Operacja realizowana przez Śląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Częstochowie. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

**PROGRAM**

**Wyjazd studyjny pn. „Wykorzystanie turystyki kulinarnej jako innowacyjnego narzędzia rozwoju obszarów wiejskich województwa śląskiego”**

Termin: 2-4.10.2023 r.

**Moderator – Bartosz Wilczyński**

**Liczba osób: 31**

7:00 – zbiórka pod siedzibą Śląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Częstochowie, ul. Wyszyńskiego 70/126, 42-200 Częstochowa

7:10 - wyjazd autokaru

10:00 – 13:30 - wizyta w Pstrągu Ojcowskim - Ojców 48, 32-047 Ojców. W Pstrągu Ojcowskim spotkanie
z współwłaścicielką gospodarstwa, Agnieszką Sendor, zwiedzanie gospodarstwa, prelekcja właścicielki nt. działalności gospodarstwa i znaczenia gospodarstwa w turystyce kulinarnej. Degustacja pstrągów przygotowanych w gospodarstwie.

13:30 – 15:00 – obiad w Piwnicy pod Nietoperzem w Ojcowie.

15:00 – 16:00 – przejazd do gospodarstwa winiarskiego Winnica Wieliczka - Pawlikowice 1a

32-020 Pawlikowice .

16:00 – 18:00 - wizyta w biodynamicznym gospodarstwie winiarskim Winnica Wieliczka, spotkanie
z przedstawicielem winnicy, rozmowa na temat rolnictwa biodynamicznego i oferty enoturystycznej. Doświadczenia właścicieli w temacie turystyki kulinarnej. Degustacja win ekologicznych w winnicy.

18:00 – 19:00 – przejazd do hotelu, zakwaterowanie i kolacja w hotelu.

**Dzień 2**

7:00 śniadanie w hotelu

8:00 – wyjazd z hotelu

9:00 – 11:00 wizyta w Ekofarmie/ Wiosce Indiańskiej - Pogorzany 8, 34 - 623 Szczyrzyc. Zwiedzanie gospodarstwa, spotkanie z właścicielami i prelekcja nt. prowadzenia gospodarstwa, doświadczeń właścicieli związanych z turystyką kulinarną. Degustacja produktów z gospodarstwa.

11:00 – 11:30 – przejazd do RestoBar Ogień – Pogorzany 221, 34-623 Pogorzany.

11:30 – 15:00 – wizyta w RestoBar Ogień połączona ze zwiedzaniem gospodarstwa agroturystycznego Koziarnia. Koziarnia to również agroturystyka, gdzie właściciele wytwarzają własne wino, sery, wędliny etc.
 i prowadzą warsztaty. Przedstawienie uczestnikom oferty restauracji i gospodarstwa, zwiedzanie. Degustacja produktów z Koziarni.

 14:00 – 15:00 Obiad w RestoBar.

15.00-16.00 Przejazd do Uhanowic

16.00 -19.00 wizyta w gospodarstwie sadowniczo- agroturystycznym "Wiśniowy Gaj" Irena i Paweł Szewczykowie, Kobyłczyna 30 (Ujanowice) – producenci śliwki sechlońskiej – w gospodarstwie prezentacja produktów przez przedstawicieli Tłoczni Owoców Pawłowski,

19:00 – 20:00 - przejazd do hotelu

20:00 kolacja i nocleg w hotelu

**Dzień 3**

7.00 – 8.00 – śniadanie w hotelu, wykwaterowanie się

8.00 – 9.00. – przejazd do Zatora

9.00 – 15.00 – wizyty i spotkania w Dolinie Karpia w Zatorze - Stowarzyszenie Dolina Karpia

Zator, ul. Rynek 2, 32-640 Zator:

* Spotkanie z przedstawicielem Stowarzyszenia Dolina Karpia (siedziba) – prelekcja nt. turystyki kulinarnej wykorzystywanej jako produktu turystycznego w Dolinie Karpia, zbudowania marki lokalnej.
* Spacer po Stawach z przewodnikiem ornitologicznym (przykład oferty turystyczno-edukacyjnej)
* Warsztaty krówkowe dla uczestników w Lolly Polly (przykład oferty turystyczno-edukacyjnej)

15:00 – 16:00 - Obiad w restauracji Reval – menu z Doliny Karpia

16.00 – wyjazd z Doliny Karpia, zakończenie wizyty studyjnej, powrót do Częstochowy, ul. Wyszyńskiego 70/126, Częstochowa.