

## EUROPEJSKIE TARGI PRODUKTÓW REGIONALNYCH 2012

9-16 sierpnia Zakopane

Unia Europejska kładąc duży nacisk na ochronę i kultywowanie lokalnych tradycji oraz obyczajów, ze szczególnym uwzględnieniem oryginalnych produktów rolnych, chronionych ze względu na miejsce pochodzenia i unikalny sposób wytwarzania wspiera takie inicjatywy, czego dowodem był patronat Johanna Hahna Komisarza ds. Polityki Regionalnej.

W trakcie targów które zgromadziły zainteresowanych promocją regionu górskiego poprzez stoiska z wyrobami regionalnymi, występami zespołów folklorystycznych i wielu innych atrakcji.

Na dolnej Równi Krupowej w miasteczku targowych uczestniczyło 164-ciu wystawców z Polski w tym 45 kilku krajów Europy. W jednym miejscu prezentowano najsmakowniejsze spożywcze produkty regionalne z całego kraju. Andrzej Gąsienica Makowski starosta tatrzański podkreślił, że Zakopane może być stolicą produktów regionalnych to stąd pochodzi legendarny oscypek i inne góralskie specjały. Europejskie Targi Produktów Regionalnych to impreza przygotowywana przede wszystkim dla turystów i dzisiaj stoiska odwiedziło kilka tysięcy osób. Dla wszystkich chętnych organizatorzy codziennie przygotowali degustacje potraw regionalnych, pokazy kuchni z różnych stron Polski i Europy, ale i różnego rodzaju warsztaty np. malarstwa artystycznego na szkle. W ramach tej imprezy czeka nas również doroczny Festiwal Oscypka i serów wszelakich i konkurs na najlepszego oscypka. Decyzją Jury w tym roku bezapelacyjnym zwycięzcą konkursu został baba Józef Molek z Nowego Bystrzycy. W tym roku swoje oscypki do konkursu zgłosiło dziesięć najlepszych bacówek z całego Podhala. Komisja konkursowa oceniała nie tylko wygląd, kształt kolor i zapach oscypka ale i jego smak Na zakopiańskiej Równi Krupowej działała góralska bacówka, przy niej pasie się kierdel owiec, a wszyscy chętni mogli zobaczyć jak właśnie pucy się oscypka i wyrabia inne legendarne owcze sery. Dla wszystkich chętnych przygotowano też i degustacje serów w tym oscypków zgłoszonych do dzisiejszego konkursu.

14 sierpnia przeprowadzono konkurs na najlepszy produkt III Europejskich Targów Produktów Regionalnych, główną nagrodę otrzymało Podkarpackie Gospodarstwo Pasieczne za miód wrzosowy. Wyróżnienie zostali: Dom weselny „Akropol” za ziemniaczaną sakiewkę „Dziada w kapuście” oraz firma Gawor produkcja wędlin, za kiełbasę wiejską z Podstolic.

W namiocie sferycznym, który stanął na Dolnej Równi Krupowej znalazły się stoiska informacyjne Komisji Europejskiej oraz Agencji Rynku Rolnego. Na miejscu można było otrzymać publikacje, materiały i uzyskać informacje m.in.: o założeniach i działalności WPR, programach realizowanych przez ARR oraz najważniejszych inicjatywach UE w dziedzinie rolnictwa i obszarów wiejskich.

11 sierpnia odbył się występ Orkiestry Reprezentacyjnej Straży Granicznej z Nowego Sącza, oraz konkurs potraw i produktów posiadających certyfikaty UE, na który zaprosiło Stowarzyszenie Małopolskich Kucharzy i Cukierników

W trakcie Targów odbywały się również seminaria oraz konferencja poświęcona 50-leciu WPR - pt. **"Produkt regionalny - szansa dla drobnych gospodarstw rolnych"** z udziałem m.in. Dyrektora Przedstawicielstwa Komisji Europejskiej w Polsce - Ewy Synowiec oraz ekspertów KE i Agencji Rynku Rolnego.

Gośćmi specjalnymi konferencji, na którą zaprosił Starosta Tatrzański Andrzej Gąsienica Makowski, byli także polscy posłowie do Parlamentu Europejskiego: Róża Thun i Czesław Siekierski.

Powitanie Gości – Starosta Tatrzański – Andrzej Gąsienica Makowski  
10:03 – 10:10 Wystąpienia w Wprowadzające – Dyrektor Przedstawicielstwa Komisji Europejskiej

w Polsce – Ewa Synowiec, Dyrektor Oddziału Terenowego Agencji Rynku Rolnego  
w Krakowie – Bogusław Wiśniewski  
10:10 – 10:20 Pięć dekad bezpieczeństwa żywnościowego i gwarancji żywotności obszarów wiejskich  
– Przedstawiciel Dyrekcji Generalnej do spraw Rolnictwa i Obszarów Wiejskich Komisji Europejskiej – Zbigniew Fąfara  
10:20 – 10:30 50 lecie Wspólnej Polityki Rolnej w Perspektywy Parlamentu Europejskiego  
Czy drobne gospodarstwa rolne mogą być formą small biznesu w rolnictwie  
– dr. Czesław Siekierski, Wiceprzewodniczący Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi Parlamentu Europejskiego – Czesław Siekierski  
10:30 – 10:40 Promocja produktów regionalnych w Bawarii  
– Poseł do Parlamentu Europejskiego – Róża Thun  
10:40 – 10:50 Rola Agencji Rynku Rolnego w realizacji Wspólnej Polityki Rolnej  
– Wiceprezes Agencji Rynku Rolnego – Lucjan Zwolak  
10:50 – 11:00 Działania Agencji Rynku Rolnego na rzecz promocji żywności wysokiej jakości  
– Dyrektor Biura Promocji Żywności ARR – Piotr Kondraciuk  
11:00 – 11:10 Strategia promocji i sprzedaży produktów lokalnych dla małych gospodarstw.  
– Przedstawiciel ISMEA –RRN Krajowa sieć Obszarów Wiejskich - Avelio Marini  
11:00 – 11:20 Dyskusja – Prowadzący Ewa Czamańska  
11:20 – 11:30 Podsumowanie – Dyrektor Tatrzańskiej Agencji Rozwoju, Promocji i Kultury  
– Krzysztof Król-Łęgowski  
11:30 – 12:00 konferencja prasowa – Prowadzący, Organizatorzy, Prelegenci, Przedstawiciele Mediów

I Seminarium naukowe poświęcone właśnie temu rodzajowi rękodzieła artystycznego. **„Śladami podhalańskiego kowalstwa artystycznego”** - to tytuł czwartkowego seminarium. Rękodzieło artystyczne pod Tatrami - w ramach rozpoczętych dzisiaj III Europejskich Targów Produktów Regionalnych prezentowane są m.in. dzieła góralskich rzemieślników kowali. Prawdziwe dzieła sztuki tworzone ze kutej stali robią obecnie furorę nie tylko w Polsce ale i w całej Europie. Na samym Podhalu działa sporo kuźni które specjalizują się w kowalstwie artystycznym. Najczęściej zamawiane są elementy zdobnicze do kościołów, budynków użyteczności publicznej ale i do prywatnych domów. Jacek Biernacik kowal z Zakopanego podkreśla że moda na kowalstwo artystyczne trwa już tak naprawdę od wielu lat. W ramach rozpoczętych dzisiaj targów pod Tatry przyjechali kowale artyści z całej Polski. Dla turystów przygotowano również pokazy kowalstwa artystycznego - na własne oczy można zobaczyć jak powstają stalowe mini dzieła sztuki. Dzisiaj odbyło się również w Zakopanem seminarium naukowe zatytułowane " Śladami podhalańskiego kowalstwa artystycznego". Szacuje się że kowalstwo artystyczne pod Tatrami istnieje od 80-ciu lat ale już 500 lat wstecz pod Tatrami działały huty. Niestety bardzo długo stal była tak droga że większość okuć okiennych i drzwiowych czy zawiasów w domach góralskich wykonywano z drewna.

II Seminarium naukowe **„Wędrówka po krajach śródziemnomorskich, importerzy żywności, dziedzictwo kulturowe”** to tytuł kolejnego seminarium, które odbyło się w ramach III Europejskich Targów Produktów Regionalnych. Tym razem bohaterami spotkania były tradycyjne, regionalne produkty z Włoch. Główny prelegent Avelio Marini podkreślał, że tradycja i historia związana z danym produktem w dużej części decyduje o powodzeniu danego produktu na rynku. To właśnie otoczką, elementy kulturalne i tradycja powoduje, że gustujemy w danych produktach. Podczas seminarium podkreślano, że to właśnie produkty regionalne w dużym stopniu nakręcają turystykę w danym regionie i kraju. Dane szacunkowe wskazują, że Włosi za ubiegły rok z szeroko rozumianej turystyki zarobili 5 mld euro. Avelio Marini tłumaczył, że z przeprowadzanych badań wynika iż turystyka podkreśla również sprzedaż produktów regionalnych. Jeśli odwiedzamy dany region i tam na miejscu kosztujemy lokalnych specjałów to potem już przy wyborach w sklepie chcemy zakupić coś, co będzie się nam kojarzyć z przyjemnymi chwilami spędzonymi na wakacjach. Zresztą jeśli produkt tradycyjny utożsamiamy z konkretnym regionem kraju, z miejscem gdzie byliśmy to automatycznie jesteśmy do niego

przekonani. Zdaniem Włochów produkty regionalne to motor turystyki. Dla Podhala takim produktem jest bez wątpienia oscypek.

**„Od wypasu kulturowego do produktu regionalnego”** - to tytuł kolejnego trzeciego seminarium. Józef Michałek pełnomocnik Spółdzielni „Gazdowie” mówił m.in. o historii pasterstwa i wypasu kulturowego w Tatrach. Przypominał, iż na Podhalu wytwarza się od kilkuset lat sery z tzw. podpuszczką dzięki czemu w warunkach górskich z mleka można było wytworzyć ser w bardzo krótkim czasie. W dawnych czasach gdy nie było takich jak obecnie przepływów towarów, ludność miejscowa żywiła się tym co była w stanie na miejscu wyprodukować. I właśnie na terenach gdzie dominowało pasterstwo podstawowym i głównym produktem był ser. - Bunc to jest nasz góralski chleb – mówił podczas seminarium Józef Michałek pełnomocnik Spółdzielni „Gazdowie”. - Moim marzeniem jest aby podczas uroczystości dożynkowych para góralska niosła nie chleb, a właśnie bunc jako oddani szacunku naszej tradycji pasterskiej. Podczas seminarium mówiono również o potrzebie zwiększenia liczby owiec wypasanych w Polsce. Obecnie jest ich tak mało, iż np. nie produkowane są sery owcze dojrzewające – obecnie nie ma ich gdyż jest po prostu za mało mleka owczego.

**IV Seminarium „Piwo jako niszowy produkt regionalny, warzenie piwa, zmiany w produkcji spowodowane wojnami”.** Piwo to napój znany od niepamiętnych czasów, i bardzo długo na całym świecie wytwarzano go w niewielkich często rodzinnych browarach. Niestety w Polsce już od dłuższego czasu lokalne, regionalne piwa o niepowtarzalnym smaku zastąpiły te produkowane przez wielkie koncerny. Na szczęście widać już, że konsumenci i tutaj szukają lokalnych oryginalnych produktów często o niepowtarzalnym smaku.

III Europejskie Targi Produktów Regionalnych cały czas trwają na zakopiańskiej dolnej Równi Krupowej. I w miasteczku targowym wśród wielu stoisk są i takie, które oferują lokalne piwo. Wytwarzane ono jest zazwyczaj w domowych warunkach lub też w niewielkich prywatnych browarach. Niestety przez ostatnich kilkadziesiąt lat wiele takich małych browarów zamknięto. Ogromne kompanie piwowarskie prawie całkowicie zmonopolizowały rynek. Na szczęście konsumenci coraz częściej szukają piwa lokalnego, o niepowtarzalnym smaku. I stąd właśnie dyskusja o piwie jako produkcie regionalnym. Są kraje i regiony w których nadal działa wiele małych browarów produkujących niepowtarzalne gatunki piwa. Tak jest m.in. w Belgii czy niemieckiej Bawarii. Niewielkie browary rocznie produkują często zaledwie kilka tysięcy butelek lokalnego napoju. Ale jest to piwo produkowane najczęściej według tradycyjnych receptur znanych w danym regionie od wielu stuleci. O tym m.in. mówił podczas poniedziałkowego seminarium Marek Kaczorowski który podkreślał również iż trzeba pamiętać że regionalne piwa wytwarzane z najwyższej jakości produktów, często długo leżakowane są z natury rzeczy nieco droższe od tych dostępnych w hipermarketach. Ale nadrabiają niepowtarzalnym smakiem i jakością.

**„Targi doskonała forma na pozyskanie nowych kontaktów oraz wzmocnienie własnej marki na rynku – strefa współpracy”** - to tytuł kolejnego seminarium zorganizowanego przez Tatrzańską Agencję, Rozwoju, Promocji i Kultury w ramach III Europejskich Targów Produktów Regionalnych. Tym razem mowa była o targach, o tym co tak naprawdę targi dają wystawcom, jak się do nich przygotować i jakie błędy popełniamy najczęściej uczestnicząc w tego typu imprezach.

**„Wielcy twórcy po obu stronach Tatr, wczoraj i dziś. Marketingowe wykorzystanie wizerunku.** Stolica Tatr to miejsce w którym tak w okresie 20-lecia międzywojennego jak i po II wojnie światowej bywało lub mieszkało wielu znakomitych artystów: Ignacy Jan Paderewski, Henryk Sienkiewicz, Helena Modrzejewska, Karol Szymanowski, Mieczysław Karłowicz, Władysław Hasiór, Tadeusz Brzozowski itd. tymczasem Zakopane wciąż nie wykorzystuje tego faktu w promocji i w kreowaniu swojego wizerunku. Wykładowcą seminarium który był Adam Kitkowski.

W trakcie trwania Targów odbywały się różnorakie prezentacje produktów, m.in. „Oscypkowe cuda” tak zatytułowaną prezentację przygotowaną przez szefów kuchni zakopiańskiej Karczmy „Obrochtówka”. Na Dolnej Równi Krupowej dla turystów przygotowano degustacje i pokazy kulinarne związane właśnie z najstynniejszym. Niezwykle fantazyjne zaś potrawy z oscypka zachwyciły wszystkich tak górali jak i turystów.

„Oscypkowe cuda” - czyli oscypek na 1001 sposobów – w niedzielę na zakopiańskiej dolnej Równi Krupowej najlepsi szefowie kuchni z południowej Polski prezentowali co można wyczarować z góralskiego oscypka. Wiadomo powszechnie że oscypek to uznany już regionalny rarytas. Ale tak naprawdę mało kto wie że jest podawany w bardzo różny sposób jak i dodawany do wielu najprzeróżniejszych dań. I właśnie w niedzielę wszyscy chętni mogli spróbować oscypka w fantazyjnych kombinacjach, na zimno jak i na ciepło. Zofia Kubiniec Stanuch zapewniała, że góralski oscypek potrafi podkreślić smak prawie każdej potrawy. Zachwalany przez turystów był oscypek tradycyjnie już podawany na gorąco z sosem żurawinowym ale i pierogi z nadzieniem oscypkowym zrobiły dzisiaj prawdziwą furorę. A podczas degustacji można było nie tylko skosztować góralskich specjałów ale i dowiedzieć się jak dana potrawa została przygotowana. Degustacja została zorganizowana w ramach Festiwalu Oscypka i Serów Wszelakich. A wszystko w miasteczku III Europejskich Targów Produktów Regionalnych

**„Pokaz instrumentów pasterskich”** - Krzysztof Trebunia-Tutka i zespół „Małe Trebunie-Tutki” to jedna z wielu atrakcji III Europejskich Targów Produktów Regionalnych. Impreza to nie tylko wystawcy, nie tylko degustacje potraw regionalnych, ale i wiele niezwykle ciekawych wydarzeń kulturalnych. Tatrzańska Agencja Rozwoju, Promocji i Kultury zorganizowała więc niezwykle ciekawy pokaz instrumentów pasterskich.

Pierwszym instrumentem w ogóle był głos – mówił podczas prezentacji Krzysztof Trebunia-Tutka. - Należy więc domniemywać że najpierw był śpiew a potem człowiek misternie robił kolejne, coraz bardziej skomplikowane instrumenty muzyczne. Tak też było i z instrumentami pasterskimi które na pokazie były omawiane, opisywana ich historia ale co chyba najważniejsze były również demonstrowane jeśli chodzi o dźwięk i melodie.

III Europejskie Targi Produktów Regionalnych przeszły już do historii. Przez ostatnie osiem dni rytm życia Zakopanego nadawały wydarzenia z dolnej Równi Krupowej. To tutaj spotykali się turyści jak i stali mieszkańcy. Szacuje się że miasteczko odwiedziło co najmniej 50 tysięcy osób. Tatrzańska Agencja Rozwoju, Promocji i Kultury zaprasza już teraz na targi w przyszłym roku od 10 do 15 sierpnia.

Tatrzańska Agencja Rozwoju Promocji i Kultury jak główny organizator projektu, serdecznie dziękuje za udział oraz za współpracę. Wszystkim sponsorom, partnerom, współorganizatorom, wystawcom oraz gościom jeszcze raz dziękujemy.