

W ubiegły poniedziałek, 18 października 2010 r., w Sali Konferencyjnej w budynku krytej pływalni „Oceanik” w Ostrzeszowie, odbyło się seminarium informacyjne pt. „Marketing żywności naturalnej, lokalnej i tradycyjnej oraz promocja Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne”. W spotkaniu z terenu powiatu kępińskiego udział wzięły panie z Kół Gospodyń Wiejskich oraz instruktorki gospodarstwa domowego z Ośrodka Doradztwa Rolniczego. Seminarium zostało zorganizowane przez Ostrzeszowską Lokalną Grupę Działania we współpracy ze Slow Food Wielkopolska.

Uczestnicy spotkania zapoznali się z ideą slow food oraz zdobyli wiedzę w zakresie:

- działań marketingowych, wskazania możliwości istnienia na rynku, dystrybucji produktów żywnościowych wysokiej jakości, budowania marki lokalnej opartej na tradycjach kulinarnych regionu,
- aktualnych przepisów i regulacji prawnych w zakresie spełniania wymogów higieniczno-sanitarnych dla obiektów żywnościowych w świetle obowiązujących aktów prawnych,
- promocji Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska działającej w ramach Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne.

Slow Food to ochrona żywności zdrowej, tradycyjnej, wytwarzanej z lokalnych produktów. Taka żywność jest bezpieczna, dobrze przyswajalna przez organizm człowieka o niezapomnianym smaku. Dlatego wzrasta dziś zainteresowanie produktami lokalnymi i ekologicznymi.