

Na przykładzie Zagórzańskich Dziedzin poznali inicjatywy przedsiębiorcze na obszarach górskich i podgórskich

27/09/2021, dodał: **Magda Polańska**



O tym, jak w oparciu o potencjał obszaru i produkty markowe można rozwijać górskie i podgórskie tereny wiejskie przekonali się goście Zagórzańskich Dziedzin.

Marka lokalna, której budowę rozpoczęto w 2018r., stała się przykładem dobrej praktyki w tym zakresie. 23 września b.r. ofertę stworzoną w oparciu o potencjał Regionu Zagórzańskiego poznało 20 osób z trzech województw: małopolskiego, podkarpackiego oraz śląskiego.

Spotkanie z gośćmi z Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie, przedstawicielami Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Karniowicach, uczelni wyższych oraz organizacji pozarządowych rozpoczęto w Urzędzie Gminy Mszana Dolna. Zaciekawionych ofertą zagórzańskiej marki lokalnej przywitał gospodarz i koordynator Zagórzańskich Dziedzin – Bolesław Żaba, Wójt Gminy Mszana Dolna. Wprowadzeniem do całodziennego odkrywania regionu była wzajemna prezentacja. Uczestników wizyty studyjnej poprowadzono ścieżką tworzenia marki, która jest narzędziem promocji regionu, poprzez prezentację wysokiej jakości produktów, usług i inicjatyw. Podczas odpoczynku po trudach podróży wyjątkowo smakowała powitalna kawka, do której goście zjadali zawijaniec z powidłem śliwkowym. To właśnie ten wypiek jednej z kreaterek Zagórzańskich Dziedzin, Janiny Kochniarczyk z Łętowego, nagrodzono I miejscem w ramach ogólnopolskiego

konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” na najlepszy produkt żywnościowy oraz na najlepsze danie, potrawę regionalną i lokalną (jego finał dla Małopolski odbył się podczas Agropromocji 2019).

Przykład trójsektorowej współpracy w ramach marki lokalnej Zagórzańskie Dziedziny przedstawiono w galerii Studio RZ (Partner Zagórzańskich Dziedzin), gdzie powstał jeden z Punktów sprzedaży produktu lokalnego oraz Zagórzańska księgarenka. To właśnie w takich miejscach można znaleźć lokalne produkty rękodzielnicze, czyli wyroby wytworzone w sposób nieprzemysłowy, posiadające walory artystyczne, zawierające motywy typowe dla kultury zagórzańskiej, uwzględniające kolorystykę Zagórzańskich Dziedzin oraz zaopatrzyć się w oryginalne pamiątki z pobytu u Zagórzeń. Uczestnicy wizyty studyjnej mieli niebywałą okazję poznać właściciela galerii, twórcę precyzyjnej ceramiki użytkowej i drewnianych elementów dekoracyjnych oraz fotografa – Roberta Zapalę. Przekonali się również, jak działania w ramach marki lokalnej można przekuć na realizację celów statutowych NGO. Karolina Zapala, prezes Stowarzyszenia Kierunek Przyszłość, przedstawiła rozpoczęte już w regionie działania zmierzające do utworzenia Zagórzańskiego Centrum Wolontariatu, którego celem jest przede wszystkim międzypokoleniowa integracja Zagórzeń.

Ze stolicy Zagórzeń – Mszany Dolnej – goszczący w regionie udali się do Poręby Wielkiej. Tam niespodziewanie odwiedzili Gorczański Park Narodowy. Podziwiając soczystą zieleń parku dworskiego przyjęli zaproszenie do skorzystania z oferty edukacyjnej Partnera Zagórzańskich Dziedzin. Był to jednak tylko krótki postój w drodze do pobliskiego Gospodarstwa agroturystycznego i Zagrody Edukacyjnej „U Misia” (Partnera Zagórzańskich Dziedzin), gdzie goście Zagórzeń skorzystali z jednej z 49 propozycji warsztatowych zagórzańskiej marki lokalnej. Dowiedzieli się tam „Skąd się biorą tradycyjne zagórzańskie sery?”. W tajniki tradycji wykonywania serów na szalasię wprowadziła wszystkich Krystyna Popko – Tomasiewicz (Partner Zagórzańskich Dziedzin, emerytowany pracownik GPN, edukator z wieloletnim doświadczeniem, przewodnik turystyczny). W drugiej części zajęć warsztatowych ich uczestnicy samodzielnie wykonali sery, które wraz z uzyskanym w ten sposób dyplomem „serowara” zabrali jako pamiątkę do swoich domów. Fachowego wsparcia udzieliła wszystkim gospodyni miejsca, Danuta Hudomięt.

Warsztaty kulturowe, które zaproponowaliśmy naszym gościom to przykład oferty edukacyjnej bazującej na lokalnych tradycjach pasterskich i rolniczych, popularyzujących zdrowe jedzenie, edukujących do życia w zgodzie z naturą – podkreślają gospodarze.

Po tak intensywnym przedpołudniu wszyscy z radością spoglądali na program spotkania – kolejnym jego punktem był bowiem obiad składający się z czterech zagórzańskich potraw. Zanim jednak zasiedli przy suto zastawionym stole skorzystali z krótkiego spaceru, aby w pełnej krasie podziwiać wznoszący się nad Kasinką Małą majestatyczny Szczebel. Wrażeniom estetycznym nie było jednak końca, wszak poczęstunek podano na pięknie udekorowanym stole. Śwarne Babki z KGW Łętowe (Partner Zagórzańskich Dziedzin) po raz kolejny stanęły na wysokości zadania - zarówno w zakresie przystrojenia stołu jak i przygotowania czterech tradycyjnych potraw zagórzańskich, które Rada ds. Produktów Tradycyjnych i Dziedzictwa Kulinarного na posiedzeniu w dniu 9 sierpnia b.r. pozytywnie zaopiniowała do złożenia wniosku o ich wpis na Listę Produktów Tradycyjnych i Dziedzictwa Kulinarного w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zajadali się kluskami rozgarnywanymi, zwanymi sapką; pierogami z suszonymi śliwkami; kołaczem razowym na słoniu i zupą z karpia na mleku. Dowiedzieli się, że łętowskie gaździny współpracują z marką lokalną prowadząc również warsztaty kulinarne z przygotowania tych dań.

W ramach popołudniowej części programu uczestników wizyty studyjnej zaproszono do Pasieki Bartek w Kasince Małej, gdzie poznali drogę „Od kwiatowego koszyka do miodu słoika”. Z ogromnym zainteresowaniem wysłuchali prelekcji na temat życia pszczoł, ich pielęgnacji, właściwości zdrowotnych miodu i produktów pszczelich. Goście Zagórzańskich Dziedzin dociekali u Barbary i

Wojciecha Łojasów, właścicieli gospodarstwa pasiecznego, informacji o korzyściach z prowadzenia Rolniczego Handlu Detalicznego.

Praca pszczelarza to oddanie i wielka szlachetność, której w pasiece mogliśmy od gospodarzy doświadczyć- podkreślali sami uczestnicy warsztatów. Oczywiście zajrzeliśmy do środka ula aby odwiedzić pszczelą rodzinę. Nie zabrakło przy tym wielkiej wiedzy i mądrości życiowej przekazanej nam przez pszczelarza. Tak! Miodu też udało nam się skosztować; poznaliśmy również inne produkty pszczele: pyłek kwiatowy, propolis i wosk oraz ich znaczenie dla zdrowego funkcjonowania organizmu ludzkiego. Zobaczyliśmy też w praktyce jak można wykorzystać środki finansowe pozyskane w ramach programu grantowego z MOWES Subregion Sądecki.

Odkrywając Zagórzańskie Dziedziny uczestnicy wizyty studyjnej zawitali również do Kasiny Wielkiej. Tam, w miejscu gdzie historia łączy się z nowoczesnością, planowali kolejny pobyt w Zagórzańskich Dziedzinach. Już rankiem dowiedzieli się bowiem, że trzeba tutaj przyjechać przynajmniej trzy razy... Słuchając informacji o bohaterce wielu filmów - zabytkowej stacji PKP - przenieśli się do czasów „Listy Schindlera”, czy wydarzeń „Katynia”. Z podziwem spoglądali też na nowoczesny ośrodek narciarski Kasina Ski i Bike Park, którego bogata oferta przyciąga turystów o każdej porze roku.

Na koniec obfitującego we wrażenia dnia, podążając za dochodzącymi z oddali mocnymi góralski głosami, udali się do miejsca, skąd słyszeć było śpiew... Całodzienną aktywność podsumowano w Izbie Pracy Twórczej w Kasince Małej prowadzonej przez Fundację na Rzecz Rozwoju Kultury Zagórzańskiej (Partnera Zagórzańskich Dziedzin). Tam zagórzańskimi melodiami przywitała wszystkich rodzinna kapela Kościelniaków z Olszówki tworząca bogatą ofertę kulturową w ramach Stowarzyszenia Miłośników Kultury Góralskiej Pod Cyrłom.

Gospodarze - Grażyna i Józef Piwowarscy - z uśmiechem i serdecznością witali wszystkich w progach swojego gospodarstwa, a Krystyna Popko - Tomaszewicz, która ponownie w tym dniu spotkała się z gośćmi zagórzańskiej marki lokalnej, przedstawiła ofertę miejsca. Rozmowom, śpiewom, radościom, refleksjom i bogactwom smakowym nie było końca. Aromatu ziół zebranych z zagórzańskich łąk podanych w formie herbatki, lokalnych serów, wędlin, ryb, warzyw, przetworów, chleba oraz wielu innych smakołyków podanych na cudnie udekorowanym kwiatami stole nie sposób zapomnieć...

Kiedy to przeleciało? Ile cudownych rzeczy widzieliśmy! Jakiej serdeczności doświadczyliśmy! Na pewno wrócimy, w końcu to obowiązek! - tekstami z kularowych rozmów dzielą się Zagórzanie.

Podczas tej wizyty nie zabrakło prezentacji wysokiej jakości produktów, usług i inicjatyw związanych z całym regionem, oferowanych i realizowanych przez lokalnych twórców, usługodawców oraz instytucje i podmioty ekonomii społecznej - podsumowują gospodarze. Moc atrakcji, które udało nam się pokazać to tylko rąbek tego, co przez trzy lata wypracowaliśmy i co się tutaj rozwija. Naszym gościom mówimy „Do zobaczenia w Zagórzańskich Dziedzinach”. Po raz kolejny przekonaliśmy się, jak ważna jest współpraca w ramach marki lokalnej i jakie bogactwo tutaj mamy i chcemy się nim dzielić!

Wizyta, której celem było upowszechnienie wiedzy i dobrych praktyk z zakresu wykorzystania potencjału przyrodniczego i kulturowego w rozwoju inicjatyw przedsiębiorczych na obszarach górskich i podgórskich na przykładzie marki lokalnej „Zagórzańskie Dziedziny”, zorganizowana przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Oddział w Krakowie, zrealizowana była w ramach projektu pn. „Rozwój górskich i podgórskich terenów wiejskich w oparciu o potencjał obszaru i produkty markowe” realizowanego w ramach Planu Operacyjnego Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2020 - 2021.

Karolina Maria Zapała

