



**„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów
Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.**

**Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Operacja opracowana przez Lokalną Grupę Działania Ziemi Kraśnickiej**

W dniach 17-20 października 2022 odbył się wyjazd studyjny w województwie małopolskim pn. „Produkty lokalne szansą na rozwój przedsiębiorczości inspirowanej dziedzictwem województwa małopolskiego”, jako najlepsza forma podniesienia wiedzy i wymiany doświadczeń na temat nowych kierunków rozwoju obszarów tj. turystyki kulinarnej, która może stać się źródłem dochodu dla mieszkańców wsi. Wyjazd studyjny wpłynął na wzrost znaczenia i upowszechnienie turystyki kulinarnej i będzie narzędziem wpływającym na poprawę konkurencyjności na obszarach wiejskich. W trakcie wyjazdu odbyły się wizyty w obiektach i miejscach gdzie zrealizowano ciekawe rozwiązania (producenci, przedsiębiorcy w tym obiekty gastronomiczne oraz inne inicjatywy oparte na lokalnych zasobach). W ten sposób promują produkty tradycyjne, sprzedaż bezpośrednią, zwyczaje i lokalne tradycje, są wsparciem dla rozwoju wszelkich form turystyki wiejskiej. Udział w wyjeździe pozwolił również na poznanie społecznych i pozarolniczych funkcji gospodarstw rolnych. Podczas wyjazdu studyjnego uczestnicy mieli możliwość wymiany doświadczeń co w długim okresie czasu skutkować może zwiększeniem ilości inicjatyw bazujących na produktach lokalnych, które są ważnym źródłem rozwoju przedsiębiorczości na terenach wiejskich. Wizyta studyjna była organizowana przez Lokalną Grupę Działania Ziemi Kraśnickiej przy udziale partnerów projektu tj. Powiatem Myszkowskim, Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego w Warszawie oraz Stowarzyszeniem Kraina Lasów i Jezior- Lokalna Grupa Działania w ramach operacji: „Produkty lokalne szansą na rozwój przedsiębiorczości inspirowanej dziedzictwem”

Głównym celem operacji było upowszechnienie wiedzy i wymiana doświadczeń w zakresie inicjatyw zwiększających konkurencyjność na terenach wiejskich. Nastąpiło podniesienie wiedzy u 30 uczestników wyjazdu studyjnego w zakresie inicjatyw zwiększających konkurencyjność na terenach wiejskich a za ich pośrednictwem upowszechnienie tej wiedzy i wymianę wiedzy o rezultatach operacji na obszarze czterech województw tj. lubelskiego, mazowieckiego, lubuskiego oraz śląskiego. Realizacja operacji w wymiarze długookresowym może przyczynić się do zwiększenia ilości szlaków kulinarnych w Polsce bazujących na zasobach lokalnych i będących narzędziem promocji dziedzictwa kulturowego i kulinarnego na obszarach wiejskich.

Uczestnicy wyjechali z poszczególnych województw aby rozpocząć wizytę studyjną od spotkania w Gospodarstwie Ekologicznym Koziarnia Folwarku. Uczestnicy wyjazdu mieli możliwość odwiedzenia wszystkich obiektów gospodarstwa, spotkania z właścicielami czy degustacji produktów dostępnych w gospodarstwie. Gospodarstwo od 2014 r. rozpoczęło przygodę z ofertą kulinarną dla gości z zewnątrz. Od tego czasu wiele się zmieniło. Z każdym kolejnym rokiem przybywało wiedzy, doświadczenia, pomysłów i chęci, a gotowanie stało się dla właścicieli prawdziwą pasją. Podczas licznych degustacji win z różnych zakątków świata, które miały miejsce w Koziarni odbyli prawdziwą podróż kulinarną – szukając inspiracji w kuchniach różnych narodów. Specjały gospodarstwa to m.in. chleby i podpłomyki z tradycyjnego pieca chlebowego, pstrągi wędzone we własnej wędzarni, biała kiełbasa własnego wyrobu pieczona na różne sposoby, m.in. z dodatkiem miejscowego cydru, strudle na słodko – z jabłkami, lub na słono – np. ze szpinakiem i serkiem ricotta własnej produkcji, jesienne kulebiaki z nadzieniem z grzybów i kapusty i wiele innych, szczególnie wykorzystując sezonowo dostępne surowce i produkty. Szczególnym wyróżnieniem dla gospodarstwa było ujęcie w polskiej edycji przewodnika Gault & Millau na rok 2015. Smakoszom polecają właściciele szczególnie dojrzewające sery i wędliny własnego wyrobu. Idealnym dodatkiem do nich będzie lampka wina z przydomowej winnicy lub cydru produkowanego z jabłek z miejscowych sadów. Pomimo niewielkiej skali produkcji, produkty zdobyły wiele wyróżnień na różnych festiwalach. Pierwsze sadzonki w winnicy zostały posadzone w 2004 r. W 2006 r. właściciel gospodarstwa wziął udział w programie Winnice Małopolski. Program obejmował szkolenia teoretyczne w Polsce i praktyczno-teoretyczne na Węgrzech i w Austrii. Po zakończeniu szkolenia uprawę rozszerzono i obecnie areał winnicy to około 1ha. W winnicy rosną zarówno odmiany białe (Seyval Blanc, Bianca, Pinot Gris, Siegerrebe, Johanniter), jak i czerwone (Regent, Rondo, Cabernet Cortis). Oferta gospodarstwa jest bardzo szeroka, począwszy od organizacji spotkań, eventów dla dzieci i dorosłych po ofertę aktywnego wypoczynku wykorzystując walory przyrodnicze obszaru, degustacje i obsługę grup studyjnych.

Następnie grupa udała się do gospodarstwa ekologicznego Ekofarma w Szczyrzycu, która powstała z ogromnej pasji, szacunku do natury i chęci ucieczki od wielkomiejskiego zgiełku gdzie można nie tylko kupić pyszne, zdrowe produkty ale też miejsce, gdzie można cieszyć przestrzenią i widokami. To niezwykle miejsce, które w pełni odpowiada na pragnienie bycia blisko natury, położone przy Głównym Szlaku Beskidu Wyspowego. Eko Farma to przede wszystkim stare gospodarstwo sadownicze o długiej i ciekawej historii, o której opowiedzieli uczestnikom właściciele. W sadzie rosną stare gatunki drzew owocowych, których próżno już szukać w nowopowstających sadach. Nie stosuje się tu oprysków i środków ochrony roślin, wszystko rośnie i dojrzewa zgodnie z naturalnym rytmem przyrody, w swoim czasie i bez pośpiechu. Przetwory, soki tworzone z zerwanych z sadu owoców także nie posiadają żadnych sztucznych dodatków, dlatego są zdrowe i w pełni ekologiczne. Specjalnością gospodarstwa jest powstający tu jedyny w regionie kraftowy cydr i jabłecznik w wersji ekologicznej. Doskonale smakują również tutejsze oleje tłoczone na zimno wytwarzane z certyfikowanych nasion m.in. Inu, orzechów, czarnuszki i ostropestu. Są doskonałym suplementem diety i posiadają liczne właściwości zdrowotne. Doskonale sprawdzą się jako dodatek do dań, a zwłaszcza świeżych, letnich sałatek, podobnie jak aromatyczne octy powstające z tutejszych owoców. Na Farmie wypieka się również chleby funkcjonalne bez glifosatu, na zakwasie z certyfikowanej mąki orkiszowej z dodatkiem różnych ziaren. Ważne jest to, że gospodarze podchodzą do ochrony naturalnych zasobów holistycznie. W gospodarstwie czerpią energię ze źródeł odnawialnych, używają wyłącznie opakowań biodegradowalnych – przyjaznych środowisku, proces produkcji jest w pełni certyfikowany i podlega wyśrubowanym normom jakości. Gospodarze nie tylko sprzedają swoje produkty, dzielą się wiedzą, doświadczeniem, ale także wyjątkowością samego miejsca. Organizują liczne warsztaty skierowane do dzieci i młodzieży, ale także do rodzin, jednym słowem do wszystkich, którzy chcą dowiedzieć się czegoś więcej o naturalnych produktach, kuchni tradycyjnej, zasadach prawidłowego odżywiania. Na farmie pod okiem wykwalifikowanego dietetyka można ułożyć własny zdrowy jadłospis i przygotować smaczne dania podczas warsztatów kulinarnych. Dodatkową atrakcją, zwłaszcza dla najmłodszych stanowi wioska indiańska ukryta w cieniu wiekowego sadu. Grupa studyjna miała możliwość degustacji smacznych ekologicznych produktów, owoców z sadu czy cydru rzemieślniczego z własnego gospodarstwa. To bardzo udana propozycja turystyki kulinarnej nastawiona na klienta poszukującego produktów żywnościowych wysokiej jakości w przyjaznej naturalnej atmosferze.

Kolejnym punktem wizyty było spotkanie w Winnicy Wieliczka. Współtwórcą jest Agnieszka Rousseau. Winem i jego produkcją zajmuje się od ponad 20 lat. Posiadaczka prestiżowego Diplôme National d'Œnologie zdobytego w najstarszej francuskiej uczelni winiarskiej – na Uniwersytecie w Montpellier we Francji. Ma doświadczenie dwudziestu sześciu sezonów winiarskich na obu półkulach. Jako flying winemaker doradza od lat innym, jak nie psuć wina. We Francji, Nowej Zelandii, Australii, Szwajcarii, Indiach, Rosji, Rumunii, ostatnio również w Polsce. Do tej pory udało się z kilkudziesięcioma milionami litrów. Efektem jest ponad 200 medali na najbardziej liczących się konkursach winiarskich świata. Zrobione przez nią wina podawane są m.in. na stołach Białego Domu, dworu księcia Monako i Kremla. Jest autorką wielu artykułów w prasie specjalistycznej oraz pierwszej w historii książki o produkcji cydru napisanej po polsku ("Cydr z polskich jabłek"). Współzałożycielką i vice przewodniczącą stowarzyszenia Women and Wines of the World oraz współorganizatorką konkursu odbywającego się corocznie w Monte Carlo (Monako). Bierze udział w międzynarodowym konkursie Femmes et Spiritueux du Monde w charakterze przewodniczącej jury. Wykładowca Uniwersytetu Jagiellońskiego. Ekspert pozarządowy współpracujący z KKŻ FAO/WHO w Polsce, w zakresie zagadnień związanych z winem. Drugim twórcą jest Piotr Jaskóła- absolwent Wydziału Leśnego Akademii Rolniczej w Krakowie. Ekolog łączący olbrzymią wiedzę z wyjątkową intuicją pozwalającą mu na realizację najbardziej nawet szalonych pomysłów. Jak choćby założenie winnicy w centrum aglomeracji śląskiej. To, co wydawało się absurdem, zaowocowało licznymi medalami dla powstałych tam win i zdobyciem nagrody za najlepszy produkt regionalny na targach POLAGRA w 2012 roku. Ukończył wiele szkoleń o tematyce winiarskiej, był jednym z pierwszych uczestników kursu Mistrz w Zawodzie Winiarza organizowanym w 2009 r. Pierwszy w kraju, po dłuższej walce z miejscową administracją, uzyskał prawo do akcyzy i sprzedaży własnego wina jako rolnik.



Jeden z inicjatorów zmian w ustawie winiarskiej. Założyciel Śląskiego Stowarzyszenia Winiarzy i jego wieloletni prezes. To on odkrył wyjątkowe siedlisko Winnicy Wieliczka i założył tam uprawę bez udziału chemicznych środków ochrony roślin. Przekonany, że wino powstaje w winnicy i od kondycji krzewów oraz jakości owoców zależy jego jakość. Dba o ich samopoczucie nie tylko przez niezbędne zabiegi agrotechniczne. Spotkanie w winnicy z przedstawicielami właścicieli było świetną okazją do zapoznania się z technologią produkcji win organicznych, dystrybucją produktów, ofertą enoturystyczną oraz degustacji najbardziej popularnych win dostępnych w winnicy czyli oferty którą możemy zaliczyć do turystyki kulinarnej.

Kolejny dzień grupa rozpoczęła od wizyty w Lavendziarni. Lavendziarnia to ekologiczna, certyfikowana uprawa lawendy lekarskiej położona na czystym i urokliwym terenie Jury Krakowsko – Częstochowskiej. Lawenda jest uprawiana i przetwarzana głównie na produkty spożywcze. Produkty są tworzone według tradycyjnych receptur a rzemieślnicza produkcja w małych partiach pozwala zachować najwyższą jakość oraz indywidualny i niepowtarzalny charakter produktów. Produkty spożywcze posiadają znak Dziedzictwa Kulinarne Małopolski, znak Poznaj Dobrą Żywność oraz rekomendacje Żółtego Przewodnika Gault&Millau Polska na 2019 rok. Ale lawenda to nie tylko kulinaria. Doceniono również jej niezwykle działanie kosmetyczne. Jej dobroczynne właściwości wykorzystywane są w produktach kosmetycznych. Kosmetyki tworzone są ręcznie, w niewielkich partiach, według autorskich receptur i wyłącznie z naturalnych składników. Uczestnicy wyjazdu spotkali się z właścicielami na plantacji, gdzie mogli zapoznać się z metodami uprawy lawendy, odmian i jej prowadzenia, możliwości przetwarzania oraz ofertą produktową (artykułów żywnościowych i kosmetycznych).

Następnie grupa udała się na spotkanie z Panią Agnieszką Sendor- współwłaścicielką Pstrągarni w Ojcowie- laureatką w konkursie Women Innovations Award for Women Farmer 2018 . Rok później razem z mamą otrzymały tytuł Ambasadora ds. Innowacji w Rolnictwie w ramach europejskiego projektu Horizon 2020 LIAISON w Brukseli. W tym projekcie społecznym były jedynym gospodarstwem z Polski, które zostało zauważone. Głównym celem była wymiana doświadczeń z rolnikami z Europy, dzielenie się innowacyjnymi pomysłami i przyglądanie się całemu procesowi od kuchni. Tradycja hodowli pstrągów potokowych w Ojcowie sięga lat 30. ubiegłego wieku. Pstrągarnia powstała w 1935 roku na gruntach księżnej Ludwiki Czartoryskiej i była jedną z pierwszych tego rodzaju w regionie. W 2014 roku nieużywane, przeznaczone do naturalizacji stawy objęła w dzierżawę Magda Węgiel razem z córką Agnieszką Sendor. Nakładem ciężkiej pracy i pełnego zaangażowania nie tylko z sukcesem udało się przywrócić świetność hodowli pstrąga potokowego ale również stworzyć wspaniałe miejsce do wypoczynku, relaksu a także doznań kulinarnych. Stawy pstrągowe w Ojcowie swój wyjątkowy charakter zawdzięczają malowniczej lokalizacji, naturalnemu mikroklimatowi oraz krystalicznie czystej i dobrze natlenionej wodzie z potoku Młynówka. Połączenie tych czynników, a w efekcie imitacja górskiego potoku czyli naturalnego środowiska pstrągów potokowych, stwarza doskonałe warunki do hodowli. Pstrągi wędzone i grillowane, w jak najmniej skomplikowanej, prostej formie. Pstrągi są zawsze świeże, nigdy nie zostają mrożone. Specjalnością jest Pstrąg Ojcowski wędzony naturalnie na drewnie bukowym bez dodatku konserwantów czy sztucznych barwników. Pstrągi podawane są z lokalnym pieczywem. Do pstrągów polecane jest wino z lokalnych winnic, pyszne i zdrowe soki bio, woda mineralna oraz piwa z regionalnych browarów. Pstrąg Ojcowski jest produktem tradycyjnym z Małopolski zarejestrowanym przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi zaś firma Pstrąg Ojcowski należy do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne, zrzeszającej producentów i restauratorów którego celem jest zachowanie i rozwój regionalnych tradycji kulinarnych charakterystycznych dla danych regionów Unii Europejskiej. Podczas spotkania grupa zapoznała się z działalnością opartą na hodowli pstrągów, ofertą produktową i kulinarną w tym miała okazję skorzystać z degustacji produktów. Następnie odbyło się spotkanie z przedstawicielką Pasieki ekologicznej Ekomiody-Pasieka Morawskich, której specjalnością jest Małopolski miód spadziowy wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych. Od początku działalności pasieki właściciele stawiali nie tylko na smak oferowanych produktów, ale również na ich jakość. Dzięki temu jako pierwsza pasieka w Małopolsce uzyskana certyfikat ekologiczny. Część rodzin pszczoł, zlokalizowanych na osobnym pasieczysku, jest prowadzona zgodnie z wymogami rolnictwa ekologicznego. Jest to pasieka ekologiczna wytwarzająca certyfikowany miód ekologiczny. Wszystkie dostępne w sprzedaży miody: spadziowy, rzepakowy, wielokwiatowy, akacjowy, kruszynowy, lipowy, gryczany i nawłociowy a także pyłek pszczoły oraz pierzga odznaczają się najwyższą jakością. Małopolska pasieka została doceniona nie tylko przez klientów indywidualnych, ale i biznesowych osiągając szereg nagród i wyróżnień. W roku 2017 pasieka przystąpiła do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne. Zrzesza ona podmioty z poszczególnych regionów, ma za zadanie promowanie tradycyjnej żywności opartej na produktach lokalnych, charakterystycznych dla danego regionu. Sieć Dziedzictwa Kulinarne to platforma współpracy pomiędzy wytwórcami, przetwórcami żywności, restauratorami i sprzedawcami, na rzecz promowania produktów regionalnych. Jest ona również pomocą dla turystów oraz pozostałych konsumentów, w dotarciu do żywności opartej na tradycyjnych, lokalnych produktach. W tym celu przygotowane zostały aplikacje na najpopularniejsze urządzenia mobilne ułatwiające dotarcie do podmiotów zrzeszonych w Sieci Dziedzictwa Kulinarne. Jednocześnie przynależność danego podmiotu do Sieci gwarantuje konsumentom, że podmiot ten działa w ramach swojego regionu zgodnie ze standardami i kryteriami Sieci. W Sieci Dziedzictwa Kulinarne główny nacisk stawia się na wytwarzanie bardzo dobrej jakościowo, naturalnej żywności z uwzględnieniem zasad ochrony środowiska. Od roku 2016 pasieka posiada certyfikat ekologiczny. Są tym samym pierwszą pasieką ekologiczną w Małopolsce, wytwarzającą miód z certyfikatem ekologicznym. Certyfikaty ekologiczne mogą zostać wystawione pasiekom po przejściu okresu konwersji i spełnieniu szeregu rygorystycznych wymogów, do których m.in. należą m. in.; w promieniu do 3 km od pasieki mogą znajdować się jedynie uprawy ekologiczne, dzika roślinność, lasy lub uprawy prowadzone z wykorzystaniem metod o słabym stopniu oddziaływania na środowisko. Ule muszą być wykonane z drewna, bez użycia tworzyw sztucznych,; do uzupełnienia zapasów zimowych nie można używać cukru, ; pszczoły zimuje się na pozostawionym w ulu miodzie ekologicznym,; niedozwolone jest leczenie pszczoł syntetycznymi lekami. W trakcie spotkania prowadzona była degustacja miodów dostępnych w pasiece, rozmawiano o uczestnictwie w programach związanych z promocją produktów tradycyjnych oraz korzyściami wynikającymi z rozwojem turystyki kulinarnej.

Kolejnego dnia udano się w Krakowie na Targ Pietruszkowy na spotkanie z przedstawicielami Zarządu fundacji prowadzącej inicjatywę. Targ Pietruszkowy powstał z potrzeby chwili. Po prawej stronie Wisły nie było żadnego prawdziwego targowiska od czasu wyburzenia słynnych przedwojennych „jatek podgórskich”. Postanowiono zmienić ten stan rzeczy. Zmiana miała jednak polegać na zaproszeniu do Podgórze najlepszych, certyfikowanych, małopolskich rolników. Dzięki temu dzielnica zmieniła swoje oblicze i z zakupowej pustyni stała się ekologiczną oazą Krakowa. Podstawowymi wartościami inicjatywy jest Naturalnie, Lokalnie, Bezpośrednio. Żywność sprzedawana na Targu jest zdrowa i ekologiczna. W 100% pochodzi od rolników i przetwórców, którzy posiadają certyfikaty ekologiczne lub właściciele małych gospodarstw (max. 15 ha), w których proces produkcji odbywa się metodami tradycyjnymi, bez użycia popularnej „chemii” Jedną z najważniejszych cech Targu lokalność - żywność pochodząca z gospodarstw oddalonych do ok. 150 km od Krakowa m.in. z Zatoru, Woli Batorskiej, Liszek, Podstolic, Kalwarii Zebrzydowskiej, Lipnicy Murowanej i innych miejscowości. Dzięki temu zapewniona jest świeżość produktów oraz wsparcie dla lokalnej społeczności. Wszystkie produkty sprzedają ich wytwórcy, którzy własnoręcznie uprawiają, hodują i produkują żywność. Osobiście odpowiadają też za jej jakość. Sprzedaż bezpośrednia sprawia, że mogą oni otrzymać godziwą cenę za swoją ciężką pracę, a klienci poznają rolnika, któremu zawdzięczasz tak pyszne produkty. W celu koordynacji Targu Pietruszkowego powstała fundacja o tej samej nazwie. Wspiera ona rozwój inicjatywy oraz umożliwia jej funkcjonowanie jako podmiotu prawnego. Działania ukierunkowane są na budowanie więzi między klientami oraz dostawcami, a także na wspieranie lokalnych wytwórców żywności. Targ Pietruszkowy jest wyjątkowym miejscem, ponieważ działa na zasadzie non-profit. Wszelkie wpływy z Targu są przeznaczone na jego rozwój. Obecnie zysk wystarcza na organizację Targu w podstawowym wymiarze, ale planowane są również inwestycje związane z doposażeniem stoisk dla sprzedawców, aby zapewnić komfort i bezpieczeństwo zakupów każdemu odwiedzającemu targ. W trakcie spotkania odwiedzono również producentów, którzy przedstawili swoje firmy/ gospodarstwa wraz z degustacją swoich produktów. Następnie udano się do firmy Tłoczna Owoców Pawłowski. Właścicielami gospodarstwa, w którym rosną owoce i warzywa, dziś wykorzystywane do produkcji soków byli od wielu pokoleń przodkowie obecnego właściciela – Marcina Pawłowskiego czyli rodzina Pawłowskich. Przekształcenie gospodarstwa w sad, w którym przeważa obecnie jabłoni nastąpiło w roku 1996. Głównym inicjatorem tej zmiany był Marcin Pawłowski, natomiast głównym doradcą w sprawach technicznych i praktycznych do dnia dzisiejszego jest jego teść. Wcześniej tradycja sadownicza była praktykowana w rodzinie Pawłowskich, ale nie w takiej skali i nie na całym gospodarstwie. Gdy zajmowali się oni również hodowlą bydła oraz produkcją kwiatów, ogórka i pomidora w tunelach foliowych. Natomiast tradycją w rodzinie żony Marcina Pawłowskiego było i jest sadownictwo. Pradkowie pani Ilony Pawłowskiej byli inicjatorami powstania pierwszych szkółek i spółdzielni sadowniczych na terenie gminy Łososina Dolna. Po ich ślubie Marcin Pawłowski pomagając swojemu teściowi poznał tajniki prowadzenia sadu i tak bardzo mu się to spodobało, że postanowił sam się tym zająć. Aktualnie gospodarstwo państwa Pawłowskich liczy 10 ha i większość stanowi sad owocowy. Firma „Tłoczna Owoców Pawłowski” powstała w kwietniu 2013 roku. Bezpośrednimi pomysłodawcami byli właściciel Marcin Pawłowski oraz jego syn. Marcin Pawłowski zrealizował w ten sposób nie tylko pomysł na własne dochody ale stworzył też produkt, którego smak przypomina mu smak soków z jego dzieciństwa.



W dzisiejszej, pędzącej cywilizacji, gdzie wszędzie w produktach spożywczych króluje chemia, polepszacze, konserwanty pomyślał, o tych klientach, którzy coraz częściej szukają naturalnie przetworzonych produktów. Produktów zdrowych, wytwarzanych w tradycyjny sposób, takich właśnie jakie produkuje Tłocznia Owoców Pawłowski. Firma współpracuje z Fundacją Partnerstwo Dla Środowiska oraz Polskim Klubem Ekologicznym. Łososiński Sok Tłoczony z Jabłek został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Soki z Tłoczni Owoców Pawłowski ze Żbikowic w gminie Łososina Dolna zostały również wyróżnione certyfikatem Produkt Lokalny z Małopolski przyznawanym przez Fundację Partnerstwo dla Środowiska. Jest to jedyny w Polsce regionalny certyfikat dedykowany produktom dobrej jakości, nierozzerwalnie związanym są ze swoim miejscem pochodzenia. Firma uczestniczy również w inicjatywie „Kulinarne Dziedzictwo Małopolski” Uczestnicy wyjazdu mieli możliwość poznać technologię produkcji soków; od owocu po produkt finalny w trakcie spotkania z właścicielami, ofertę produktową czy kanały dystrybucji. Następnie udano się na spotkanie z przedstawicielami Stowarzyszenia Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach. Stowarzyszenie powstało w 2000 roku, a jego głównym celem jest podnoszenie poziomu życia rolników oraz poprawa warunków produkcji i zbytu artykułów. Stowarzyszenie wciąż podejmuje nowe działania na rzecz ochrony interesów producentów owoców i warzyw oraz organizuje akcje wspomagające mające na celu promowanie produktów regionalnych. W 2006 roku stowarzyszenie wystąpiło do Marszałka Województwa Małopolskiego o rejestrację Produktu Tradycyjnego Suska Sechłońska. Śliwki suszone metodą tradycyjną zostały zarejestrowane jako Produkt Tradycyjny pod nazwą „Suska Sechłońska” 28 grudnia 2006 roku. 9 października 2010 roku produkt ten został zarejestrowany przez Komisję Europejską jako polski produkt regionalny ze znakiem Chronione Oznaczenie Geograficzne. Aby wypromować regionalny produkt na rynku krajowym, Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw podjęło kolejne kroki i rozpoczęło działania w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy. 1 czerwca 2014 roku rozpoczęła się realizacja projektu pt. „Budowanie sieci współpracy wytwórców suski sechłońskiej wraz z działaniami zmierzającymi do komercjalizacji produktu”. Projekt został dofinansowany przez Szwajcarię w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej. Do wyrobu suski sechłońskiej wykorzystuje się wyłącznie owoce odmian śliwy domowej z pestkami – najczęściej – śliwki węgierki. W celu zagwarantowania jak najwyższej jakości końcowego produktu, owoce przeznaczone do suszenia muszą być zebrane w odpowiednim czasie. O momencie przeprowadzania zbioru decyduje producent, kierując się posiadaną wiedzą i doświadczeniem w tym zakresie. W trakcie spotkania zapoznano się z charakterystyką produktu, działalnością stowarzyszenia i zrzeszonych producentów, kanałami dystrybucji i oferty stowarzyszenia pod kątem turystyki kulinarnej. Kolejnym punktem wizyty było spotkanie w Winnicy Janowice, która współtworzy markę „Eno-Tarnowskie” Winnica została założona wiosną 2013 roku na pięknym południowo – zachodnim stoku w Janowicach koło Tarnowa. Odpowiednie warunki klimatyczne pozwalają na uprawę odmian winorośli klasycznej – vitis vinifera (Pinot Noir, Pinot Noir Précoce, Chardonnay, Siegerrebe, Auxerrois), jak i odmian hybrydowych (Rondo, Regent, Solaris, Johanniter, Seyval Blanc), a niezwykle położenie winnicy i zapierający dech w piersiach widok na Dolinę Dunajca sprawia, że uchodzi ona za jedną z najpiękniejszych winnic w Polsce. Winnica jest rodzinną pasją i za wszystkie procesy związane z jej uprawą oraz produkcją win odpowiadają członkowie rodziny. W 2016 roku spełniono wymogi dotyczące legalizacji winnicy w Polsce i otrzymano zgodę na oficjalną sprzedaż wraz z certyfikacją win z odmian jednoszczepowych. W tym samym roku dołączono do Małopolskiego Szlaku Winnego, który wspiera odradzającą się tradycję upraw winorośli w tym regionie. W tej chwili obszar uprawianych winorośli wynosi 1 hektar, ale już w najbliższych latach stopniowo będzie powiększany. Jednym z wyróżników winnicy jest organizacja Festiwalu Vitis Music Sfera (plenerowa scena na szczycie winnicy, 7 dni koncertów muzyki klasycznej i jazzowej na żywo oraz promocja bogactwa geograficznego i kulturowego Województwa Małopolskiego). W trakcie spotkania z właścicielem rozmawiano o warunkach prowadzenia winnicy, efektywności ekonomicznej, ofercie produktowej oraz enoturystycznej, której ważnym elementem jest organizacja plenerowego wydarzenia łączącego kulturę z produktem jakim jest regionalne wino. W trakcie spotkania była również możliwość degustacji win i lokalnych produktów.

Ostatni dzień wizyty studyjnej rozpoczęło od spotkania z przedstawicielami Stowarzyszenia Dolina Karpia tworzące markę lokalną opartą na zrównoważonym rozwoju przy wykorzystaniu lokalnych zasobów w tym produktach regionalnych. Stowarzyszenie Dolina Karpia we współpracy ze społecznością lokalną, partnerami samorządowymi i sympatykami przez wiele lat budowało markę lokalną obszaru Doliny Karpia opartą na zrównoważonym rozwoju przy wykorzystaniu lokalnych zasobów kulturowych i przyrodniczych. Zwieńczeniem prac nad marką lokalną jest znak słowno-graficzny w postaci witrażowego, energetycznego i przykuwającego uwagę karpia, którego mnogość kolorów nawiązuje do magii łuski karpia i czasów królewskich, kiedy to wszelkie ważne symbole i treści przedstawiano na witrażach. Znakiem marki lokalnej Dolina Karpia oznaczane są produkty i usługi charakteryzujące się wysoką jakością, gwarancją pochodzenia i przyjaznością dla środowiska. Są to produkty rękodzielnicze, spożywcze, jak również użytkowe. A wśród usług wyróżnionych znakiem znajdują się oferty turystyczno-rekreacyjne, edukacyjne, gastronomiczne i noclegowe. Wszystkie one musiały spełnić kryteria dopuszczające związane z prowadzeniem działalności zgodnie ze standardami prawnymi i etycznymi, wymogami ochrony środowiska, przy braku przeterminowanego zadłużenia. Kolejnym ważnym etapem było spełnienie kryteriów merytorycznych, do których należą: związek z regionem (wyjątkowość i niepowtarzalność), jakość, przyjazność dla środowiska, przyjazność dla klienta, dostępność i współpraca ze Stowarzyszeniem Dolina Karpia. O prawo do używania i posługiwania się znakiem mogą ubiegać się przedsiębiorcy faktycznie działający na obszarze Doliny Karpia, a także prowadzący działalność wytwórczą w rolnictwie w zakresie upraw rolnych, chowu i hodowli zwierząt, ogrodnictwa, warzywnictwa, leśnictwa i rybactwa śródlądowego. Rolą marki lokalnej Dolina Karpia jest udzielanie rekomendacji dla produktów i usług nią znakowanych, stwarzanie przestrzeni dla rozwoju ludzi i miejsc oraz budowanie przyjaznych relacji pomiędzy klientami, producentami i regionem Doliny Karpia. Kupując produkty i usługi rekomendowane znakiem marki lokalnej Dolina Karpia, wspierani są lokalni przedsiębiorcy co pozwala m. in. na zachowanie unikatowych walorów przyrodniczych i kulturowych regionu. Na zakończenie spotkania przygotowana została degustacja produktów z karpia. Ostatnim punktem wyjazdu studyjnego była wizyta w firmie Lolly Polly- której oferta pełna jest przede wszystkim wybornych słodkości – ciasteczek, cukierków i babeczek (wszystkie produkty dostępne są w wielu wariantach smakowych i różnych opakowaniach). Krówka Zatorska jest to cukierek otrzymywany z mleka, cukru oraz śmietany. Krówka Zatorska to produkt wytwarzany na bazie tradycyjnej receptury. Dzięki współpracy z lokalnymi dostawcami – Mleczarnią z Wieprza Krówka Zatorska posiada wyjątkowy smak, który przenosi konsumentów do wspomnień z dzieciństwa. Ponadto, na opakowaniu Krówki Zatorskiej można dostrzec bezpośrednie nawiązanie do regionu, w którym jest wytwarzana – Dolina Karpia. Uczestnicy wzięli udział w warsztatach, których głównym celem było pokazanie procesu produkcji oraz przybliżenie historii powstania Krówki Zatorskiej. Koncepcja warsztatów jest więc idealnym uzupełnieniem istniejącej oferty turystycznej oraz oferty Ekomuzeum Doliny Karpia.

Uczestnictwo w wyjeździe studyjnym pozwoliło z jednej strony na poznanie przykładów innowacyjnych przedsięwzięć, ale także wpływ tych przedsięwzięć na jakość życia mieszkańców obszarów wiejskich poprzez kreowanie nowych produktów i usług, czy wspólne inicjatywy. Może być inspiracją do podejmowania działań i wspólnych inicjatyw ukierunkowanych na kreowanie nowych marek produktów regionalnych oraz lokalnych. Pozwoli to na rozwój obszarów wiejskich oparty na strategicznym myśleniu o zrównoważonym rozwoju kraju, spójności terytorialnej i optymalnym wykorzystaniu zasobów polskiej wsi. Realizacja operacji pozwoli również na identyfikację, analizę, rozpowszechnianie informacji i wiedzy w tym zakresie wśród wszystkich zainteresowanych uczestników na poziomie lokalnym i regionalnym. W trakcie realizacji operacji nastąpiło przekazanie wiedzy o potencjale promocyjnym produktów tradycyjnych i regionalnych występujących na terenie województwa małopolskiego, w tym możliwości wykorzystania idei szlaków kulinarnych w promocji regionu i tworzeniu nowych miejsc pracy lub źródeł dodatkowego dochodu.

W wizycie studyjnej wzięło udział 30 osób z różnych regionów Polski tj. województwa lubelskiego, mazowieckiego, lubuskiego oraz śląskiego

Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich

Zarejestruj się na stronie www.ksow.pl