



POLSKIE
MARKI
TURYSTYCZNE

eno
TARNOWSKIE

enoTARNOWSKIE podróż kulinarna



POLSKA
ORGANIZACJA
TURYSTYCZNA

WWW.ENOTARNOWSKIE.PL

Wydawca:

Tarnowska Organizacja Turystyczna

Autor tekstów:

Ewa Kubaczyk

Konsultacja i korekta merytoryczna:

Marcin Pałach, Jan Czaja

Opracowanie graficzne, skład:

Tomasz Olendzki

Studio graficzne Magazynu Świat, Podróże i Kultura

Korekta:

Ewa Kubaczyk

Fotografie:

Wiktor Chrzanowski, Piotr Wróbel, Damian Radziak,
Krzysztof Gzyl, Jan Czaja, Luiza Kawala,
archiwum Urzędu Miasta Tarnowa,
Tarnowskiego Centrum Informacji
i Tarnowskiej Organizacji Turystycznej



Tarnowska Organizacja Turystyczna od ponad dziesięciu lat promuje lokalne produkty. To my wykreowaliśmy nową markę Pogórza – enoTARNOWSKIE, która w 2019 roku stała się jednym z dziesięciu „Najlepszych Produktów Turystycznych” Polskiej Organizacji Turystycznej, a w dwa tysiące dwudziestym drugim roku otrzymała tytuł „Polska Marka Turystyczna”.

Projekt „Polskie Marki Turystyczne” został opracowany przez Ministerstwo Sportu i Turystyki we współpracy z Polską Organizacją Turystyczną. Zakłada stworzenie pakietów produktów turystycznych tworzących jedną, spójną całość promowaną jako marka turystyczna. Obecnie w Polsce funkcjonuje dziewięć Polskich Marek Turystycznych, w tym enoTARNOWSKIE!

Obszar działania Tarnowskiej Organizacji Turystycznej, zarządcy marki enoTARNOWSKIE, obejmuje rejon wschodniej Małopolski – powiaty dąbrowski, tarnowski, brzeski oraz miasto Tarnów. Obszar dobrze skomunikowany, przez który przebiega autostrada A4 od Śląska przez Kraków do Rzeszowa i dalej w kierunku Ukrainy oraz linia kolejowa zapewniająca bezpośrednie połączenia z Krakowem, Wrocławiem, Poznaniem, Warszawą, Trójmiastem, a także z Berlinem, Wiedniem czy Pragą. W odległości niecałej godziny jazdy samochodem znajdują się dwa międzynarodowe porty lotnicze Kraków Airport w Krakowie Balicach oraz Port Lotniczy Rzeszów-Jasionka.

To także jeden z najlepiej prezentujących się w Małopolsce regionów, jeśli chodzi o infrastrukturę rowerową. Głównym szlakiem rowerowym jest wciąż rozbudowywany szlak EnoVelo biegnący przez okolice Tarnowa i Brzeska. Łączący główne atrakcje kulturowe i przyrodnicze regionu z winnicami rozpostartymi na nasłonecznionych wzgórzach Pogórzy Wiśnickiego, Rożnowskiego i Ciężkowickiego.

EnoVelo jest dobrze skorelowany z małopolskimi odcinkami międzynarodowych tras rowerowych: VeloDunajec (jedną z najbardziej malowniczych tras w Polsce), Wiślaną Trasą Rowerową (prowadzącą wzdłuż Wisły), VeloMetropolis/EuroVelo 4 (łączącą Tarnów, Kraków i Oświęcim), VeloNatura/EuroVelo 11 (nią dojedziemy do Czchowa, Zakliczyna, Zgłobic, Szczepanowa i Dąbrowki). Wszystkie szlaki opatrzone są infrastrukturą, przede wszystkim MOR-ami, czyli punktami postojowymi, przy których można odpocząć, schronić się przed deszczem, a także dokonać drobnych napraw.



foto.: Krzysztof Gzyl

Opis zdjęcia: Słoneczny dzień w Tarnowie.
Turyści oglądają renesansowe kamienice na tarnowskim rynku.



foto.: Krzysztof Gzyl

Opis zdjęcia: Tarnów i okolice można zwiedzać,
podróżując elektrycznymi busami. Turyści szykują się do wycieczki enomeleksem.

Wstęp

enoTARNOWSKIE zaprasza

Witajcie w regionie winiarskim enoTARNOWSKIE, którego stolicą jest miasto Tarnów. Czeka Was wspaniała przygoda pełna wspaniałych smaków, przygód, wypoczynku i niezapomnianych chwil.

Zanurczcie się w magicznym świecie natury, kultury i rozrywki. Przygotowaliśmy dla Was niezwykłą ofertę, która z pewnością spełni Wasze oczekiwania i pozwoli na pełne odprężenie.

Tym, co stanowi o unikalności enoTARNOWSKIE, jest fakt, że obejmuje swoim zasięgiem znaczną część terenu dawnego województwa tarnowskiego, z jego bogatą historią materialną i niematerialną oraz wyjątkową przyrodą.

I choć motywem przewodnim projektu jest enoturystyka, to koniecznie trzeba połączyć ją z kulinarną podróżą po lokalnych smakach, które kształtowały się przez wieki, łącząc w sobie wielokulturowe tradycje przechowywane przez tutejsze gospodynie.

Potrawy na bazie Pięknego Jasia, suski sechłońskiej, wyśmienite sery i wypieki, smaczne miody i soki – tego wszystkiego koniecznie trzeba skosztować i poddać się enoTARNOWSKIEJ kulinarnej rozkoszy.

Kilka ciekawostek o naszym regionie

- Najwyższa, wieloletnia, średnia temperatura w kraju: osiem i osiem dziesiątych stopnia Celsjusza
- Najdłuższe termiczne lato: sto osiemnaście dni
- Polski rekord ciepła we wrześniu: trzydzieści sześć i osiem dziesiątych stopnia Celsjusza (pierwszego września dwa tysiące piętnastego roku)
- Długość okresu wegetacyjnego: dwieście dwadzieścia pięć – dwieście trzydzieści dni
- Usłonecznienie: tysiąc pięćset siedemdziesiąt trzy godziny
- Pięćdziesiąt pięć bezchmurnych dni

Rozdział pierwszy

Ze smakiem przez wieki

Małopolska rozkwita kulinarnie. Młodzi odkurzają przepisy babć, a doświadczone gospodynie dumnie prezentują swoje umiejętności podczas lokalnych świąt. Wraz z modą na turystykę slow podróżowanie staje doświadczeniem piękna krajobrazu, przyrody i smakowaniem lokalnej kuchni.

W enoTARNOWSKIE tradycje te sięgają wieków...

Pośród łagodnych pagórków pokrytych sadami i winnicami, wśród zapachu ziół i polnych kwiatów meandrują malowniczo rzeki, opasując wzgórza porośnięte winoroślą i sadami. Klimat jest tu łaskawy, okres wegetacyjny trwa długo, a Tarnów to wszak polski biegun ciepła.

Nie dziwi więc, że region ten może się pochwalić długimi tradycjami winiarskimi i wyśmienitą kuchnią, która przez wieki czerpała z różnych źródeł. Nowe inspiracje (i potrawy) przybywały tu średniowiecznymi szlakami handlowymi, razem z diasporą żydowską czy cesarsko-królewską mieszanką kultur. Dzięki temu dziś podróż przez enoTARNOWSKIE to okazja do degustacji wyśmienitego wina z dodatkiem wybornych, lokalnych produktów: wędlin, serów, owoców i oczywiście słynnej fasoli Piękny Jaś z Doliny Dunajca.

A wszystko zaczęło się...

Kraina płynąca winem...

Małopolska posiada bardzo silne tradycje winiarskie. Z Krakowa pochodzą najstarsze na naszych ziemiach znaleziska świadczące o imporcie wina w czasach rzymskich oraz pierwsze po tej stronie Karpat ślady uprawy winorośli, datowane na połowę dziesiątego wieku.

W samym Tarnowie najwcześniejsze wzmianki mówiące o zamiarze założenia winnicy sięgają piętnastego wieku. Pierwszą winnicę prawdopodobnie prowadzili bernardyni, bowiem wzmianki o kolejnej, na Górze Świętego Marcina, pochodzą z późniejszego okresu. Wiadomo że produkcją wina zajmował się najsynniejszy chyba tarnowianin – hetman wielki koronny Jan Amor Tarnowski, i nie był jedyny! Winniczkę w Melsztynie posiadał ponoć wojewoda braclawski Maciej Lanckoroński, na Gumniskach w Tarnowie winorośl uprawiano przy

pałacu Sanguszków, parała się tym także rodzina Chrzęstowskich herbu Zadora w Szczepanowicach. Wystarczy wspomnieć słynnego tarnowianina Norberta Lippóczego, którego rodzina od wieków przez Tarnów sprowadzała do Polski węgierski tokaj. Przez cały ten czas na przeszkodzie stawały jednak mniejsze i większe katastrofy – od siedemnastowiecznej tak zwanej małej epoki lodowcowej, po gospodarcze i społeczne na skutek ciągłych konfliktów wojennych, których fronty przebiegały także przez region tarnowski.

Winiarskie tradycje stopniowo zanikały i dopiero pod koniec ubiegłego wieku zaczęły odżywać na nowo. Teraz przeżywają swój renesans.

miodem

Wspomniany wcześniej hetman Tarnowski zainteresowany był też rozwojem bartnictwa. Znaczniejsze obszary bartnicze posiadał w Wierzchosławicach i w Czarnym Lesie przylegającym do Żukowic, Luszowic i Żdzar. Bartnictwo rozwijało się również w lasach Pogórza koło Pogórskiej Woli. Była to produkcja przeznaczona także na eksport. Miód i wosk wędrowały na rynki lokalne w Ciężkowicach i Tarnowie, skąd nadwyżki eksportowano do Krakowa.

i piwem

Pierwsze wzmianki o tarnowskich piwowarach i małej lokalnej produkcji piwa pochodzą jeszcze z tysięcy siedemset dziewiętnastego roku. W księgach miejskich z tego okresu znaleźć można nazwiska rzemieślników nazywanych z łacińska „braxeatores”, czyli szynkarzy i piwowarów. Prawdziwy rozkwit nastąpił dzięki Eustachemu Erazmowi Sanguszcze, który wybudował w Tarnowie browar, zwany Książęcym (w latach tysięcy osiemset trzynastym do tysięcy osiemset dwudziestego szóstego roku).

Do podstawowych gatunków warzonych tutaj piw należały: Perła Tarnowska (pełne), Leżak (lager), Marcowe i Bawarskie Tarnowskie (ciemne) z palonego karmelowego słoju. Dzięki nowoczesnym urządzeniom browar Sanguszków pokrywał ponad siedemnaście procent galicyjskiej produkcji piwa i mógł konkurować z browarem baronów Goetz Okocimskich w Brzesku czy browarem Arcyksiążęcym w Żywcu. Przetrwał do tysięcy dziewięćset czterdziestego roku, po wojnie niestety popadł w ruinę. Notabene Browar Okocim, założony przez Goetzów w tysięcy osiemset czterdziestego piątego roku w Brzesku, rozwijał się równie prężnie i na początku dwudziestego wieku był jednym z pięciu największych producentów piwa w monarchii austro-węgierskiej.

Po drugiej wojnie światowej udało się sprowadzić wywiezione przez okupanta z browaru maszyny i urządzenia i jeszcze w tym samym roku rozpocząć warzenie piwa. Natomiast w miejscu browaru Sanguszków uruchomiono Przetwórnę Owocowo-Warzywną „Owintar”, znaną wśród miłośników wątpliwej jakości trunków, bowiem produkowano tu tanie wino owocowe. Dziś opuszczone budynki niszczeją, choć w planach jest rewitalizacja terenu.

Owocowe zagłębie

Umieszczenie „Owintaru” nie było przypadkowe, w końcu Tarnowskie zawsze słynęło z produkcji owoców. I choć w PRL-u (Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej) wino owocowe kojarzone było z niewyszukanym trunkiem, degustowanym głównie pod sklepem, to przecież Polska ma piękne tradycje w produkcji win owocowych dobrej jakości. Takie trunki wytwarzane były we dworach i do dziś wiele osób na potrzeby domowe produkuje wino na owocach.

Teren jest tu nieprzemysłowy, czysty, przepisy przekazywane są z pokolenia na pokolenie, a z potrawami przyrządzanymi z owoców i ich przetworów można bliżej zapoznać się w trakcie wielu imprez kulinarnych. Promuje się na nich: suskę sechłóską, zakliczyński sok malinowy, łososińskie jabłka i gruszki, konfiturę z borówek i jabłek czy dżem z płatków róż.



foto.: Damian Radziak

Opis zdjęcia: Lokalne produkty czekają na Ciebie. Piknik, obrus i wszystko, co najlepiej pasuje do wina

foto.: Piotr Wróbel



Opis zdjęcia: Smakowite lokalne produkty z okolic Tarnowa: pieczywo, wędliny, warzywa i owoce

foto.: Damian Radziak



Opis zdjęcia: Pasieka Antoniego. Pszczelarz wyjmuje plastry miodu prosto z ula

Rozdział drugi

Nasz produkt lokalny

Żyzne gleby, łagodne ukształtowanie terenu, ciepły klimat i rolniczy charakter Ziemi Tarnowskiej dostarczał od wieków świeżych naturalnych produktów, dobrej jakości zboża, warzyw i owoców. Fasola Piękny Jaś, śliwka suska sechłońska, koziółki (placki z serem), bachlorze, śusypaj (kasza z kawałkami suszu owocowego) – to tylko niektóre z potraw, które stały się wizytówką regionu enoTARNOWSKIE.

Większość z nich znalazła się na liście produktów tradycyjnych prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Małopolska wiezie tu prym – ze stu szesnastoma zarejestrowanymi lokalnymi przysmakami. Tych potraw i napojów nie znajdzie się nigdzie indziej, są ściśle związane z danym miejscem, sposobem wyrabiania, ukształtowaniem terenu, smakiem gleby, a nawet słońcem, które tak a nie inaczej ogrzewa stoki.

Za każdym z nich stoją ludzie, którzy z produkcji uczynili sztukę i sztuką tą chcą się dzielić z innymi. Podróż po enoTARNOWSKIE jest zatem okazją do degustacji wyśmienitych trunków oraz wybornych lokalnych produktów, takich jak: sery, wędliny, chleby, warzywa, owoce i ich przetwory oraz wiele innych potraw, które podnoszą walory smakowe wina.

Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca

Niekwestionowanym liderem kulinarnym regionu jest oczywiście fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca. Wyróżnia się dużymi, białymi nasionami i wysoką zawartością magnezu. Smakosze cenią jej słodki smak, a kucharze to, że dzięki cienkiej skórce krótko się gotuje. Z fasoli robi się w regionie właściwie wszystko: pierogi, pasztesy, a nawet... wódkę fasolówkę.

Warto wspomnieć o ogórkach kiszonych w studni (tradycyjne danie kuchni zakliczyńskiej). Metoda ich przygotowywania była dość wyjątkowa, ponieważ becзки z ogórkami doprawionymi chrzanem, koprem, czosnkiem i solą przechowywano w studni. W ten sposób udawało się utrzymać stałą temperaturę kiszenia, jednocześnie uzyskując specyficzny smak i aromat.

Śliwka suska sechłońska

Na drugim miejscu podium znalazła się śliwka – suszona i wędzona (słynna suska sechłońska), podawana w formie konfitur jako element ciast, ale także na przykład pierogów czy... pizzy i burgera.

Legenda z okolic Laskowej mówi, że lokalny proboszcz zadał parafianom jako pokutę za grzechy sadzenie drzew śliwy, a owoce obowiązkowo mieli poddawać suszeniu, bowiem suszonych dymem śliwek nie dało się przerobić na śliwovicę. W smaku lekko słodka, z wyczuwalnym posmakiem i aromatem wędzenia, jest dumą czterech małopolskich gmin: Laskowej, Iwkowej, Łososiny Dolnej i Żegociny.

Produkty z mleka od krowy, kozy, owcy

Region oferuje bogactwo serów przygotowywanych na miejscu – od świeżych twarożków, przez podpuszczkowe krótko dojrzewające, dojrzewające półtwarde, długo dojrzewające twarde, aż do pleśniowych. Produkowane są w sposób jak najbardziej tradycyjny, a podczas całego procesu nie są wykorzystywane żadne sztuczne dodatki. Największą popularnością cieszą się gomółki z Kowalowej (znane już w szesnastym wieku), czyli ręcznie wyrabiane kuliste bryłki sera, oraz sery Bogoni. Można w nich wybierać: mleczne, czyli bez dodatków, z ziołami, z papryką albo wędzone. Wszystkie tutejsze wyroby są autorskie, niepowtarzalne i bardzo smaczne.

Herbatka Tarninówka

Nazwa miasta Tarnów, według kronikarza Jana Długosza, pochodzi od krzewów tarniny, gęsto niegdyś porastających pobliską Górę Świętego Marcina. Stąd też sztandarowym napojem Tarnowa jest herbatka „tarninówka”. Bogata w witaminę B i C, sole mineralne – magnez, wapń, żelazo, fosfor, reguluje przemianę materii i pracę żołądka, oczyszcza organizm. Poleca się ją osobom łatwo przeziębającym się, wyczerpanym, pracującym umysłowo. Tarninówka w sprzedaży dostępna jest w Tarnowskim Centrum Informacji oraz w lokalnych restauracjach.

Owocowe zagłębie

Ponoć największy sad w Tarnowie znajduje się w rejonie ulic Klikowskiej i Szujskiego. Na dziewięciu hektarach rośnie dziś około dwudziestu tysięcy drzewek jabłoni, które w czasach PRL-u (Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej) miały chronić miasto przed wyziewami z zakładów azotowych. Obecni właściciele przyrządzają smakowite soki z różnych odmian jabłek, mieszając je na przykład z dodatkiem czarnej porzeczki, aronii, marchwi czy gruszki.

W innych gospodarstwach te warianty mogą się różnić i tak mamy soki jabłkowe z suszoną miętą, cytryną czy malinami. Za główne owocowe zagłębie uznaje się gminę Pleśną, a w niej Janowice, gdzie uprawia się jabłka, gruszki, czereśnie, wiśnie, brzoskwinie, winogrona – do wyboru, do koloru. Podobne bogactwo znaleźć można w Iwkowej, gdzie tradycyjnie prowadzone gospodarstwo ma rodzina Piwowarów, która wędzeniem i suszeniem owoców zajmuje się od ponad stu lat.

Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej

O wszystkich tych naturalnych skarbach można dowiedzieć się więcej w Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej. Prowadzi je Stowarzyszenie Grupa Odrolnika, które zajmuje się promocją produktów lokalnych, rolnictwa ekologicznego, zdrowego stylu życia, świadomego odżywiania i postaw przyjaznych środowisku. Znajduje się tu też najmniejsza winnica w Polsce – Epigon.

Do Centrum warto zajrzeć i wziąć udział w jednym z wielu organizowanych tu wydarzeń: wystawach, prezentacjach, degustacjach i warsztatach zdrowego gotowania i upraw ekologicznych. W tutejszym sklepiku można zaopatrzyć się w lokalne produkty lub – jeszcze lepiej – zamówić je na stronie:

www.paczkaodrolnika.pl



foto.: Wiktor Chirzanowski

Opis zdjęcia: Dni Otwartych Winnic – gospodynie chętnie częstują swoimi wyrobami

foto.: Jan Czaja



Opis zdjęcia: Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej, półki pełne lokalnych produktów kulinarnych

foto.: Wiktor Chirzanowski



Opis zdjęcia: enoTARNOWSKIE – lokalne produkty najwyższej jakości.

enoTARNOWSKIE winnice

Historia wina jest prawie tak długa jak historia ludzkości. W miarę rozwoju cywilizacji coraz chętniej łączyliśmy przyjemne spędzanie wolnego czasu z kulturą winiarską. Tak właśnie narodziła się enoturystyka – prawdziwe bogactwo okolic Tarnowa i inspiracja do stworzenia projektu enoTARNOWSKIE.

Polskie winiarstwo notuje dziś najbardziej dynamiczny rozwój w historii. Łączna powierzchnia winnic w Polsce sięga już kilkuset hektarów, a polskie wina coraz częściej spotkać można w specjalistycznych sklepach, dobrych restauracjach i na winiarskich targach.

Wraz z tym zyskuje na popularności enoturystyka, czyli turystyka winiarska: wyjazdy do regionów winiarskich, zwiedzanie winnic, udział w wydarzeniach związanych z produkcją wina, degustacjach i warsztatach. Atrakcje turystyki winiarskiej doskonale łączą się z walorami turystycznymi na danym obszarze, dzięki czemu powstają szlaki enoturystyczne.

Tylko w okolicach Tarnowa doliczyć się można ponad czterdziestu winnic, ulokowanych między innymi w Pleśnej, Ryglicach, Gromniku oraz samym Tarnowie (na siedmiohektarowej działce za pałacem Sanguszków powstaje miejska winnica; obecnie trwają nasadzenia winorośli). To największe skupisko winnic w Małopolsce. Popularności upraw sprzyjają tu: urozmaicona rzeźba terenu, dobrze nasłonecznione zbocza i kontynentalny klimat.

Atrakcje turystyki winiarskiej doskonale łączą się z walorami turystycznymi w regionie – enoTARNOWSKIE jest tego najlepszym przykładem. Podczas jednodniowego lub dłuższego pobytu można przyjrzeć się pracy przy uprawie winorośli, poznać proces produkcji wina i porozmawiać z gospodarzami, którzy o winie wiedzą wszystko, a niewielkie, rodzinne gospodarstwa prowadzą z prawdziwą pasją. Gości częstują wytwarzanymi przez siebie winami i lokalnymi smakołykami, takimi jak sery, wędliny, chleby czy miody.

Wina do wyboru i... smaku

W enoTARNOWSKICH winnicach uprawia się dość szeroki wachlarz szczepów i odmian winorośli. Znajdziemy tu zarówno zestaw odpornych na mróz odmian hybrydowych (na przykład: johanniter, regent, hibernal, seyval blanc, cabernet cortis, rondo), jak i odważne eksperymenty ze szlachetnymi szczepami *Vitis vinifera*. Zdolni małopolscy winiarze umieją poradzić sobie zarówno z jednymi, jak i z drugimi.

W winnicach zrzeszonych pod szyldem enoTARNOWSKIE uprawiane są więc: monarch, pinot noir, pinot noir précoce, cabernet cantor, léon millot, maréchal foch, salome roessler, chardonnay, auxerrois, siegerrebe, cascade, Dunaj, zweigelt, solaris, pinot blanc, gewürztraminer, jutrzeńka, muscat ottonel, muscaris, pinot gris, bianca czy Aurora.

Połączyć przyjemne z pożytecznym

enoTARNOWSKIE to dziesiątki małych, rodzinnych gospodarstw winiarskich oferujących degustację swoich win, zwiedzanie winnicy, pyszne jedzenie, coraz częściej noclegi oraz różne inne atrakcje tematyczne. Łączy je miłość do wina i położenie w regionie tarnowskim. Różni wiele – początki, historie rodzinne stojące za ich powstaniem, a także charakter, jaki nadają im gospodarze, niepowtarzalna atmosfera.

Niektóre dysponują profesjonalnym zapleczem gastronomicznym i hotelowym, w którym można zorganizować wszelkiego rodzaju imprezy, szkolenia czy konferencje – połączone oczywiście z degustacją lokalnego trunku. Ponadto organizowane są tam warsztaty winiarskie i sommelierskie, jak również liczne imprezy kulturalne.

Lista tarnowskich winnic jest długa i dobrze poszukać swojej ulubionej. Łatwo więc zaplanować dłuższy lub krótszy wypad, korzystając przy tym z oferty licznych w okolicy gospodarstw agroturystycznych.

Wybór jest ogromny – od baczówek i małych gospodarstw po spore ośrodki wypoczynkowe. W części obiektów serwowane są tylko śniadania, inne oferują całodienne wyżywienie.

Większość miejsc wyposażona jest w infrastrukturę do przebywania na powietrzu (place zabaw dla dzieci, miejsca pod ogniska i tym podobne), w wielu można wypożyczyć sprzęt sportowy (na przykład rowery, kijki do nordic walking, rakiетки do badmintonu).

enoTARNOWSKIE wydarzenia winiarskie.

W ramach enoTARNOWSKIE organizowane są cykliczne imprezy, których motywem przewodnim jest oczywiście wino. Ale też inne produkty lokalne, z których słynie Ziemia Tarnowska. I tak sezon otwiera ENO-Majówka na górze Kokocz (gmina Ryglice). W czerwcu region zaprasza na Wianki na Winnicy (w winnicy Dąbrówka), w lipcu na Pleśnieńskiego Bachusa – wydarzenie towarzyszące Świętu Owoców i Produktów Pszczelich w gminie Pleśna. W sierpniu natomiast warto wybrać się na Tuhovinifest – łączący w sobie elementy profesjonalne (konkurs win) z czysto popularyzatorskimi. W trakcie można porozmawiać z winiarzami, skosztować ich produktów i przy okazji naprawdę dużo się dowiedzieć.

Koniec wakacji to między innymi Pogórzańskie Święto Wina, Miodu i Dżicyzny w Gromniku, Święto Suszonej Śliwki w Iwkowej, Festiwal Fasoli i Produktu Tradycyjnego Małopolski czy październikowe Doroczne Święto Dyni w Rzuchowej.

Sezon kończą organizowane już od dziesięciu lat Wielkie Tarnowskie Dionizje, czyli kilkudniowe święto wina i winiarzy organizowane w Tarnowie w połowie listopada. Rozpoczyna się na Starym Mieście od przemarszu winnego orszaku ze Świętym Marcinem na białym koniu na czele i prezentacji lokalnych winnic. Program wydarzeń uzupełniają warsztaty dotyczące na przykład łączenia potraw i wina.

A przy okazji można odwiedzić jedną z kilkudziesięciu winnic, zapoznać ze sztuką sommelierską, degustować wina oraz dowiedzieć się, jak dobrać odpowiednie wino do potraw. Sztandarową imprezą regionu są coroczne Dni Otwartych Winnic, w ramach których winnice otwierają swoje podwoje, co weekend zapraszając do innego miejsca.

W trakcie można dowiedzieć się więcej o uprawianych szczepach, historii powstania winnicy, ale i spróbować najlepszych trunków.

Pojawiają się też prywatne inicjatywy (na przykład Winnicomania) z ofertą wycieczek... oczywiście po winnicach. Na nieco inny pomysł – z pogranicza winiarstwa i kultury – wpadli właściciele winnicy Janowice, w której organizowana jest Vitis Musica Sfera. Co roku przez tydzień, z kieliszkiem wina w dłoni, można zanurzyć się w muzyce.

enoTARNOWSKIE – Szlak Kulinaryny (Polskiej Marki Turystycznej)

Powstał w odpowiedzi na rosnące zapotrzebowanie turystów w zakresie odkrywania regionu nie tylko przez pryzmat zabytków, pomników przyrody czy widoków, ale też dziedzictwa i tradycji kulinarnych Ziemi Tarnowskiej. To idealny sposób na to, by połączyć degustacje win wytwarzanych w lokalnych winnicach z potrawami i produktami, z których od lat słynie ten region.

Zadaniem szlaku jest dostarczenie wszystkim odwiedzającym niezapomnianych wrażeń kulinarnych. W jego funkcjonowanie angażują się lokalni rolnicy, producenci, winiarze i restauratorzy. Każdy obiekt został odpowiednio oznaczony. Na szlaku można znaleźć wyborne sery, wędliny, pieczywo, warzywa i owoce i wiele innych potraw. Wszystko to, co może znaleźć się na tak zwanej desce serów i idealnie komponuje się z winem.

Winnice w enoTARNOWSKIE:

Winnica Amelie
Winnica Bogu-Miła
Winnica Chodorowa
Winnica Dąbrówka
Winnica Epigon
Winnica Jakubowa
Winnica Janowice
Winnica Kosmos
Winnica Manru
Winnica Nowizny
Winnica Uroczysko
Winnica Piwnice Antoniego
Winnica Włóczykija

Więcej na: www.enotarnowskie.pl



foto.: Piotr Wróbel

Opis zdjęcia: enoTARNOWSKIE Śliwka susza sechłońska w wielu odmianach jest idealnym dodatkiem do różnych potraw



foto.: Luiza Kawala

Opis zdjęcia: Paczka od Rolnika zawierająca produkty lokalne z okolic Tarnowa

Rozdział czwarty

Slow Food Travel

Za każdym miejscem w enoTARNOWSKIE kryją się wyjątkowe historie, tradycje kulinarne i rzemieślnicze przekazywane przez pokolenia. Region idealnie wpisuje się w ideę Slow Food Travel – podróżowania śladami lokalnych przysmaków, gdzie bezpośredni kontakt z wytwórcami, ich gościnność i dzielenie się pasją staje się wyjątkowym przeżyciem turystycznym.

Slow Food Travel to nowy pomysł na turystykę, która w pędzącym zawrotnie świecie wydaje się gubić to, co w podróżowaniu najważniejsze – nabywanie doświadczeń, poznawanie kultur i relaks. Na bazie produktów lokalnych tworzy się więc szlaki kulinarne, które w połączeniu z rozbudową infrastruktury i bogactwem zabytków gwarantują jedyny w swoim rodzaju wypoczynek.

Dzięki temu enoTARNOWSKIE staje się idealnym miejscem dla osób szukających kilkudniowego wytchnienia w malowniczych plenerach, bez pośpiechu i tłoku, delektując się lokalnymi specjałami i oczywiście winem.

Odpowiedzią na te potrzeby ma być Kulinaryny Szlak enoTARNOWSKIE – wyjątkowa trasa kulinarna, która będzie prowadzić przez malownicze tereny Ziemi Tarnowskiej. Turyści (goście) będą wędrować od winnicy do winnicy i kosztować przy okazji produktów wytwarzanych w lokalnych gospodarstwach, enoTARNOWSKIE to przecież nie tylko wspaniałe wina z lokalnych winnic, ale również świetne sery, miody, wędliny, octy, soki i niezwykle smakowite pieczywo.

Te wędrowki można będzie połączyć z turystyką aktywną i skorzystać na przykład z tras rowerowych EnoVelo. Doprowadzą one do winnic (na przykład Dąbrówka, Rubinowa czy Uroczysko), ale i miejsc słynących z upraw fasoli Piękny Jaś, produkcji ogórków kiszonych czy kiełbasy tuchowskiej.

Slow Food Travel to szansa dla regionu – na ochronę tradycji kulinarnych, zrozumienie lokalnej kultury, budowanie tożsamości. To także wyjątkowa okazja dla nas, turystów – na rozkoszowanie się zdrową żywnością, wysmienitymi winami i gościnnością tutejszych mieszkańców.

enoTARNOWSKIE, TU ZNAJDZIESZ:

- Perłę polskiego renesansu
- Najwyższe i najpiękniejsze renesansowe pomniki nagrobne
- Polski biegun ciepła
- Wioskę winiarską
- Co dziesiątą polską winnicę
- Zapierające dech w piersiach widoki z winnic
- Pierwsze wzniesienia Karpat
- Największy i najmniejszy drewniany kościół
- Malowaną wieś Zalipie
- Skamieniałe Miasto oraz kilometrową ścieżkę w koronach drzew
- Budynek, w którym skomponowano piosenkę „Płonie ognisko”
- Najwspanialszą rodzinną rezydencję w Galicji
- Jedną z najpiękniejszych tras kolejowych w Polsce – „Kryniczankę”



TARNOWSKIE
CENTRUM
INFORMACJI



Tarnowskie Centrum Informacji
Rynek 7, 33-100 Tarnów
tel.: + 48 14 688 90 90
e-mail: centrum@tarnow.travel
www.tarnow.travel



Tarnowska
Organizacja
Turystyczna

Tarnowska Organizacja Turystyczna
ul. Wałowa 2/12, 33-100 Tarnów
tel.: + 48 14 626 83 14
e-mail: lottot@wp.pl
www.lot.tarnow.pl



Więcej na:
www.tarnow.travel