

Promocja produktów tradycyjnych i regionalnych formą rozwoju małych rodzinnych przedsiębiorstw rolniczo-spożywczych.

Na przestrzeni ostatnich lat w województwie podkarpackim zwiększyła się liczba małych przedsiębiorstw rolno – spożywczych. Produkują zarówno tradycyjne sery, chleby, wędliny, ciasta, wina oraz naturalne soki i dżemy z owoców i warzyw oraz suszone owoce i zioła. Powstawały i rozwijają się takie rodzinne firmy między innymi jak: Leda- Ser z Wolki Krowickiej, Zakład Mięсны Wyroby Tradycyjne z Nowego Kamienia Mariusz Ciak, Wyrób Wędlin Nowe Sióło Bogusław Szymański, PPHU BIO EKO Marian Wojtowicz z Tułkowice, firma Olimp- Olejarnia Anna Wiśniewska Krasne, Nalewki Podkarpackie Hubert Ropa Jasło, Masarnia Osip s.c. Zygmunt i Kamil Osip Wierzawice, Janina i Bogusław Olszańscy z Krasieczyna Wierzawice.

Promocja żywności tradycyjnej regionalnej i lokalnej jest narzędziem umożliwiającym realizację spójnej i ukierunkowanej polityki promocyjnej województwa podkarpackiego. Określa między innymi zasady promocji marki podkarpackich produktów żywnościowych, a także umożliwia zwiększenie konkurencyjności podkarpackiej żywności wysokiej jakości i kształtowanie pozytywnego wizerunku w kraju. Jest to czynnik pomagający w rozwoju rodzinnych przedsiębiorstw rolno-spożywczych. Produkty tradycyjne i regionalne stają się dla lokalnych przedsiębiorców swoistą inwestycją w przyszłość, a korzyści społeczno-gospodarcze wynikające z turystyki wiejskiej stają się czynnikiem rozwoju przedsiębiorczości mieszkańców wsi. Coraz częściej uprawianie turystyki kulinarnej staje się szczególną okazją do zwiedzania, ale także do poznawania lokalnych mieszkańców, ich tradycji oraz stylu życia. Ponadto umożliwia ono poszukiwanie nie tylko smaku potraw, ale także zdobywanie lub poszerzanie wiedzy o pochodzeniu i recepturze dań. Czynnikiem, który decyduje o kulinarnej atrakcyjności obszaru lub miejscowości, jest przede wszystkim wierność tradycji, a także różnorodność danej kuchni. To uwarunkowania kulturowe, doświadczenia historyczne, jak również klimat oraz położenie geograficzne kształtują obraz regionalnej kuchni. Umożliwiło to powstanie takich rodzinnych biznesów jak: Bieszczadzka Koza w Smolniku Aleksandra i Miłosz Dybowski, Gospodarstwo Agroturystyczne, które prowadzi Bożena Wisła w Bukowcu wyrabiając

równocześnie sery na potrzeby własne i okolicznych pensjonatów Karczma „Paweł Nie Całkiem Święty” w Smereku, Karczma pod Semaforem w Bachórze, które w swoim jadłospisie serwują produkty tradycyjne i regionalne.

Producenci żywności z województwa podkarpackiego zajmują pierwsze miejsce pod względem liczby produktów tradycyjnych wpisanych na tzw. Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, aktualnie zarejestrowanych jest aż 251.

Biorąc pod uwagę ogólną liczbę wpisanych produktów z terenu całej Polski, prawie co ósmy produkt tradycyjny pochodzi z województwa podkarpackiego. Charakteryzują się one wyjątkowymi cechami i właściwościami wynikającymi z tradycyjnych metod produkcji.

Do podstawowych zalet umieszczenia wyrobów na Liście Produktów Tradycyjnych zaliczyć można wynikającą z tego możliwość wykorzystania jej jako źródła informacji o bogactwie danego regionu w zakresie żywności tradycyjnej, a przez to pobudzanie tak popytu, jak i podaży, co w konsekwencji wpływa stymulująco na rozwój produkcji, pomnażanie dochodów i poprawę jakości wyrobów.

Istotne znaczenie dla podtrzymania tradycji kulinarnej i kultywowania kultury w regionie mają wielobarwne festyny, festiwale, wystawy, konkursy oraz pokazy produktów lokalnych, tradycyjnych i regionalnych. Motywem przewodnim tych wydarzeń jest zazwyczaj jeden produkt żywnościowy lub gotowa potrawa, np. chleb, kasza, ziemniak, pierogi, fasola, miód, karp, wino itp.

Do najbardziej prestiżowych imprez kulinarnych w województwie podkarpackim należą:

Targi Żywności Tradycyjnej „Festiwal Podkarpackich Smaków” – odbywający się co roku w Górnem. Celem Targów jest promocja podkarpackich wyrobów i „smaków” oraz tworzenie rynków zbytu dla żywności wysokiej jakości. W imprezie uczestniczy ponad 100 stowarzyszeń regionalnych, kół gospodyń wiejskich, gospodarstw agroturystycznych oraz mniejszych i większych firm specjalizujących się w wytwarzaniu tradycyjnych i ekologicznych produktów żywnościowych.

Targi Turystyki Leśnictwa i Produktu Lokalnego „AGROBIESZCZADY” w Lesku, połączone z konkursem „Podkarpackie Smaki Myśliwskie”. Podczas Targów odbywają

się m.in.: kiermasze rękodzieła ludowego i rzemiosła, prezentacje oraz promowanie wyrobów lokalnych firm, w tym także żywności ekologicznej pochodzącej z certyfikowanych gospodarstw ekologicznych Podkarpacia.

Ponadto promocja produktów tradycyjnych, regionalnych i lokalnych odbywa się także podczas: „Święta Golonki Podkarpackiej” w Pilźnie Konkursu pod nazwą „ Nasze Kulinarne Dziedzictwo Smaki Regionów”, Pożegnania Wakacji z Koniem Huculskim w Rudawce Rymanowskiej, Międzynarodowych Tragów Połagra FOOD, a także wielu innych lokalnych przedsięwzięć.

Większość małych rodzinnych przedsiębiorstw rolno – spożywczych jest uczestnikami tych wydarzeń. Stanowi to dla nich wspaniałą reklamę i możliwość dotarcia do nowych odbiorców swoich produktów.

W ostatnim czasie bardzo popularne stają się szlaki kulinarne, stanowiące niezwykle interesujący, istotny i stosunkowo nowy produkt turystyki kulturowej na obszarach wiejskich i miejskich, który zwiększa atrakcyjność oferty gospodarstw agroturystycznych i obiektów gastronomicznych oraz pobudza rozwój turystyki.

Takim wydarzeniem, które ma na celu promowanie lokalnych i regionalnych tradycji kulinarnych oraz poznanie tradycyjnych potraw i wyrobów żywnościowych jest wydarzenie „Na kulinarnym szlaku Polski Wschodniej”.

Korzyści z utworzenia szlaku kulinarnego odnoszą przede wszystkim turyści, ale również lokalni przedsiębiorcy. Ponadto jest to jeden z najlepszych i najskuteczniejszych sposobów na promocję turystyczną regionów.