****

**Program Konferencji**

***Zintegrowany produkt turystyczno-kulinarny   
„Szlaku Tradycji i Smaku”***

***„Niech Cię Zakole”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  |  |
| **9.00 – panel kulinarny -** *przegląd produktów wytwarzanych w Dolinie Dolnej Wisły  – prezentacja przed konferencją w ramach śniadania*  ***Potrawy jarskie i postne – wybór z gospodarstw Doliny Wisły (***Sery, wędliny, konfitury, miody, pasty jarzynowe, ryby, zupy postne )   1. **– 12.00 otwarcie konferencji, panel prezentacyjny** 2. Zakole Dolnej Wisły w aspekcie krajoznawczo – turystycznym. Potencjał Szlaku Tradycji  i Smaku - wytwórcy, produkty, rękodzieło, folklor, agroturystyka, gastronomia, usługi atrakcyjne turystycznie, wydarzenia – przedstawiciel LGD Zakole Dolnej Wisły 3. Ziemia Gotyku w aspekcie krajoznawczo – turystycznym. Potencjał Szlaku Tradycji  i Smaku - wytwórcy, produkty, rękodzieło, folklor, agroturystyka, gastronomia, usługi atrakcyjne turystycznie, wydarzenia – przedstawiciel LGD Ziemi Gotyku. 4. Zławieś Wielka charakterystyka gminy, plany i możliwości rozwoju ze szczególnym uwzględnieniem aspektu krajoznawczo – turystycznego. Potencjał gminy wg w/wym. kryteriów oraz oczekiwania związane z przystąpieniem do LGD Zakole Dolnej Wisły – przedstawiciel Gminy Zławieś Wielka. 5. Zintegrowany produkt turystyczny na przykładzie dobrych praktyk z podróży studyjnych do Alzacji i Katalonii – przedstawiciel KSOW 6. Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego oraz Regionalna Sieć „Dziedzictwo Kulinarne – Kujawy i Pomorze” – przedstawiciel Departamentu Rolnictwa Urzędu Marszałkowskiego Województwa Kujawsko-Pomorskiego. 7. Marka lokalna jako jeden z filarów zintegrowanego szlaku turystyczno – kulinarnego. Potencjał Doliny Dolnej Wisły w aspekcie stworzenia marki/marek wspólnej dla obszaru Zakola i Ziemi Gotyku. Zasadność i perspektywy utworzenia tematycznych szlaków kulinarnych – Piotr Lenart   **12.00 - przerwa kawowa**  **12.30 – 14.00 - panel dyskusyjny - *Zintegrowany produkt - oferta turystyczno – kulinarna Doliny Dolnej Wisły***   1. **Uczestnicy zintegrowanego szlaku turystycznego Doliny Dolnej Wisły**  * deklarowany zakres i charakter ich udziału umożliwiający stworzenie wspólnej   oferty/ofert. * oczekiwania uczestników zdefiniowanych na szlaku grup (gminy i jednostki   samorządowe, przedsiębiorcy, wytwórcy, gastronomia, agroturystyka, rękodzieło,   usługi, organizacje wspierające) – wypowiedzi uczestników.  1. Możliwości komercjalizacji produktu lokalnego przez zakłady przetwórstwa z Doliny Dolnej   Wisły i ich uczestnictwa w organizowanych wydarzeniach ( „UNAMEL” z gminy Unisław;   „MARWIT” z gm. Zławieś Wielka; piekarnie z Toporzyska i Czarża, Kajmak – Łysomice; Malinowy   Chruśniak z Fordonu – sery i produkty ekologiczne, restauracja „Ostromecka” – potrawy   regionalne) – wypowiedzi przedstawicieli zakładów. 2. Promocja oferty Doliny Dolnej Wisły – działania na własnym terenie i na zewnątrz. |  |

**14.00 – Zakończenie konferencji**

**14.10 - Obiad *- Obiad świąteczny - potrawy z produktów Doliny Dolnej Wisły***

*Oferta kulinarna wykonana na szkoleniu personelu miejscowej gastronomii w kreowaniu potraw pretendujących do miana lokalnej marki kulinarnej*

**Talerz gęsich przysmaków**

*półgęsek wędzony na zimno, świąteczna strawa z gęsich wątróbek, okrasa, pasztet podane z sosem żurawinowo chrzanowym.*

**Zupy**

**Rosół gęsi i/lub czernina**

**Dania główne**

* **Królik unisławski** ze śliwkami, ziemniakami puree i opieńkami marynowanymi
* **Sałatki i marynaty - „Unamel”** z Unisławia

**Deser**

Ciasta świąteczne