

EU POLITIKE KVALITETE - alati ruralnog razvoja

14. listopada 2016. godine, Dom kulture Lovinac - Lika

OKRUGLI STOL I RADIONICE

10:00 - 10:30

okupljanje i registracija sudionika u Općini Lovinac

10:30 - 11:30

okrugli stol: EU politike kvalitete – alati ruralnog razvoja

govornici: Tonino Picula, Zastupnik u Europskom parlamentu

tema: Oznake Kvalitete – ključ europske poljoprivrede

Hrvoje Račić, načelnik Općine Lovinac

tema: Uloga Ličkog krumpira u razvojnoj strategiji Općine

Ana Marušić Lisac, Biotechnicon

tema: Certifikacija zaštićenih proizvoda kao poluga ruralnog razvoja

**Blanka Sinčić Pulić, Upravni odjel za poljoprivredu,
šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodoprivredu Istarske županije**

tema: Brandiranje regionalnog identiteta – iskustva i izazovi – uloge i zadaci dionika u nadzoru, promociji i komuniciranju

Ante Madir, Klaster hrvatskog pršuta

tema: Iskustva Dalmatinskog pršuta na tržištu nakon EU zaštite

Ivo Kara-Pešić, Udruga Kinookus - Slow food Dubrovnik

tema: Očuvanje, valoriziranje i razvijanje lokalne kulturne i gastro baštine na primjeru Kinookus food film festival

Jelena Mikin, Udruga Tavan je javan – Mali plac s tavana

tema: Alternativni plac - novi prodajni kanali domaće hrane

11:30 - 12:30

pitanja i odgovori

12:30 - 13:30

druženje i networking uz buffet ručak

13:45 - 15:15**Radionica I
Brandiranje proizvoda i regije – istarsko iskustvo****voditeljica: Blanka Sinčić, Istarska županija - Upravni odjel za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodoprivredu**

Sažetak: Radionica ima za cilj sudionike upoznati s iskustvima Istarske županije u projektima zaštite i valorizacije autohtonih proizvoda kao sredstva poticanja ruralnog razvoja. Poseban naglasak stavit će se na zaštitu proizvoda žigovima i zaštićenim oznakama kao modela brandiranja i dodavanja vrijednosti autohtonim proizvodima s osvrtom na potencijalne rizike, prednosti i nedostatke. Radionica bi trebala pružiti odgovore na pitanja: Kako prepoznati proizvod i njegove karakteristike? Kako ih dodatno valorizirati? Kada, gdje i kako zaštititi proizvod? Kako iskoristiti dodatne učinke zaštićenog proizvoda?

15:15 - 16:30**radionica II
Slow Food alati za zaštitu tradicijskih proizvoda: od Arke okusa do Prezidija****voditelj: Ivo Kara-Pešić, Udruga Kinookus - Slow food Dubrovnik**

Sažetak: Slow Food je u 30 godina narastao od udruge zaljubljenika u „dobru spizu“ u najveći svjetski pokret očuvanja tradicijske poljoprivrede i gastroraznolikosti. Pokret koji danas broji više od 100000 članova u preko 150 država najvažniji je glasnogovornik malih tradicijskih poljoprivrednika od Bruxellesa do Bijele kuće. Na radionici će biti objašnjeno kako je do toga došlo i što Slow Food danas radi na Balkanu kako bi pomogao malim poljoprivrednicima u očuvanju tradicijskih tehnika proizvodnje i njihovih visokovrijednih proizvoda.

Bogato iskustvo Slow Fooda na terenu na svim kontinentima rezultiralo je originalnim alatima za očuvanje tradicijskih proizvoda koji ne zanemaruju specifične tehnike proizvodnje, manualnost, tradicionalne alate i uzgojne vrste, te širi kontekst lokalne kulture i podneblja. Radionica će detaljno prikazati kako tradicijski proizvod koji se ukrcao na Arku okusa, najveći svjetski on-line katalog ugroženih tradicijskih prehrambenih proizvoda i uzgojnih vrsta, postaje Prezidij (presidium) tj. konkretan projekt pomoći zajednici proizvođača u očuvanju tradicijskog proizvoda.