



KONFERENCJA

TURYSTYKA KULINARNA

JAKO FORMUŁA PROMOCJI POLSKIEJ ŻYWNOŚCI I DZIEDZICTWA KULTUROWEGO

22-23.05.2025

PROGRAM KONFERENCJI

22.05 – PIERWSZY DZIEŃ KONFERENCJI

09:00 – 10:00	Rejestracja uczestników
10:00	Rozpoczęcie konferencji • dr inż. Piotr Dominik • dr hab. Krzysztof Celuch, prof. SGTiH Vistula – JM. Rektor SGTiH Vistula • podziękowanie Pani prof. dr hab. Elżbiecie Biernackiej

10:00 – 11:00	Blok wprowadzający • p. dyrektor Izabela Stelmańska dyrektor Departamentu Kultury, Promocji i Turystyki, UM Mazowska • dr inż. Piotr Dominik nt.: 10 lat konferencji poświęconych turystyce kulinarnej. Od rekomendacji do strategii rozwoju turystyki kulinarnej w Polsce WYKŁAD WPROWADZAJĄCY: dr hab. prof. UW Małgorzata Durydiwka Uniwersytet Warszawski – Regionalne czy globalne? Oblicza dziedzictwa kulinarnego w Kontekście turystyki WYSTĄPIENIA TOWARZYSZĄCE: 1. dr Magdalena Tomaszewska-Bolałek, Uniwersytet SWPS - Wpływ turystyki kulinarnej na promocję polskiego dziedzictwa kulinarnego 2. dr hab. Karolina Buczkowska-Gołąbek, AWF, Poznań - Pokolenia Alfy-Boomersi: dla kogo podróże inspirowane polskim smakiem i dziedzictwem? 3. dr Olga Smoleńska, UMK Toruń - Przegląd (klasycznych i niekonwencjonalnych) produktów i obiektów turystyki kulinarnej w Polsce 4. dr inż. Katarzyna Korzeń, Polski Klaster Enoturystyczny, EnoPortal.pl - Enoturystyka w Polsce - stan aktualny i perspektywy rozwoju. 5. dr Mikołaj Nidek, NiKiDW, - Koła Gospodyń Wiejskich a dziedzictwo kulinarne regionów.
12:00 – 12:30	Przerwa kawowa
12:30 – 14:00	DEBATA PANELOWA + Dyskusja Udział zapowiedzieli przedstawiciele resortów związanych z turystyka kulinarną Prowadzenie: dr Piotr Dominik/dr hab. Karolina Buczkowska-Gołąbek
14:00 – 15:00	Na lunch zaprasza Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie
15:00 – 18:00	SESJA REFERATOWA I (10 minutowe wystąpienia) Prowadzenie: dr hab. Prof. SGTiHVistula Teresa Skalska/ dr Piotr Kociszewski 1. Żaneta Zatorska-Zych, Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie - Promocja regionalnych produktów kulinarnych - analiza działań podejmowanych przez samorządy 2. dr Małgorzata Buttitta, Convivum Uczta - „Stare baby wiedzą, co w piekle warzą i jedzą”. Z P(p)olką w kuchni od Rzepichy po KGW. 3. Grażyna Dereń - "Turystyka kulinarna i produkty regionalne, tradycyjne jako dodatkowe źródło dochodu w rozwoju gospodarstw agroturystycznych w regionach i znakomita promocja regionu" 4. dr inż. Joanna Nowicka, Akademia Silesiusa w Wałbrzychu – Rola lokalnych ośrodków kultury w budowaniu dziedzictwa kulturowego na przykładzie Wałbrzycha 5. Marta Tumidalska-Pach -Turystyka kulinarna w Aglomeracji Wałbrzyskiej - działania, rezultaty, wyzwania 6. Jan Babczyszyn, Liliana Kubiak - Instytut Skrzynki - Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego- „Skrzynki Pełne Smaków” – czy na festynie rodzinnym można nauczyć się czegoś o dziedzictwie kulturowym i kulinarnym? 7. Małgorzata Mikulska-Wernerowicz, Krzysztof Lewandowski, Muzeum Okręgowe w Toruniu - Kultura toruńskiego piernika - niematerialne dziedzictwo Torunia 8. Ryszard Kruk, Lokalna Organizacja Turystyczna w Toruniu - Toruński Piernikowy Szlak Kulinaryny - promocja Torunia poprzez kulinaria 9. Krzysztof Otoliński, Ekspert ds promocji turystycznej - Marcepan królewiecki - Słodka pamiątka z Olsztyna. Od pomysłu do sukcesu turystycznego i biznesowego.

15:00 – 18:00	10. Urszula Arter, Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego - Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego - Podlaskie smakuje najlepiej - formuły wsparcia lokalnych producentów przez Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego 11. Tomasz Żółkiewicz, Magdalena Świderska , Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego – Projekt BASCIL – Wsparcie Turystyki Kulinarnej i Lokalnych Producentów Żywności 12. Magdalena Świderska, Fundacja Natura Polska - Projekt Bascil – case study gospodarstwo Malinówka 13. Beata Izdebska, Fabryka Soli Ziołowej Vela Soll Sp.z.o.o – Edukacja młodego pokolenia w podróży. Budzenia przypraw i ziół w tradycyjnej i nowoczesnej kuchni 14. Magdalena Potulska, KPÒDR Minikowo - Specyfika tradycyjnych potraw dla regionu Kociewie wraz z identyfikacją regionalną 15. Agnieszka Kuś, Patrzę i jem – Warszawa jako destynacja turystyki kulinarnej 16. dr Piotr Tatar, Instytut Turystyki SGTiH Vistula, dr hab. Michał Roman, prof. SGGW, Katedra Turystyki, Komunikowania Społecznego i Doradztwa SGGW, Anna Przyłuska-Kwiatkowska , Dział Promocji Turystyki Stołecznego Biura Turystyki - Kierunki rozwoju turystyki kulinarnej w Warszawie *** [koniec I bloku wystąpień planowany na ok. 17.30]
19:00	Inauguracja Wawrzynu Polskiej Turystyki Kulinarnej (sala Mała Czarna Kino Iluzjon)+ kolacja integracyjna Stolica Cafe (obowiązują zapisy, koszt 250zł) Wystąpienie wprowadzające: dr inż. Piotr Dominik – Wawrzyn Polskiej Turystyki Kulinarnej Projekcja filmu „ Flisak” – reż. Ryszard Kruk Dyskusja na temat filmu i wykorzystania kultury flisackiej w turystyce kulinarnej
23.05 – DRUGI DZIEŃ KONFERENCJI	
Wydarzenie towarzyszące	
9:00 – 10:30	Debata na temat strategii polskiej turystyki kulinarnej
10:30	Rozpoczęcie II dnia konferencji
10:30 – 14:00	SESJA REFERATOWA II Prowadzenie: prof. dr hab. Ewa Czarniecka- Skubina/ dr Marlena Pielak 1. prof. zw. Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina, SGGW, dr Marlena Pielak - Kuchnia jarska w polskiej tradycji i gastronomii 2. Kuba Korczak, Kreatywna Incjatywa Kulinarna - Nowe, odpowiedzialne trendy w turystyce kulinarnej - bioróżnorodność, ekologia, biodynamika, gospodarka regeneratywna, permakultura 3. dr Joanna Omieciuch, Uniwersytet w Siedlcach - Dwór w Mościbrodach a promocja polskiej żywności regionalnej i lokalnej oraz dziedzictwa kulturowego. 4. dr inż. Katarzyna Kowalcze, Uniwersytet w Siedlcach - Uwarunkowania zdrowotne wybranych polskich kuchni regionalnych - smacznie, ale czy zdrowo?

	5. dr hab. prof. Anna Mazurek-Kusiak, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Katedra Turystyki i Rekreacji - Upowszechnianie i promocja kuchni regionalnej w wybranych wioskach tematycznych Polski Wschodniej 6. dr Agnieszka Boruta, SGGW w Warszawie i Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych - Promocja serowarstwa farmerskiego i zagrodowego w wykonaniu Stowarzyszenia Serowarów Farmerskich i Zagrodowych. 7. Dorota Minta, Uczelnia Korczaka –Inkluzja neuroróżnorodności w promocji turystyki kulinarnej 8. Michał Anioł Bondarowski, Redaktor Bistro, Radio357 –Wydarzenia kulinarne w Polsce okiem dziennikarza. Jak prezentować wydarzenia kulinarne w mediach, żeby wszyscy chcieli w nich uczestniczyć? 9. dr inż. Jadwiga Glica, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie - Plince - ziemniaczany specjał warmińsko-mazurskiej kuchni 10. Joanna Barchetto-Sojka, Kulinarne Biuro Podróży – Warming jako styl życia. 11. dr hab. Igor Łylo - University of Kansas - Kuchnia w zamku w Łańcucie (1861-1944). Stań badań i perspektywy dla rozwoju turystyki kulinarnej. (online) 12. Ewelina Nycz, Politechnika Rzeszowska im. Ignacego Łukasiewicza - Media społecznościowe jako narzędzie promocji dziedzictwa kulinarnego – analiza obecności obiektów Szlaku Kulinarnego Podkarpackie Smaki (online) 13. Elżbieta Tomczyk-Miczka – (online)
13:00 - 14:00	Na lunch zaprasza Dwór Mościbrody
14.00 – 17.00	Warsztaty wg programu: 1. Aleksandra Chabiera – Temat: Jak instytucje kultury mogą wykorzystywać w swojej działalności dziedzictwo kulinarne i tworzyć produkt turystyki kulinarnej (placówki kultury) sala: 2. Grażyna Dereń Temat: Od agroturystyki do turystyki kulinarnej – doświadczenia z praktyki własnej sala (rolnicy, producenci, LGD, ODR):
17:00	Podsumowanie konferencji i zakończenie wydarzenia
https://vistulahospitality.edu.pl/conference/konferencja-pt-turystyka-kulinarna-jako-formula-promocji-polskiej-zywnosci-i-dziedzictwa-kulturowego	

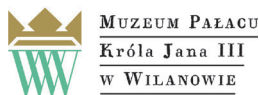
ORGANIZATORZY WYDARZENIA



IWIIU

WIEDZA UMIEJĘTNOŚCI KOMPETENCJE

PARTNERZY WYDARZENIA:



#KUPUJŚWIADOMIE

PATRONAT HONOROWY:



PATRONAT MERYTORYCZNY:



PATRONAT MEDIALNY:

