



„Strategie rozwoju turystyki kulinarnej i enoturystyki na przykładach regionu Podkarpacia”

18-20 października 2017 r.
Zespół Szkół w Iwoniczu

18 października (środa)

13.45 -14.15 – *Obiad*

14.15-14.30 Przywitanie uczestników warsztatów, omówienie spraw dotyczących organizacji i założeń programowych warsztatów

- Leszek Zajdel dyrektor Zespołu Szkół w Iwoniczu
- prof. dr hab. Zygmunt Kruczek, Akademia Wychowania Fizycznego im. Bronisława Czecha w Krakowie, Wydział Turystyki i Rekreacji
- mgr Elżbieta Tomczyk-Miczka, Górnośląska Wyższa Szkoła Handlowa im. W. Korfanteo w Katowicach
- Zofia Bończak-Plichta, Krajowe Centrum Edukacji Rolniczej w Brwinowie

14.30 – 16.00 Enoturystyka w Polsce i w Europie - prof. dr hab. Zygmunt Kruczek, Akademia Wychowania Fizycznego im. Bronisława Czecha w Krakowie, Wydział Turystyki i Rekreacji

- Enoturystyka jako forma turystyki kulturowej
- Enoturystyka w Polsce – regiony uprawy winnej latorośli, warunki naturalne i szanse rozwoju, profil enoturystów, imprezy winiarskie np. – „Święto Wina”

16.00-16.15 *Serwis kawowy*

16.15 – 19.15 Turystyka kulinarna w Polsce - mgr Elżbieta Tomczyk-Miczka, Górnośląska Wyższa Szkoła Handlowa im. W. Korfanteo w Katowicach

- Znaczenie turystyki kulinarnej dla rozwoju regionów
- Turystyka kulinarna w Polsce: tradycje, charakterystyka regionów
- Turystyka kulinarna w innych krajach Europy: główne produkty i wydarzenia
- Najważniejsze szlaki kulinarne Polski i Europy
- Trendy w turystyce kulturowej – w stronę kulinariów

19.15 -20.00 *Kolacja*

19 października (czwartek)

07.45-8.30 – *Śniadanie*

8.30-10.00 Podkarpackie – kraina dobrych smaków (prezentacja Stowarzyszenia Procarpathia)- Elżbieta Tomczyk-Miczka, Górnośląska Wyższa Szkoła Handlowa im. W. Korfanteo w Katowicach

10-17.30 SZLAKIEM PODKARPACKICH SMAKÓW - Znaczenie szlaków kulinarnych dla rozwoju przedsiębiorczości i rozwoju turystyki regionu

- prof. dr hab. Zygmunt Kruczek, AWF im. B. Czecha w Krakowie, WTiR
- mgr Elżbieta Tomczyk-Miczka WSH im. W. Korfanteo w Katowicach

10.00-10.30 Przejazd do Daliowej

10.30 – 11.30 Oferta turystyczna Siedliska Zakucie

- Tradycje kulinarne w Gospodarstwie Agroturystycznym Zakucie
- Oferta agroturystyczna

11.30 – 12.00 Przejazd do Mszany

12.00- 13.00 Tradycje serowarstwa na Podkarpaciu -gospodarstwo ekologiczne „Figa” w Mszanie

- Historia gospodarstwa i opis ekologicznej hodowli kóz
- Historia i praktyki serowarskie na Podkarpaciu
- Serowarstwo zagrodowe / zasady i metody produkcyjne, sery tradycyjne: bundz, bryndza, sery wołoskie, twarogi, sery farmerskie /
- Współpraca ze Stowarzyszeniem PROCARPATIA / inwestycje, wyjazdy i targi, klaster Podkarpackie Smaki /
- Degustacja kozich serów

13.00– 14.00 Przejazd do Sanoka

14.00-14.30 gospoda „Pod Białą Górą - obiekt na szlaku „Podkarpackie Smaki”

14.30 – 15.30 Muzeum Budownictwa Ludowego w Sanoku – Park Etnograficzny w Sanoku

- Architektura drewniana z okresu XVII do XX wieku – Miasteczko Galicyjskie
- Znaczenie Muzeum – ochrona dziedzictwa kulturowego Podkarpacia
- Oferta kulturalna, imprezy turystyczne organizowane na terenie Parku Etnograficznego w Sanoku

15.30-16.30 Karczma Jadło Karpackie - obiekt na szlaku kulinarnym „Podkarpackie Smaki” – obiad z uwzględnieniem potraw regionalnych

16.30 – 17.30 Przejazd do Iwonicza

17.30 -19.00 Najważniejsze szlaki winne w Polsce i Europie
- prof. dr hab. Zygmunt Kruczek

19.00 – 20.00 Kolacja

20 października (piątek)

07.00-07.30 – Śniadanie

7.30-8.30 przejazd do Jasła /

8.30-13.00 Enoturystyka na Podkarpaciu

– Roman Myśliwiec, Założyciel Fundacji Na Rzecz Rozwoju i Promocji Winiarstwa Galicja Vitis.

– Ewa Wawro, dziennikarka, specjalista z zakresu enoturystyki i marketingu; Prezes Zarządu Na Rzecz Rozwoju i Winiarstwa Galicja Vitis

- Podkarpacki Szlak Wina
- Święto Wina w Jaśle
- Uprawa winorośli i produkcja wina w gospodarstwie winiarskim o profilu enoturystycznym – winnica „Golesz”

Winnice jako produkt turystyczny – podsumowanie zajęć - prof. dr hab. Zygmunt Kruczek AWF im. B. Czecha w Krakowie, WTiR

13.00 -13.40 – Obiad / Restauracja Szeran w Jaśle /

13.40 – 14 00 Ewaluacja Zofia Bończak-Plichta, Krajowe Centrum Edukacji Rolniczej w Brwinowie