenie poświęcone produktom tradycyjnym i regionalnym województwa śląskiego. Tematyka spotkania obejmować będzie zagadnienia dotyczące m.in. wpisu produktów na Listę Produktów Tradycyjnych, ochrony polskich nazw w unijnym systemie Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności, roli etnografa w procesie dokumentacji tradycji wytwarzania produktu regionalnego i tradycyjnego. Spotkanie będzie także doskonałą okazją do podsumowania działań popularyzujących żywność tradycyjną i regionalną oraz tradycje kulinarne województwa śląskiego.

Miejsce szkolenia: Śląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego, Oddział w Mikołowie, ul. Gliwicka 85

Miw

Program szkolenia:

|  |  |
| --- | --- |
| 09:30-09:45 | otwarcie szkolenia |
| 09:45-10:30 | 1. Omówienie formy wpisu produktów na Listę Produktów Tradycyjnych zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych. 2. Produkty tradycyjne województwa śląskiego - działania promocyjne   Agnieszka Kotwa – główny specjalista w Departamencie Turystyki, Urząd Marszałkowski Województwa Śląskiego |
| 10:30-11:00 | Produkty regionalne i tradycyjne – systemy jakości żywności, Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności  Anna Zawadzak - kierownik Działu Rozwoju Obszarów Wiejskich Śląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Częstochowie |
| 11:00-11:15  11:15-11:45 | Przerwa kawowa  Rola etnografa w procesie dokumentacji tradycji wytwarzania produktu regionalnego i tradycyjnego  Dobrawa Skonieczna-Gawlik – etnolog, pracownik Wydziału Kultury i Promocji Miasta Sosnowiec |
| 11:45-12:15 | Produkt regionalny w odniesieniu do profesjonalnej gastronomii  Artur Kupczyk – szef kuchni, ekspert kulinarny, technolog żywienia |
| 12:15 | Dyskusja, zakończenie szkolenia |
|  |  |