

Portal Województwa Lubuskiego



Rozsmakuj się w Lubuskiem! Stawiamy na turystykę kulinarną



Kategoria - Turystyka

Data publikacji -5 lutego 2025 godz. 13:03

O tym, że Lubuskie smakuje wyjątkowo, nie trzeba nikogo przekonywać. W urzędzie, z wicemarszałkiem Grzegorzem Potęgą i członkiem Zarządu Zbigniewem Kołodziejem spotkało się blisko 30 pasjonatów, producentów produktów regionalnych, reprezentujących różne branże.

5 lutego 2025 r. podczas spotkania w Sali Prasowej rozmawiano o nowej inicjatywie w naszym regionie – rozwoju szlaków kulinarnych.

Wicemarszałek Grzegorz Potęga przekazał, że w grudniu 2024 r. wziął udział w konferencji dotyczącej przyszłości polskiej turystyki. **Wiceminister sportu i turystyki Piotr Borys** zapowiedział wówczas, że prawdopodobnie pierwsze spotkanie związane z aktualizacją Strategii Turystycznej, odbędzie się u nas, w województwie lubuskim w połowie marca 2025 r.

– Będzie nam zależało, abyście państwo wzięli w tym udział, by ta strategia, którą wypracujemy na najbliższe lata, wynikała z waszych praktyk. Widzimy bardzo duży potencjał w rozwoju turystyki na Ziemi Lubuskiej i chcielibyśmy was wspierać w różnego rodzaju inicjatywach. Mamy świetne jedzenie, wino, walory przyrodnicze i warto to wykorzystać – podkreślił wicemarszałek Grzegorz Potęga.

Zasmakuj lubuskiej gościnności

Podczas spotkania uczestnicy mieli okazję przedstawić swój potencjał i możliwości. Jeden z takich szlaków tworzą: Sad Solniki – Winnica Kinga w Starej Wsi - Gościniec u Deców. – Jestem pełen podziwu i szacunku dla tego, co panie robicie. To fajny ciekawy produkt, który próbujecie realizować – mówił wicemarszałek Grzegorz Potęga.

Kinga Kowalewska-Koziarska z Winnicy Kinga podkreślała, że celem jest połączenie siatek. – Chcemy połączyć nitki. Wystarczy to spiąć, widzimy duży potencjał rozwoju. Turysta jest leniwy, lubi mieć podane na tacy i czuć się zaopiekowanym – mówiła.

Magdalena Dec z Gościńca u Deców dodała: – Do nas przyjeżdża turysta świadomy, chce konkretnej usługi i wysokiej jakości.

W ofercie turystyki kulinarnej wyróżnia się różnego rodzaju atrakcje turystyczne: potrawy i produkty regionalne, wydarzenia kulinarne - targi, festyny, degustacje, pokazy kulinarne, winobranie, miejsca z regionalnymi, lokalnymi produktami - sklepiki, winnice, pasieki. Osoby produkujące regionalne produkty żywnościowe to najczęściej pasjonaci, kultywujący tradycyjne technologie produkcji miejscowych napojów, wyrobów, potraw.

Irena Lisowska-Szron z Pałacu Solniki mówiła o lubuskich walorach – pałace, zamki, jeziora, lasy. Każda z nas ma miejsce, w którym może przyjąć gości. Pałac Solniki ma soki, produkty regionalne, przetwory – dodała.

– Zależy nam na tym, aby produkty tradycyjne i regionalne, znajdowały coraz więcej odbiorców, a konsumenci byli z nich zadowoleni i jak najczęściej korzystali z dobrodziejstw, które są produkowane na Ziemi Lubuskiej – mówił członek **Zarządu Województwa Lubuskiego Zbigniew Kołodziej**.

Turystyka kulinarna to przedsięwzięcie o charakterze turystycznym, w którym istotną częścią programu lub decydującym motywem podjęcia podróży jest

skorzystanie z oferty kulinarnej regionu. Wymogiem jest zachowanie wysokiej jakości potraw oraz sporządzanie ich z wykorzystaniem tradycji kulinarnych i surowców regionalnych.

Szlak powinien zawierać m.in. następujące elementy:

- usługi gastronomiczne, mapy z zaznaczeniem szlaku, placówki, takie jak np. muzea związane z wytwarzaniem żywności,
- wydarzenia: festiwale, pokazy, prezentacje związane z produkcją żywności;
- pakiety turystyczne;

Wszystkie te elementy powinny być zlokalizowane na określonym obszarze.

Podczas spotkania zwrócono uwagę, że trafionym pomysłem jest **Lubuski Nawigator** – publikacja stworzona przez **Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego**. Publikacja ułatwia znalezienie producentów w swojej najbliższej okolicy. Znajdują się w niej zarówno miejsca sprzedaży produktów regionalnych, ale również producenci branż spożywczych z województwa lubuskiego, m.in. producentów branży: pszczelarskiej, piekarniczej, mięsnej, produktów rybołówstwa, produktów ekologicznych, produktów mlecznych, napojów, dziczyzny, dań gotowych, olejów, warzyw i owoców, lodów, właścicieli agroturystyki, a także rękodzielnicy.

W spotkaniu wzięli również udział: **Zastępca Dyrektora Departamentu Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich UMWL Monika Nowicka-Woźniak, Dyrektor Departamentu Promocji, Turystyki i Sportu UMWL Janusz Rewers, dyrektor Lubuskiego Centrum Produktu Regionalnego Marta Forszpaniak.**