

Anna Sieczko

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

**DZIAŁALNOŚĆ OŚRODKÓW DORADZTWA ROLNICZEGO
REGIONU ŚWIĘTOKRZYSKIEGO W ZAKRESIE IDENTYFIKACJI
I PROMOCJI PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH I LOKALNYCH**

*ACTIVITY OF AGRICULTURAL EXTENSION CENTRES
OF ŚWIĘTOKRZYSKI REGION IN THE FIELD OF IDENTIFICATION
AND PROMOTION OF TRADITIONAL AND LOCAL PRODUCTS*

Słowa kluczowe: produkty tradycyjne i lokalne, województwo świętokrzyskie, doradztwo rolnicze
Key words: traditional and local products, świętokrzyskie province, agricultural extension

Synopsis. Zawarto charakterystykę województwa świętokrzyskiego pod względem produktów regionalnych i lokalnych. Wykazano znaczenie doradztwa w zakresie identyfikacji i promocji tych produktów. Badania prowadzono w dziedzinie produktów tradycyjnych i lokalnych. Najczęściej podejmowanymi działaniami promocyjnymi są: szkolenia, pokazy, wycieczki, wystawy i imprezy lokalne. Działania te realizuje się we współpracy z innymi instytucjami wspierającymi rolnictwo, turystykę i promocję produktów tradycyjnych i lokalnych.

Wstęp

Po wstąpieniu Polski w struktury unijne, wzrosło w naszym kraju zainteresowanie produktami tradycyjnymi i regionalnymi. W sklepach pojawiły się np. szynki „babuni” i „dziadunia”, pasztety tradycyjne, kiełbasy „wiejskie”. Produkty te nie są tradycyjne, regionalne lub lokalne. Produkcja owych produktów jest w Unii Europejskiej prawnie chroniona. Zarówno produkty rolne jak i środki spożywcze mogą ubiegać się o certyfikat: Chronionej Nazwy Pochodzenia, Chronionego Oznaczenia Geograficznego lub Gwarantowanej Tradycjami Specjalności. Za produkty regionalne uważa się takie produkty, które mają oznaczenia przyznane przez Komisję Europejską. Natomiast produkty tradycyjne to produkty, których jakość lub wyjątkowe cechy wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, za które uważa się metody wykorzystywane od co najmniej 25 lat. W Polsce są one wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych. Można wyróżnić również produkty lokalne, czyli takie, które stanowią element tożsamości społeczności lokalnej, wytwarzane są w sposób naturalny, przyjazny środowisku z surowców pochodzących z najbliższego otoczenia, według przepisu przekazywanego z pokolenia na pokolenie, nie mają jednak uznanego certyfikatu.

Produkty regionalne, tradycyjne i lokalne są związane z kulturą poszczególnych regionów Polski. Ich wytwarzanie stwarza szansę na poprawę sytuacji ekonomicznej szczególnie mieszkańców wsi i małych miast, zapewniając pozytywne efekty środowiskowe, gospodarcze i społeczne. Efekty środowiskowe uzyskuje się dlatego, że wykorzystywane są naturalne zasoby środowiska. Gospodarcze zaś, ponieważ powstają nowe firmy tworzące dodatkowe miejsca pracy, budowany jest również rynek owych produktów, jak również następuje wykorzystanie ich w turystyce. Efekty społeczne, polegają na uświadomieniu mieszkańcom możliwości wykorzystania dziedzictwa kulturowego, następuje integracja wokół zachowania owego dziedzictwa jak również budowanie marki regionu i prestiżu wytwórców owych produktów.

Celem artykułu jest ukazanie działalności Świętokrzyskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach i powiatowych zespołów doradczych w zakresie identyfikacji i promocji produktów tradycyjnych i lokalnych wśród mieszkańców terenów wiejskich województwa świętokrzyskiego. Wykorzystano w tym celu analizę stron internetowych oraz wywiadu swobodnego z pracownikami ośrodków doradztwa regionu świętokrzyskiego, jak również obserwacji uczestniczącej.

Rolnictwo i mieszkańcy wsi w województwie świętokrzyskim

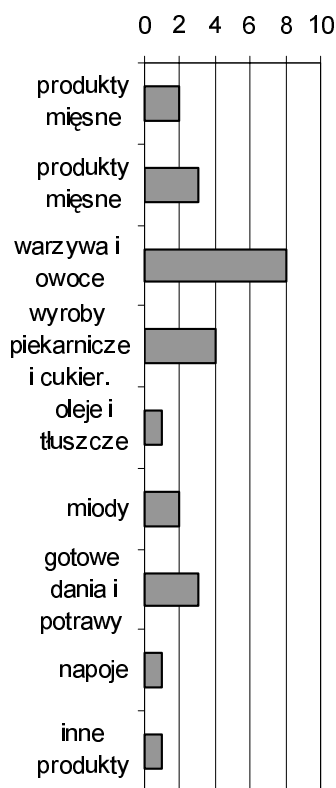
Powierzchnia województwa świętokrzyskiego wynosi 11 672 km², co stanowi 3,7% powierzchni kraju. Cechą charakterystyczną regionu jest różna rola rolnictwa w poszczególnych jego częściach. Funkcją rolniczą dominuje na obszarach wiejskich położonych w południowej i wschodniej części województwa, natomiast w północnej części ma znaczenie mniejsze. Województwo ma stosunkowo korzystne w skali kraju warunki przyrodnicze dla rozwoju rolnictwa. Pod względem jakości gruntów, agroklimatu oraz warunków wodnych świętokrzyskie plasuje się na poziomie wyższym niż średnia krajowa. Ogólny wskaźnik jakości rolniczej przestrzeni produkcyjnej wynosi 69,9 przy średniej krajowej 66,6. Najwyżej rolniczą przestrzeń produkcyjną ocenia się w powiecie kazimierskim (96,4), sandomierskim (94,1) i opatowskim (86,5), najniżej zaś w powiecie: skarżyskim (49,2) i koneckim (49,4) [www.staszow.upow.gov.pl 2007]. Cechą charakterystyczną dla województwa jest występowanie małych gospodarstw rolnych. Największą grupę w ogólnej liczbie gospodarstw stanowią gospodarstwa o powierzchni 1-5 ha, jest ich 75,8% [Wrota świętokrzyskie... 2010]. Średnia wielkość powierzchni gruntów rolnych w 2009 r. w województwie świętokrzyskim wynosiła 5,39 ha, w kraju 10,15 ha [www.armir.gov.pl 2010]. Najmniejsze gospodarstwa występują w powiatach skarżyskim i starachowickim (odpowiednio: 1,20 i 2,17 ha UR). Grunty rolne na terenie województwa świętokrzyskiego spełniają wysokie wymagania środowiskowe, co oznacza, że nie ma zanieczyszczeń nawozami i pestycydami, metalami ciężkimi i innymi pochodzenia przemysłowego. Specyficzne gleby i warunki klimatyczne nadają wytwarzanym tu surowcom niepowtarzalną jakość.

Ludność zamieszkująca tereny wiejskie na koniec 2008 roku stanowiła 54,7%, ludności województwa. Współczynnik feminizacji na wsi wynosił 101. Niekorzystną tendencją jest proces starzenia wsi – 55,8% osób w wieku poprodukcyjnym to mieszkańcy wsi [Stan i ruch... 2009]. Ważną cechą ze względu na zainteresowanie produktami tradycyjnymi i regionalnymi, jako źródłem dodatkowych dochodów jest bezrobocie. Liczba zarejestrowanych bezrobotnych w województwie świętokrzyskim według na dzień 31 XII 2008 r. wynosiła 77 716 osób. Na terenie województwa występowało duże zróżnicowanie stopy bezrobocia. Największą odnotowano w powiatach skarżyskim (22,5%) i koneckim (22,2%), natomiast najniższą - w powiatach pińczowskim (8,3%) i buskim (8,9%). Bezrobotni mieszkańcy wsi stanowili 56,3% ogółu bezrobotnych województwa. Ich liczba wynosiła 43 725 [www.stat.gov.pl 2010].

Województwo świętokrzyskie jest rejonem o wiejskim krajobrazie, a mieszkańcy wsi zachowali swoje zwyczaje i obrzędy. Walory te, choć często nie dostrzegane przez samych mieszkańców, są niewątpliwą atrakcją dla mieszkańców miast, jak również turystów z kraju i zagranicy. W wielu gospodarstwach domowych zwłaszcza na wsi przygotowuje się dania i przetwory, które trudno znaleźć w książkach kucharskich. Jeżeli doda się do tego wykorzystywanie unikalnych lokalnych ras zwierząt i lokalnych odmian roślin i drzew, to otrzymamy produkt, który będzie wyróżniał się od pozostałych tego typu produktów. Z naturalnych względów wielkość produkcji będzie ograniczona, ale specyfika uzyskanego produktu charakterystyczna dla danego gospodarstwa i aby był rozpoznawalny i oryginalny potrzebny jest certyfikat.

Świętokrzyskie produkty regionalne

Wytwarzanie tradycyjnych produktów żywnościowych było i jest domeną terenów wiejskich. Celem każdej społeczności powinna być ich ochrona przed zapomnieniem, ich identyfikacja i inwentaryzacja, zabezpieczenie prawne i ochrona przed falsyfikatami. Pierwszym krokiem w tym kierunku są konkursy np. „Nasze kulinarne dziedzictwo”. Przez „żywnościowy produkt regionalny”, uznawane są surowce lub przetwory oraz dania i potrawy. Produkty muszą być związane z określonym obszarem geograficznym i charakteryzować się szczególnymi cechami np. wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych danego regionu. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji i kulturowanych zwyczajów. Powinny także być od dawna znane w okolicy [Polska Izba... 2010]. W województwie świętokrzyskim, w czerwcu 2009 roku odbył się już IX regionalny finał konkursu. Zgłoszono 55 produktów, z tego 16 zdobyło wyróżnienie. Wyłoniono również dwa produkty, które na szczeblu ogólnopolskim walczyły o statuetkę „Perły 2009”, czyli najważniejsze wyróżnienie na szczeblu krajowym. W 2009 roku o statuetkę walczyły: fasola opatkowicka, zgłoszona przez koło gospodyń wiejskich w Opatkowicach oraz poledwiczki świąteczne Prokopa, z gospodarstwa Anny i Bogusława Piotrowskich z Łosienia, w gminie Piekoszów. Mianem „Perły” z województwa świętokrzy-



Rysunek 1. Struktura produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych w województwie świętokrzyskim
Źródło: obliczenia własne na podstawie [www.minrol.gov.pl] 2010a,b.

tradycyjną recepturą lub poza obszarem występowania. Ochronie przeciwko takim praktykom służy europejski system rejestracji. Produkty wyróżnia się specjalnymi znakami: Chronionej Nazwy Pochodzenia, Chronionego Oznaczenia Geograficznego i Gwarantowanej Tradycjami Specjalności. Inicjatywa przedstawienia produktu do rejestracji należy do związku producentów lub przetwórców, a więc wymaga współdziałania wielu osób. Korzystanie z ochrony produktu jest prawem zbiorowym. Producenci mogą na opakowaniu umieszczać symbole ujednolicone dla całej UE, dlatego ich rozpoznawalność nie ogranicza się tylko do rynku lokalnego i krajowego. Województwo świętokrzyskie razem z mazowieckim i lubelskim mają jeden produkt oznaczony certyfikatem Chronionej Nazwy Pochodzenia: wiśni nadwiślańską [www.minrol.gov.pl 2010b].

Kulinarne tradycje regionu to przede wszystkim potrawy mączne, strączkowe, ziemniaczane i owocowe. Województwo słynie z tradycji sadowniczych i warzywniczych. Mieszkańcy wsi wytwarzają rozmaite przetwory, są to: serki jabłeczne, powidła ze śliwek węgierek, marynaty i przeciery. Spotykamy również tradycyjne wędliny zwłaszcza w okolicach Wąchocka, a w gminie Gierczyce - proso. To z niego wytwarzana jest kasza jaglana, będąca składnikiem wielu lokalnych potraw [Byszewska i in. 2008]. Region uważany jest za raj dla smakoszy, a położenie w centralnej części kraju sprzyja turystyce kulinarnej.

skiego mogą się poszczyć następujące produkty: chleb bodzentyński (2003 r.), fasola korczyńska (2004 r.), suszona śliwka szydłowska (2005 r.), śliwka dalmacha (2006 r.), ser jabłeczny (2007 r.), kasza jaglana Gierczycka, salceson ozorkowy wiejski oraz parzybroda chłopska (2008 r.), poledwiczki świąteczne Prokopa (2009 r.). Wyróżnienie to jest bardzo istotne, ponieważ wiele sklepów sprzedających żywność tradycyjną i regionalną ma w swoim asortymencie wyroby i produkty nagrodzone „Perłą”.

Następnym krokiem na drodze do uznania produktu za tradycyjny jest wpisanie go na Listę Produktów Tradycyjnych. Za produkty tradycyjne uznaje się takie, które mają wyjątkowe cechy lub właściwości, wynikające ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, tj. metod wykorzystywanych od co najmniej 25 lat. Podstawą rejestracji jest tradycja wytwarzania i szczególna oraz niepowtarzalna jakość, związana z historycznie ugruntowanymi przepisami, metodami produkcji i sposobami przetwarzania lub dojrzewania żywności. Wpis na listę nie daje jednak ochrony, ale jest to znacznie prostsza procedura od rejestracji na szczeblu UE. Samą listę można porównać do bazy, z której mogą korzystać, zarówno konsumenci, którzy chcą dowiedzieć się czegoś na temat kupowanych przez siebie produktów, jak również handlowcy. Przyznanie produktowi statusu produktu tradycyjnego może być etapem pozwalającym na jego zidentyfikowanie, komercjalizację i znaczne zwiększenie sprzedaży. Może też być kolejnym krokiem na drodze do rejestracji w europejskim systemie ochrony. Do kwietnia 2010 r. w województwie świętokrzyskim było wpisanych 25 produktów żywnościowych. To daje temu regionowi w skali kraju 10 pozycję (wspólnie z województwem mazowieckim). Liderem jest województwo pomorskie, które ma wpisane 106 produktów [www.minrol.gov.pl 2010a]. Strukturę produktów w województwie świętokrzyskim przedstawiono na rysunku 1.

Ochronę międzynarodową uzyskują produkty zarejestrowane na szczeblu Unii Europejskiej. Wynika to z dbałości o konsumenta i chęci jego ochrony przeciwko pomyłkom, a także oszustwom dotyczącym pochodzenia produktu i jego specyficznych właściwości, ponieważ nieuczciwi producenci podejmują próby stosowania tej samej nazwy dla produktu wytwarzanego niezgodnie z

Działalność Świętokrzyskich Ośrodków Doradztwa Rolniczego

Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach (ŚODR) od 2000 roku zajmuje się wyszukiwaniem i identyfikacją produktów żywnościowych charakterystycznych dla tego regionu. Szczególne w zidentyfikowaniu produktów wspomagał koła gospodyń wiejskich i właściciele gospodarstw agroturystycznych. Pracownicy ośrodka wyszukują i zgłaszają produkty do konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo”. Dzięki temu w latach 2000-2009 zidentyfikował około 250 takich produktów, spośród których 115 uznano ŚODR przez jury komisji konkursowej za szczególnie charakterystyczne dla danego województwa. Ich ilościowy udział przedstawiono na rysunku 1.



Rysunek 2. Ilościowy udział produktów uznanych za regionalne w konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo” w poszczególnych powiatach województwa świętokrzyskiego
Źródło: opracowanie własne na podstawie [www.sodr.pl].

Dziesięcioletni okres pracy na rzecz produktów tradycyjnych pozwolił stworzyć obraz zasobów kulinarnej dziedzictwa regionu świętokrzyskiego. Produktów jest o wiele więcej, tylko z różnych przyczyn ich producenci nie widzą potrzeby wprowadzenia ich na rynek. Działania ośrodka koncentrowały się również na przygotowaniu podwalin do budowy rynku dla tego typu żywności. To jednak dość długa i mozolna droga. Na razie taką żywność można zakupić na różnych rodzajach festynach, dożynkach, kiermaszach lub targach. Między innymi na Międzynarodowych Targach Turystyki Wiejskiej i Agroturystyki Agrotavel.

Tam obecne są potrawy regionalne z województwa świętokrzyskiego jak również z pozostałych regionów Polski. Bezpośrednia działalność ŚODR to: organizowanie dożynek sadowniczych „Wojewódzkie Święto Jabłkobrania”, z kuchnią regionalną dnia „Otwartych drzwi”, gdzie można kupić lub spróbować produktów tradycyjnych i lokalnych przygotowanych najczęściej przez koła gospodyń wiejskich oraz właścicieli gospodarstw agroturystycznych. Na stronie ośrodka znajdują się również informacje o innych imprezach, na których można sprzedać produkty regionalne są to: „Dary Jesieni” - impreza organizowana przez Muzeum Wsi Kieleckiej w Tokarni, dożynki gminne i złoty klubów 4H. Na razie najbardziej zainteresowanymi rozwojem tego rynku są koła gospodyń wiejskich i właściciele gospodarstw agro-



Rysunek 3. Folder Sandomierskiego Szlaku Jabłkowego
Źródło: Stowarzyszenie „Sandomierski Szlak Jabłkowy”.

turystycznych. Dołączają do nich lokalne grupy działania, dla których produkt tradycyjny jest jedną z osi do rozwoju turystyki. To właśnie LGD mają przygotować foldery, na których znajdują się informacje dla turystów nie tylko o turystycznych atrakcjach ziemi świętokrzyskich, ale o kuchni regionalnej oraz produktach regionalnych i lokalnych. W chwili obecnej LGD Białe Ługi ma na swojej stronie internetowej [www.bialelugi.pl 2010] informacje o produktach lokalnych.

Od stycznia 2009 roku do 16 kwietnia 2010 roku w powiatowych zespołach doradczych przeprowadzono 35 szkoleń, 22 pokazy i 1 seminarium wyjazdowe w zakresie identyfikacji i promocji produktów regionalnych i lokalnych. Najczęściej organizowano szkolenia na tematy: umiejętności identyfikacji i promocji produktu „Nasze kulinarne dziedzictwo”, tradycyjna żywność czynnikiem rozwoju obszarów wiejskich lub jak promować produkt tradycyjny. Wśród pokazów dominowały tematy: jak prezentować produkt tradycyjny i lokalny, zasady promocji produktu lokalnego i potrawy kuchni regionalnej.

Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego współpracował także przy tworzeniu Sandomierskiego Szlaku Jabłkowego. Jest to produkt skierowany do turystów, który pozwala podziwiać piękne krajobrazy, poznać spuściznę kulturową regionu przez rękodzieło i produkty regionalne, ale przede wszystkim posmakować lokalnych owoców i ich przetworów. Szlak liczy 200 km i prowadzi przez wszystkie gminy powiatu sandomierskiego. Uczestniczą w nim nie tylko gospodarstwa agroturystyczne, ale również restauracje i winiarnie. Przed utworzeniem szlaku Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego oddział w Sandomierzu organizował konferencje, szkolenia i wyjazdy studyjne. Obecnie wraz z Stowarzyszeniem „Sandomierski Szlak Jabłkowy” przeprowadził konkurs „Moje korzenie ogrodnicze – kronika rodzina”, którego celem było stworzenie opracowania na temat tradycji ogrodniczych (rys. 3).

Pracownicy ODR wyrazili swoje opinie na temat promocji produktów tradycyjnych. Według nich za produkty najbardziej promujące region uznali: wiśnię nadwiślańską, fasolę korczyńską, zalewajkę świętokrzyską, kaszę jaglaną Gierczycką, dzionie rakowickie oraz chleb bodzentyński i konecki. Produkty te promują m.in. gospodarstwa agroturystyczne. Przykładowo, w gospodarstwach „Brzaskwiniowy sad” można skosztować dań z fasoli korczyńskiej, „Przy źródleku” – dzionie rakowickie, a w „Leśnym zaciszu” – zalewajkę świętokrzyską. Jednak dopiero wieloletnie i wspólne działanie wielu instytucji m.in.: Urzędu Marszałkowskiego w Kielcach, Świętokrzyskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, Świętokrzyskiej Izby Rolniczej, regionalnej organizacji turystycznej województwa świętokrzyskiego i lokalnych grup działania przyczyni się do rozpoznawalności owych produktów.

Podsumowanie

Produkty tradycyjne i lokalne określają region, wyrażają jego tożsamość, uosabiają dziedzictwo, wpływają na postrzeganie odmienności. Jednak, aby sprostać tym wymaganiom muszą one być zidentyfikowane i wprowadzone na rynek i wygrać konkurencję z innymi produktami oraz znaleźć nabywców. Nie jest to łatwe, ponieważ w Polsce brakuje rynku owych produktów. Jeszcze wielu wytwórców nie zdaje sobie sprawy z unikatowości produktów, poza tym odstrasza długi i skomplikowany okres rejestracji, zarówno na szczeblu krajowym, jak i unijnym. Bardzo pomocne w tym zakresie okazują się instytucje doradcze. Pomagają w organizacji wystaw i imprez, na których wytwórcy mogą zapoznać konsumentów z produktami przez degustację, a także sprzedaż. Konsumentom natomiast nabywają wiedzę w zakresie tych produktów i powoli włączają je do menu, bądź okazjonalnie bądź na stałe. Ośrodki doradztwa wyszukują i zgłaszają produkty do konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo”, pomagając w ten sposób zidentyfikować produkty typowe dla regionu. Wymienione jednostki pomagają również w opracowaniu wniosków o rejestrację produktów na Listę Produktu Tradycyjnego i wspomagają w tworzeniu grup producenckich oraz staraniu się o rejestrację na szczeblu unijnym. Zamieszczają również na własnych stronach internetowych informacje o produktach zidentyfikowanych zarówno przez konkurs oraz zarejestrowanych na szczeblu krajowym i unijnym. Duże znaczenie mają szkolenia, pokazy i wyjazdy, na których zainteresowani wytwórcy mogą nabyć wiedzę teoretyczną i praktyczną z zakresu produktów regionalnych i lokalnych. Współpracują też z innymi instytucjami pracującymi na rzecz rolnictwa, jak również turyści, wspólnie promując owe produkty.

Województwo świętokrzyskie ma szanse promować się przez produkty regionalne i lokalne. Imprezy jak kwietniowe Międzynarodowe Targi Turystyki Wiejskiej i Agroturystyki – Agrotravel, które odbywają się w Kielcach, przyczyniają się nie tylko do promocji świętokrzyskich produktów, lecz także pozostałych regionów Polski. Od 17 lutego 2010 roku, województwo zostało włączone do Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne, dzięki któremu będzie promować nie tylko kuchnię

regionalną, ale również produkty tradycyjne i lokalne. Oprócz korzyści promocyjnych, członkowie sieci mają prawo do używania logo Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, publikacji informacji o przedsiębiorstwach na stronie internetowej Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne go i Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego oraz udziału w wyjazdach studyjnych, szkoleniach oraz targach. Na efekty trzeba będzie poczekać, jednak przykłady innych regionów świadczą, że jest to dobra droga do dotarcia do konsumenta.

Literatura

- Byszewska I., Kucharska B., Rudzińska K., Zamecki M.** 2008: Wędrowki po smakach regionów. FAPA, 33 Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego. 2010. [www.produktyregionalne.pl/nkd.html]. Stowarzyszenie „Sandomierski Szlak Jabłkowy”.
- Stan i ruch naturalny ludności w województwie świętokrzyskim w 2008 roku. US w Kielcach. 2009. [www.stat.gov.pl/cps/rde/xbr/kielce/ASSETS/Stan_i_ruch_naturalny_2009.pdf].
- Wrota Świętokrzyskie – Portal Województwa Świętokrzyskiego 2010. [www.pio.wrota-swietokrzyskie.pl]. [www.arimr.gov.pl], 2010.
- [www.stat.gov.pl], 2010.
- [www.bialelugi.pl/pl/produkty_lokalne], 2010.
- [www.minrol.gov.pl/index.php?/pol/Jakosc-zywnosci/produkty-regionalne-i-tradycyjne/lista-produktow-tradycyjnych], 2010a.
- [www.minrol.gov.pl/index.php?/pol/content/download/998/5227/file/index.php?/pol/Jakosc-zywnosci/produkty-regionalne-i-tradycyjne/produkty-zarejestrowane], 2010b.
- [www.sodr.pl].
- [www.staszow.upow.gov.pl], 2007.

Summary

The paper presents the activities of agricultural advisory centers in świętokrzyskie province. The study was conducted in the field of traditional and local products. The influence of test units on identification and promotion of these products is demonstrated. Most often undertaken activities are trainings, shows, study tours, exhibitions and local events. This happens in co-operation with other institutions working for the benefit of agriculture and tourism to promote traditional and local products.

Adres do korespondencji:

dr inż. Anna Sieczko
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Katedra Ekonomiki Edukacji, Komunikowania i Doradztwa
ul. Nowoursynowska 166
02-787 Warszawa
tel. (22) 593 41 57
e-mail: ania.sieczko@gmail.com