

III EUROPEJSKIE TARGI PRODUKTÓW REGIONALNYCH

Dolna Rówień Krupowa Zakopane

9 - 16 sierpnia 2012 r.



Europejskie Targi Produktów Regionalnych skupiały producentów wyrobów tradycyjnych z kraju i zagranicy, ciesząc się ogromnym zainteresowaniem turystów oraz mieszkańców miasta.

W Targach uczestniczyło:

- ogółem 164 wystawców:

- 119 wystawców produktów regionalnych z Polski
- 45 wystawców produktów z zagranicy

Nieodłącznym elementem Targów był konkurs na „Najlepszy Produkt Spożywczy”, w którym brali udział wystawcy spożywczych produktów regionalnych.

Na III Europejskich Targach Produktów Regionalnych, poza tradycyjnie ciekawą ofertą programową stworzone zostały min.: I seminarium „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 z 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 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 górskich 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 oddanie 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 Hasior, Tadeusz Brzozowski itd., tymczasem Zakopane wciąż nie wykorzystuje tego faktu w promocji i w kreowaniu swojego wizerunku. Wykładowcą seminarium był Adam Kitkowski.

W trakcie trwania Targów odbywały się różnorakie prezentacje produktów, m.in. „Oscypkowe cuda” - tak zatytułowano prezentację przygotowaną przez szefów kuchni zakopiańskiej Karczmy „Obrochtówka”. Na Dolnej Równi Krupowej dla turystów przygotowano degustacje i pokazy kulinarne związane właśnie z najślawniejszym. 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**. - Najpierw był śpiew a potem człowiek misternie robił kolejne, coraz bardziej skomplikowane instrumenty muzyczne. Tak też było i z instrumentami, które na pokazie były omawiane, opisywana ich historia ale co chyba najważniejsze - były również demonstrowane.



**PROTOKÓŁ
Z POSIEDZENIA JURY
KONKURSU NA NAJLEPSZY PRODUKT SPOŻYWCZY
III EUROPEJSKICH TARGÓW PRODUKTÓW REGIONALNYCH
14 SIERPNIĄ 2012 ROKU ZAKOPANE**

W dniu 14 sierpnia 2012 r. odbyło się posiedzenie Jury Konkursu na Najlepszy Produkt Spożywczy III Europejskich Targów Produktów Regionalnych.

Jury oceniające produkty ustaliło co następuje:

Wymieniony produkt wygrał nagrodę główną:

- **Podkarpackie Gospodarstwo Pasieczne za miód wrzosowy.**

Wyróżnione zostały następujące produkty:

- **Dom weselny „Akropol” za ziemniaczaną sakiewkę „Dziada w kapuście**
- **Gawor produkcja wędlin, za kiełbasę wiejską z Podstolic.**

Jury Konkursu „**Na najlepszy Produkt Spożywczy III Europejskich Targów Produktów Regionalnych**” podkreśliło różnorodność przedstawionych produktów oraz w pełni doceniło ich wartość w popularyzowaniu produktu regionalnego na Targach.

Jednocześnie proponowało aby rozszerzyć regulamin Konkursu i wprowadzić kolejną kategorię: „Regionalna Potrawa z Produktów Tradycyjnych”.

Jury Konkursu pragnęło serdecznie podziękować za okazaną pomoc wolontariuszom ze Stowarzyszenia Nasze Rio ze Złotoryi z Dolnego Śląska.

Podpisano Jury Konkursu na Najlepszy Produkt Spożywczy.

Uroczyste ogłoszenie wyników konkursu odbyło się 14 sierpnia o godz. 17:00 na scenie Targów.

**PROTOKÓŁ
Z OBRAD JURY KONKURSU
"NA NAJLEPSZY OSCYPEK ROKU 2012"**

Festiwal Oscypka i Serów Wszelakich, otworzyła Parada Bacowska, przechodząca przez ulice miasta. Stanowiła atrakcję regionalną- prowadzona była przez **Zespół regionalny „Biołodunajkanie”**. W ramach festiwalu odbył się także **Konkurs na Najlepszy Oscypek** oraz pokazy „pucenia” oscypka, strzyżenia i dojenia owiec, **zorganizowanego przez Starostę Powiatu Tatrzańskiego i Tatrzańską Agencję Rozwoju, Promocji i Kultury z czacie III Europejskich Targów Produktów Regionalnych na Dolnej Równi Krupowej odbywających się w dniach 9-16 sierpnia 2012 roku.**

Jury stwierdziło bardzo wysoką jakość oscypków uczestniczących w konkursie. Po obradach i podliczeniu punktacji przyznało Statuetkę - jako pierwszą nagrodę w "Konkursie Na Najlepszy Oscypek roku 2012" oscypkowi wykonanemu przez bace Józefa Molka.

Na tym protokół zakończono i podpisano.

Zakopane, 17 sierpnia 2012 roku

Wręczenie statuetki oraz dyplomów odbyło się 15 sierpnia o godz. 18:00 a towarzyszyła temu degustacja oscypków, biorących udział w Konkursie.

www.tatry.pl

www.produkty-regionalne.eu

Znajdź nas na:

www.facebook.com/promocja.tatry

www.facebook.com/ETPRzakopane

EUROPEJSKIE TARGI PRODUKTÓW REGIONALNYCH

THE EUROPEAN FAIR
OF REGIONAL PRODUCTS

9-16.08.2012 ZAKOPANE



PROGRAM

9 SIERPNI (CZWARTEK) POKAZY KOWALSTWA ARTYSTYCZNEGO

- 13:00 – 18:00 Namiot informacyjny Komisji Europejskiej i Agencji Rynku Rolnego promujący 50-lecie Wspólnej Polityki Rolnej (atrakcje, pokazy, konkursy z nagrodami)
- 13:00 – 21:00 Europejskie Targi Produktów Regionalnych
- 13:00 – 14:00 Seminarium: „Śladami podhalańskiego kowalstwa artystycznego”
- 14:00 – 17:00 „Różne smaki kuchni regionalnej” – pokazy kulinarne i degustacja potraw kuchni rumuńskiej – Tradycyjne Smaki Transylwanii, Rumunia
- 14:00 – 14:30 Występ zespołu regionalnego „Zawilemki”
- 14:00 – 15:30 Warsztaty kowalstwa artystycznego
- 15:30 – 16:00 Korowód Przymaków – ul. Krupówki, k/budynek poczty – Dolina Rówień Krupowa
- 16:00 – 16:30 Uroczyste otwarcie III Europejskich Targów Produktów Regionalnych – prezentacja uczestników
- 16:30 – 17:00 Występ zespołu regionalnego „Ślebdni”
- 17:00 – 18:00 Warsztaty ceramiki
- 18:00 – 18:30 Występ zespołu regionalnego „Gardasie”
- 20:00 – 21:00 Koncert zespołu ENEJ

13 SIERPNI (PONIEDZIAŁEK)

- 10:00 – 18:00 Namiot informacyjny Komisji Europejskiej i Agencji Rynku Rolnego promujący 50-lecie Wspólnej Polityki Rolnej (atrakcje, pokazy, konkursy z nagrodami)
- 11:00 – 21:00 Europejskie Targi Produktów Regionalnych
- 12:00 – 13:00 Seminarium: „Piva jako niszowy produkt regionalny, waznienie piwa, zmiany w produkcji spowodowane wojnami”
- 13:00 – 13:30 Występ zespołu regionalnego „Zornica”
- 13:30 – 18:00 „Różne smaki kuchni regionalnej” – pokazy kulinarne i degustacja potraw kuchni europejskiej, Hotel Młyn Jacka – Wadowice
- 14:30 – 15:00 Występ zespołu regionalnego „Zespół Pieśni i Tańca Kaszuby” z Kartuz
- 15:00 – 16:00 Warsztaty malarstwa na szkle
- 16:00 – 17:00 Warsztaty rzeźby w drewnie
- 18:00 – 18:30 Występ zespołu regionalnego „Bartusie”
- 19:00 – 20:00 KABARET TRUTEN

10 SIERPNI (PIĄTEK)

- 10:00 – 18:00 Namiot informacyjny Komisji Europejskiej i Agencji Rynku Rolnego promujący 50-lecie Wspólnej Polityki Rolnej (atrakcje, pokazy, konkursy z nagrodami)
- 11:00 – 21:00 Europejskie Targi Produktów Regionalnych
- 12:00 – 13:00 Seminarium: „Wędrowka po krajach śródziemnomorskich, importy żywności, dziedzictwo kulinarne”
- 13:00 – 13:30 Występ zespołu regionalnego „Urchowina”
- 13:30 – 18:00 „Różne smaki kuchni regionalnej” – pokazy kulinarne i degustacja potraw kuchni włoskiej, Tradycyjne smaki Włoch
- 14:30 – 15:00 Występ zespołu regionalnego „Białkanie”
- 15:00 – 17:00 Warsztaty kowalstwa artystycznego
- 16:30 – 17:00 Występ zespołu regionalnego „Mali Białkanie”
- 17:00 – 18:00 Warsztaty cukernicze, pokaz zdobienia tortu, cukierka Samanta
- 19:00 – 20:00 Koncert zespołu FUTURE FOLK

14 SIERPNI (WTOREK) NAJLEPSZY PRODUKT REGIONALNY

- 10:00 – 18:00 Namiot informacyjny Komisji Europejskiej i Agencji Rynku Rolnego promujący 50-lecie Wspólnej Polityki Rolnej (atrakcje, pokazy, konkursy z nagrodami)
- 11:00 – 21:00 Europejskie Targi Produktów Regionalnych
- 12:00 – 13:00 Seminarium: „Targi doskonała forma na pozyskanie nowych kontaktów oraz wzmocnienie własnej marki na rynku – strefa współpracy”
- 13:00 – 17:00 Konkurs na Najlepszego Produktu III Europejskich Targów Produktów Regionalnych
- 13:00 – 13:30 Występ zespołu regionalnego „Zespół Pieśni i Tańca Kaszuby” z Kartuz
- 13:30 – 18:00 „Różne smaki kuchni regionalnej” – pokazy kulinarne i degustacja potraw kuchni europejskiej, Hotel Młyn Jacka – Wadowice
- 15:30 – 16:00 Występ zespołu regionalnego „Białodunajanie”
- 16:00 – 17:00 Warsztaty gambrantwa
- 17:00 – 18:00 Ogłoszenie wyników i wręczenie nagród w konkursie „Najlepszy produkt III Europejskich Targów Produktów Regionalnych”
- 19:00 – 20:00 Koncert zespołu ZUMBA

11 SIERPNI (SOBOTA) KOMISJA EUROPEJSKA PRZEDSTAWICIELSTWO W POLSCE AGENCJA RYNKU ROLNEGO

- 10:00 – 18:00 Namiot informacyjny Komisji Europejskiej i Agencji Rynku Rolnego promujący 50-lecie Wspólnej Polityki Rolnej (atrakcje, pokazy, konkursy z nagrodami dla dzieci i dorosłych)
- 10:00 – 18:00 Prezentacja wystawców Małopolskiego Festiwalu Smaku
- 10:00 – 11:30 Konferencja z okazji 50-lecia Wspólnej Polityki Rolnej „Produkt regionalny – szansa dla drobnych gospodarstw rolnych”
- 11:30 – 12:00 Konferencja prasowa
- 12:00 – 13:00 „Ji Pokaz kulinarny” – Mistrzowie kuchni/sławy kulinarne Zbigniew Kurleto
- 13:00 – 14:00 Występ artystyczny – Orkiestra reprezentacyjna Straży Granicznej z Nowego Sącza, ul. Krupówki, k/budynek poczty – Dolina Rówień Krupowa
- 14:00 – 15:00 „Ji Pokaz kulinarny” – Mistrzowie kuchni/sławy kulinarne Zbigniew Kurleto
- 14:00 – 15:00 Konkurs potraw i produktów posiadających certyfikaty UE – prowadzący Stowarzyszenie Małopolskich Kucharzy i Cukierników
- 15:30 – 16:00 Rozstrzygnięcie Konkursu potraw i produktów posiadających certyfikaty UE (ogłoszenie wyników i wręczenie nagród)
- 16:00 – 17:00 „Ji Pokaz kulinarny” – Mistrzowie kuchni/sławy kulinarne Zbigniew Kurleto
- 19:00 – 20:00 Koncert zespołu KRYWAN

15 SIERPNI (ŚRODA)

- 10:00 – 18:00 Namiot informacyjny Komisji Europejskiej i Agencji Rynku Rolnego promujący 50-lecie Wspólnej Polityki Rolnej (atrakcje, pokazy, konkursy z nagrodami)
- 11:00 – 21:00 Europejskie Targi Produktów Regionalnych
- 12:00 – 13:00 Seminarium: „Obecna sytuacja artysty ludowego – większe możliwości na rozwój rekordziela?”
- 13:00 – 13:30 Występ zespołu regionalnego „Helios” z Sędziszowa
- 13:00 – 17:00 Prezentacja Kuchni z Jędrzejowa
- 13:00 – 18:00 „Różne smaki kuchni regionalnej” – pokazy kulinarne i degustacja potraw kuchni szwajcarskiej, Restauracja Mała Szwajcaria
- 13:30 – 14:30 Warsztaty koronkarstwa
- 14:30 – 15:00 Występ zespołu regionalnego „Bartusie”
- 15:00 – 15:30 Pokaz instrumentów pasterskich Krzysztof Trebunia Turka, zespół „Małe Trebanie Turka”
- 16:30 – 17:00 Występ zespołu regionalnego „Młode Klimki”
- 17:00 – 18:00 Pokaz mody strojów ludowych polskich „Hej z góry z góry” – Stanisława Łukaszczyk – Pracownia Strojów Regionalnych i Haftu
- 19:00 – 20:00 Koncert zespołu THE CATS

12 SIERPNI (NIEDZIELA) FESTIWAL OSCPYKA I SERÓW WSZELAKICH

- 10:00 – 18:00 Namiot informacyjny Komisji Europejskiej i Agencji Rynku Rolnego promujący 50-lecie Wspólnej Polityki Rolnej (atrakcje, pokazy, konkursy z nagrodami)
- 11:00 – 21:00 Europejskie Targi Produktów Regionalnych
- 12:00 – 13:00 Seminarium: „Od wypasu kulturowego do produktu regionalnego”
- 13:00 – 13:30 Występ zespołu regionalnego „Zespół Pieśni i Tańca Kaszuby” z Kartuz
- 13:00 – 14:00 „Oscypkowie Cuda” – pokazy kulinarne, degustacja potraw – Restauracja Obrochówka
- 14:00 – 14:30 Występ zespołu regionalnego „Mali Bystrzanie”
- 14:30 – 15:00 Występ zespołu regionalnego „Zespół Pieśni i Tańca Kaszuby” z Kartuz
- 15:00 – 16:00 Warsztaty artystyczne haft łowicki
- 16:00 – 16:30 „Parada Bacowiska” – ul. Krupówki, k/budynek poczty – Dolina Rówień Krupowa
- 16:30 – 17:00 Prezentacja Parady
- 17:30 – 17:45 „Rieliki” – pokaz owiec
- 17:45 – 20:00 „Festiwal Oscypka” – konkurs na najlepszego oscypka – pokaz wyrobu oscypka – pokaz strzyżenia owiec – pokaz dojenia owiec – Pokaz mody góralskiej „Kiebyk była w aksamicie” – Stanisława Łukaszczyk – Pracownia Strojów Regionalnych i Haftu
- 18:00 – 18:30 „Festiwal Oscypka” – rozdanie nagród
- 18:30 – 19:00 Koncert zespołu MEGITZA
- 19:30 – 21:00

16 SIERPNI (CZWARTEK)

- 10:00 – 18:00 Namiot informacyjny Komisji Europejskiej i Agencji Rynku Rolnego promujący 50-lecie Wspólnej Polityki Rolnej (atrakcje, pokazy, konkursy z nagrodami)
- 11:00 – 20:00 Europejskie Targi Produktów Regionalnych
- 12:00 – 13:00 Seminarium: „Wielcy twórcy po obu stronach Tatr dawniej i dziś. Marketingowe wykorzystanie wizerunku”
- 13:00 – 18:00 „Różne smaki kuchni regionalnej” – pokazy kulinarne i degustacja potraw kuchni Górali Babiogórskich, Kolo Gospodyni Wiejskich „Zawojanki”
- 13:30 – 14:00 Występ zespołu regionalnego Kolo Gospodyni Wiejskich „Zawojanki”
- 14:00 – 15:00 Warsztaty bibulkarskie
- 14:30 – 15:00 Losowanie nagród konkursu Geovita hotele i ośrodki marzeń
- 15:00 – 15:30 Rzeźba „Tradycja i Kultura Podhala” – pokaz firmów
- 15:30 – 16:00 Występ zespołu regionalnego „Mali Harasie”
- 16:00 – 17:00 Koncert zespołu JASTRUM
- 17:00 Zakonczenie

ORGANIZATOR:



WSPÓLORGANIZATOR:



PARTNERZY:



PATRONI HONOROWI:



PATRONI MEDIALNI:



SPONSORZY:

