

Palóc Ízek bemutatója Kozárdon

Verőfényes tavaszi napsütésben érkezett a cserhátalji Kozárdra a nógrádi tanulmányúton résztvevő gasztro-turisztikai újságírók csoportja 2011. április 7-én. A Magyar Turizmus Zrt. Észak-magyarországi Regionális Marketing Igazgatósága, Nógrád Megye Önkormányzata, és a Nógrádi Turisztikai Közhasznú Nonprofit Kft., a helyi turisztikai szereplőkkel közösen szervezte a kétnapos körutát, amely során 15, főként budapesti újságírónak mutatták be a csodás nógrádi vidéket. A tanulmányúton Nógrád megye turisztikai értékeivel, a közelmúltban e területen történt fejlesztéseivel, gasztronómiai hagyományaival ismerkedhettek meg a résztvevők. A csoport többek között ellátogatott Szendehely-Katalinpusztára, Bánkra, Nógrádgyárdonyba, Ipolytarnócra, Salgótarjánba, Márkházára és záró programként Kozárdra.

A vendégeket Becsó Zsolt, a térség országgyűlési képviselője, a Nógrád megyei Közgyűlés és az Észak-Magyarországi Regionális Fejlesztési Tanács elnöke tájékoztatta az idén új lendületet kapó turisztikai fejlesztésekről. Ennek keretében a Cserhát és a Mátra térségében több kiemelt turisztikai projekt előkészítése kezdődik, amelyek feltárják a természetet óvó ökoturisztikai értékeket. Ezekben a projektekben a kerékpáros turizmus lesz a jellemző, kombinálva a természetjáró kalandozást a szép vidéki szálláshelyekkel és a palóc gasztronómiával. Jó hír volt a kozárdiaknak, hogy az idén megkezdődik a Szarvasgedétől Nagymezőig húzódó, most nagyon rossz állapotban levő útszakasz teljes felújítása, amely ezáltal új, rövidebb autós turistaútvonalat nyit a 21-es úttól Hollókőig és Ipolytarnócig, bekapcsolva 8-10 palóc falut a turistafolyamba.

A Cserhátalja LEADER helyi akciócsoporttal, a Cserhát-Mátra TDM turisztikai egyesülettel és Kozárd Önkormányzatával közösen szervezett helyi termék gasztronómiai és kézműves bemutatóra a valódi palóc ízeket felvonultató és mátraaljai borokkal megkoronázott ebéd után a kozárdi Faluházban került sor. Ott bemutatkoztak a Primagro Farmról származó kozárdi mangalica termékek, a füstölt kolbász és a szalonna, a HIKSZ Sajtüzem bokri sáfrányos, fokhagymás, natúr, füstölt és gomolya juhsajtjai, Mucsina Gyula terényi hagymás kecskesajtjai, a kozárdi „Palóc Ízek” manufaktúra alma, körte, szilva, meggy, cseresznye, csipke és málnalekvárjai, a palotási Szücs Ferenc magvas, aszalt gyümölcsös mézei, a kozárdi Hizsnyai család bio- és lépes mézei. Az ebédhez felszolgált borok a mátraalji Bakkhosz pincészet teljes kínálatát adták a Vadvirág étterem palóc ínycségei mellé.

A Cserhát és a Nyugat-Mátra térségének bemutatásából nem maradhettek ki a kézművesek sem, akik közül Mikuska Istvánné Farkas Jutka csécsei mézeskalácsaival és különleges csuhéból, fából készült figuráival, valamint logikai játékaival hívta szórakozásra a vendégeket, valamint igazi szemet gyönyörködtető szín kavalkáddal jelent meg Pusztainé Borbás Enikő pásztói fazekas palóc népművészeti és modern kerámiáival.

A kiállítás részeként poszterekkel és kiadványokkal is szemléltették a térség színes, vonzó látnivalóit, a palóc értékeket, a helyi nevezetességeket és a Novohrad-Nógrád Geopark itteni attrakcióit.

Útravalóul a vendéglátók helyi termékekkel és kiadványokkal búcsúztatták a vendégeket.