



PARTNER WYDARZENIA
Samorząd
Województwa Mazowieckiego

Mazowsze.
serce Polski

**Szanowni Państwo,
Serdecznie zapraszamy do udziału w konferencji pt.**

TURYSTYKA KULINARNA - TRADYCJA I INNOWACYJNOŚĆ

**termin: 18-19 listopada 2021 r.
wydarzenie online**

PROGRAM

Dzień pierwszy 18.11.21 (czwartek) (wystąpienia 20 minutowe)

9.00 - początek konferencji

Otwarcie konferencji: **dr inż. Piotr Dominik**

Powitanie gości: **Rafał Szmytke – Prorektor SGTiHVistula**

Tomasz Kempka – Departament Marketingu. Polska Organizacja Turystyczna

Wprowadzenie do tematyki:

9.30 - 10.00 - dr Magdalena Tomaszewska-Bolalek. Badaczka kultury kulinarnej, dziennikarka, kierownik Food Studies na Uniwersytecie SWPS, autorka książek
Innowacyjność w służbie tradycji

10cio lecie PSTK:

10.00 - 10.30 - dr hab. prof. AWF Poznań Karolina Buczkowska-Gołąbek. Prezes Polskiego Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej

Partnerstwo tradycji i innowacji – na podstawie doświadczeń wyjazdowych Polskiego Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej

Blok I wystąpien:

10.30 - 10.50 - Żaneta Zatorska

Charakterystyka turystów kulinarnych – wstępne badania

10.50 - 11.10 - dr Małgorzata Buttitta. Dziennikarka i komentatorka, antropolożka, blogerka, autorka publikacji związanych z kulturą jedzenia

Jak dawny autor kulinarny „nakręca” turystykę (Włochy i Polska)

11.10 – 11.30 - Ewelina Nycz. MBA. Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia”, Politechnika Rzeszowska

Idea szlaków ze szczególnym uwzględnieniem szlaków kulinarnych na przykładzie Szlaku Kulinarnego Podkarpackie Smaki

11.30 – 11.50 - Anna Kornelia Jędrzejewska. Muzeum Okręgowe im L. Wyczółkowskiego. Bydgoszcz

Pierniki w Kujawsko-Pomorskim. Koncepcja utworzenia regionalnego szlaku kulturowo-kulinarnego

11.50 – 12.10 - Konrad Chwedczuk. UPH Siedlce, PSW Biała Podlaska

Kuchnia góralska i jej znaczenie dla rozwoju turystycznego Południowej Polski na przykładzie szlaku oscypkowego

12.10 – 12.30 - Andrzej Szumowski. Prezes Stowarzyszenia Polska Wódka

Spiritis Tourism – Polska Wódka elementem dziedzictwa i tradycji kultury

12.30 – 13.00 - PRZERWA OBIADOWA

Blok II wystąpien:

13.00 – 13.20 - prof. dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina. SGGW

Tradycyjne i nowoczesne sposoby serwowania dan w gastronomii

13.20 – 13.40 - Konrad Chwedczuk. UPH Siedlce, PSW Biała Podlaska

Cukiernicze produkty regionalne i ich innowacyjność okiem nauczyciela i ucznia. Zachęta do podróży, wykorzystanie w dydaktyce szkolnej oraz jako narzędzie w zarządzaniu marką i popularyzacji regionu lubelskiego.

13.40 – 14.00 – dr inż. Marlena Pielak, dr inż. Piotr Sałek. SGGW

Wyroby cukiernicze – tradycja i innowacyjność

14.00 – 14.20 – dr Edyta Pijet-Migoń, dr Karolina Królikowska. WSB Wrocław

Turystyka winiarska na Dolnym Śląsku

14.20 – 14.40 - dr inż. Katarzyna Korzeń. EnoPortal.pl

Enoturystyka jako ważna gałąź turystyki kulinarnej łącząca tradycje winiarskie z nowoczesnymi rozwiązaniami turystycznymi – rozwój i aktualny stan w Polsce

14.40 - 15.00 - Elżbieta Tomczyk-Miczka. Dziennikarka i podróżniczka. Autorka innowacyjnych albumów poświęconych kulturze kulinarnej Polski i świata. Laureatka Nagrody Magellana za najlepszy przewodnik kulinarny. Youtuberka i założycielka kanału Pora na Seniora
Wielkie badania małego ziemniaka Peru – ziemniaczana historia i perspektywa

15.00 – 15.20 - Paulina Graczyk. WSH Wrocław

Dziedzictwo lokalnych produktów regionalnych a innowacyjność. Studium przypadku na przykładzie Dolnośląskiego Szlaku Piwa i Wina

15.20 - 15.40 - Monika Kucia. Kuratorka i reporterka kulinarna, ambasadorka polskich produktów regionalnych na świat, organizatorka innowacyjnych wydarzeń kulturalnych, edukacyjnych i artystycznych z udziałem kulinariów

Teatr kulinarny na festiwalu Nowe Epifanie

15.40 – 16.00 - Anna Poreda. UŁ Łódź

Kuchnia polska w gastronomii hotelowej – tradycja i innowacyjność

16.00 – 16.20 - dr Małgorzata Szymańska. UMCS Lublin *Szlaki kulinarne jako element rozwoju obszarów wiejskich*

Blok III wystąpien - /spotkania z praktykami/:

16.20 – 16.40 – Agnieszka Kuś. agnieszkakus.pl „Patrę i jem”

Epoka od kuchni, czyli muzeum Józefa Piłsudskiego on line

16.40 – 17.00 - dr inż. Marta Pisarek. KPU Krosno

Jadalne kwiaty jako innowacyjny produkt kulinarny.

17.00 – 17.20 - Joanna Ochniak. Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni

Kierunki rozwoju gastronomii i turystyki kulinarnej na terenach wiejskich

17.20 – 17.40 - Bogdan Gałązka. UMK Toruń. Szef kuchni i restaurator, historyk jedzenia.

Rola rekonstrukcji historycznej w turystyce kulinarnej

17.40 – 18.00 - Maciej Barton. Ostoja Chobienice. Szef kuchni, badacz lokalnej tradycji kulinarnej

Ostoja wellness spa – miejsce z tradycją

18.00 – 18.20 – Marek Sosnowski. „Proszę zdrowie – wegański catering dietetyczny”

Wegański catering dietetyczny – innowacja i tradycja

18.20 -18.40 - Katarzyna Sobieska, Wojciech Błaszczuk. Nadburzański Dom

Nadbużański Dom - kuchnia w rytmie natury

Dzień drugi 19.11.21 (piątek)

9.30 - 9.50 - Marta Siudak. Żywe Muzeum Obwarzanka. Kraków

Żywe Muzeum Obwarzanka

9.50 – 10.10 - Wioletta Łabuda-Iwaniak. Narodowy Instytut Dziedzictwa

Europejskie Dni Dziedzictwa – smaki dziedzictwa

10.10 – 10.30 – Anna Przyłuska – Stołeczne Biuro Turystyki

Kulinarium w promocji turystycznej Warszawy

10.30 – 11.00 - Hubert Gonera. Ambassador World Food Travel Association

Turystyka kulinarna w obliczu „New Green Deal” czyli jak innowacyjnie wykorzystać szanse nowej strategii „From Farm to Fork” UE dla rozwoju turystyki kulinarnej

11.00 – 11.45 - Aleksandra Chabiera. Główny specjalista ds zarządzania dziedzictwem. Narodowy Instytut Dziedzictwa

Kotlet babuni sousvide, czyli algorytm udanej interpretacji tradycji kulinarnych

12.00 – 12.30 – Część warsztatowa - Aleksandra Chabiera

Kotlet babuni sousvide, czyli algorytm udanej interpretacji tradycji kulinarnych – warsztat na wesoło

INFORMACJE
ORGANIZACYJNE

Dostęp do konferencji:

18.11.2021 czwartek

https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_MzdiNzA2YzktMGIwZS00ZGEyLTgyNmEtMjJjMDE0MWY0Y2M3%40thead.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22e8a52afe-6ea8-47f7-b275-783f7087b5fa%22%2c%22Oid%22%3a%228d2fb5d3-ab54-4321-87a9-d62ab67c8d03%22%7d

19.11.2021 piątek

https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_Y2I5ZmExZGYtYmYyZi00NWlZLWJhZDUtNDc0NDMzMzQ1MWJm%40thead.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22e8a52afe-6ea8-47f7-b275-783f7087b5fa%22%2c%22Oid%22%3a%228d2fb5d3-ab54-4321-87a9-d62ab67c8d03%22%7d

Uruchamianie prezentacji prelegentów:

Prelegenci są proszeni o prezentowanie wystąpień ze swoich pulpitów w TEAMS

Uwaga! Istnieje możliwość uruchomienia prezentacji przez prowadzącego

konferencję należy wcześniej tj. do 17.11 przesłać prezentację na adres:

piotrdominik@autograf.pl

Próba techniczna dla prelegentów:

W dniu 17.11 o godzinie 21.00 można dokonać próby łączenia się przez podany

link/uruchomienia prezentacji