

Lokalne formy promocji wysokiej jakości tradycyjnych produktów żywnościowych na przykładzie województw – podkarpackiego, śląskiego i dolnośląskiego

Paweł Paraponiak , Wojciech Krawczyk , Agata Szewczyk 

*Institut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy, Zakład Systemów i Środowiska Produkcji,
ul. Krakowska 1, 32-083 Balice k. Krakowa*

Wstęp
Składany od lat postulat zachowania czystego środowiska przyrodniczego oraz żywności produkowanej w sposób zrównoważony uznają coraz szersze kręgi społeczeństw europejskich, poznając i rozumiejąc związek pomiędzy nie zanieczyszczonym środowiskiem, niskoemisyjną, zrównoważoną produkcją rolniczą, wysokiej jakości produktami żywnościowymi a własnym zdrowiem. Ważną przesłanką wstrzymywania się konsumentów od zakupu produktów zwierzęcych wytwarzanych „przemysłowo” jest przekonanie o ich niższej jakości żywieniowej i potencjalnej obecności substancji pozostających nie bez znaczenia dla zdrowia. Należy również podkreślić, że w sytuacji nadprodukcji żywności, dużej konkurencji na rynku i przy paradoksalnie sukcesywnym obniżaniu jej jakości konsumenci są coraz bardziej wymagający i świadomi, że jakość produktów żywnościowych, zwłaszcza wytworzonych tradycyjnymi metodami (poza bezsprzecznymi walorami sensorycznymi) ma korzystny wpływ na ich zdrowie.

Produkty tradycyjne oraz oferta kuchni regionalnych stanowią istotną motywację przy podejmowaniu decyzji co do wyboru rezerwacji wakacyjnych i turystycznych. Wysoka jakość tych wyrobów i ich unikatowe walory wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji

i swoistych receptur. Stanowią one ważny elementem dziedzictwa kulinarnego danych miejscowości bądź regionów turystycznych. W promocji produktów tradycyjnych oraz dziedzictwa kulinarnego kuchni regionalnych, oprócz podstawowych, ważną rolę odgrywają uzupełniające formy reklamy, takie jak: lokalne i regionalne imprezy folklorystyczne, festiwale, festyny, konkursy, dożynki, targi turystyczne oraz dni miast i wsi.

Poniżej w formie przeglądowej zaprezentowano wybrane, lokalne przedsięwzięcia w zakresie promocji wysokiej jakości produktów i potraw tradycyjnych oraz regionalnych na przykładzie trzech województw położonych w południowej części naszego kraju: podkarpackiego, śląskiego oraz dolnośląskiego.

Lokalne przedsięwzięcia promocyjne produktów oraz potraw tradycyjnych i regionalnych

W województwie podkarpackim odbywają się cykliczne imprezy mające na celu promocję i popularyzację żywności tradycyjnej, w znaczącej mierze wyprodukowanej na terenach górskich i podgórskich. Do najpopularniejszych z nich należą: Festiwal Produktów Podkarpackich, Powidlaki, Targi Żywności Tradycyjnej – Festiwal Podkarpackich Smaków, lokalne Święta Chleba czy Podkarpackie Święto Miodu.



Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie
(<http://www.wzp.rzeszow.pl/>)

Podkarpackie Święto Miodu odbyło się w 2022 r. w Rzeszowie już po raz 17. Pszczelarze z regionu prezentują tu różnorodne gatunki miodów z Podkarpacia, sprzęt pszczelarski, miody pitne i nalewki miodowe oraz produkty pszczele. Wydarzenie stanowi m.in. podsumowanie zbiorów miodu, będące okazją do wyróżnienia najbardziej aktywnych i zasłużonych hodowców. Święto Miodu jest również doskonałą okazją do promocji miodu i produktów pszczelich: pyłków, propolisu, kosmetyków i świec. Nawiązuje do historii bartnictwa, otrzymując równocześnie wsparcie samorządu województwa dla producentów miodów na drodze kontynuacji programów informacyjno-promocyjnych.

Samorząd Województwa Podkarpackiego wspólnie z Wojewódzkim Związkiem Pszczelarzy w Rzeszowie, biorąc pod uwagę czynniki rozwojowe oraz zachodzące obecnie anomalie pogodowe, a także istotny problem, jakim jest masowe wymieranie pszczół – prowadzi kampanię edukacyjną „Rola pszczół miodnych w zachowaniu bioróżnorodności w rolnictwie”. Jej celem jest promowanie działań zmierzających do zachowania bioróżnorodności poprzez ochronę pszczół miodnych, a także propagowanie działań rolniczych, służących ich ochronie oraz utrzymaniu odpowiedniej liczby rodzin pszczelich w województwie dla właściwego

zapyłania upraw entomofilnych. Podczas Święta zwyczajowo wręczane są odznaki honorowe Podkarpackiej Izby Rolniczej, honorowe wyróżnienie nadawane przez Polski Związek Pszczelarski za szczególnie wybitne zasługi w pracy i działalności (brylantowa odznaka Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy, która została wręczona po raz pierwszy za wybitne osiągnięcia i działalność na rzecz podkarpackiego i polskiego pszczelarstwa), a także brązowe, srebrne i złote odznaki Polskiego Związku Pszczelarskiego (<http://www.sejmik.podkarpackie.pl/index.php/3160-xv-podkarpackie-swieto-miodu>).

Wydarzenie kulturalne **Powidlaki** ma wieloletnią tradycję. W 2022 r. ta organizowana w Krzeszowie impreza doczekała się swej XXV edycji. Jej celem jest przede wszystkim promocja powidła krzeszowskiego oraz kultywowanie wielowiekowej tradycji smażenia powideł. Wzorem lat ubiegłych w programie miały miejsce: pokaz smażenia powideł w miedzianym kotle, degustacja regionalnych przysmaków oraz występy lokalnych artystów i gwiazd polskiej sceny muzycznej.

Produkcja powideł w Krzeszowie ma wielowiekową tradycję. W okresie międzywojennym funkcjonowało tu kilkanaście powidlarni, w których mieszkańcy okolicznych miejscowości z zebranych we własnych sadach śliwek lu-

baszek wytwarzali wyśmienite powidła. Sercem powidlarni, którą zazwyczaj stanowiła zaledwie szopa lub drewniana komórka, był miedziany kocioł. Pierwsze Powidlaki były imprezą o charakterze kameralnym, która odbywała się na terenie prywatnej posesji Stanisława Kutmana, mistrza w smażeniu powideł, a jednocześnie jednego z ostatnich właścicieli specjalnego miedzianego kotła. Powidła Krzeszowskie smażone są bez dodatku cukru, według starej receptury. Gdy po odwróceniu drewnianej kopyści, którą miesza się powidła, nie odrywają się one od jej powierzchni, oznacza to, że produkt jest gotowy do degustacji. Efektem opisywanej inicjatywy jest obserwowany rokrocznie wzrost popularności produktu, co ma swe przełożenie na rosnący popyt oraz powrót krzeszowskich gospodarzy i gospodyń do tradycji wytwórczych (<http://www.polskaniezwykla.pl/web/place/6058,krzeszow-szlakiem-tradycji---kulinarnej.html>).

Dużą popularnością cieszy się od lat towarzyszący „Powidlakom” konkurs kulinarny na „Najlepszy Produkt ze Śliwką”. Biorą w nim udział Koła Gospodyń Wiejskich i różne stowarzyszenia z województwa podkarpackiego. Jubileuszowe XXV Powidlaki odbyły się pod patronatem Polskiego Radia Rzeszów (<https://radio.rzeszow.pl/wiadomosci/w-krzeszowie-odbeda-sie-dzis-tradycyjne-powidlaki>).

Targi żywności **Festiwal Podkarpackich Smaków** cyklicznie odbywają się na stadionie w Górnem. Inicjatywa ta zrodziła się w 2007 r. Współorganizatorem przedsięwzięcia jest Samorząd Województwa Podkarpackiego, Gmina i Miasto Sokołów Małopolski oraz Zakład Mięсны SMAK GÓRNO. Ta coroczna impreza skierowana jest do wszystkich wytwórców produktów tradycyjnych, ekologicznych i regionalnych z województwa podkarpackiego. Prezentacja ma na celu ukazanie potencjału, jaki tkwi w podkarpackich producentach i wytwórcach produktów lokalnych. W programie targów znajdują się: konkursy, degustacje produktów tradycyjnych, występy zespołów ludowych oraz kiermasz rękodzieła ludowego. Rokrocznie targi cieszą się

wzrastającą popularnością; w ostatniej edycji (2022) uczestniczyło w nich ponad 100 podmiotów (<https://www.smakgorno.pl/festiwal-podkarpackich-smakow>).

Najmłodsze stażem wydarzenie plenerowe, organizowane pod patronatem Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego, Departamentu Promocji, Turystyki i Współpracy Gospodarczej – **Festiwal Produktów Podkarpackich** promuje najlepsze produkty z regionu. Systematycznie buduje i utrwała on swoją pozycję wśród turystów i producentów produktów regionalnych, a także w kalendarzu najlepszych tego rodzaju wydarzeń województwa podkarpackiego. Cechuje go nie tylko wysoka estetyka i atrakcyjność organizacyjna, ale również unikalne i umiejętne połączenie tego co najlepsze w regionie: kulinariów, rękodzieła i muzyki oraz oferty turystycznej. Dzięki tym różnorodnym walorom podnosi atrakcyjność i konkurencyjność turystyczną województwa.

Pierwsze dwie edycje Festiwalu zostały zorganizowane w centralnej części Bieszczadów, w pobliżu stacji Bieszczadzkiej Kolejki Leśnej w Majdanie k. Cisnej. Swoją ofertę prezentowali tu producenci różnorodnych produktów z regionu. Miody, sery, chleby, czekolady, ale także wyroby winiarskie, wikliniarskie, szklane i ceramiczne, oleje tłoczone na zimno, ekologiczne przetwory z owoców, warzyw i surowców runa leśnego, smakowe herbaty owocowe i ziołowe stanowiły zaledwie część tej różnorodnej oferty. Uczestnicy wydarzenia mogli zakupić naturalne kosmetyki, zabawki, atrakcyjne wydawnictwa książkowe, rękodzieło i biżuterię. Mieli oni również możliwość skorzystania z oferowanej bogatej oferty turystycznej wycieczek po regionie.

Dzięki Festiwalowi Produktów Podkarpackich turyści mają okazję poznać wiele ciekawych produktów regionalnych. Z jednej strony województwo kreuje możliwość promocji zarówno artykułów spożywczych, najwyższej jakości kosmetyków, wydawnictw, rękodzieła, a z drugiej – energicznie działa na polu intensyfikacji lokalnego ruchu turystycznego. Należy podkreślić,

że województwo podkarpackie jest krajowym liderem w zakresie wytwarzania produktów tradycyjnych i regionalnych. Na ministerialnej liście jest obecnie zarejestrowanych ponad 230 produktów z tego regionu.

Formuła wydarzenia angażuje uczestników, którym produkty regionalne i kulinarne specjalnie są prezentowane w sposób jak najbardziej przystępny, nowoczesny i kreatywny. Prezentacja produktów połączona jest z ich degustacją, co wzbogacone środkami edukacyjnymi umacnia wśród uczestników postawę świadomych konsumentów regionalnej kuchni oraz nabywców wysokiej jakości produktów regionalnych i tradycyjnych. W Festiwalu aktywnie uczestniczą m.in. producenci żywności, produktów regionalnych

i tradycyjnych, mieszkańcy, turyści oraz podmioty świadczące usługi turystyczne.

Organizatorzy Festiwalu przygotowują pokazy kulinarne na żywo z udziałem najlepszych polskich szefów kuchni, pasjonatów lokalnych produktów i jakości serwowanych potraw. W menu figurują różnorodne, tradycyjne podkarpackie potrawy, m.in. proziaki, foszki i kwasówka, hreczanyki, pierogi kresowe oraz barszcz czerwony na serwatce serwowany z kozim serem i jajkiem przepiórczym.

Na podkreślenie zasługuje fakt, że w 2020 r. w związku z pandemią – dla zachowania ciągłości wydarzenia Festiwal Produktów Podkarpackich został zorganizowany *online* ([https://podkarpackie.eu/turystyka/festiwal-produktow-](https://podkarpackie.eu/turystyka/festiwal-produktow-podkarpackich-swieto-tego-co-najlepsze-w-regionie/)

[podkarpackich-swieto-tego-co-najlepsze-w-regionie/](https://podkarpackie.eu/turystyka/festiwal-produktow-podkarpackich-swieto-tego-co-najlepsze-w-regionie/)).



Fot. 1. Festiwal Produktów Podkarpackich (fot. M. Bosek)
Photo 1. Festival of Subcarpathian Products (photo: M. Bosek)

Tegoroczna, 4. edycja Festiwalu (2022) odbyła się w Krośnie pod nazwą: „Festiwal Produktów Podkarpackich w Świet(1)nym Mieście!”. Ta trzydniowa impreza była wyjątkowa ze wzglę-

du na postać związanego z rejonem krośnieńskim Ignacego Łukasiewicza, który za swój wkład w rozwój polskiej nauki, przemysłu oraz działalność społeczną i polityczną został Patronem roku 2022. Zarówno pod względem prezentowanego

asortymentu, oferty turystycznej, a także – co najważniejsze – frekwencji i stopnia zainteresowania uczestników tegoroczna odsłona Festiwalu przewyższyła ubiegłe edycje. Świadczy to o skuteczności tej umiejętności i konsekwentnie prowadzonej lokalnej podkarpackiej inicjatywy promocyjnej (<https://podkarpackie.eu/turystyka/festiwal-produktow-podkarpackich-2022/>).

Z inicjatywy samorządu województwa podkarpackiego został wydany **Leksykon Podkarpackich Smaków**, będący przewodnikiem po tradycyjnych specjach kulinarnych województwa. Wszystkie akcje promocyjne mają związek z propagowaniem oraz podtrzymaniem tradycji kulinarnych regionu.

Na terenie województwa prowadzone są również działania o dużej skali, które pośrednio mają związek z promocją żywności tradycyjnej, jak konkursy: **Nasze Dobre Podkarpackie** i **Smaczne bo Podkarpackie**. Pierwszy z nich, zainicjowany przez „Gazetę Codzienną Nowiny”, ma na celu popularyzację produktów, które ze względu na swoją jakość oraz walory użytkowe lub smakowe reprezentują wzór godny naśladowania. Konkurs jest adresowany do wszystkich producentów działających na terenie województwa podkarpackiego. W ten sposób potencjalni klienci zyskują wiedzę o zaletach i walorach produktów powstających w regionie (<http://www.strefabiznesu.pl/artukul/pokazmy-najlepsze-produkty-regionu-trwa-konkurs-%E2%80%9Enasze-dobre-podkarpackie-2013%E2%80%9D>).

Centrum Promocji Biznesu w Rzeszowie jest organizatorem Programu Certyfikującego Najlepsze Produkty Spożywcze Podkarpackiego – Smaczne bo Podkarpackie. Program ma za zadanie wyłonić produkty, które ze względu na swoje unikalne walory sensoryczne i prozdrowotne są utożsamiane z regionem. Podstawowym celem projektu jest wybranie z bogatej oferty produktów spożywczych tych, które prezentują najwyższy poziom oraz tych, które ze względu na swoje unikalne walory mogą stanowić kulinarną wizytówkę Podkarpacia. Zgłaszane mogą być produkty zarówno lokalnych wytwórców,

jak i większych mleczarni czy przetwórci. Uzyskanie certyfikatu jest wyróżnikiem produktu, informującym, że spełnia on wszystkie wymagania najwyższej jakości handlowej, sanitarnej i zdrowotnej. Certyfikat – Smaczne bo Podkarpackie ma bezpośredni wpływ na wzrost stopnia atrakcyjności zarówno samego produktu, jak i stopień rozpoznawalności oraz ugruntowanie wizerunku producenta. Działanie to jest przykładem skutecznej promocji w regionie i w ogólnopolskiej skali (<http://www.smaczne.rze.pl/index.html>; Bienia i in., 2014).



<https://www.slaskiesmaki.pl>

Popularność kuchni śląskiej, która opiera się o wielowiekowe tradycje i zwyczaje górnicze, wykazuje tendencję wzrostową. Kanon tradycyjnych potraw stanowią tu kluski śląskie, rolada i modro kapusta; są one kulinarną wizytówką regionu. Obok kuchni górniczej Śląsk oferuje jednak znacznie więcej: lokalne kuchnie Beskidów, Jury Krakowsko-Częstochowskiej i Zagłębia.

Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki” prowadzi konsumentów przez restauracje, które przyrządzają dania regionalne według oryginalnych tradycyjnych receptur. Każdy z lokali posiada w swej ofercie co najmniej trzy dania wyróżniające się oryginalnością, skomponowane z tradycyjnych składników przy utrzymaniu ich właściwych proporcji. Szlak kulinarny jest produktem turystycznym, stworzonym 2012 r. z inicjatywy Śląskiej Organizacji Turystycznej w celu promocji kuchni śląskiej, a także beskidzkiej,

jurajskiej i zagłębiowskiej. W programie biorą udział restauracje i browary, których oferta jest przynajmniej w części oparta na daniach regionalnych, tradycyjnych recepturach i naturalnych składnikach. Znaczna część z nich znajduje się na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W 2016 r. na trasie szlaku znajdowało się 31 obiektów serwujących 170 potraw opartych na lokalnych składnikach (w 2015 r. były to 32 lokale). Każda z restauracji jest łatwo rozpoznawalna – na drzwiach znajduje się bowiem oznaczenie „Śląskie Smaki”, na ścianie w widocznym miejscu wyeksponowany jest certyfikat, a w menu znajduje się specjalna wkładka z ofertą dań regionalnych. Szlak Kulinarne „Śląskie Smaki” jest laureatem Certyfikatu Polskiej Organizacji Turystycznej dla Najlepszego Produktu Turystycznego w 2013 r. Otrzymał on także nagrodę Komisji Europejskiej w Międzynarodowym Konkursie EDEN na Najlepszą Europejską Destynację Turystyczną 2015 r. (<https://www.slaskiesmaki.pl>).

Promocja „Śląskich Smaków” na drodze systemu identyfikacji wizualnej (jednolity system logotypów i zasad ich wykorzystania, dopuszczalne i niedopuszczalne sposoby ekspozycji znaku), jest realizowana poprzez system oznaczenia restauracji: tablice informacyjne i tabliczki-certyfikaty przynależności do Szlaku Kulinarne „Śląskie Smaki” w obrębie terenów górskich i podgórszych – w Bielsko-Białej, Wiśle i Cieszynie.

Co roku w czerwcu **Festiwal Śląskie Smaki** gromadzi smakoszy w jednej z miejscowości województwa śląskiego. Ostatnia, 16. jego edycja zagościła w Zabrze. Serwowano potrawy z oferty restauracji Szlaku Kulinarne „Śląskie Smaki”, a także lokalne produkty z województwa pochodzące bezpośrednio od ich wytwórców. W trakcie festiwalu mają również miejsce liczne pokazy i konkursy kulinarne. Tradycyjnie goście festiwalu, zarówno amatorzy, jak i uczniowie

szkół gastronomicznych oraz profesjonalści, rywalizują o Złoty, Srebrny i Brązowy Fartuch. Obrazu imprezy dopełnia niezwykle bogata oprawa artystyczna (<https://gastro-mapa.pl/artukul/xvi-festiwal-%E2%80%9E%C5%9B%C4%85skie-smaki%E2%80%9D-2022>).



www.umwd.dolnyślask.pl

Program Rozwoju Dolny Śląsk Zielona Dolina Żywności i Zdrowia został opracowany na podstawie przepisów Ustawy z dnia 6 grudnia 2006 r. o zasadach prowadzenia polityki rozwoju. Rola lidera Programu została powierzona przez Zarząd Województwa Dolnośląskiego Uniwersytetowi Przyrodniczemu we Wrocławiu. Następnie, w roli operatora powołano Spółkę z o.o. DZD DOZEDO (**Dolnośląska Zielona Dolina**), której głównym celem jest odbudowa dolnośląskiego przemysłu rolno-spożywczego i wykorzystanie potencjału gospodarczego regionu na rzecz jego mieszkańców. Spółka, jako centrum kompetencji, buduje i rozwija markę Zielona Dolina, której misją jest kompleksowe wsparcie lokalnej produkcji surowców i żywności nowej generacji o znaczeniu prozdrowotnym, służącej doskonaleniu jakości życia i zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym na Dolnym Śląsku. Spółka dysponuje zasobami i kompetencjami, aby identyfikować potrzeby i skutecznie wzmacniać dolnośląską produkcję rolną, spożywczą i hodowlaną (<https://zielonadolina.biz>).

W ramach tego niezwykle obszernego projektu, w zakresie poszerzania świadomości żywieniowej konsumentów oraz promocji pro-

duktów wytworzonych w regionie Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego podejmuje działania, mające na celu wspieranie edukacji prozdrowotnej wśród dzieci i młodzieży poprzez zajęcia organizowane bezpośrednio w Zagrodach Edukacyjnych (w 2018 r. na Dolnym Śląsku funkcjonowało ich 28). W Zagrodach teoria łączona jest z zajęciami praktycznymi w gospodarstwie rolnym. W rezultacie, młodzież ma możliwość zapoznania się z procesami wytwarzania wysokiej jakości żywności, a jednocześnie kształtuje pozytywne nawyki żywieniowe. Równocześnie, w myśl strategicznych założeń, perspektywicznie zakłada się samowystarczalność w produkcji bezpiecznej i najwyższej jakości żywności.

Samorządowcy i naukowcy są przychylni wszelkim lokalnym inicjatywom mogącym służyć temu przedsięwzięciu. Jedną z nich jest projekt od kilku lat promowany przez **Klaster Wołowina Sudecka** – Fundację Progres. Głównym celem projektu jest przygotowanie do wdrożenia produktu regionalnego „wołowina sudecka” na obszarach ONW Sudety, obejmujących sześć powiatów województwa dolnośląskiego (kłodzki, wałbrzyski, kamiennogórski, jeleniogórski, lwówecki i lubański).



Fot. 2. Wołowina Sudecka
Photo 2. Sudeten Beef

(<https://naszbiznes24.pl/festyn-z-wolowina-sudecka/>)

Realizacja podjętego zagadnienia badawczo-wdrożeniowego skupia się na priorytetowych

celach, takich jak:

- rozwój kierunków produkcji rolniczej, do których region jest szczególnie predysponowany ze względu na warunki naturalne;
- dostarczenie turystom i kuracjom oryginalnego produktu regionalnego o wysokich walorach jakościowych;
- uruchomienie pozarolniczej działalności na obszarach wiejskich objętych projektem;
- integracja lokalnych środowisk związanych z rolnictwem, produkcją żywności, usługami gastronomicznymi i turystycznymi;
- wspomaganie działań na rzecz zachowania naturalnych walorów przyrodniczych regionu.

Projekt w aspekcie naukowym realizują eksperci Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Jego cel jest ściśle praktyczny, dlatego też po zakończeniu badań możliwe będzie podjęcie opisanych powyżej działań, mających istotne znaczenie dla społeczności lokalnych. Rozpoczęte prace zmierzają do określenia potencjału podażowego obiektów gastronomiczno-hotelarskich. W tym celu przebadano 281 podmiotów tego typu w powiatach jeleniogórskim i lubańskim, które w przyszłości będą mogły oferować nowy produkt regionalny „wołowina sudecka” potencjalnym konsumentom (tzn. turystom i osobom korzystającym z usług sanatoryjnych na obszarze Sudetów). Kolejne etapy prac badawczych obejmują: ocenę wielkości popytu na wołowinę sudecką, ocenę potencjału produkcji wołowiny kulinarnej w badanym rejonie, zbilansowanie lokalnego rynku wołowiny sudeckiej, zidentyfikowanie potencjalnych nabywców produktu oraz opracowanie systemów jego dystrybucji i produkcji (https://www.upwr.edu.pl/media/14003/produkt_regionalny_wolowina_sudecka.html). Projekt „...generalnie zakłada powrót bydła na stoki górskie. W latach międzywojennych na ziemi kłodzkiej było go w granicach 90 tysięcy sztuk, w latach siedemdziesiątych XX

stulecia około 45 tysięcy, a w chwili, gdy zaczynamy tę ideę przed czterema laty, ponad 9 tysięcy. Dziś Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa podaje, iż mamy na tym terenie blisko 11 tysięcy sztuk. To znaczy, że dzieje się coś dobrego” – podsumowuje przewodniczący Klastra Wołowina Sudecka Zbigniew Szczygieł (<http://www.dk124.pl/pl/a/4620/o-wolowinie-z-sudeckich-lak-i-pastwisk.html>).

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu jest inicjatorem, liderem, a także partnerem przedsięwzięć gospodarczych w regionie w zakresie szeroko pojętego BIO-biznesu, dotyczącego m.in. wyspecjalizowanej produkcji żywności prozdrowotnej. Posiadany potencjał sprawia, że region – zdaniem naukowców – może stać się najbardziej konkurencyjnym w skali światowej producentem żywności funkcjonalnej, suplementów diety i żywności wysokiej jakości. (<http://klodzko24.eu/270390165/sztandarowy-produkt>). W tym ujęciu, „Wołowina Sudecka” jest postrzegana jako sztandarowy produkt górski w ramach Programu Rozwoju „Dolny Śląsk. Zielona Dolina Żywności i Zdrowia” (https://fr-ca.facebook.com/wolowinasudecka/?ref=py_c).

Podsumowanie

Przedstawione powyżej wybrane przykłady przejawów aktywności samorządów i innych podmiotów w zakresie promocji produktów wytwarzanych lokalnie stanowią niezwykle cenną odpowiedź na aktualne oczekiwania konsumentów w zakresie standardów produktów żywnościowych. Są one realizowane w zróżnicowany sposób i przybierają różnorodną formę, poczynając od festynów i targów, a kończąc na szeroko zakrojonych przedsięwzięciach i projektach realizowanych z udziałem władz samorządowych i instytucji naukowych.

Systematyczne obniżanie jakości żywnościowej i zdrowotnej produktów żywnościowych, zwłaszcza pochodzenia zwierzęcego, wraz ze wzrostem stopy życiowej społeczeństwa powoduje stały, spontaniczny wzrost zainteresowania konsumenta produktami markowymi i certyfikowanymi oraz potrawami kuchni regionalnych. Umieszczenie ich, jako komplementarnej wartości dodanej do atrakcyjności turystycznej Podkarpacia, Śląska i Dolnego Śląska, bezsprzecznie niesie ze sobą skumulowaną korzyść dla tych regionów.

Materiały źródłowe

- Bienia B., Sawicka B., Dykiel M., Krochmal-Marczak B., Pisarek M., Betlej I., Borkowska H. (2014). Promocja żywności tradycyjnej na Podkarpaciu (<https://www.researchgate.net/publication/272023214>).
- <http://www.dk124.pl/pl/a/4620/o-wolowinie-z-sudeckich-lak-i-pastwisk.html>
- https://fr-ca.facebook.com/wolowinasudecka/?ref=py_c
- <https://gastro-mapa.pl/artukul/xvi-festiwal-%E2%80%9E%C5%9B%C4%85skie-smaki%E2%80%9D-2022>
- <http://klodzko24.eu/270390165/sztandarowy-produkt>
- <https://naszbiznes24.pl/festyn-z-wolowina-sudecka/>
- <https://podkarpackie.eu/turystyka/festiwal-produktow-podkarpackich-2022/>
- <https://podkarpackie.eu/turystyka/festiwal-produktow-podkarpackich-swieto-tego-co-najlepsze-w-regionie/>
- <https://www.potegasmakow.pl/>
- <http://www.produkty-regionalne.eu/o-targach>
- <https://radio.rzeszow.pl/wiadomosci/w-krzeszowie-odbeda-sie-dzis-tradycyjne-powidlaki>
- <http://www.sejmik.podkarpackie.pl/index.php/3160-xv-podkarpackie-swieto-miodu>
- <https://www.slaskiesmaki.pl>
- <http://www.smaczne.rze.pl/index.html>
- <https://www.smagorno.pl/festiwal-podkarpackich-smakow>

<http://www.strefabiznesu.pl/arttykul/pokazmy-najlepsze-produkty-regionu-trwa-konkurs-%E2%80%9Enasze-dobre-podkarpackie-2013%E2%80%9D>

www.umwd.dolnyslask.pl;

https://www.upwr.edu.pl/media/14003/produkt_regionalny_wolowina_sudecka.html

<http://www.wzp.rzeszow.pl/>

<https://zielonadolina.biz>

LOCAL FORMS OF PROMOTING HIGH-QUALITY TRADITIONAL FOOD PRODUCTS USING THE EXAMPLE OF THE PODKARPACKIE, ŚLĄSKIE AND DOLNOŚLĄSKIE VOIVODE- SHIPS

Summary

High-quality, traditional products, as well as dishes and drinks, are an important part of the culinary heritage of tourist destinations or regions, and their promotion plays an important role in popularizing and nurturing the culinary heritage. Local initiatives in this regard, implemented in the Podkarpackie, Śląskie and Dolnośląskie voivodeships, such as: Festival of Podkarpackie Products, Silesian Flavours Tourist Culinary Trail and Sudeten Beef project form the core of the promotion of various high-quality traditional products. In addition to the core activities, complementary forms of promotion, such as local and regional folklore events, festivals, fêtes, competitions, harvest festivals, tourist fairs and town and village days, also play an important role. They are an extremely valuable response to consumers' time-varying, current expectations in terms of quality and variety of food products. Positioning them as a complementary added value to the tourist attractiveness of Subcarpathia, Silesia and Lower Silesia undeniably brings a cumulative benefit to these regions.

Key words: promotion, local initiatives, high-quality product



Fot. D.Dobrowolska; www.podkarpackie-smaki