

Magdalena Woźniczko
Wyższa Szkoła Ekologii i Zarządzania w Warszawie

Dominik Orłowski
Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie

Wydarzenia jako urozmaicona forma turystyki kulinarnej na przykładzie Festiwalu „Europa na widelcu” we Wrocławiu

Streszczenie

Celem opracowania jest wykazanie, że wydarzenie kulinarne Festiwal „Europa na widelcu” we Wrocławiu stanowi urozmaiconą formę turystyki kulinarnej. W realizacji celu badawczego wykorzystano metodę analizy źródeł wtórnych obejmujących informacje dostępne: w krajowej literaturze przedmiotu, materiałach uzyskanych na Festiwalu „Europa na widelcu” we Wrocławiu oraz na stronach internetowych. Do przygotowania opracowania zastosowano technikę obserwacji uczestniczącej podczas badań terenowych przeprowadzonych na początku czerwca 2015 roku, w czasie badanego Festiwalu.

Przeprowadzone badania wskazują, że Wrocław jako jedno z pierwszych miast zaczął podkreślać swój potencjał kulinarny. Organizowany tam Festiwal „Europa na widelcu” jest wydarzeniem kulinarnym o bardzo rozbudowanym programie, składającym się z wielu atrakcji związanych z kulinariami. Lokalni restauratorzy corocznie na Biesiadzie europejskiej gotują dla tysięcy odwiedzających rynek wrocławian i przyjezdnych, w tym turystów kulinarnych (*foodies*). Festiwal „Europa na widelcu” jest ważnym wydarzeniem kulinarnym stanowiącym urozmaiconą formę turystyki kulinarnej, przeznaczonym dla wszystkich miłośników dobrego smaku. Impreza ta wpływa na rozwój tego rodzaju turystyki oraz promocję stolicy Dolnego Śląska od strony kulinarnej.

Słowa kluczowe: turystyka kulinarna, formy turystyki kulinarnej, wydarzenia kulinarne, Festiwal „Europa na widelcu”

Kod JEL: Q18, Z32

Wstęp

Na współczesnym rynku turystycznym polskie dziedzictwo kulinarne jest już bez wątpienia samodzielną atrakcją, jak również stanowi część szerszego produktu turystycznego regionu (Orłowski, Woźniczko 2016). Formą promocji turystycznej szeroko rozumianego dziedzictwa kulinarnego, będącą formą organizacji turystyki kulinarnej są wydarzenia kulinarne. Ich motywem przewodnim jest: jeden surowiec (np. truskawka, śliwka, jabłko, ogórek, pomidor) lub produkt żywnościowy (np. chleb, kasza, ser, miód, ogórek kiszony, fasola, grzyby, wino, piwo, śledź), potrawa przyrządzona z jednego, wiodącego produktu (np. ziemniak pieczony, gęś, karp, dziczyzna), potrawa lokalna, regionalna lub tradycyjna (np. krupniok, kołacz, rogal świętomarciński, piernik, sękacz, korowaj, pierogi, babka

ziemniaczana) (Orłowski, Woźniczko 2011). Wydarzenia te odbywają się podczas imprez kulturowych zawierających w swoim programie promocję dziedzictwa kulinarnego i historii różnych aspektów pożywienia, inicjowanie festiwali, jarmarków i festynów kulinarnych czy też organizowanie rozmaitych konkursów kulinarnych związanych z prezentowaniem kuchni lokalnej, regionalnej lub tradycyjnej.

Wydarzenia kulinarne są istotnym elementem przyczyniającym się do rozwoju turystyki kulinarnej. Na ogół tego rodzaju imprezy odbywają się cyklicznie, w ściśle wyznaczonym terminie i w tym samym miejscu, a także mają ogólnopolski, regionalny lub lokalny charakter. Wydarzenia takie mogą mieć również zasięg międzynarodowy bądź krajowy (wybranych krajów na świecie).

Celem opracowania jest wykazanie, że wydarzenie kulinarne Festiwal „Europa na widelcu” we Wrocławiu stanowi urozmaiconą formę turystyki kulinarnej. Zakres pracy obejmuje: teoretyczne przedstawienie wydarzeń jako formy organizacji turystyki kulinarnej, zaprezentowanie wybranych wydarzeń kulinarnych o zasięgu krajowym i międzynarodowym w zestawieniu kalendarzowym, charakterystykę Festiwalu „Europa na widelcu” ze szczegółowym opisaniem jego programu i ukazaniem atrakcyjności tej formuły poprzez mnogość atrakcji oraz imprez towarzyszących.

W realizacji celu badawczego wykorzystano metodę analizy źródeł wtórnych obejmujących informacje dostępne: w krajowej literaturze przedmiotu, materiałach uzyskanych na Festiwalu „Europa na widelcu” we Wrocławiu oraz na stronach internetowych. Do przygotowania opracowania zastosowano technikę obserwacji uczestniczącej podczas badań terenowych przeprowadzonych na początku czerwca 2015 roku, w czasie badanego Festiwalu.

Wydarzenia poświęcone kulinariom jako forma turystyki kulinarnej

Pojęcie turystyki kulinarnej zostało wprowadzone do literatury przedmiotu w 1998 roku przez amerykańską badaczkę L. Long (1998, s. 181-204; 2004, s. 20-22) z Uniwersytetu Stanowego Bowling Green w Ohio. Przyjęło się uważać turystykę kulinarną za: „jedną z form turystyki, która będąc częścią składową szeroko rozumianej turystyki kulturowej – polega na spożywaniu i delektowaniu się potrawami, przy jednoczesnym poznawaniu tradycji kulinarnych postrzeganych jako główna atrakcja turystyczna”¹. Autorem tej definicji jest Prezes Międzynarodowego Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej (World Food Travel Association – nazwa od 2012 roku²) – E. Wolf (2004, s. 6). W Polsce zagadnieniem tym zajął się jako pierwszy A. Kowalczyk (2005, s. 167; 2008, s. 39). Obecnie w literaturze przedmiotu funkcjonują różne definicje turystyki kulinarnej, które są mniej lub bardziej precyzyjne. Przeglądy definicji

¹ <http://www.culinarytourism.org> [dostęp: 10.04.2016].

² Szerzej o instytucjonalizacji i formalizacji turystyki kulinarnej w Polsce i na świecie (w:) Woźniczko, Orłowski, Jędrysiak (2015, s. 99-118).

turystyki kulinarnej przedstawione są w wielu opracowaniach dostępnych w literaturze przedmiotu (Orłowski, Woźniczko 2015, s. 124). W publikacji pt. *Turystyka kulinarna* autorstwa M. Woźniczko, T. Jędrusiak i D. Orłowski zamieszczoną jest szczegółową definicję tego pojęcia, stworzoną przez D. Orłowskiego i M. Woźniczko (2015, s. 19).

Obserwowane w ostatnim czasie, rosnące zainteresowanie turystów lokalnymi, regionalnymi i tradycyjnymi produktami żywnościowymi oraz potrawami wpływa bezpośrednio na rozwój turystyki kulinarnej (*culinary tourism*). W Polsce jest ona dosyć nową formą podróżowania, jednak znajduje coraz większe zainteresowanie wśród smakoszy (ang. *foodies*), a także turystów, dla których ten sposób wojażowania jest nową, oryginalną, inspirującą, interesującą, wyjątkową, a przede wszystkim atrakcyjną formą spędzania czasu wolnego w trakcie wyjazdów weekendowych lub wakacyjnych (Orłowski, Woźniczko 2016).

Turystyka kulinarna jest rodzajem turystyki, która „(...) odbywa się poprzez udział w wydarzeniach kulinarnych, przemierzając szlaki kulinarne, odwiedzając lokale gastronomiczne, zwiedzając muzea ukierunkowane na sztukę kulinarną, podpatrując procesy technologiczne w zakładach przetwórstwa spożywczego, jak i w trakcie nauki sporządzania konkretnych specjalów kulinarnych” (Woźniczko i in. 2015, s. 19).

W przytoczonym cytacie zawarta jest druga część rozbudowanej definicji „turystyki kulinarnej”. Wymienione są tam najczęstsze formy realizowania turystyki kulinarnej. Do podstawowych form organizacji turystyki kulinarnej zalicza się:

- **jarmarki, festyny, kiermasze i pikniki żywnościowe** (np. Międzynarodowy Jarmark Produktów Tradycyjnych i Regionalnych w Łodzi, Jarmark Jakubowy w Szczecinie, Mieszczański Jarmark Produktów Tradycyjnych we Wschowej, Eko-festyn z rolnictwem i przetwórstwem żywności ekologicznej w Lublinie, Kiermasz „Lista Produktów Tradycyjnych” w Toruniu i Warszawie, „Piknik nad Odrą” w Szczecinie, Piknik „Poznaj Dobrą Żywność” w Warszawie);
- **targi gastronomiczne i związane z żywnością lokalną, regionalną, tradycyjną i ekologiczną** (np. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne „EuroGastro” w Warszawie, Targi Produktów Tradycyjnych i Ekologicznych „Regionalia” w Warszawie, Międzynarodowe Targi Żywności Ekologicznej i Regionalnej „Natura Food” w Łodzi, Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych „Polagra Food” w Poznaniu, Międzynarodowe Targi Żywności i Napojów „WorldFood”);
- **święta i festiwale kulinarne** (np. Podkarpackie Święto Miodu w Rzeszowie, Święto Chleba w Krakowie, Święto Sera w Korycinie, Krajowe Święto Truskawki w Buczku, Małopolski Festiwal Smaku w różnych miastach, Ogólnopolski Festiwal Dobrego Smaku w Poznaniu, Festiwal Smaku w Grucznie, Festiwal „Śląskie Smaki” w różnych miejscowościach, Festiwal Pierogów w Krakowie);
- **szlaki kulinarne w miastach i na obszarach wiejskich** (np. Białostocki Szlak Kulinarny, Szlak Kulinarny Centrum Gdyni, Kulinarny Poznań, Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki”, Małopolska Trasa Smakoszy, Mazowiecka Micha Szlachecka, Lubuski Szlak Wina i Miodu, Szlak

Kulinary „Smaki Bieszczadów”, Małopolski Szlak Wód Mineralnych, Szlak Oscypkowy, Sandomierski Szlak Jabłkowy, Małopolski Szlak Owocowy, Szlak „Podkarpackie Smaki”, Świętokrzyska Kuźnia Smaków, Małopolska Wieś Pachnąca Ziołami);

- **muzea o tematyce kulinarnej, związane z przetwórstwem żywności i napojów alkoholowych** (np. Żywe Muzeum Piernika w Toruniu, Warszawskie Muzeum Chleba w Warszawie, Muzeum Chleba w Radzionkowie, Muzeum Piekarnictwa i Cukiernictwa w Ustce, Muzeum Młynarstwa i Wodnych Urzędzeń Przemysłu Wiejskiego w Jaraczu, Muzeum Mleczarstwa w Rzeszowie, Muzeum Gospodarki Mięsnej w Sielinku, Muzeum Browaru Żywiec w Żywcu, Tyskie Browarium w Tychach, Muzeum Gorzelnictwa w Łąncucie, Muzeum Wina w Zielonej Górze, Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie);
- **muzea skansenowskie promujące dziedzictwo kulinarne** (np. Górnośląski Park Etnograficzny w Chorzowie, Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu, Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach, Kaszubski Park Etnograficzny im. Teodory i Izzydora Gulgowskich we Wdzydzach Kiszewskich, Sądecki Park Etnograficzny w Nowym Sączu, Wielkopolski Park Etnograficzny w Dziekanowicach, Muzeum Wsi Lubelskiej w Lublinie);
- **czynne obiekty przetwórstwa spożywczego typu manufaktura słodczy, piekarnie, olejarnie, gorzelnie, małe browary, wytwórnie win** (np. Fabryka Czekolady E. Wedel z otwartym zapleczem produkcyjnym dla zwiedzających biorących udział w ogólnopolskim wydarzeniu kulturowym „Noc Muzeów”, „Karmelkowo” Manufaktura Cukierków w Poznaniu, Manufaktura Cukierków w Toruniu, Browar Warka w Warce, Browary Książęce w Tychach, Browar Zamkowy w Radomiu, Browar Ursa Maior w Uhercach Mineralnych);
- **konkursy i zawody mistrzów kuchni** (np. Ogólnopolski Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, konkurs Roberta Sowy „Kulinary Talent”, konkurs kulinarny „Gotuj Lokalnie”, Ogólnopolski Konkurs Kulinarny „Kuchnia Polska – Wczoraj i Dziś”, Ogólnopolski Konkurs Młodych Talentów Sztuki Kulinarnej);
- **pokazy i prezentacje produkcji tradycyjnych wyrobów kulinarnych wraz z degustacjami** – odbywające się podczas wielu wydarzeń kulinarnych, np. festiwali, konkursów, warsztatów;
- **kursy, warsztaty, szkolenia kulinarne, szkoły kulinarne** (np. kursy gotowania w Instytucie Sztuki Kulinarnej w Warszawie, warsztaty kuchni tatarskiej w „Tatarskiej Jurcie” w Kruszynianach, warsztaty tworzenia cukierków i lizaków w „Karmelowej Krainie” w Bydgoszczy, szkolenia i wykłady dotyczące kuchni molekularnej w SGGW w Warszawie, Akademia Kurta Schellera w Warszawie);
- **placówki gastronomiczne w miastach z oryginalnym wystrojem, niepowtarzalnym menu wykorzystującym lokalne surowce i produkty żywnościowe, uczestniczące w inicjatywach kulinarnych promujących działalność gastronomiczną** (np. restauracja „w ciemności” w Warszawie i Poznaniu, karczmy ze „swojskim jadłem”, „Noc Restauracji” w Poznaniu, „Restaurant week” w pięciu miastach Polski: Warszawie, Krakowie, Trójmieście, Wrocławiu i Poznaniu);

- **obiekty turystyki wiejskiej prowadzące działalność gastronomiczną lub lokale gastronomiczne na obszarach wiejskich specjalizujące się w kuchni lokalnej lub regionalnej** („Karczma Kaliska” w Szadku, „Dworek Tradycja” w Belcznej, restauracja „Destylarnia” w Pałacu Mierzęcin, gospodarstwo agroturystyczne „Trzy Świerki” w Galwecie, gospodarstwo agroturystyczne „Ziołowy Zakątek” z Podlaskim Ogrodem Ziołowym i sklepem ziołowym w Korycinie, restauracja „Krasna Chata” w Izbicy);
- **wioski tematyczne związane z płodami rolnymi i wyrobami żywnościowymi** (np. „Słonecznikowa Wieś” w Goglewie, „Wioska Miodowa” w Wielkim Międomierzu, „Wioska Chlebowa” w Janiej Górze, „Biegun Zimna i Sera” w Wiżajnach, „Wioska Dyniowa” w Zaliszczu, „Wioska Jabłkowych Smaków” w Starych Jabłonkach, „Wioska Smaków i Rzemiosł” w Lędzinie, „Miodowa Kraina” w Maciejowie);
- **gieldy żywnościowe, bazy, targowiska** (np. Praska Giełda Spożywcza w Warszawie, Giełda Zdrowej Żywności i Produktów Naturalnych „Organic” w Szczecinie, BioBazar – ekologiczny targ w Warszawie, Katowicach, Gdańsku, Eko Targ w Łodzi, Zielony Targ w Poznaniu),
- **sklepy z żywnością lokalną, tradycyjną, regionalną i ekologiczną** (np. „Zdrowa spiżarnia” w Białymstoku, „Tygiel Smaków” w Kielcach, „Babizna” w Warszawie, „Żółty Cesarz” w Warszawie).

Wydarzeniem (*event*)³ określa się zdarzenie, które jest zaplanowane i zorganizowane w ściśle określonym celu. Ten cel determinuje rodzaj wydarzenia, uczestników, miejsce, czas i niezbędne środki. Wydarzenie kulinarne zdominowane jest przez kulinaria i związane jest z prezentacją: dziedzictwa kulinarnego, działalności gastronomicznej, wyrobów kulinarnych, pokazów szefów kuchni, jak również wzbogacone jest o: konkursy kulinarne, degustacje potraw oraz żywnościowych produktów tradycyjnych, regionalnych i lokalnych, warsztaty, targi, jarmarki, kiermasze, wykłady, konferencje, laboratoria smaku itp. Zorganizowane wydarzenie kulinarne obejmuje kilka atrakcji, które mają na celu przyciągnięcie jak największej liczby uczestników. Im więcej środków posiadają organizatorzy wydarzenia, tym szerszy i bardziej interesujący jest jego program.

Wydarzenie kulinarne może obejmować kilka form organizacji turystyki, czyli głównej imprezie o wiodącym temacie kulinarnym towarzyszą dodatkowe przedsięwzięcia. Przykładem jest cykliczny „Ogólnopolski Festiwal Dobrego Smaku” w Poznaniu organizowany w połowie sierpnia, którego program jest bardzo rozbudowany i interesujący dla okolicznych mieszkańców oraz turystów kulinarnych. Na Festiwal ten składają się:

- Jarmark Dobrego Smaku,
- Europejski Dzień Produktów Regionalnych i Tradycyjnych (promujący kampanię „Trzy znaki smaku”),
- „Dzień z powiatem ...” – wybranym z województwa wielkopolskiego,

³ Określenie to zostało zaczerpnięte z zachodniej kultury pod koniec 2004 roku.

- Regionalny finał Ogólnopolskiego Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”,
- pokazy kulinarne mistrzów kuchni i osób działających w KGW lub LGD,
- bezpłatne degustacje dań przyrządzanych na bazie żywności ekologicznej,
- warsztaty i laboratoria smaku połączone z degustacją (każdego dnia Festiwalu poświęcone innym produktom, np. wino, zielona herbata),
- warsztaty kulinarne wybranych instytucji (np. ARR – indyk z chowu zrównoważonego oraz wołowina rasy „Highland”; WWF – ochrona różnorodności biologicznej mórz i oceanów),
- warsztaty kuchni narodowej (np. gruzińskiej „Chaczapuri, chinkali i nie tylko”),
- konferencja popularno-naukowa związana z dziedzictwem kulinarnym,
- kolacja tematyczna (np. historyczna) w konkretnej restauracji,
- gotowanie „na żywo”, na scenie znanych szefów kuchni,
- wspólne przygotowanie potrawy (np. lepienie pierogów),
- koncerty.

Pojawienie się w ostatnich latach wielu wydarzeń promujących dziedzictwo kulinarne, żywność regionalną, tradycyjną i lokalną, jak i znaczny popyt na nie, wyraźnie wskazują, że w naszym społeczeństwie zdecydowanie wzrosło zainteresowanie źródłem pochodzenia produktów żywnościowych, sprawami jakości spożywanych posiłków oraz sposobami ich przyrządzania, a także podróżami kulinarnymi.

Różnorodność tematyczna wydarzeń kulinarnych o zasięgu krajowym i międzynarodowym

Potencjał turystyki kulinarnej dla *foodies* (turystów kulinarnych) został zauważony m. in. w dużych miastach Polski, w których organizowane są wydarzenia kulinarne w formie: festiwali, świąt, dni, jarmarków, pikników i konkursów, umożliwiających obserwację znanych mistrzów sztuki kulinarnej, a przede wszystkim degustację tradycyjnych potraw i produktów żywnościowych. Imprezy te często mają charakter plenerowy, stąd odbywają się w sezonie wiosenno-letnim. Dzięki takim wydarzeniom mieszkańcy i turyści mogą poznać różnorodne smaki – lokalne, regionalne, tradycyjne, krajowe i międzynarodowe, których w żaden inny sposób nie byłoby w stanie spróbować. Dla prawdziwego miłośnika kuchni udział w tego typu wydarzeniach jest obowiązkowym punktem w czasie wolnym, jak i w trakcie wyjazdu turystycznego. Na straganach, które są ustawione w trakcie festiwalu, można degustować i kupować lokalne wyroby kulinarne, które często stanowią swoistą pamiątkę turystyczną (Orłowski, Woźniczko 2016).

Przykładowe cykliczne wydarzenia kulinarne organizowane w Polsce i na świecie w ujęciu rocznym przedstawiono w tabeli 1.

Tabela 1
Wybrane wydarzenia kulinarne w Polsce i na świecie w zestawieniu roku kalendarzowego

Miesiące organizacji wydarzeń	Wydarzenia kulinarne
styczeń	<p>Wydarzenia kulinarne</p> <p>Polska</p> <p>Świat</p> <ul style="list-style-type: none"> – „Festiwal Kulinarny” (<i>Cook & Look</i>) w Wiedniu (Austria); – „Festiwal Matz św. Jakuba” (przeżebków) (<i>Fête de la Coquille Saint Jacques</i>) w Paryżu (Francja); – „Festiwal Gotowania” (<i>Cayman Cookout</i>) na Kajmanach; – „Festiwal Smakosza” (<i>Gourmet Festival Sylt</i>) w Sylt (Niemcy); – „Festiwal Smakosza” (<i>St. Moritz Gourmet Festival</i>) w San Moritz (Szwajcaria); – „Festiwal Produktów Wieprzowych” (<i>Festa de Bagoín ma la Tora</i>) w San Mauro Pascoli (Włochy); – „Festiwal Czerwonej Cykorii Salatowej” (<i>Festa del Radicchio Rosso</i>) w Dossone, Treviso (Włochy); – „Święto Pampucha” (pączka) we Lwowie (Ukraina).
luty	<p>Wydarzenia kulinarne</p> <p>Polska</p> <p>Świat</p> <ul style="list-style-type: none"> – „Tydzień Restauracji” (<i>Culinary Fest</i>) w Poznaniu i Warszawie; – „Festiwal Kulinarny” w ramach Międzynarodowych Targów Turystycznych we Wrocławiu. <ul style="list-style-type: none"> – „Festiwal Piwa” (<i>Bruges Beerfestival</i>) w Brugii (Belgia); – „Święto Fiołków” (<i>Fête à la Violette</i>) w Toulouse (Francja); – „Święto Cytryny” (<i>Fête du Citron</i>) w Menton (Francja); – „Festiwal Kulinarny” (<i>Food & Fun</i>) w Reykjavik (Islandia); – „Festiwal Kulinarny” (<i>Bite Food Festival</i>) w Chipping Campden, Gloucestershire (Wielka Brytania); – „Festiwal Żywności, Napojów i Rabarbaru” (<i>Wakefield Festival of Food, Drink & Rhubarb</i>) w Wakefield Cathedral Precinct (Wielka Brytania); – „Festiwal Żywności i Napojów” (<i>Wigan Food & Drink Festival</i>) w Wigan, Lancashire (Wielka Brytania); – „Festiwal Wieprzowiny” (<i>Budapesti Mangalica Fesztival</i>) w Budapeszcie (Węgry); – „Festiwal Żywności i Wina” (<i>Milano Food & Wine Festival</i>) w Mediolanie (Włochy); – „Święto Brokułów” (<i>Broccoletti in Piazza</i>) w Anguillara Sabazia, Roma (Włochy); – „Święto Czekolady” (<i>Ciocolentino</i>) w Terni, Umbria (Włochy); – „Festiwal Klopsików z Marchwi” (<i>Sagra d'a Purpetta e Pastenaca – polipette di carote</i>) w San Valentino Torio (Włochy); – „Festiwal Skwarek” (<i>Ciccio in Piazza</i>) w San Martino in Rio, Emilia Romagna (Włochy); – „Festiwal Brokułów” (<i>Sagra Falia e Broccoletti</i>) w Piazza del Comune e Piazza Trieste (Włochy); – „Festiwal Kulinarny” (<i>Passion for Mat</i>) w Goteborgu (Szwecja); – „Międzynarodowy Festiwal Gastronomiczny” (<i>Uluslararası Istanbul Mutlak Günləri</i>) w Istambule (Turcja).

Wydarzenia kulinarne	
Miesiące organizacji wydarzeń	Wydarzenia kulinarne
marzec	<p>Polska</p> <ul style="list-style-type: none"> – „Wielkanoc na Śląsku” w Chorzowie; – „Farma Wielkanocy” w Olsztyńku; – „Wielkanocny Kiermasz Koctewski” w Bydgoszczy; – „Farma Wielkanocy” w Mielcu – „Spotkania Tradycji Wielkanocnych Ziemi Kłodzkiej” w Stroniu; – „Dolnośląskie Stoły Wielkanocne” we Wrocławiu. <p>Świat</p> <ul style="list-style-type: none"> – „Festwal Przegrzebków” (małż św. Jakuba) (<i>Fête de la Coquille Saint-Jacques</i>) w Oupeye (Belgia); – „Festwal Przegrzebków” (<i>Fête de la Coquille Saint-Jacques</i>) w Villard de Lans (Francja); – „Festwal Polentny” (<i>Sagra della Polenta</i>) w Viepri di Massa Martana (Włochy); – „Święto Wiśni” (<i>La Festa dei Ciliegi in Fiore</i>) w Vignola (Włochy); – „Festwal Palink” (tradycyjnej węgierskiej wódki owocowej) (<i>Pálinka Fesztivál</i>) w Eger (Węgry); – „Festwal „Dzikiego” Jedzenia (<i>Wildfoods Festival</i>), czyli Festiwal Dań z Dzikich Roślin i Zwierząt w Hokitika (Nowa Zelandia); – „Festwal Czekolady” (<i>Chokoladeseisabet</i>) w Kopenhadze (Dania); – „Festwal Kaszanki” (<i>La Foire au Boudin</i>) w Mortagne-au-Perche (Francja); – „Festwal Kulinarny” (<i>Omnivore Paris</i>) Paryżu (Francja); – „Festwal Czekolady” (<i>The Chocolate Festival</i>) w Brighton (Wielka Brytania); – „Festwal Kulinarny” (<i>Nola Food Fest</i>) w Nowym Orleanie (USA); – „Festwal Małż św. Jakuba” (<i>La Fête de la Coquille Saint-Jacques</i>) w Saint Quay Portrieux (Francja); – „Międzynarodowy Festiwal Jeżowców” (<i>Festival Internacional Ourico do Mar</i>) w Ericeira (Portugalia); – „Festwal Kawy” (<i>London Coffee Festival</i>) w Londynie (Wielka Brytania); – „Festwal Ryb i Owoców Morza” (<i>Peixe em Lisboa</i>) w Lizbonie (Portugalia); – „Święto Szynek Bajonkiej” (<i>Foire au Jambon</i>) w Bayonne (Francja); – „Festwal Kulinarny” (<i>Galway Food Festival</i>) w Galway (Irlandia); – „Festwal Jedzenia Ulicznego” (<i>World Street Food Easter</i>) w Londynie (Wielka Brytania); – „Festwal Kulinarny” (<i>Culinaria</i>) w Brukseli (Belgia); – „Festwal Czeskiego Piwa” (<i>Cesky Pivni Festival</i>) w Pradze (Czechy); – „Festwal Serów” (<i>Feria Nacional del Queso</i>) w Trujillo (Hiszpania); – „Święto Cytryn” (<i>Festa do Limão</i>) w Santana (Madera); – „Święto Chleba” (<i>La Fête du Pain</i>) (Francja).
kwiecień	<ul style="list-style-type: none"> – „Toruński Festiwal Smaku” w Toruniu; – „Festwal Blogerów Kulinarnych” (<i>Food Blogger Fest</i>) w Warszawie.
maj	<ul style="list-style-type: none"> – „Dni Kuchni Ukrainkiej” we Wrocławiu; – „Wrocławski Festiwal Dobrego Piwa” we Wrocławiu; – „Czeresińskie Święto” w Lesnicy; – „Wojewódzkie Święto Kwitnącej Wiśni” w Nowem; – „Święto Wina” w Janowcu; – „Włosciańskie Jadlo” w Giedlarowej; – „Święto Kwitnącej Jabłoni” w Łącku; – „Pomorskie Święto Produktu Tradycyjnego” w Gdańsku.

Miesiące organizacji wydarzeń	Wydarzenia kulinarne	
	Polska	Świat
czerwiec	<p>Festiwali „Europa na widelcu” we Wrocławiu; Festiwal Sztuki Kulinarnej „Aleja Dobrego Smaku” w Częstochowie; „Święto Ciapkasty” w Kochanowicach; „Festiwali Dobrego Smaku” w Łodzi; „Szparagowe Święto” w Swolowie; „Święto Truskawkobrania” w Złotej Górze; „Festiwali Rosolu” w małopolskiej miejscowości (corocznie inne); „Festiwali Zalewajki” w Radomsku; „Święto Piłzńskiej Golonki” w Strzegocicach; „Święto Truskawki” w Buczku; „Ogólnopolski Festiwal Nieskończonych Form Mleka, Czas Dobrego Sera” w Sandomerzu; „Festiwali Podkarpackich Smaków” w Górnicy; „Lwówecki Festiwal Smaków i Tradycji Regionalnych” w Lwówku Śląskim; „Międzynarodowy Festiwal Kuchni” w Białymstoku; „Festiwali Czeresni” w Krapkowicach; „Święto Wiśni” w Lipsku; „Święto Buraka Cukrowego” w Biegłowie; „Dzień Sera” w Turku.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - „Festiwali Truskawki” (<i>Troy Strawberry Festival</i>) w Troy, Ohio (USA); - „Festiwali Czeresni” (<i>Cseresznyefesztival</i>) w Szomolya (Węgry); - „Festiwali Truskawek” (<i>Festa delle Fragole</i>) w Martell (Włochy); - „Festiwali Kuchmi Żydowskiej” (<i>Gefiltefest</i>) w Londynie (Wielka Brytania); - „Święto Czeresni” (<i>Festa das Cerejas</i>) w Jardim da Serra i w Camara de Lobos (Madera);
lipiec	<ul style="list-style-type: none"> - „Święto Karpia” w Zatorze; - „Święto Borówki” w Zubrzycy Górnej; - „Święto Sledzia” w Niechorzu; - „Podkarpackie Święto Malinowe” w Polomi; - „Smaki Podlasia” w Osowiczach; - „Miódobranie” w Sierpcu; - „Malinowe Święto” w Solonce; - „Święto Pomidora” w Wielkim Lubieniu; - „Festiwali Kuchni Zbojnickiej” w Skoczowie; - „Święto Malin” w Kraśniku; - „Kozienicki Dzień Ogórka” w Piotrkowicach; - „Małopolskie Święto Czosnku” w Prandocinie; - „Święto Kapusty” w Naroczycach; - „Święto Czosnku” w Welczu; - „Święta Ogórka” w Kaliszu Pomorskim; - „Wojewódzkie Święto Pomidora” w Dwikożach; - „Święto Wiśni” w Wiśniewie. 	<ul style="list-style-type: none"> - „Festiwali Jedzenia” (<i>Trøndersk Matfestival</i>) w Trondheim (Norwegia); - „Festiwali Kawy” (<i>Festival Vale do Café</i>) w Rio de Janeiro (Brazylia); - „Święto Bananów” (<i>Festa da Banana</i>) w Madalena do Mar (Portugalia); - „Święto Małż Lapas (skaloczepeków), grillowanych z masłem czosnkowym i cytryną” (<i>Festa da Lapa</i>) w Paul do Mar (Portugalia); - „Festiwali Ulicznego Jedzenia” (<i>StraGusto</i>) w Trapani (Włochy); - „Festiwali Ryb” (<i>Fischfest</i>) w Feld am See (Austria).

Miesiące organizacji wydarzeń	Wydarzenia kulinarne	Świat
<p>sierpień</p> <p>Polska</p> <ul style="list-style-type: none"> – „Święto Mazurskiego Kartoflaka” w Szczytnie; – „Święto Pszta” w Złotym Potoku; – „Festwal Kultur i Kresowego Jadła” w Basznie Dolnej; – Festiwal Kaszy „Gryczaki” w Janowie Lubelskim; – „Ogólnopolski Festiwal Dobrego Smaku” w Poznaniu; – „Światowy Festiwal Smakowania Kwaśnicy” w Żywcu; – „Regionalne Święto Ziół” w Olsztynie; – „Święto Sliwki” w Szydłowcu; – „Podlaskie Święto Chleba” w Ciechanowcu; – „Festiwale Dan Morskich” w Manufakturze w Łodzi; – „Święto Ciulimu i Czulentu” w Lełowie; – „Festiwale Smaku” w Grucznie; – „Festiwale Kulinarnej Smaki Prahy” (kino) w Warszawie; – „Święto Gruszy” w Hajdukach Nyskich; – „Festiwale Pierogów” w Krakowie; – „Święto Sera” w Korycinie; – „Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny” w Ustroniu; – „Farma Produkcyjna Tradycyjnych” w Chorzowie; – „Miodobranie Kurpiowskie” w Myszyńcu; – „Festiwale Słodkości” w Wambierzycach; – „Festiwale Pszta” w Szczytnie; – „Święto Mąki” we Wrocławiu; – „Dolnośląski Festiwal Zupy” w Jedlinie-Zdroju; – „Święto Bobu” w Skawie; – „Święto Cebuli i Ziemiaka” w Henrykowie; – „Dzień Ogórka” w Widuchowej; – „Święto Pomidora” w Jeziorach Wielkich; – „Gminny Festiwal Wiśni” w Regnowie; – „Święto Porzeczek” w Irzadach; – „Święto Kaszy” w Trzebiatowie; – „Ogólnopolskie Święto Chmielarzy i Prowarów” Chmielaki Krasnostawskie” w Krasnymstawie; – „Międzynarodowe Dni Wina” w Jasle; – „Święto Gruszy” w Międzybuziu; – „Święto Kalafiora i Brokuła” w Laszczowie. 	<p>Wydarzenia kulinarne</p>	<ul style="list-style-type: none"> – „Festiwale Żywności i Kulinarnej Dziedzictwa” (<i>Madfestivalen Copenhagen Cooking</i>) w Kopenhawie (Dania); – „Święto Różowego Czosnku” (<i>Fête de l’Ail Rose</i>) w Lautrec (Francja); – „Święto Win” (z regionalnych owoców) (<i>Gaillac Fete Les Vins</i>) w Gaillac (Francja); – „Święto Różowej Cebuli” (<i>Fete de l’Oignon</i>) w Roscoff (Francja); – „Święto Cassoulet” (jednogarnkowego dania z białej fasoli i mięsa) (<i>Fête du Cassoulet</i>) w Castelnaudary (Francja); – „Święto Pomidorów” (Bitwa na pomidory) (<i>La Tomatina</i>) w Buñol (Hiszpania); – „Festiwale Kulinarne” (<i>Haarlem Culinaire</i>) w Haarlem (Holandia); – „Lolewski Festiwal Mleka, Chleba i Miodu” (<i>Víspörðje Lanvijas Piena, Maizes un Medus svētki</i>) w Jelgava (Łotwa); – „Festiwale Gastronomiczne” (<i>Gastronomic Week</i>) w Machico (Portugalia); – Festiwal Win (<i>Wine Harvest Festival</i>) w Porto Santo (Portugalia); – Festiwal Wina Madera (<i>Festa do Vinho Madeira</i>) w Câmara de Lobos (Portugalia); – „Festiwale Kulinarne” (<i>Bochum Kulinarisch</i>) w Bochum (Niemcy); – „Festiwale Norweskiego Jedzenia” (<i>Den Norske Matfestivalen</i>) w Alesund (Norwegia); – „Festiwale Sardynki” (<i>Festival da Sardinha</i>) w Portimao (Portugalia); – „Festiwale Sfermentowanego Sledzia” (<i>Festival Surströmming</i>) w Alfta, Hälsingland (Szwecja); – „Festiwale Dzikich Jagód” (<i>Wild Blueberry Festival</i>) w Paradise, Michigan (USA); – „Dzień Ziemiaka” (<i>Carbondale Annual Potato Day</i>) w Carbondale (USA); – „Festiwale Pw Rzemieślniczych” (<i>London Craft Beer Festival</i>) w Londynie (Wielka Brytania).

Miesiące organizacji wydarzeń	Wydarzenia kulinarne	Świat
wrzesień	<p>Polska</p> <ul style="list-style-type: none"> – „Dni Karpią w Doliny Baryczy” we Wrocławiu; – „Święto Sliwki” w Strzelcach Dolnych; – „Festiwal Włoski – Viva l’Italia” w Łodzi; – „Łódzki Dzień Sushi” w Łodzi; – „Europejski Festiwal Smaku” w Lublinie; – „Święto Chleba” w Radomiu; – „Dzień Kartofla” w Chorzowie; – „Święto Grzyba” w Michalowie; – „Ogólnopolski Festiwal Zalewajki” w Radomsku; – „Święto Powideł Sliwkowych – Powidlaki” w Krzeszowie; – „Podkarpacki Festiwal Derenia” w Boleszycach; – „Festiwal Wody Mineralnej” w Kudowie-Zdroju; – „Festiwal Miody i Wina” w Zarach; – „Święto Pieczonego Ziemiaka” w Dębnie; – „Małopolski Festiwal Zielononóżki” w Proszowicach; – „Święto Ziemiaka” w Motkach; – „Święto Kapusty” w Łekawicy; – „Dolnośląskie Święto Miody i Wina” w Przemkowie; – „Święto Rydza” w Wysowej; – „Z Motyką na Bulwy” we Wdzydżach Kiszewskich; – „Od Zymloka do Krupnioka” w Chorzowie; – „Święto Chleba” w Tokami; – „Święto Kapusty” w Brukach Unisławskich; – „Festiwal Ziemiaka” w Radomiu; – „Jarmark Produktu Lokalnego” w Strzelimie; – „Święto Jabłka i Gruszek” w Czasławiu; – „Święto Suszonej Sliwki” w Iwkowie; – „Święto Jarzębiny” w Krzywaczce; – „Festiwal Kapusty i Pieroga” w Księginicach; – „Kocotek Galicyjski” w Nowym Sączu; – „Święto Pietruszki” w Sędowicach; – „Międzynarodowy Dzień Ogórka” w Kruszewie; – „Święto Ziemiaka” w Dmemnie; – „Małopolskie Święto Warzyw” w Pobiedniku; – „Wojewódzki Dzień Cebulowy” w Grabowie; – „Święto Kapusty” w Charsznicy; – „Święto Pomidora” w Przytocznej; – „Święto Grzybów” w Węglincu; – „Skiermiewickie Święto Kwiatów, Owoców i Warzyw” w Skiermiewicach; – „Winobranie” w Zielonej Górze; – „Dzień Kukurydzy i Buraka” w Poświętnem. 	<ul style="list-style-type: none"> – „Międzynarodowy Festiwal Wina” (<i>Budavari Borfesztivál</i>) w Budapeszcie (Węgry); – „Festiwal Strudla” (jabłkowego z bitą śmietaną (<i>Festa dello Strudel</i>) w Alpe di Siusi (Włochy); – „Festiwal Chili” (<i>Peperoncino Festival</i>) w Diamante (Włochy); – „Trzy Dni Smaku” (<i>Tre giorni per il gusto</i>) w Caravino (Włochy); – „Festiwal Żywności” (<i>Food Festival</i>) w Aarhus (Dania); – „Święto Cydru Jabłkowego” (<i>Mostra da Sidra</i>) w Santo de Serra (Portugalia); – „Festiwal Jablek” (<i>Festival de Maca</i>) w Ponta do Pargo (Portugalia).

Wydarzenia kulinarne	
Miesiące organizacji wydarzeń	Wydarzenia kulinarne
październik	<p>Polska</p> <ul style="list-style-type: none"> – „Regionalne Święto Miodu” w Eiku; – „Dolnośląski Festiwal Dymu” we Wrocławiu; – „Smaki Ziemiaka” w Olsztynku; – „Targi Myśliwskie” w Myśliczynie; – „Śląski Festiwal Kapusty” w Wojślawicach; – „Święto Wina i Miodów Pitnych” w Zamku Grodziec; – „Święto Gruszy” w Boguchwale. <p>Świat</p> <ul style="list-style-type: none"> – „Festiwal Kulinaryny” (<i>Gourmesse</i>) w Zurychu (Szwajcaria); – „Festiwal Białych Trufli” (<i>Fiera Internazionale del Tartufo Bianco</i>) w Alba (Włochy); – „Święto Polenty” (<i>Festa della Polenta</i>) w Vigasio (Włochy); – „Festiwal Kuchni Normandzkiej” (<i>Fete du Ventre et de la Gastronomie Normande</i>) w Rouen (Francja).
listopad	<ul style="list-style-type: none"> – „Międzynarodowy Festiwal Smakosza” (<i>Festival Gourmet International</i>) w Puerto Vallarta (Meksyk); – „Slowfoodowy Festiwal Ryb” (<i>Slow Fisch</i>) w Bremen (Niemcy); – „Festiwal Kulinaryny – Smaki Nowego Jorku” (<i>New York Taste</i>) w Nowym Jorku (USA); – „Święto Kasztanów Jadalnych” (<i>Festa da Castanha</i>) w Curral das Freiras (Portugalia).
grudzień	<ul style="list-style-type: none"> – „Festiwal Kulinaryny (<i>Best Food Fest & Health</i>) w Kijowie (Ukraina); – „Festiwal Czekolady (<i>ChocolArt</i>) w Tubingen (Niemcy); – „Festiwal Kasztanów Jadalnych” (<i>Fiera di a Castagna</i>) w Bologniano (Francja); – „Festiwal Strucl” (<i>Dresdner Stollenfest</i>) w Dreźnie (Niemcy); – „Festiwal Indyka” (<i>Fete de la Dinde</i>) w Licques (Francja).

Źródło: opracowanie własne.

Z powyższej tabeli wynika, iż w Polsce najczęściej wydarzeń kulinarnych odbywa się w miesiącach letnich i wczesną jesienią ze względu na możliwości ich organizacji w plenerze. Słoneczna pogoda i odpowiednia temperatura powietrza (ok. 20-25°C) sprzyjają większemu zainteresowaniu i frekwencji potencjalnych uczestników planowanych wydarzeń kulinarnych. Ponadto, tematy przewodnie realizowanych wydarzeń kulinarnych związane są głównie ze zbiorem sezonowych płodów rolnych (np. ziemniaków, pomidorów, cebuli, dyni, truskawek, jabłek itp.), przyrządzaniem potraw z sezonowych surowców i produktów żywnościowych, a także ze świętami w kalendarzu obrzędowym (np. Świętami Bożego Narodzenia, Świętami Wielkanocnymi, Świętem Matki Boskiej Zielnej).

Przedstawione przykłady wydarzeń kulinarnych na świecie wskazują na organizowanie imprez z tematem przewodnim związanym z: lokalnym, regionalnym lub tradycyjnym surowcem (np. cytryna, jabłko, pomidor, truskawka, cebula, banan), produktem (np. cydr jabłkowy, czekolada, pampuch, piwo rzemieślnicze, wino), potrawą (np. z kasztanów jadalnych, indyka, *cassoulet* – jednogarnkowa z białej fasoli i mięsa), bądź kuchnią regionalną (np. kuchnia normandzka) lub narodową (np. kuchnia żydowska), jak również imprez ogólnokulinarnych – bez wskazania konkretnego produktu (np. festiwal kulinarny, festiwal smakosza, festiwal żywności, festiwal gastronomiczny, festiwal gotowania).

Poza cyklicznymi wydarzeniami kulinarnymi z wiodącym tematem przewodnim bądź ogólnym, które odbywają się w konkretnej miejscowości, w ustalonym terminie, istnieją w roku kalendarzowym wydarzenia o zasięgu:

- ogólnopolskim, które nie mają przypisanego danego miejsca ich realizacji;
- krajowym – w wybranym kraju na świecie, także bez zaplanowanej miejscowości zorganizowania tegoż wydarzenia;
- światowym, które oprócz wyznaczonego terminu, nie mają wyznaczonego miejsca i kraju obchodzenia tego wydarzenia.

Poniżej przedstawiono przykładowe wydarzenia kulinarne o zasięgu:

- ogólnopolskim: Święto Naleśnika (2 lutego), Dzień bez Mięsa (20 marca), Dzień Tostów (4 marca), Ogólnopolski Dzień Kaszanki (1 maja), Ogólnopolski Dzień Grilla (4 maja), Dzień Ślimaka (24 maja), Dzień Mleka (25 maja), Dzień Musztardy (7 sierpnia), Dzień Śliwki (8 września), Dzień Grzyba (24 września), Święto Herbaty (7 listopada), Dzień Ryby (20 grudnia);
- krajowym (w wybranym kraju na świecie): Dzień Bolludagur (słodkiej bułeczki) w Islandii (3 marca), Dzień Jedzenia Gofrów (*Våffeldagen*) w Szwecji (25 marca), Dzień Makaroników (*Le Jour du Macaron*) we Francji (20 marca), Święto Midsommar (powitanie lata potrawami ze śledzia i kieliszkiem wódki) w Szwecji (22 czerwca), Święto Raków (*Kräftskiva, Krepselag*) w Szwecji i Norwegii (sierpień), Dzień Sernika (*Ostkakans Dag*) w Szwecji (14 listopada), Dzień Czekoladowego Ciasta (*Kladdakakans Dag*) w Szwecji (7 listopada), Dzień Pierników (*Anna-dagen pepparkakor*) w Szwecji (9 grudnia);

- światowym: Międzynarodowe Święto Pizzy (9 lutego), Międzynarodowy Dzień Pistacji (26 lutego), Międzynarodowy Dzień Naleśników (4 marca), Światowy Dzień Wody (22 marca), Światowy Dzień Muffina (30 marca), Światowy Dzień Budyniu (31 marca), Międzynarodowy Dzień Czekolady (12 kwietnia), Światowy Dzień Pieczarek (23 kwietnia), Światowy Dzień Soli (3 czerwca), Międzynarodowy Dzień Sushi (18 czerwca), Międzynarodowy Dzień Pikników (18 czerwca), Światowy Dzień Mleka (4 lipca), Międzynarodowy Dzień Pizzy (28 lipca), Międzynarodowy Dzień Piwa i Piwosza (5 sierpnia), Światowy Dzień Jajka (11 października), Międzynarodowe Święto Chleba (16 października), Światowy Dzień Żywności (16 października), Międzynarodowy Dzień Orzecha (22 października), Światowy Dzień Makaronu (25 października).

Powyższe przykłady wskazują na różnorodność tematów przewodnich organizowanych w Polsce i na świecie wydarzeń kulinarnych, a także mnogość organizowanych imprez związanych z żywnością, gotowaniem i świętowaniem we wszystkich miesiącach roku kalendarzowego.

Festiwal „Europa na widelcu” we Wrocławiu jako przykład urozmaiconego wydarzenia kulinarnego

Stolica Dolnego Śląska od lat nazywana jest przez mieszkańców i przyjezdnych miastem spotkań, a w 2016 roku została Europejską Stolicą Kultury. We Wrocławiu odbywa się wiele wydarzeń kulturowych, w tym imprez kulinarnych, które zachęcają do wzięcia w nich udziału. Jedną z nich jest **Festiwal „Europa na widelcu”**, który odbywa się na początku czerwca (por. fotografia 1). To jedyna w Polsce impreza kulinarna organizowana cyklicznie na tak dużą skalę. Od początku wydarzeniu patronują P. Bikont i R. Makłowicz, którzy są znanymi miłośnikami i propagatorami kuchni polskiej, która jest przygotowywana na bazie lokalnych surowców i produktów żywnościowych.

Idea Festiwalu „Europa na widelcu” powstała w 2009 roku, kiedy postanowiono uczcić rocznicę tzw. wyborów czerwcowych, które odbyły się 10 lat wcześniej, dnia 4 czerwca 1989 roku. Mieszkańcy Wrocławia spotkali się na rynku przy okrągłym stole o średnicy 24 m, przy którym mogli skosztować ponad pięćdziesięciu oryginalnych potraw z kuchni dwudziestu siedmiu krajów Unii Europejskiej, wspominając i ciesząc się zdobytą wolnością. Impreza spodobała się i na stałe zagościła w kalendarzu wydarzeń miasta Dolnego Śląska.

Kolejne edycje Festiwalu były coraz bogatsze programowo i dłużej trwały. Jednodniowej biesiadzie na rynku zaczął towarzyszyć kilkudniowy jarmark, w czasie którego zaopatrzyć się można było w regionalne produkty żywnościowe oraz wina i piwa przyrządzane według tradycyjnych receptur. Pojawił się też walor edukacyjny – w programie Festiwalu znalazły się konferencje dotyczące zdrowego odżywiania, warsztaty kulinarne dla dzieci czy też nauka pieczenia domowego chleba. Ważnym elementem stało się również promowanie trady-

cyjnych polskich specjałów kulinarnych – lokalnych warzyw, owoców, ryb i mięsa z polskich hodowli. Imprezie na rynku od początku towarzyszyły także koncerty i prezentacje regionów, które ukazywały bogactwo kulturowe oferowane przez Europę.

Fotografia 1

Plakat promujący Festiwal „Europa na widelcu” we Wrocławiu



Źródło: <http://enw.smakiwroclawia.pl/content/uploads/2015/05/cover-enw.png> [dostęp: 10.04.2016].

Obecnie Festiwal trwa pięć dni, codziennie gromadząc na wrocławskim rynku rzesze miłośników dobrego jedzenia i zapewniając im wiele atrakcji oraz umożliwiając poznanie smaków potraw innych narodów podczas Biesiady europejskiej. Festiwal jest jednym z największych wydarzeń kulinarnych w Europie.

Program Festiwalu jest rozbudowany i składa się na niego:

- **Jarmark potraw i produktów regionalnych** (por. fotografie 2, 3) oraz **Targi książki kulinarnej „Książka na widelcu”** (przez wszystkie dni Festiwalu);
- Dzień dolnośląski (trzeciego dnia Festiwalu) – prezentacja produktów oraz potraw regionalnych, takich jak: ryby słodkowodne ze Stawów Milickich, zioła, szparagi (por. fotografia 4), rzodkiewka (por. fotografia 5) i truskawki (por. fotografia 6);
- **Biesiada** europejska (czwartego dnia Festiwalu) – największa atrakcja kulinarna Festiwalu. Krajem przewodnim w 2015 roku była Chorwacja. W programie biesiady zaplanowana była: parada kucharzy (por. fotografia 7), pokazy kulinarne R. Makłowicza (por. fotografia 8, w 2015 roku ugotowanie kaszotta z białej kaszy gryczanej z prawdziwkami i langustynek *alla busara*), warsztaty pieczenia chleba, opowieści ichtiologów, fotobudka z możliwością bezpłatnego sfotografowania się z sezonowymi warzywami i owocami, wróżby i wyznawacz grzeszków kulinarnych, konkursy na scenie (do wygrania były m.in. bilety do podniebnej restauracji „Dinner in the Sky”, zaproszenia na kolację do „Art Food”, a także pobyty agroturystyczne w gminie Radków), rozstrzygnięcie konkursu na potrawę z produktów regionalnych, Wrocławski Turniej Nalewek (w 2015 roku odbył się po raz siódmy), oraz koncerty zespołów muzycznych.

Fotografia 2

Stragan jarmarkowy z produktami regionalnymi z Austrii



Źródło: enw.smakiwroclawia.pl/content/uploads/2015/06/3.jpg [dostęp: 10.04.2016].

Fotografia 3

Oleśnickie pierniki pszenno-żytnie na straganie jarmarkowym



Źródło: zbiory własne.

Fotografia 4**Szparagi białe i zielone w sprzedaży na stoisku jarmarkowym**

Źródło: jak w fotografii 3.

Fotografia 5**Rzodkiewki na straganie jarmarkowym**

Źródło: jak w fotografii 3.

Fotografia 6

Truskawki na straganie jarmarkowym



Źródło: jak w fotografii 3.

Fotografia 7

Parada kucharzy



Źródło: enw.smakiwroclawia.pl/content/uploads/2015/06/IMG_5507.jpg [dostęp: 10.04.2016].

Fotografia 8

Gotowanie na scenie festiwalowej przez R. Makłowicza



Źródło: enw.smakiwroclawia.pl/content/uploads/2015/06/IMG_5768.jpg [dostęp: 10.04.2016].

Festiwalowi towarzyszą imprezy towarzyszące. W 2015 roku należały do nich:

- **Laboratorium Smaku** – spotkanie warsztatowo-degustacyjne poświęcone nalewkom domowym. Poprowadzone zostało przez mistrzów polskich nalewek – H. Błażejaka i Z. Sierszułę. Warsztaty były bezpłatne i obowiązywały zapisy. Odbyły się we wrocławskiej restauracji „Quchnia Polska”;
- Konferencja na temat modnych diet – II konferencja popularno-naukowa pt. *Czy diety cud czynią cuda? – modne diety z kuchnią dolnośląską w tle*, zorganizowana w Radzie Miejskiej;
- Festiwal Piwa w Browarze Mieszczańskim – otwarta strefa piwna w Browarze Mieszczańskim. W programie tej imprezy była prezentacja kilkuset piw Europy oraz piw z polskich browarów rzemieślniczych, regionalnych, minibrowarów i browarów restauracyjnych. Na odwiedzających Browar czekały wrocławskie foodtrucki, m.in. Tahoe, Bratwursty, Bud-K, Happy Little Truck;
- Podniebna restauracja na placu Solnym (por. fotografie 9, 10) – platforma „*Dinner in the Sky*” ze specjalnym menu przygotowanym przez szefów kuchni.

Biesiada Europejska rozpoczyna się paradą kucharzy i jest prowadzona przez P. Bikonta i R. Makłowicza, która przechodzi przez wrocławski rynek. Podczas biesiady można przekonać się, jak smakują specjały reprezentujące kuchnie 16 krajów. Przygotowują je mistrzowie kulinarni najlepszych wrocławskich restauracji, którym pomagają uczniowie z Zespołu

Fotografia 9

Podniebna restauracja „Dinner in the Sky” na pl. Solnym



Źródło: jak w fotografii 3.

Fotografia 10

Podniebna restauracja „Dinner in the Sky” na wysokości 30 m



Źródło: jak w fotografii 3.

Tabela 2

Menu Biesiady europejskiej w 2015 roku

L.p.	Kraj europejski Jednostka przygotowująca potrawy na biesiadę	Serwowane potrawy
1.	Wielka Brytania (Walia) Restauracja „Soczewka/Bernard”	– <i>Cheddar Cheese Soup</i> – kremowa zupa z serem Cheddar – <i>Lamb burger</i> – aromatyczny burger z jagnięciną
2.	Belgia (Walonia) Restauracja „LAS/ZUPA”	– <i>Boulet a'la Liégeoise</i> – klopsiki mięsne w sosie z owocowym syropem z Liege – <i>Les chicons au gratin</i> – cykorja zapiekana z szynką i serem pod beszamelem – <i>Éclairs au chocolat</i> – eklery z czekoladą wypełnione z kremem waniliowym
3.	Chorwacja (Zagorie i Kvarner) Restauracja „Akropolis”	– <i>Rižoto od škampi</i> – risotto z krewetkami na sposób kvarnerski – <i>Pačja prsa sa kašom</i> – pierś kaczkki z kaszą jęczmienną – <i>Kroštule</i> – kvarnerskie faworki – <i>Zapečeni štrukli</i> – zawijane ciasto z masą serową
4.	Cypr (Nikozja) “Unilever Food Solution”	– <i>Mezé</i> – wegetariańskie różności podane na zimno z pieczywem typu pita – <i>Limon şerbet</i> – sorbet cytrynowy z polewą z owoców granatu
5.	Czechy (Morawy) Restauracja Od kuchni	– <i>Česnečka</i> – zupa czosnkowa – <i>Svičková na smietaně</i> – wołowina w sosie śmietanowym – <i>Knedlíky</i> – kluski na parze
6.	Francja (Normandia) Restauracja „Kuchnia Marche”	– <i>Soupe aux moules</i> – zupa z małży z młoda z marchewką – <i>Flamiche aux poireaux</i> – tarta z porami i serem – <i>Crème brûlée</i> – deser z warstwą karmelu polany calvadosem
7.	Grecja (Kreta) “Good Food Catering”	– <i>Καρπούζι σαλάτα</i> (karpoúzi saláta) – sałatka z arbuzem miętą i fetą – <i>Μπακλαβάς</i> (baklavás) – tradycyjny deser z ciasta filo z nadzieniem z orzechów
8.	Gruzja (Imeretia) „Studio Kulinarne Piotr Kucharski i Giorgi Gartvelishvili”	– ხაჭაპური (chaczapuri) – tradycyjny placek gruziński z serem Sułguni – ხარჭო (charczo) – zupa o konsystencji gulaszu z dodatkiem migdałów i orzechów
9.	Hiszpania (Galicja) „Karczma u Michelle”	– <i>Guiso de pulpo</i> – gulasz z ośmiorniczek, małży i wieprzowiny – <i>Pescado frito</i> – smażony filet rybny z dipem cytrynowo-kaparowym podany z żytnim chlebem
10.	Niemcy (Westfalia) OSSKiC	– <i>Westfälische quarkspeise</i> – deser z twarogu i pumpernikla – <i>Sauerbraten mit rotkohl und klöße</i> – marynowana wołowina podana z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą
11.	Polska (Podlasie) Restauracja „Puchaczówka”	– Baba ziemniaczana z mieloną wieprzowiną, zapiekaną cebulą i kwaśną śmietaną – Duszonka warzywna po podlasku polana podsmażonym boczkiem i cebulą

L.p.	Kraj europejski Jednostka przygotowująca potrawy na biesiadę	Serwowane potrawy
12.	Szwajcaria (Gryzonia) Pałac Brzeźno	– <i>Fondue</i> – potrawa z topionego sera serwowana z różnorodnym pieczywem – <i>Swiss double choco mouse</i> – deser z czekolady z truskawkami
13.	Szwecja (Smalandia) “Nelson Catering & Events”	– <i>Kottbullar</i> – klopsiki szwedzkie podane z ziemniakami puree, sosem i surówką – <i>Kladdkaka</i> – szwedzkie ciasto czekoladowe z polewą i bitą śmietaną
14.	Ukraina (Lwów) Bistro „Kozacka Chatka”	– <i>Холодник з раковими шийками</i> (chołodnyk) – zupa na bazie zsiadłego mleka i nowalijek z szyjkami rakowymi – <i>Млинці по львівськи</i> (młynki po ukraińsku) – podsmażone naleśniki nadziewane wołowiną, ziemniakami i cebulką – <i>Гречаники зі сливкою</i> (hreczanyky) – kotleciki z kaszy gryczanej i mięsa z kaczki duszone w sosie pomidorowym ze śliwką – <i>Шня з капустою</i> (szyja z kapustoj) – kawałki karczku duszone z białą kapustą w sosie pomidorowym
15.	Węgry (Puszt) Hotel Art	– <i>Pörkölt galuskával</i> – gulasz węgierski z tradycyjnymi kluseczkami – <i>Lángos</i> – placek smażony na głębokim tłuszczu podany z sosem śmietanowo czosnkowym
16.	Włochy (Sardynia) Hotel HP Park Plaza	– <i>Malloreddus</i> – makaron z wołowym ragout z warzywami – <i>Seadas</i> – smażony pierożek z serem owczym serwowany na słodko

Źródło: jak w tabeli 1.

Szkół Gastronomicznych we Wrocławiu. W menu znajdują się potrawy, które zaspokajają najbardziej wymagające gusta. Na stoiskach z kuchniami europejskimi goszczą bardzo zróżnicowane potrawy, począwszy od przystawek, zup, przez dania mięsne i wegetariańskie, kończąc na deserach (por. tabela 2).

Festiwal „Europa na widelcu” to impreza dla każdego – zarówno wegetarianie, jak i „mięsożercy” mogą smakować produkty i potrawy najlepsze dla siebie. Warto również zauważyć, że na Biesiadzie porcje degustacyjne potraw europejskich są spore (por. fotografia 11) i po zrealizowaniu kilku kuponów (wystarczą 3) można „najeść się do syta”. Za kupon płaci się 5 złotych, w ramach którego można otrzymać w zależności od stoiska – porcję: przystawki, zupy, potrawy z deserem lub danie wybranej kraju europejskiego. Całkowity dochód z biesiady przeznaczony jest na stypendia dla uczniów z Zespołu Szkół Gastronomicznych we Wrocławiu. Długie kolejki ustawiają się do wszystkich stoisk (por. fotografie 12-15), stąd trudno wskazać faworytów corocznego festiwalu. Każdy smakosz znajduje dla siebie coś dobrego. Poszukiwacze oryginalnych smaków zachwyca różnorodność potraw europejskich, a szczególnie ich łatwa dostępność za przyzwoitą cenę w „centrum” Wrocławia.

Fotografia 11

Porcja degustacyjna (klopsiki szwedzkie podane z ziemniakami puree, sosem i surówką) na Biesiadzie europejskiej



Źródło: enw.smakiwroclawia.pl/content/uploads/2015/06/IMG_5966.jpg [dostęp: 10.04.2016].

Fotografia 12

Stoisko z potrawami chorwackimi na Biesiadzie europejskiej



Źródło: enw.smakiwroclawia.pl/content/uploads/2015/06/IMG_5683.jpg [dostęp: 10.04.2016].

Fotografia 13**Stoisko z potrawami ukraińskimi na Biesiadzie europejskiej**

Źródło: enw.smakiwroclawia.pl/content/uploads/2015/06/IMG_5694.jpg [dostęp: 10.04.2016].

Fotografia 14**Stoisko z potrawami szwedzkimi na Biesiadzie europejskiej**

Źródło: enw.smakiwroclawia.pl/content/uploads/2015/06/IMG_5719.jpg [dostęp: 10.04.2016].

Fotografia 15

Stoisko z potrawami belgijskimi na Biesiadzie europejskiej



Źródło: enw.smakiwroclawia.pl/content/uploads/2015/06/IMG_5880.jpg [dostęp: 10.04.2016].

Wadą Festiwalu paradoksalnie, a zwłaszcza Biesiady Europejskiej jest ogromna liczba odwiedzających (por. fotografie 16, 17), która powoduje zmęczenie, uniemożliwiając jednocześnie znalezienie wolnego miejsca przy rozstawionych stołach i komfortowego rozkoszowania się serwowanymi potrawami. Impreza cieszy się ogromnym zainteresowaniem – z roku na rok coraz większym – dlatego umieszczenie stanowisk z potrawami na jednej ścianie rynku nie jest zbyt trafionym pomysłem. Warto byłoby, aby organizatorzy powiększyli powierzchnię Biesiady europejskiej chociaż o jedną ścianę wrocławskiego rynku i dostawili kilka stołów dla jej uczestników.

Podczas Festiwalu odbywa się także **konkurs „Najlepszy Smak Dolnego Śląska”**. Biorą w nim udział przysmaki wpisane na *Listę Produktów Tradycyjnych* oraz produkty regionalne oraz lokalne. Tytuł „Najlepszy Smak Dolnego Śląska 2015” podczas VII edycji Festiwalu zdobyły w kategorii⁴:

- wędliny – kielbasa gołędzinowska sucha,
- sery – ślubowski ser podpuszczkowy niedojrzewający,
- przetwory – kiszone ogórki małosolne z Doliny Baryczy,
- owoce i warzywa – rzodkiewki złote,
- napoje (w tym napoje alkoholowe: wina, miody pitne, cydry): piwo Sobótka Górka 12, sok z kiszonej kapusty z Doliny Baryczy, cydr „jabłecznik trzebnicki”,

⁴ <http://www.potravyregionalne.pl> [dostęp: 10.04.2016].

Fotografia 16

Tłumy uczestników Biesiady europejskiej



Źródło: enw.smakiwroclawia.pl/content/uploads/2015/06/IMG_5722.jpg [dostęp: 10.04.2016].

Fotografia 17

Tłumy uczestników Biesiady europejskiej



Źródło: enw.smakiwroclawia.pl/content/uploads/2015/06/IMG_5730.jpg [dostęp: 10.04.2016].

- miody – ryczyński miód lipowy,
- wypieki – pszenno-żytnie pierniki oleśnickie,
- inne – chałka lniana żurawinowa, olej rzepakowy.

Portal kuchniawroclawia.pl przyznał wyróżnienie za wino z malin leśnych.

W ramach Festiwalu organizowany jest „Wrocławski Turniej Nalewek”. W 2015 roku spośród 20 nalewek jury wyróżniło: nalewkę korzenny pigwowiec (III miejsce), nalewkę malinówkę (II miejsce) oraz pigwocówkę (I miejsce)⁵.

Fotografia 18

Tort „Europa na widelcu” do degustacji na zakończenie Festiwalu



Źródło: enw.smakiwroclawia.pl/content/uploads/2015/06/IMG_6412.jpg [dostęp: 10.04. 2016].

Festiwal kończy się **degustacją tortu** przy scenie na wrocławskim rynku (ostatni dzień). W 2015 roku tort był prostokątny z lukrową mapą Europy, ozdobiony cukierniczym: karpem, rzodkiewkami i jagodami (por. fotografia 18).

Wrocławskie działania gastronomiczne zauważył jeden z najważniejszych przewodników kulinarnych świata *Gault&Millau*, pisząc, że czerwcowy Festiwal „Europa na widelcu” jest jednym z najciekawszych tego typu wydarzeń w Polsce. To cenne wyróżnienie dla Wrocławia – stolicy Dolnego Śląska, tym bardziej, że inspektorzy polskiej edycji przewodnika odwiedzają opisywane miejsca anonimowo.

⁵ <http://enw.smakiwroclawia.pl/o-festiwalu> [dostęp: 10.04.2016].

Podsumowanie

Czynnikiem wpływającym na atrakcyjność turystyczną miast czy miejscowości są organizowane różnego rodzaju wydarzenia kulinarne, które w znacznym stopniu wpływają motywująco na przyjazd do danego miejsca recepcji turystycznej i uatrakcyjnijają pobyt turystów. W Polsce od kilku lat miasta i miejscowości prześcigają się w sposobach promocji swoich regionalnych, tradycyjnych „specjałów” kulinarnych. Organizowane cykliczne festiwale zyskują coraz większe zainteresowanie z roku na rok. Imprezy te dają możliwość wypromowania potraw i produktów regionalnych zupełnie nieznanymi na rynku gastronomicznym oraz żywnościowym (Orłowski, Woźniczko 2016).

Inicjowane na terenie całej Polski wydarzenia, takie jak: festiwale, jarmarki, festyny, święta, prezentacje czy dni tradycyjnego produktu są dużym sukcesem marketingowym dla organizatorów i uczestników. Jest to bardzo dobra forma popularyzacji żywności regionalnej, lokalnej i tradycyjnej wśród potencjalnych konsumentów i turystów kulinarnych, którzy mogą zdobyć autentyczne informacje dzięki osobistej rozmowie z ich producentami. Odbywa się to również w trakcie rozdawania materiałów reklamowych, ale przede wszystkim podczas bezpośredniej oceny walorów sensorycznych w czasie ich degustacji.

Z obserwacji własnych wynika, że w ostatnim czasie Wrocław stał się gastronomiczną potęgą. Miasto wypełniły dobre restauracje, kawiarnie i bary szybkiej obsługi. Rosną w siłę organizowane cyklicznie wydarzenia kulinarne. Coraz większym zainteresowaniem cieszą się bazy smakosza, zjazdy *food trucków*, targ śniadaniowy oraz jarmark świeżych produktów.

Przeprowadzone badania wskazują, że Wrocław jako jedno z pierwszych miast, zaczął podkreślać swój potencjał kulinarny. Potencjał ten dostrzegli również mieszkańcy, restauratorzy i coraz częściej mówią o nim turyści odwiedzający miasto. Festiwal „Europa na widelcu” jest projektem, który w miniskali odzwierciedla te tendencje – lokalni restauratorzy co roku gotują dla tysięcy odwiedzających rynek wrocławian i przyjezdnych, w tym turystów kulinarnych (*foodies*). Festiwal ma swoich wiernych fanów – wielu uczestników podkreśla, że nie spróbowałoby niektórych produktów czy dań, gdyby nie coroczne degustacje we Wrocławiu. Impreza jest ważnym wydarzeniem kulinarnym w Polsce, stanowiącym urozmaiconą formę turystyki kulinarnej. Badane wydarzenie wpływa na rozwój tego rodzaju turystyki i promocję stolicy Dolnego Śląska od strony kulinarnej. Festiwal „Europa na widelcu” powinien być obowiązkową imprezą dla wszystkich miłośników dobrego smaku.

Bibliografia

- Kowalczyk A. (2005), *Turystyka kulinarna – ujęcie geograficzne*. „Turystyka”, nr 15/1-2.
- Kowalczyk A. (2008), *Współczesna turystyka kulturowa: między tradycją a nowoczesnością*, (w:) Kowalczyk A. (red.), *Turystyka kulturowa (spojrzenie geograficzne)*, „Geografia Turystyki”, t. 1.

- Long L.M. (1998), *Culinary Tourism: A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness*. „Southern Folklore”, t. 55.
- Long L. M. (2004), *Culinary Tourism*. The University Press of Kentucky, Lexington.
- Orłowski D., Woźniczko M. (2011), *Komercyjne wydarzenia promocyjne na rzecz zachowania dziedzictwa kulinarnego w turystyce wiejskiej*, (w:) Jastrzębski C. (red.), *Turystyka wiejska na drodze do komercjalizacji*, Wyższa Szkoła Ekonomii i Prawa w Kielcach, Kielce.
- Orłowski D., Woźniczko M. (2015), *Turystyka kulinarna na wiejskim rynku turystycznym*, (w:) Kamińska W. (red.), *Innowacyjność w turystyce wiejskiej a nowe możliwości zatrudnienia na obszarach wiejskich*, Studia, tom CLXIII, PAN Komitet Przestrzennego Zagospodarowania Kraju, Warszawa.
- Orłowski D., Woźniczko M. (2016), *Turystyka kulinarna, czyli odkrywanie polskich smaków*, Magazyn Informacyjny Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, „Smak i Tradycja”, nr 20 (marzec-kwiecień).
- Wolf E. (2004), *Culinary tourism: a tasty economic proposition*, International Culinary Tourism Association, Portland.
- Woźniczko M., Jędrzyśiak T., Orłowski D. (2015), *Turystyka kulinarna*, PWE, Warszawa.
- Woźniczko M., Orłowski D., Jędrzyśiak T. (2015), *Instytucjonalizacja oraz formalizacja turystyki kulinarnej na świecie i w Polsce*, (w:) Krakowiak B., Stasiak A. (red.), *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*, Regionalna Organizacja Województwa Łódzkiego, Łódź.
- <http://enw.smakiwroclawia.pl/o-festiwalu> [dostęp: 10.04.2016].
- <http://www.culinarytourism.org> [dostęp: 10.04.2016].
- <http://www.potrawyregionalne.pl> [dostęp: 10.04.2016].

Events as a Culinary Tourism Varied Form on the Example of the Festival “Europe on the Fork” in Wrocław

Summary

The aim of the study is to demonstrate that the culinary event Festival “Europe on a fork” in Wrocław is a diversified form of culinary tourism. The objective of the research used method for the analysis of secondary sources including information available: in the national literature, materials obtained at the Festival “Europe on a fork” in Wrocław and on websites. For the preparation of the development of the technique of participant observation during field studies carried out at the beginning of June 2015, during the test Festival.

The study indicates that the Wrocław as one of the first cities began to assert its culinary potential. Organized there Festival “Europe on a fork” is a culinary event with a very extensive program, consisting of many attractions related to the culinary. Local restaurateurs annually on the Feast of the European cook for thousands of visitors to the market Wrocław residents and visitors, including tourists culinary (foodies). Festival “Europe on a fork” is an important culinary event constituting a varied form of culinary tourism, designed for all lovers of good taste. This event affects the development of this type of tourism and promotion of the capital of Lower Silesia from the culinary side.

Key words: culinary tourism, forms of culinary tourism, culinary events, the festival “Europe on a fork”.

JEL codes: Q18, Z32

Artykuł nadesłany do redakcji w grudniu 2016 roku

© All rights reserved

Afiliacje:

dr inż. Magdalena Woźniczko

Wyższa Szkoła Ekologii i Zarządzania w Warszawie

Wydział Zarządzania

ul. Olszewska 12

00-792 Warszawa

tel.: 22 825 80 34

e-mail: mwozniczko@poczta.onet.pl

dr Dominik Orłowski

Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie

Al. Prymasa Tysiąclecia 38

01-242 Warszawa

tel.: 22 855 47 58

e-mail: orlowskidominik@wp.pl