

POLSKA IZBA PRODUKTU REGIONALNEGO I LOKALNEGO
Oddział Mazowiecki



ul. Widok 20, lok. 1, 00-023 Warszawa www.produktyregionalne.pl

Zarząd: Siedlce ul. Piłsudskiego 12, 08-110 Siedlce
e-mail: mazowieckie@produktyregionalne.pl

tel.: 731 117 907 [fb/produktyregionalne](https://www.facebook.com/produktyregionalne)

Rachunek bankowy 15 1050 1953 1000 0090 3117 9469



Siedlce, 14.03.2017r.

Szanowni Państwo !

Z wielką przyjemnością informuję o powołaniu **Oddziału Mazowieckiego Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego** (www.produktyregionalne.pl zakładka aktualności) na Zebraniu Założycielskim w dniu 20 października 2016r. w Pałacu Ogińskich – siedzibie rektoratu Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego w Siedlcach. Wśród licznie zgromadzonych producentów i sympatyków produktów tradycyjnych i regionalnych uczestniczyli również zaproszeni goście w osobach: Pani Izabela Byszewska-Prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego z Panią Grażyna Kurpińską , Pan dr hab. inż. Zbigniew Karczmarzyk Prorektor ds. Rozwoju prof. nzw. Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego w Siedlcach, Pan Daniel Łaga – Vice Dyrektor Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego z Panem Krzysztofem Zaniewskim, Pani Maria Sudnik – Kierownik Wydziału Gospodarstwa Wiejskiego i Agroturystyki z Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Warszawie Oddział Siedlce, Pan Hubert Pasiak – Prezes Lokalnej Grupy Działania Ziemi Siedleckiej.

Z dniem 8 lutego 2017 roku zostaliśmy wpisane do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000662159

Dzięki zaangażowaniu licznie uczestniczących w zebraniu założycieli Mazowiecka Inicjatywa dotycząca wspólnego regionalnego konsolidowania się wokół produktów tradycyjnych, lokalnych i regionalnych **jako produktów wysokiej jakości** stała się rzeczywistością. Świadomość założycieli i wszystkich obecnych wywodząca się z obserwacji rynku i potrzeby wychodzenia z aktywnością ponad własne firmy zrodziła taką ideę i jednocześnie konieczność. Od teraz zajmując się dalej rozwojem swoich firm i produktów jesteśmy myślami i działaniami włączeni do szerokiej współpracy dotyczącej naszych wszystkich produktów tradycyjnych i regionalnych Mazowsza. Chcemy jeszcze mocniej integrować i wspierać tożsamość regionalną, turystyczną i rynkową Mazowsza poprzez zachowanie, promowanie, edukację i rozwój produktów tradycyjnych i lokalnych będących częścią dziedzictwa kulturowego, turystyki regionu. Produkty tradycyjne i regionalne o najmniejszym stopniu przetworzenia są podstawowym elementem zdrowego stylu życia wyrażonego w zdrowej diecie i promocji zdrowia publicznego. Finalizujemy wypracowywanie strategii naszego działania, którą pragniemy realizować w formule szerokiego otwarcia na współpracę z otoczeniem administracyjnym, edukacyjno-naukowym i społeczno-gospodarczym w tym handlowym oraz konsumenckim.

Widzimy duży potencjał w produktach tradycyjnych, regionalnych i lokalnych wobec postępującego zagrożenia masowej niekontrolowanej produkcji żywności mocno schematyzowanej i modyfikowanej wymuszanej przez globalny rynek .

Jestem przekonany, że nasze wspólne działanie w sposób zdecydowany podniesie na wyższą rangę produkty tradycyjne i regionalne Mazowsza oraz rozbuduje świadomość społeczną na temat ich dużej wartości i wkładu w rozwój przedsiębiorczości i atrakcyjności kulturalno - turystycznej regionu, rozwinie i poszerzy dostępność tych produktów dla konsumentów.

Pragnieniem naszym jest współpracować z Państwem w szeroko pojętym obszarze produktów tradycyjnych, regionalnych i lokalnych. Chcemy uczestniczyć wspólnie w Państwa przedsięwzięciach i zapraszamy do wspólnych działań i inicjatyw. Gorąco zapraszamy do współuczestnictwa w powołanym Oddziale Mazowieckim PIPRiL jako partner i członek wspierający.

**POLSKA IZBA PRODUKTU
REGIONALNEGO I LOKALNEGO
ODDZIAŁ MAZOWIECKI
z siedzibą w Warszawie**

Zarząd: 08-110 Siedlce, ul. Piłsudskiego 12/6
tel. 731 117 907

NIP: 525-26-97-842, REGON: 366524627
ING 15 1050 1953 1000 0090 3117 9469

Z wyrazami szacunku

**POLSKA IZBA PRODUKTU
REGIONALNEGO I LOKALNEGO
ODDZIAŁ MAZOWIECKI**

**Prezes Zarządu
Wojciech Radzikowski**





KULINARIA

– WIZYTÓWKĄ REGIONÓW TURYSTYCZNYCH



Warszawa 06.03.2017

Szkoła Główna Turystyki i Rekreacji
Wchodząca w skład Grupy Uczelni Vistula
ul. Stokłosa 3, 02-787 Warszawa

Szanowni Państwo,

serdecznie zapraszamy do udziału w konferencji **KULINARIA WIZYTÓWKĄ REGIONÓW TURYSTYCZNYCH** połączonej z prezentacją i degustacją potraw z całego świata.

Konferencja odbędzie się **4 kwietnia 2017 roku** w kampusie Grupy Uczelni Vistula, w której skład wchodzi Szkoła Główna Turystyki i Rekreacji (ul. Stokłosa 3, Warszawa).

Jako **najbardziej umiędzynarodowiona grupa uczelni w Polsce**, chcemy przybliżyć uczestnikom konferencji dziedzictwo kulinarne regionów całego świata, zaprezentować prace naukowe na ten temat i umożliwić wymianę poglądów odnośnie kierunków, i perspektyw wykorzystania kulinariów w rozwoju turystycznym regionów.

Panele tematyczne będą dotyczyły tradycji kulinarnych w Polsce i na świecie, produktów regionalnych, turystyki kulinarnej i jej organizacji oraz możliwości wykorzystania potencjału kulinarnego do tworzenia oferty turystycznej.

Wśród uczestników będą m.in. przedstawiciele organizacji turystycznych, właściciele gospodarstw agroturystycznych, restauracji, hoteli i biur podróży, nauczyciele akademicki i studenci uczelni wyższych, a także uczniowie i nauczyciele szkół gastronomicznych

Będziemy zaszczytzeni Państwa udziałem w konferencji.

Chęć udziału proszę zgłaszać poprzez wypełnienie formularza znajdującego się pod linkiem <https://goo.gl/forms/uMa8ubthxT8x6X0p1>

Więcej informacji na temat konferencji www.sgtir.edu.pl

Z poważaniem,

dr Piotr Dominik
przewodniczący Komitetu Organizacyjnego Konferencji



PROGRAM KONFERENCJI

- 9:00 – 9:30 **Rejestracja i powitalna kawa**
9:30 – 9:45 **Powitanie przez organizatorów i przedstawicieli władz Uczelni**

BLOKI.

PODSTAWY NAUKOWE ROLI KULINARIÓW W ROZWOJU REGIONÓW TURYSTYCZNYCH

- 9:45 – 10:00 **Wykład wprowadzający** - dr hab. Karolina Buczkowska-Gołąbek, AWF Poznań, Wiceprezes Polskie Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej, Turystyka Kulturowa
- 10:00 - 10:15 **Rola kulinariów w rozwoju regionalnym** - Maria Koc, Wicemarszałek Senatu RP
- 10:15 – 10:30 **Turystyka Kulinarna w ujęciu geograficznym** - prof. dr hab. Andrzej Kowalczyk
Uniwersytet Warszawski
- 10:30 – 10:45 **Polskie szlaki kulinarne a rozwój turystyki kulinarnej** - Jacek Janowski Polska
Organizacja Turystyczna
- 10:45 – 11:00 **Rola turystycznych szlaków kulinarnych w zrównoważonym rozwoju** - mgr
Jolanta Kamieniecka, ekspert zrównoważonego rozwoju
- 11:00 – 11:15 **Możliwości wykorzystania żywności ekologicznej w kreowaniu oferty turystyki
kulinarniej** - prof. dr hab. Irena Ozimek, dr Julita Szlachciuk, dr Sylwia Żakowska-
Biemas SGGW
- 11:15 – 11:30 **Karczma u bacy, krupnik babuni: autentyzm produktów lokalnych w rozwoju
turystyki opartej o dziedzictwo** - mgr Aleksandra Chabiera, przedstawiciel
Narodowego Instytutu Dziedzictwa
- 11:30 – 11:45 **Oferta gastronomiczna w turystyce** - mgr Marlena Pielak Marlena, mgr Ewa
Ołubiec-Opatowska, dr hab. prof. Ewa, Czarniecka-Skubina, SGGW
- 11.45- 12.00 **Dyplomacja kulinarna w służbie turystyki kulinarnej** - dr Magdalena
Tomaszewska Bolałek, kierownik Food Studies, Uniwersytet SWPS
- 12.00-12.15 **Sieć Dziedzictwa Kulinarnego** - Krzysztof Zaniewski, Urząd Marszałkowski
Województwa Mazowieckiego
- 12.15-12.30 **Dyskusja**
- 12.30 - 13:00 **Przerwa degustacyjna**



BLOK II.

PREZENTACJA DOBRYCH PRAKTYK

- 13:00 - 13:15 **Rozwój enoturystyki w Polsce** - dr Anna Mazurkiewicz-Pizło, AWF Warszawa
- 13:15 - 13:30 **Gastronomia warszawska, jako produkt turystyczny** – mgr Ewa Rasińska, mgr Artur Głuchowski, dr hab. prof. Ewa Czarniecka-Skubina, SGGW
- 13:30 – 13:45 **Kształtowanie oferty turystyki kulinarnej regionu na przykładzie wybranych wizytówek województwa podlaskiego** - dr Piotr Kociszewski, Uniwersytet Warszawski
- 13:45 -14.00 **Jak stworzyć smakowitą destynację bez środków zewnętrznych? Studium przypadku: Wimlandia** - dr inż. Katarzyna Janiszewska, ambasador World Food Travel Association na Polskę
- 14:00 - 14:15 **Nad Bałtyk na rybę - asortyment dań rybnych w placówkach żywieniowych Trójmiasta i Półwyspu Helskiego** - dr inż. Renata Korzeniowska-Ginter Akademia Morska w Gdyni
- 14:15-14:30 **Śląski specjał – wodzionka, czyli o tradycyjnej zupie z chleba** - dr hab. Dorota Świtała-Trybek, dr hab. Lidia Przymuszała, Uniwersytet Opolski
- 14:30-14:45 **Jak smakują Karaiby** – mgr Elżbieta Tomczyk-Miczka, Małopolska Organizacja Turystyczna
- 14:45-15.00 **Turystyka kulinarna na Mauritiusie** - dr inż. Katarzyna Janiszewska, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
- 15:00 **Dyskusja i podsumowanie**