

Projekt współpracy pn. „Smak na produkt - promocja i rozwój obszaru w zakresie turystyki w oparciu o dziedzictwo kulinarne”

Szanowni mieszkańcy obszaru Lokalnej Grupy Działania Nasze Bieszczady informujemy, iż w dniu 13.08.2018 roku przedstawiciele Zarządu Stowarzyszenie podpisali umowę z Zarządem Województwa Podkarpackiego na realizację Projektu współpracy pn. „Smak na produkt - promocja i rozwój obszaru w zakresie turystyki w oparciu o dziedzictwo kulinarne” który ma na celu Poprawę jakości życia mieszkańców oraz promocję i rozwój obszarów objętych projektem współpracy w zakresie dziedzictwa i kulinariów oraz walorów turystycznych poprzez organizację warsztatów kulinarnych, pokazu plenerowego, wydanie publikacji, utworzenie podstrony internetowej, przeprowadzenie szkoleń z zakresu certyfikacji produktów tradycyjnych oraz udział w wyjeździe studyjnym i konferencji międzynarodowej.

W realizacji projektu biorą udział trzy Lokalne Grupy Działania z Województwa Podkarpackiego tj. LGD „Ziemia Przemyska”, LGD „Zielone Bieszczady” i LGD Nasze Bieszczady które sąsiadują terytorialnie ze sobą, mają zbliżoną kulturę i tradycję, podobne kulinaria oraz podobne potrzeby i dążenia oraz Partner zagraniczny Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Körös Völgye z Węgier. Obszary objęte działaniem partnerskich LGD cechują wybitne walory turystyczne, dlatego też wszystkie grupy zaangażowane w realizację projektu dostrzegają możliwość wykorzystania potencjału, jakim jest dziedzictwo kulinarne w rozwój obszaru i podniesienie jego atrakcyjności turystycznej. Na terenie każdej LGD istnieje szansa powiązania produktów tradycyjnych zwłaszcza kulinariów z ruchem turystycznym oraz zapotrzebowaniem lokalnej społeczności. W wielu przypadkach zdarza się, że mieszkańcy i turyści nie wiedzą o dostępności produktów posiadających wieloletnią tradycję, a w obecnych czasach turystyka kulinarna coraz bardziej zyskuje na popularności. Bardzo ważnym działaniem jest więc identyfikacja lokalnych produktów oraz ich ochrona i promocja, co przyczynia się do zachowania dziedzictwa kulturowego, rozwoju poszczególnych regionów oraz umocnienia tożsamości społeczności lokalnych.

Zaplanowane w ramach projektu działania o charakterze promocyjno - edukacyjnym realizowane będą z wykorzystaniem innowacyjnych pomysłów i rozwiązań znanych gdzie indziej, jednak mających nowatorski charakter na obszarach partnerskich LGD bądź gmin lub miejscowości, w których będzie realizowany projekt współpracy (podstrona internetowa informująca o dziedzictwie kulinarnym, międzynarodowe warsztaty kulinarne, ponadregionalna impreza plenerowa, publikacja promująca dziedzictwo kulinarne i walory turystyczne, międzynarodowa konferencja, szkolenie na temat certyfikacji i promocji produktów lokalnych -szczegóły znajdują się w poniższych opisach zadań). W/w działania związane są z produktami lokalnymi – kulinariami wywodzącymi się z obszarów partnerskich LGD i są skierowane do mieszkańców i przedsiębiorców, którzy zajmują się branżą turystyczną, co przyczyni się do zdobycia wiedzy i wzrostu świadomości o wielkim potencjale ekonomicznym, który należy wykorzystać w celu zwiększenia ruchu turystycznego poprzez podkreślenie wyjątkowości obszaru. Ponadto, realizacja projektu pomoże wypromować regionalne tradycyjne potrawy i wypełnić niszę w postaci zbyt małej liczby potraw regionalnych wpisanych na listę potraw tradycyjnych, wywodzących się z obszarów partnerskich LGD. Uczestnicy projektu poznają składniki i sposób sporządzania potraw wywodzących się z obszarów partnerskich LGD z Podkarpacia i Węgierskich z okolic Szarvas oraz proces certyfikacji tych potraw w Polsce i na Węgrzech. Dzięki zdobytej wiedzy opartej na teoretycznym i praktycznym doświadczeniu o bardzo szerokim zakresie międzynarodowym, będą mogli podejmować działania ukierunkowane na

wypełnienie tej niszy poprzez wykorzystanie receptur i sporządzanie potraw zakorzenionych w tradycji oraz zgłaszanie przepisów do rejestru potraw tradycyjnych. Ponadto w szerszej perspektywie działania te mogą wpłynąć na utworzenie nowych miejsc pracy, gdyż produkty wytwarzane na małą skalę mogą zyskać na popularności, a co za tym idzie – zaistnieje konieczność zatrudnienia dodatkowych osób do pracy lub rejestracji działalności gospodarczej i utworzenia miejsca pracy. W wyniku realizacji projektu i wspólnej promocji możliwe jest nawiązanie współpracy, która umożliwi rozpoczęcie lub zwiększenie oficjalnej sprzedaży.

Dyrektor Biura
Jolanta Bartnicka – Węgrzyn

