

Ekološka hrana s kozjanskih hribov je vredna več

KOZJE – Grad Podsreda je prejšnji konec tedna gostil že sedmi Festival ekološke hrane. Letos so ga združili tudi s prvim Unescovim dnevom, posvečenim človeku in biosferi. Ker prazen žakelj ne stoji pokonci, so organizatorji vse skupaj podkrepili še s Kuhinjo na gradu. Pozitivno piko na i je s svojimi pesmimi dodal Adi Smolar.

Slovenci se večinoma ne zavedamo, kako izjemno bogastvo imamo v pestrosti biosfernih območij. S projektom, ki združuje šest lokalnih akcijskih skupin, želijo te vsebine približati ljudem. Financira ga tudi Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja. Pod okriljem Razvojne agencije Sotla in Regionalne agencije Posavje se je projektu pridružil tudi Kozjanski park. Prebivalci na varovanih območjih ta status pogosto vidijo kot omejitvev.

Omenjeni projekt pa jim želi Unescov znak predstaviti in približati kot priložnost za trajnostni razvoj. Biosferno območje Kozjansko in Obsotelje je ta status pridobilo leta 2010, bolj ali manj pa zadeva deset občin od Bistrice ob Sotli do Radeč in od Šmarja pri Jelšah do Krškega. »Ozaveščanje, komunikacija, promocija, izobraževanje ter izmenjava dobrih praks in znanj, organizacija in izvedba dogodkov, posvečenih dnevuh biosfernih območij, so samo nekatere dejavnosti v okviru projekta,« je našela **Tatjana Kotnik** iz Kozjanskega parka.

Unescov program Človek in biosfera sicer traja že od leta 1971. Z njim želijo ponovno vzpostaviti ravnovesje med človekom, naravo in kulturnim izročilom. »Na biosfernih območjih zavarovana narava ni pomembnejša od uravnoteženega gospodarskega razvoja.

Prav zato so ta območja zanimiva in drugačna. Prebivalcem ponujajo številne priložnosti, nenazadnje prinaša Unescovo priznanje izjemno promocijsko prednost in prepoznavnost,« je še dejala Kotnikova. Svetovna mreža biosfernih območij vključuje kar 651 območij v 120 državah.

Pretekli petek so na gradu Podsreda odprli tudi fotografsko **razstavo Magična narava 2018**. Na grajskem dvorišču so svoje izdelke in pridelke ponudili pridelovalci ekološke hrane in tradicionalni obrtniki. V tem tednu so prav zanje izvedli tudi posebne delavnice. Status pridelave v biosfernem območju in tudi skupna blagovna znamka Sožitje namreč ponujajo veliko dodano vrednost, ki se je mnogi še ne zavedajo dovolj.

StO

Foto: MOJCA VALENČAK

