



Proces budowania sieciowych produktów turystycznych opartych o tradycje wsi na przykładzie „Małopolskiego szlaku tradycji”

Bożena Srebro

Konferencja „Z TRADYCJĄ W PRZYSZŁOŚĆ – DESIGN THINKING O TURYSTYCE WIEJSKIEJ I AGROTURYSTYCE”
Nadarzyn, 19 października 2019



Małopolska to region o bogatym dziedzictwie historii i kultury, niezwykłych walorach przyrodniczo-krajobrazowych oraz słynnej już poza granice Polski tradycyjnej gościnności. O wyjątkowości regionu świadczy jego różnorodność i wielokulturowość.

Istniejąca wciąż kultura ludowa to najsilniejszy wyraz różnorodności Małopolski, w której każda część ma swoje specyficzne stroje, gwary, obyczaje i tradycje. Przejawia się ona również w architekturze, wiejskiej zabudowie, wystroju wnętrz, sprzętach gospodarskich oraz potrawach i produktach regionalnych.



Etapy tworzenia produktu:

1. Badanie rynku
2. Opracowanie kryteriów doboru obiektów
3. Kwalifikacja obiektów do projektu
4. Opracowanie poradnika dla partnerów projektu
5. Organizacja warsztatów szkoleniowych
6. Opracowanie ofert
7. Opracowanie i wydanie katalogu ofert
8. Promocja produktu



Badanie rynku

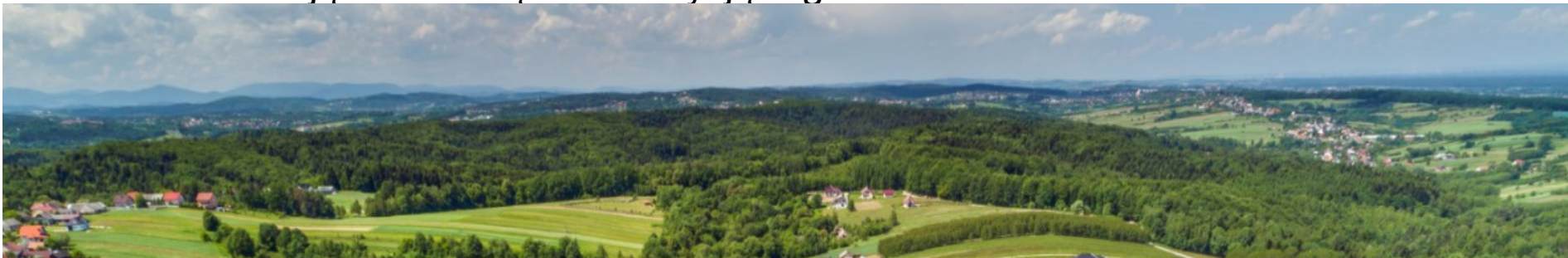
Powstanie produktu trwało 2 lata, było poprzedzone analizą rynku, przeprowadzono badania preferencji gości i jak potwierdziły badania aż **78%** deklaruje, że obecność kultury ludowej wpływa na ich decyzje zakupu konkretnej oferty wypoczynku na wsi. Produkt „**Małopolska wieś z tradycją**” jest odpowiedzią na to zapotrzebowanie.

Również polityka Unii Europejskiej w zakresie zrównoważonego rozwoju turystyki, zakłada że turystyka powinna zachować swój charakter razem z autentyczną gospodarką wiejską, czynnymi gospodarstwami, aktywnymi przejawami kultury lokalnej.

Dla gości największymi atrakcjami są stroje oraz gwara, ciekawa architektura oraz sztuka ludowa. Ale to również folklor, muzyka, tańce, piosenki ludowe, miejscowe opowieści i podania, obrzędy religijne. Ludowa twórczość artystyczna i sztuka kulinarna staje się coraz bardziej unikatowym elementem życia na wsi.

Kryteria doboru gospodarstw;

- Prowadzenie działalności turystycznej na terenach wiejskich Małopolski, wskazane budownictwo drewniane, elementy dekoracyjne odpowiadające stylowi danego regionu.
- Czytelne oznakowanie dojazdu, należycie zagospodarowane otoczenie obiektu , tradycyjne ogrody, wiejskie kwiaty itp.
- Świadczenie usług noclegowych; pokoje z łazienkami.
- Związek z tradycją regionalną; zachowanie tradycyjnej architektury w obiekcie.
- Wykorzystanie elementów wystroju wnętrz związanych z folklorem.
- Wyposażenie części ogólnej jak i pokoi w elementy dekoracyjne, wskazujące na związki z tradycją regionu



Kryteria doboru gospodarstw;

- Świadczenie usług żywieniowych we własnym obiekcie – serwowanie potraw regionalnych. Nowatorskie wykorzystanie tradycji w przygotowywaniu potraw.
- Możliwość zakupu produktów lokalnych, regionalnych i tradycyjnych w obiekcie lub wskazanie gdzie je można zakupić.
- Kultywowanie w gospodarstwie tradycji i obrzędów związanych z regionem- prowadzenie warsztatów rękodzieła ludowego.
- Wiedza gospodarzy na tematy związane z kulturą ludową swojego regionu.



Kwalifikacja obiektów do projektu

Wybór obiektów do projektu poprzedzony był wizytami - wśród wstępnie zakwalifikowanych 26, wybrano jedynie 13.

Gospodarze to pasjonaci, ludzie wyjątkowi, otwarci, znający i pielęgnujący historię i tradycje swoich „Małych Ojczyzn”, chętnie spędzający czas ze swoimi Gośćmi, prezentując im lokalne zabytki, folklor i zwyczaje.



Opracowanie poradnika „Tradycje Małopolskiej Wsi” zawierającego:

- opis projektu (cele, adresaci, specjalizacja oferty),
- opis kultury ludowej Małopolskiej wsi,
- kultura ludowa jako element produktu turystycznego,
- opis kryteriów doboru obiektów,
- opis organizacja warsztatów rękodzielniczych i kulinarnych,
- znaczenie jakości usług w turystyce wiejskiej,
- opis produktów lokalnych, regionalnych, tradycyjnych i ekologicznych.

Organizacja 3-dniowych warsztatów szkoleniowych:

między innymi; z dziedzictwa kultury ludowej Małopolski i jej wykorzystania w ofercie turystyki wiejskiej, aspektów prawnych w turystyce wiejskiej, produktu lokalnego, tradycyjnego i regionalnego, jakości w turystyce, promocji produktu.

Opracowanie ofert:

Na podstawie inwentaryzacji zasobów i atrakcji okolicy oraz potencjału obiektów i ich właścicieli, wspólnie opracowano poszczególne oferty "Małopolskiej wsi z tradycją". Powstał kompleksowy produkt oparty na poznawaniu kultury ludowej, regionalnego budownictwa i wystroju wnętrz, udział w warsztatach rękodzielniczych, obrzędach, poznaniu gwary i muzyki ludowej, ekspozycji zabytkowych sprzętów oraz kuchni regionalnych.

Tworzy je 13 starannie wybranych gospodarstw z terenów wiejskich Małopolski, ukazujących wielokulturowość (m.in. górali orawskich, babiogórskich, lachów i łemków).

4 „PARYJA” Gospodarstwo Agroturystyczne i Stajnia Koni
 Solacz-Miściszczyce
 38-247 Olginy 512
 tel.: +48 692 756 540
 e-mail: solarz_m@wp.pl, www.paryja.com.pl
 Atest ekologiczny: PL-EKO-05-001034

W dwóch dwóch potokach, pod śliskim wzgórzem położone są przytulne, drewniane zabudowania gospodarstwa „Paryja”. Nazwa gospodarstwa ma typowy regionalny charakter. Pierza nazwano tutaj miejsce odłuwne, kręgie w dolinie, gdzie kołczy się droga. Galicyjski krajobraz kulturowy pełen jest drewnianych kościołków, czuwających na rozległych kapieliskach oraz smutnych małych mieszczek jak Biecz, Czajkówek, Tuchów czy Ryglce. „Paryja” to czynne, ponad 14-hektarowe ekologiczne gospodarstwo rolne, gdzie hoduje się krowy małopolskie i uprawia pasierzyńskie. Do większej dopływu Gości oddana jest drewniana, stylowo wykończona chałupa, z pełnym wyposażeniem kuchni i łazienki, ogrzewana. W „Dzień Tradycji” znajduje się wystawa etnograficzna przedmiotów gospodarstwa domowego a przed chałupą – wiatą ognioznawczą, stają kwadratowe ławki i przenie sianowce, stajnie węgierskie. Posa polowym w tradycyjnym obciążeniu skorzystał z jasny konny, uprawiać wspaniałe sianowce, przywrócić spokornik czy zrozumielić okazywane trans rowem. Gospodarz, autor książki „Dzień zaszody Pogórz”, wprowadzi Gości podczas warsztatów w świat dawnych obyczajów i rzemiosł takich jak kosiactwo, budownictwo drewniane czy lepienia z gliny. W kuchni, opalanej drewnem, przyrządzane są wyborne wiejskie jedła: prozoki, panary czy postny żur. Zapewnił pokójki obcych: rozpiął, namieścił.

CENNIK (cena od osoby) – pobory indywidualne
 Nocleg bez / ze śniadaniem 40/55 PLN
 Opiekę (obojadobocia) / kategoria 25/35 PLN
 Opiekę (obojadobocia) / kategoria 25 PLN
 Liczba miejsc noclegowych: 13
 Liczba sieni: 5 (jedna wspólna łazienka)
 Struktura pokoi: parter 2 x 2-osobowe, podkoba 2 x 2, 4-osobowe, 10% przy pobytach powyżej 7 dni min. 7 osób
 Znaki: 7 dni min. 7 osób
 Cena (poniedziałek 9 osób i pobyt poniedziałek) i noclegowej jak w czasie tzw. długich weekendów podlega odświeżonej negocjacji warotowej.

„Gdy Babcia i Dziadek dziećmi byli”

To unikatowe miejsce w Małopolsce, gdzie można poczuć atmosferę wiejskiego życia. Pierza przepiękna, jak się nie tu ponad pół wieku temu, przemijanie rzeczywistości i wartości pokolenia naszych przodków. Starzym przywołuje ich własne wspomnienia, młodszym pokazuje jak wyglądało życie ich przodków. To miejsce polecane szczególnie dla tych z Państwa, którzy nie boją się pomieszczać w wiejskiej chałupce, skosztować wiejskiego jedła, choć ponurą dawną nawiązać, obrzędem zaprowadzone narzędzia wiejskie, w wielkim gospodarstwie oraz posłuchać opowieści o życiu na polskiej wsi z początku XX wieku. Gospodarstwo oferuje też na przyjęcia: przygotowania i obrzędów. Na Gości czeka m.in. nocne wyjście na Pasternik, noworoczne „Jankowianki”, przemarsz w okolicy Trzech Króli, wyprawa po bagna i trzcinę do palmy, wielkozwrotowe palenie Judoza, dożytkowy kolacz na Matki Boskiej Zimnej czy tłuste naprawy. Oferta ta skierowana jest szczególnie do rodzin i grup przybyłych.

Pobyty 3-dniowe cenę 250 zł (od piątku wieczorem do popołudnia w niedzielę).

W ramach pobytu Goście zapewnią dodatkowe atrakcje: Piątek – tradycyjna wieczerza wraz z warsztatami kulturowymi „Od maki do chleba” (prozoki, paczki i kawa zbożowa), Sobota – zwiedzanie obłocia „Dzień Tradycji” i obiad po podłach zaprzęgnię konnym lub wierzchem, warsztaty zmiwe „Od snopka do maki” (mielenie cępa, odwiezanie ogólnie i młynkiem, młotnie siana w ławnicowce, przetwarzanie na sianki), wieczorne ognisko z pieczeniem śniemkiami i jajkami.

Niedziela – tradycyjne śniadanie, piasek wyjście do kosiactwa połączone z opowieściami o okolicy, niedzielny rosół, odpoczynek.

Co roku z końcem czerwca organizowane są tu „Sianokosy”, a początkiem sierpnia – „Złota w Pierzy”, podczas których można poznać typowe prace polne: od koszenia siana poprzez wlepienie snopków, kopanie kóp, jazynę w polu, zwalczanie wozem drabiniastym, aż do mielenia cępa i odwiezania młynkiem. Złotem tworzący są wrotki zasobów folklorystycznych, przepięknie zaprzęgnię konnym, kiermasze i warsztaty (świąteczne, kręcenie ponurów, wicia wieńca dożytkowego) oraz wieczerza biesiadna z kapelą ludową.

Opracowanie ofert:

Każdy z obiektów reprezentuje specyficzną działalność opartą na bogactwie kulturowym danego terenu, zapewniając udział w rozmaitych warsztatach takich jak: malowanie kompozycji kwiatowych, wyrób ludowych wycinanek, bibułkarstwo, malowanie ptaszków oraz pisanek, tworzenie lalek słowianek, wyrób tradycyjnych drewnianych łyżek, pisanie gęsim piórem, darcie pierza, koronki klockowej, krywulek łemkowskich, tradycji i spasów zbójnickich, pisanie gęsim piórem, udział w tradycyjnych świętach, sianokosach i żniwach, kulinarnych i wielu wielu innych.





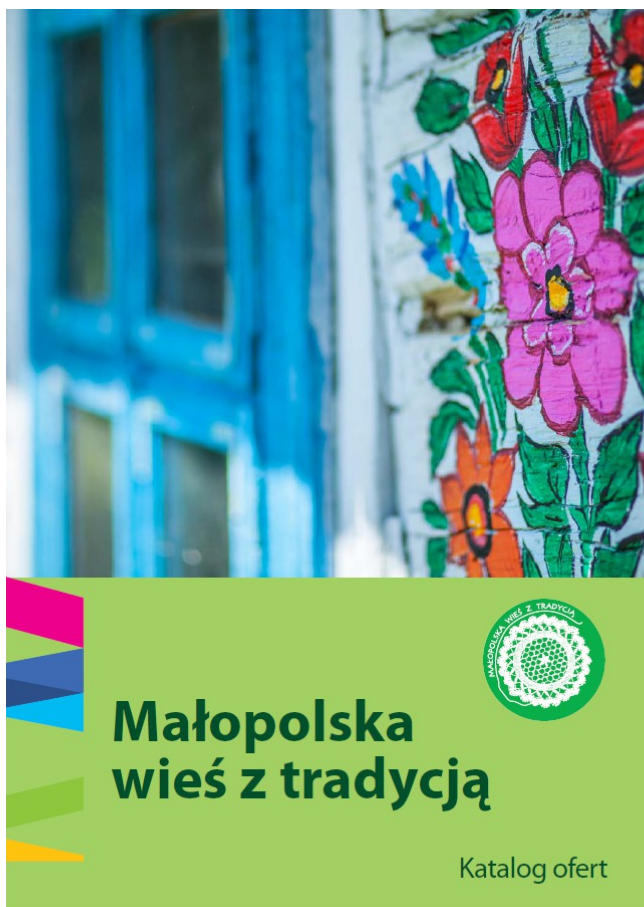






Opracowanie katalogu ofert:

katalog ofert opracowano i wydano w języku polskim i angielskim
w nakładzie 12 tys. egzemplarzy



Województwo
Śląskie

Województwo
Świętokrzyskie

Województwo
podkarpackie

Słowacja

Województwo
Małopolskie



LEGENDA

- Tarnobrzeg – miasta powiatowe
- NIEZWOJOWICE – gospodarstwa /
obiekty z tradycją
- drogi
- rzeki, jeziora
- zabudowania
- tereny zielone
- granice powiatów
- granica województwa



Promocja:

Katalog ofert promowany był na polskich targach turystycznych takich jak:

- Tour Salon w Poznaniu,
- GLOBalnie w Katowicach,
- Free Time Festival w Gdańsku,
- Targi Seniora w Krakowie,
- World Travel Show w Nadarzynie,
- TT Warsaw w Warszawie,
- Piknik nad Odrą w Szczecinie,

a także targach zagranicznych:

- Vakantiebeurs w Utrechcie,
- Ferien Messe w Wiedniu,
- MATKA w Helsinkach,
- FITUR Madryt,
- ITF SLOVAKIATOUR w Bratysławie,
- IMTM Tel Aviv, BIT Mediolan,
- ITB Berlin, MAHANA Lyon,
- DITEX Marsylia,
- Seniormässan w Sztokholmie
- WTM Londyn.



Promocja:

Wydawnictwa są również rozdawane na wszelkiego rodzaju imprezach promocyjnych, również z udziałem Campera Małopolskiego takich jak:

- Inauguracja Letniego Sezonu Turystycznego w Małopolsce,
- Koncerty w ramach Festiwalu Muzyka Zaklęta w Drewnie.



Małopolska Wieś z Tradycją była również kilkakrotnie promowana:

- w audycjach Moniki Chrobak w Polskim Radiu <https://www.polskieradio.pl/7/1692/Artykul/2311548>, Polska-i-Swiat-18052019,
- tygodniku TVP <https://tygodnik.tvp.pl/43905325/nie-chce-mi-sie-wierzyc-ze-dobrzy-chlopcy-sluzyli-diablu>

I były efektem wizyt studyjnych po obiektach Małopolskiej Wsi z tradycją.

Promocja:

Produkt promowany jest poprzez social media:

•bloggerów

[https://podrozowacnajlepiej.pl/kultura-malopolski-zamknieta-w-drewnianych-wsiach-oto-te-najciekawsze,](https://podrozowacnajlepiej.pl/kultura-malopolski-zamknieta-w-drewnianych-wsiach-oto-te-najciekawsze)
[/https://zaleznawpodrozy.pl](https://zaleznawpodrozy.pl) › 2019/09/04 › opowiesci-z-malopolskiej-wsi-p...

•**na facebooku oraz Instagramie, na stronach www. poszczególnych gospodarstw.**

Część nakładu jest dystrybuowana wśród punktów informacji turystycznej zrzeszonych w **Małopolskim Systemie Informacji Turystycznej**, którym zarządza MOT.

Informacja o katalogu jest na stronie MOT i we wszystkich kanałach informacyjnych, którymi zarządza MOT m.in. facebook, strona www.mot.krakow.pl, www.visitmalopolska.pl

Certyfikaty i nagrody:

„Małopolska Wieś z tradycją” jest laureatem VIII edycji konkursu **Róża Regionów** na najlepsze projekty promujące polskie produkty turystyczne.



Certyfikaty i nagrody:

„Małopolska Wieś z tradycją”
jest laureatem nagrody
Odys 2018 za najlepszą jakość
usług turystycznych
w województwie małopolskim.



Certyfikaty i nagrody:

„Małopolska Wieś z tradycją” jest laureatem ogólnopolskiego konkursu „Na wsi najlepiej”.



Certyfikaty i nagrody:

„Małopolska Wieś z tradycją” jest laureatem wojewódzkiego konkursu „**Skarby Małopolski**” w kategorii „Wypoczynek na wsi”.



Wiele z obiektów posiada również certyfikaty i nagrody m.in. Wielkie Odkrywanie Małopolski, Na Wsi najlepiej, Smaki Małopolski, Gospodarstwo Przyjazne Środowisku, Najlepsze Gospodarstwo Ekologiczne, Wypoczynek z naturą na gorlickiej ziemi. Niektóre z obiektów należą do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych, a także leżą na szlaku Małopolskiego Dziedzictwa Kulinarnego.

Projekt zrealizowała Małopolska Organizacja Turystyczna przy wsparciu finansowym Województwa Małopolskiego

