

Agnieszka Borowska, Ewa Gadzińska

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

TURYSTYKA KULINARNA SŁOWENII JAKO ALTERNATYWA ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH¹

*CULINARY TOURISM IN SLOVENIA – AN ALTERNATIVE WAY
OF DEVELOPING THE COUNTRYSIDE*

Słowa kluczowe: turystyka kulinarna, obszary wiejskie, Słowenia

Key words: culinary tourism, countryside, Slovenia

Abstrakt. Przedstawiono znaczenie turystyki kulinarnej dla obszarów wiejskich Słowenii. Ukazano różnorodność podejmowanych działań, które miały na celu zaktywizować lokalną społeczność. Wskazano także przykłady możliwe do wykorzystania w Polsce. Ponadto, określono obecny poziom rozwoju turystyki oraz preferencje turystów. Szczególną uwagę zwrócono na różnorodność gastronomiczną kraju oraz znaczenie regionów kulinarnych dla rozwoju ofert turystyki kulinarnej.

Wstęp

Współcześnie ludzie starają się z jednej strony dotrzeć do korzeni, tradycji, tego, co jest im bliskie i z czym się identyfikują, poszukując własnej tożsamości, religii, zwyczajów przodków, a z drugiej, mając okazję gościć podczas wyjazdów turystycznych w innych zakątkach globu chętnie poznawać kulturę, obyczaje innych nacji. Niejednokrotnie taki pobyt stwarza okazje do poznawania różnorodnych walorów regionu i jego mieszkańców przejawiające się w ich dziedzictwie kulturowym. Ciekawą formą spędzania czasu jest coraz popularniejsza, choć nadal niszowa, turystyka kulinarna, która również i w Słowenii ma swoich zwolenników. Według Enteleca [*Tourists' attitudes* 2000], 42% turystów podczas swoich wояaży poszukuje lokalnych specjałów wyrażających lokalną tożsamość, a 67% jest skłonnych zapłacić za ten walor więcej niż wynosi koszt przeciętnego posiłku. Według Torres [2002], zachowanie dziedzictwa, przez ciekawą ofertę turystyczną opartą o lokalne zasoby wyróżniające je na tle innych obszarów, warunkuje obecnie ich ekonomiczny sukces, a nawet staje się podstawową koniecznością. Tradycja, jak podkreśla Sims [2009], to autentyczność, która przestaje być fikcją, zaś lokalna wspólnota we współistnieniu ze środowiskiem znajduje dzięki niej własną gospodarczą i społeczną korzyść.

Turystyka kulinarna wiąże się z wyjątkowymi wspomnieniami gastronomicznymi, związanymi niekoniecznie z drogimi restauracjami. Najczęściej kojarzy się ona z relatywnie małymi nakładami turysty i dużymi korzyściami wszystkich jej interesariuszy (rys. 1). Turystykę kulinarną definiuje się nie tylko jako podróżowanie pod kątem poznawania dań, potraw, produktów kulinarnych danego regionu – może być ona połączona także ze zwiedzaniem, poznawaniem kultury i przyrody [Czarniecka-Skubina, Grochowicz 2010]. Jej zwolennikami są niejednokrotnie pasjonaci dobrej kuchni (tradycyjnej, smakoszy serów, wina, piwa, szynki, miódów, czekolady), ciekawych miejsc, w których wytwarzane są charakterystyczne i tylko tu dostępne produkty regionalne, lokalne. Cele wyjazdów kulinarnych turystów są nierozłącznie związane z indywidualnymi ich preferencjami, do których należą np.: uczestnictwo w imprezach kulinarnych (festiwalach, targach, jarmarkach), podróż szlakiem kulinarnym, degustacja potraw, poznanie szefów kuchni znanych restauracji [Kowalczyk 2005].

W połowie lat 90. XX wieku Słowenia stała się nową światową destynacją turystyczną. Choć atrakcje turystyczne kraju jeszcze przez długi czas były kojarzone jako jugosłowiańskie, przemysł turystyczny Słowenii po uzyskaniu przez kraj niepodległości w 1991 roku musiał zmagać się z wieloma problemami, które miały wpływ na obraz dzisiejszej turystyki, w tym kulinarnej [Brezovec, Pak 2011].

¹ Praca została zrealizowana w ramach projektu badawczego grant NCN Nr 3745/B/H03/2011/40.

Material i metodyka badań

Celem pracy było ukazanie możliwości rozwoju turystyki kulinarnej Słowenii, jako alternatywnego sposobu zagospodarowania zasobów obszarów wiejskich – przykłady do wykorzystania w Polsce. Zwrócono uwagę na znaczenie regionów kulinarnych kraju oraz ich różnorodność pod względem oferty turystyki kulinarnej. Ukazano możliwości i kierunki podejmowanych działań. Wskazano na obszary możliwe do zagospodarowania, zwłaszcza w kontekście dziedzictwa kulinarnego. W opracowaniu wykorzystano wtórne źródła informacji. W analizie problemu badawczego wykorzystano metodę opisową.

Turystyka w Słowenii

W 2012 roku w Słowenii przebywało 3,297 mln turystów. Podróżujących z zagranicy było 2,155 mln, a 1,142 mln turystów to mieszkańcy kraju. Średnia długość pobytu turysty wynosiła 2,9 dnia [*Statistical Yearbook* 2012]. Najwięcej turystów przyjechało do Słowenii z państw ościennych – Włoch (414 tys.) i Austrii (240,1 tys.), choć równie liczni byli Niemcy (238,4 tys.) i Chorwaci (113,6 tys.). Z państw pozaeuropejskich gościli tu mieszkańcy Stanów Zjednoczonych (51,8 tys.), Japonii (41,4 tys.), a dynamiczny wzrost liczby turystów zanotowano w przypadku mieszkańców Cypru (o 56%), Korei i Brazylii (o 42%), Chin (o 38%), Izraela (o 31%) oraz Rosji (o 27%) [*Slovenian Tourism* 2013]. Do najczęściej odwiedzanych przez turystów zagranicznych regionów i najdłużej spędzanych przez nich tam czasie, zalicza się: Obalno-Kraška (22%), Gorenjska (18%), Savinjska (15%) oraz Osrednjeslovenska ze stolicą w Lublanie i Pomurska (10%).

Turystyka wewnątrz krajowa, podobnie jak w innych krajach, tak i w Słowenii charakteryzuje się sezonowością, a najmniej popularne miesiące są od listopada aż do marca. Okres wiosenny to stopniowy wzrost liczby przyjazdów, sprzyjają im warunki pogodowe i klimatyczne, a największe natężenie przypada w okresie letnim – w lipcu oraz sierpniu [*Statistical Yearbook* 2012]. Z badań wynika, że głównymi powodami, dla których turyści odwiedzają Słowenię są: piękno i bogactwo przyrody, śródziemnomorski klimat oraz możliwości odpoczynku i relaksu. Poza nimi, turyści najwyżej oceniają niezdegradowane środowisko naturalne, bezpieczeństwo osobiste w trakcie pobytu oraz gościnność mieszkańców². Obecnie turystyka Słowenii staje się coraz ważniejszą branżą przemysłową dla tego kraju, ponieważ zapewnia (bezpośrednio i pośrednio) co dziesiąte miejsce pracy, a jej udział w PKB wynosił około 13% (dane z 2012 roku). W zakresie globalnej konkurencyjności turystycznej Słowenia według Travel & Tourism Competitiveness Report, opublikowanym przez World Economic Forum, na 140 państw uczestniczących w rankingu zajęła 36. miejsce. Natomiast w przypadku kryterium, jakim była jakość środowiska naturalnego znalazła się na 16. pozycji w 2013 roku. Na coraz większe zainteresowanie Słowenią wśród turystów, zwłaszcza w ostatnich piętnastu latach, miały wpływ liczne uwarunkowania ekonomiczne, prawne i społeczne. Są one wynikiem systematycznie podnoszonej jakości usług turystycznych i okołoturystycznych, wspieranych przez przygotowane kompleksowe, wieloaspektowe i horyzontalne strategie rozwoju kraju i liczne aktywne działania marketingowe oraz kampanie promocyjno-edukacyjne o walorach kraju na arenie międzynarodowej. Słowenia kładzie duży nacisk na otoczenie zewnętrzne turystyki, budując nową i odnawiając istniejącą infrastrukturę turystyczną. Poza tym dywersyfikuje swoje działania, ukazując mieszkańcom, zwłaszcza obszarów wiejskich, możliwości pozyskiwania alternatywnych i dodatkowych dochodów przez rozwój turystyki konferencyjnej, uzdrowskiej, projektowanie nowych produktów turystycznych (np.: szlaki kulinarne, produkty regionalne o żywnościowym i nieżywnościowym charakterze – rękodzieło), czy promowanie turystyki zrównoważonej oraz kulinarnej itd. [Brezovec, Pak 2011].

Regiony kulinarne Słowenii

Wpływ na dzisiejszy obraz tradycji kulinarnej, a także turystyki kulinarnej Słowenii, miało zarówno specyficzne położenie geograficzne kraju, jak i wpływ kulturowy państw ościennych: Włoch, Austrii, Węgier oraz krajów bałkańskich. Dzięki temu bogactwu Słowenia w dziedzinie

² Urząd Statystyczny Słowenii oraz Slovenian Press Agency (STA), *The Slovenia Times*, www.sloveniatimes.com/foreign-tourists-visiting-slovenia-mostly-for-its-nature, 25.05.2013.

gastonomii oferuje wielką różnorodność. Odnaleźć tu można zarówno proste, obfite i treściwe, ale niejednolite potrawy kuchni tradycyjnej, a w zależności od regionu, wykreowane swoiste i oryginalne potrawy charakterystyczne dla innych nacji. Podstawą kuchni słoweńskiej jest nabiał, zboża, mięso (przede wszystkim wieprzowina), ryby morskie i słodkowodne, dania warzywne, rośliny okopowe i strączkowe, a także oliwa i winorośl. Bardzo cenione są produkty sezonowe: grzyby, dania i desery przygotowywane z owoców z lokalnych sadów. Popularnymi dodatkami są orzechy, ziarna maku, słonecznika, dyni, a także miód, śmietana i twaróg. Jednak podstawą większości słoweńskich dań jest mięso, najczęściej wieprzowina (*svinjina*). Istotnym elementem kuchni jest kasza gryczana (*žganci*), którą w XIX wieku ogłoszono filarem Słowenii. Charakterystycznymi przyprawami używanymi w kuchni jest: morska sól, zioła (w tym czosnek), a także ocet winny i wiele rodzajów oleju (najpopularniejszy – z pestek dyni, słonecznikowy, kukurydziany i z oliwy). W kraju wiele tradycyjnych potraw i napojów oraz nawyków żywieniowych wykształciło wiele nowoczesnych i regionalnych cech, które obecnie tworzą 24 regiony kulinarne Słowenii.

Są to obszary, w których skondensowane są pewne szczególne cechy i właściwości kulinarne. Regiony te mają ponad 170 charakterystycznych i rozpoznawalnych potraw i produktów, które są podstawą odrębności gastronomicznej Słowenii [Bogataj 2007]. Współczesny podział kraju na 24 regiony kulinarne bazuje na podstawowej klasyfikacji etnologicznej, według której istnieją cztery główne typy kultury żywności w Słowenii: panońska, alpejska, centralna i śródziemnomorska.

Występujący na wschodzie typ panoński, opiera się głównie na uprawach pszenicy i gryki. Do potraw przygotowywanych na bazie mąki pszennej lub gryczanej należą różnego rodzaju makarony, ciasta wypełnione twarogiem oraz chleby. Wiele posiłków było/jest doprawianych kwaśną śmietaną lub twarogiem. Innym przykładem jest doskonały olej z pestek dyni, odmian nieuprawianych nigdzie indziej w Słowenii. Typ alpejski jest charakterystyczny dla północnych obszarów kraju. Poza uprawą kukurydzy i gryki, jego surowy klimat nie zapewnia odpowiednich warunków dla upraw roślinnych, ale nadaje się dla alpejskich gospodarstw specjalizujących się w hodowli zwierząt, zwłaszcza nastawionych na produkcję mleka i jego produktów. Kultura żywności tego regionu opierała się głównie na produktach mlecznych, takich jak: mleko, kwaśne mleko, twaróg, ser, a także potrawach z kaszy lub mąki kukurydzianej i gryczanej. Na stołach północnego obszaru Słowenii pojawia się również dziczyzna i wyrabiane z niej kielbasy oraz inne produkty mięsne, rzadko występujące w innych częściach kraju. Typ centralny jest specyficzny dla środkowej Słowenii, gdzie uprawia się głównie warzywa bulwiaste – ziemniaki i rzepę, a także grykę oraz proso. Przygotowywane potrawy często są na mleku, z kaszą gryczaną lub jaglaną, kapustą lub rzepą. To tu po raz pierwszy włączono ziemniaka do codziennych posiłków, z którego obecnie przyrządza się wiele potraw. Dzięki ciepłemu klimatowi i krasowym glebom, w zachodniej części Słowenii wykształciła się śródziemnomorska kultura jedzenia. Jałowa gleba nadaje się tu do uprawy drzew oliwnych, typowych dla klimatu warzyw i owoców (fig), winorośli oraz hodowli owiec. Region Istrii słynie ze szparagów i truflii, a dzięki dostępności do Morza Adriatyckiego spożywa się wiele rodzajów ryb i owoców morza [Golija 2012].

Z uwagi na jakość potraw, „gastronomiczna przekątna” współczesnej Słowenii prowadzi od słoweńskiego wybrzeża (Istria, Brkini, Kras, Vipavska Dolina, Goriška Brda, Goriška, Dolina Sočy), poprzez stolicę i jej okolice, po północno-wschodniej regiony (Haulze, Kozjansko, Slovenske Gorice, Prelekija, Prekmurje) [Bogataj 2013]. Wyjątkową kuchnię reprezentuje wspomniana Istria. Ten niewielki nadmorski obszar obfituje w owoce morza, takie jak małże (*pedoči*) i kalamary (*kalmari*), charakterystyczną potrawą jest chlebek figowy (*figov hlebček*), a praktycznie do wszystkich dodaje się lokalną oliwę z oliwek. Region słynie z wymienionych kombinacji makaronów, np. *fuži* z lokalnymi truflami. Popularne są także gęste zupy warzywne (*minestrone*), jak *jota*, a miejsce chleba często zastępuje kukurydziana polenta. W sezonie wiosennym popularną potrawą jest omlet jajeczny (*fritaja*) z dodatkiem szparagów lub śródziemnomorskich przypraw. Podobne dania reprezentuje region Brkini. Z Krasu, ze względu na jego idealne położenie i wiatr *burja*, wiejący z regionu Alp, pochodzą szynki suszone na wietrze – *kraški pršut*, *kraška panceta*, *kraški zašink*, jedynie z dodatkiem lokalnej soli morskiej (*piranska sol*). Odnajdziemy

tu także wiele warzywnych i mięsnych sosów, a do tego obowiązkowo serwuje się lokalne wina np. czerwony *refošk*, teran.

W regionie Vipavska dolina, produkuje się wysokiej jakości szynkę suszoną na wietrze – *vipavski pršut*, a także jada wiele rodzajów gulaszy i gęstych zup – fasolową (*fizolova mineštra*). Stąd pochodzą również sery z mleka krowiego, m.in.: *nanoški sir*. Podstawowym bogactwem regionu Goriška Brda są czereśnie, których uprawa i przetwórstwo, na tym terenie mają bogatą tradycję. W sąsiadującym obszarze Goriška uprawia się wiele odmian sałaty *radicchio*, pochodzącej z Włoch. Charakterystycznym daniem na jej bazie jest *goriški radič*. Ta część Słowenii to również zaproszenie do doliny szmaragdowej rzeki Soča, gdzie występuje pstrąg marmurkowy. Środkowa Słowenia ze stolicą w Lublanie i jej okolicą proponuje różnorodne i oryginalne potrawy, takie jak: pszeniczne lub gryczane pierogi (*štruklji*) z farszem orzechowym, estragonowym, jabłkowym lub serowym. To jedna ze sztandarowych potraw w Słowenii, która chętnie serwowana jest przez restauratorów i zazwyczaj zamawiana przez turystów. Występuje ona w ofercie kulinarnej i różni się sposobem przygotowania w zależności od regionu i dostępnych składników (często sezonowych). Istnieje ponad sto rodzajów tej potrawy. Innym daniem, są różnorodne babki (*potice*), w tym z nadzieniem orzechowym, estragonowym, miodowym – charakterystycznym dla obszaru. Dla środkowej Słowenii typowe są dania z kaszy gryczanej, jak gulasz (*ričet*). Także stąd wywodzą się pieczone ziemniaki (*pražen krompir*), które doczekały się własnego święta i hymnu. Do innych dań należą: twarogowe naleśniki (*Ljubljanske skutne palačinke*), smażone żabie udka (żabji kraki), czy związany z długą tradycją uprawy kapusty i prosa w okolicach Lublany – *všenat*.

Północno-wschodnia część Słowenii, jest równie atrakcyjna dla turystów kulinarnych, jak pozostałe, ale warto wspomnieć zwłaszcza o regionie Prekmurje. Wyróżnia go wielowarstwowe, soczyste ciasto rozpoznawalne w całym kraju – *prekmurska gibanica*. Wpływy węgierskie na tym obszarze uwidaczniają się w kuchni m.in. przez pikantny gulasz (*prekmurje bograč*). Prekmurje słynie z niezwykle dekoracyjnych chlebów obrzędowych, do których należy *bosman* i *vrtanek*. Obszar znany jest z wyrobów z uprawianej tu gryki – pierogów *kozjanski krapj*, potraw okraszonych śmietaną oraz twarogiem – rodzaj poticy (*kozjanska kruhova potica*), siedmiowarstwowego ciasta wypełnionego twarogiem i śmietaną (*prleška gibanica*), ciasta drożdżowego z *haloška gibanica*, obrzędowego chleba *kvasenica*. Dania te idealnie komponują się z lokalnymi winami – biały *šipon* i *laški rizling* [Fresh and tasty... 2008].

Mimo niewielkiej powierzchni jaką zajmuje Słowenia, może się ona poszczycić aż 17 produktami regionalnymi zarejestrowanymi w Unii Europejskiej jako dziedzictwo kulinarne Europy. Zaliczają się do nich wyroby mleczne (3 rodzaje serów), mięsne, do których należą głównie produkty z mięsa wieprzowego dojrzewające na wietrze i słońcu jedynie z dodatkiem soli morskiej i przypraw, a także bardzo wartościowe oleje z pestek dyni i oliwa z oliwek z regionu słoweńskiej części Istrii. Warto również wymienić produkt, który jest jednym ze sztandarów kulinarnych Słowenii – wielowarstwowe ciasto *prekmurska gibanica*. Na rejestrację w systemie oznaczeń unijnych, czekają jeszcze m.in.: miękki ser *mohant*, wydobywana tradycyjnymi i niezmiennymi metodami sól *piranska sol*, szynka suszona na wietrze i słońcu *vipavski pršut*, wysokiej jakości miód *slovenski med*, czy bardzo popularna *kranjska klobasa*.

Kraj ma także własny wewnętrzny system jakości żywności, tzw. Oznaczenie Wyższej Jakości (ang. *Designation of Higher Quality*), do tej kategorii należą produkty, które dzięki swoim specyficznym cechom (skład, właściwości sensoryczne i fizyczno-chemiczne oraz metody produkcji i przetwarzania) [Slovenian Protected 2010], odznaczają się lepszą jakością od innych produktów w tej samej kategorii. Należą do nich – miód (*Med zlati panj*), trzoda chlewna (*Reja prašičev za meso blagovne znamke 'Pigi'*), drób (*Reja piščancev za meso blagovne znamke 'Domači Gorički piščanec'*), kurczak *Pivka (Pivški piščanec in izdelki z omega-3)* oraz jaja kurze (*Kokošja jajca omega plus*).

Systemy oznaczeń jakości żywności zarówno europejskich, jak i krajowy rozwijają się bardzo pręźnie w Słowenii, co wynika z faktu, że kraj, samorządy lokalne oraz mieszkańcy stawiając na rozwój obszarów wiejskich, w tym turystyki kulinarnej, uwzględniają m.in. świeże, ekologiczne i regionalne wyroby.

Turystyka kulinarna Słowenii jako alternatywa rozwoju nie tylko dla obszarów wiejskich

Słoweński krajobraz wsi wyróżnia się zróżnicowanymi warunkami naturalnymi, a przede wszystkim licznymi problemami natury demograficznej, ekonomicznej oraz społecznej. Owa niejednorodność w połączeniu z dobrze zachowanym środowiskiem naturalnym i wielowiekowymi tradycjami stanowi wartość samą w sobie oraz atut stwarzający możliwość rozwoju znacznej części obszarów wiejskich kraju [Perpar, Udovč 2013]. W Słowenii w 2008 roku istniało 39 obszarów miejskich (co stanowiło 18,6% ogółu) oraz 171 obszarów wiejskich (81,4% wszystkich gmin), które znajdują się głównie we wschodniej jego części [Perpar i in. 2013]. Tereny wiejskie zamieszkiwało w 2010 roku 50% ogółu ludności [www.cia.gov/library... 2014]. Warto wspomnieć, że udział rolnictwa w tworzenia PKB wynosił niespełna 2,8%, natomiast zatrudnienie w tym sektorze w 2013 roku kształtowało się na około 2,2%.

Społeczeństwo formułuje nowe oczekiwania odnośnie rolnictwa, poza jego wkładem gospodarczym dotyczącym produkcji żywności. W tym kontekście przejmują one nowe, ważne funkcje społeczne, rekreacyjne i środowiskowe. Rolnictwo na terenach wiejskich wciąż odgrywa ważną rolę w Słowenii (w niektórych obszarach przeważającą) w działalności gospodarczej społeczeństwa, kierunkach ich zatrudnienia i źródle dochodu. Choć rozwijają się również inne sektory gospodarki, to ciekawą alternatywą jest turystyka wiejska, kulinarna, enologiczna. Obszary wiejskie, nie tylko w Słowenii, mają wielki potencjał, który tkwi m.in. w dziedzictwie kulturowym (historii, obyczajach, tradycji), przyrodniczym i ludziach. Prawie 85% terytorium kraju (72,5% wszystkich użytków rolnych) należy do mniej korzystnych ze względu na bonitację gleby, warunki wodne, 60% kraju pokrywają lasy, które z drugiej strony stanowią istotną przewagę konkurencyjną dla Słowenii ze względu na ich funkcję. Szczególnym problemem słoweńskiego rolnictwa jest struktura wiekowa producentów rolnych w gospodarstwach rodzinnych. Udział społeczeństwa poniżej 45. roku życia to tylko 17,7%, nieznacznie wyższy udział jest w przedziale wiekowym 45-55 (24,5%), podczas gdy 58,5% stanowią osoby w wieku powyżej 55 lat [www.arhiv.mkgp.gov].

Obszary Słowenii o wyższym udziale ludności aktywnej zawodowo zatrudnionej w rolnictwie są ekonomicznie słabsze, mniej rozwinięte, mają wyższy odsetek osób z niższym poziomem wykształcenia. Sytuacja ta dotyczy w szczególności północno-wschodniej części kraju [Perpar i in. 2013]. Dlatego poszukuje się nie tylko na poziomie krajowym, ale także unijnym, różnorodnych rozwiązań i narzędzi w ramach chociażby wspólnej polityki rolnej, które nie tylko wyrównałyby szansę, ale i niwelowały różnice pomiędzy warunkami życia, pracy, gospodarowania ludności obszarów wiejskich i zurbanizowanych. Jednym z tych sposobów jest ochrona dziedzictwa kulinarnego w ramach polityki jakości żywności Wspólnoty oraz aktywizacja mieszkańców przez tworzenie mostu współpracy między wsią a miastem w ramach turystyki kulinarnej. Niestety oferta turystyczna obszarów wiejskich w Słowenii nie jest jeszcze wystarczająco rozwinięta i rozpoznawalna, choć systematycznie podlega ulepszaniu [*Rural Development...* 2007].

W kraju podejmowane są różnorodne działania zarówno o charakterze publicznym, jak i prywatnym, które przyczyniają się do rozwoju turystyki kulinarnej. Funkcjonuje ponad 3 tys. obiektów gastronomicznych, w których istnieje bezpośrednia możliwość nie tylko skosztowania licznych kulinariów, ale aktywnego uczestniczenia w ich wytwarzaniu. Najpopularniejszym z nich jest *restavracija*, która oferuje dania kuchni regionalnej Słowenii. Większość lokali znajduje się w dużych i średnich miastach oraz w kurortach turystycznych [Bousfield, Stewart 2013]. Bogatą ofertę słoweńskiej kuchni regionalnej można odnaleźć w typowych lokalach – *gostilnach*. Najwyższą jakość kulinarną prezentują restauracje, które uzyskały prestiżowy tytuł *Gostilna Slovenija*. Muszą one spełniać wiele wymagań dotyczących podawanych potraw i wystroju. Obecnie na terenie Słowenii istnieje 29 takich obiektów, będących pod kontrolą stowarzyszenia *Gostilna Slovenija*. Poza nimi lokalne i regionalne potrawy, dania i specjały są dostępne przede wszystkim w gospodarstwach agroturystycznych (*turistične kmetije*) (ponad 400) oraz gospodarstwach ekologicznych. W 2013 roku na terenie Słowenii istniało 75 takich obiektów.

Pobyt w takim miejscu dla odwiedzających to doskonała okazja do udziału w licznych imprezach kulinarnych (np. święto wina – *Martinovanje*, 8 dni – *Osmice*) oraz ciekawy punkt startowy na jedną z wielu ścieżek winnych i szlaków kulinarnych na terenie Słowenii [*The Official Travel...* 2012]. Do najbardziej popularnych festiwali gastronomicznych związanych z turystyką kulinarną należą m.in.: festiwal piwa i kwiatów (*Festival Pivo in Cvetje*), soli (*Solinarski Praznik*), czereśni (*Praznik Češenj*), pieczonego ziemniaka (*Svetovni Festival Praženega Krompirja*).

Jak podaje Światowa Organizacja Turystyki (UNWTO), kuchnia jest jednym z dwóch głównych powodów i motywacji do globalnych podróży. *Strategia Rozwoju Turystyki w Słowenii na lata 2012-2016* [2012] opracowana przez Ministerstwo Rozwoju Gospodarczego i Technologii zakłada podejmowanie wielorakich działań, aby informować, edukować i promować wiedzę o walorach słoweńskich kulinarii i typowych produktów, napojów, przypraw. Poza tym zaproponowała przygotowanie scenariuszy nowych imprez turystycznych (na podstawie poszczególnych potraw i ich historii), wzmocnienie widoczności i rozpoznawalności słoweńskiej kuchni oraz stopniowe tworzenie nowego produktu turystycznego jakim jest gastronomia [*Slovenian Tourism...* 2012]. Dla rozwoju tego sektora bardzo ważne jest zaangażowanie mediów informujących o działaniach, aby promować dziedzictwo kulinarne Słowenii przejawiające się np. w produktach chronionych na poziomie wspólnotowym jako ChNP, ChOG i GTS. Poza nimi wiele innych lokalnych specjalistów w Słowenii jest promowane i specjalnie eksponowane w licznych punktach sprzedaży, w publikacjach (folderach, ulotkach, broszurach, albumach), prezentowane na targach i festiwalach o tematyce gastronomicznej lub z nią związanej [Godina Golija 2012]. Większa świadomość konsumentów oraz ich oczekiwania wobec żywności, zwłaszcza o tradycyjnym charakterze produkcji, pochodzącej i charakterystycznej dla danego regionu powoduje, że do miejsc, w których jest ona produkowana chętniej przyjeżdżają turyści.

Podsumowanie i wnioski

Turystyka kulinarna w Słowenii, a w jej ramach większość wydarzeń i festiwali związanych z gastronomią ma charakter typowo lokalny. Przyczyniają się one do zachowania i pielęgnowania tradycji oraz kultury – dedykowane są głównie mieszkańcom z okolicy, a także przyjezdnym i turystom. Zachowanie dziedzictwa lokalnych specjalistów przez rozwój gastronomii regionalnej, służy do budowania przewagi konkurencyjnej kraju na arenie międzynarodowej. Kuchnia regionalna Słowenii to atrakcyjny produkt turystyczny składający się z wielu elementów. Stanowią go nie tylko artykuły żywnościowe (produkty, potrawy, dania, napoje), ale i sklepy, lokalne gastronomiczne, producenci/wytwórcy produktów (np.: gospodarstwa agroturystyczne, firmy rodzinne) i imprezy o charakterze gastronomicznym i winiarskim, stworzone szlaki kulinarne, jak również działania lokalnych animatorów kultury i lokalnych grup działania kultywujących dziedzictwo kulinarne Słowenii. Dzięki różnorodności regionów kulinarnych i kuchni, a także działaniom podejmowanym zarówno na poziomie lokalnym, regionalnym, jak i krajowym Słowenia ma podstawy do rozwoju turystyki kulinarnej. Jednak jest to kraj nadal mało znany turystycznie i często odwiedzany przy okazji podróży do Włoch i Chorwacji. Głównym magnesem przyciągającym podróżujących jest piękno i bogactwo przyrody, co nie przeszkadza, aby stał się on znanym również szerszemu gronu turystów, dzięki produktowi turystycznemu, jakim jest kuchnia regionalna. Analizując źródła faktograficzne, a także badania przeprowadzone w zakresie turystyki kulinarnej Słowenii można wysunąć następujące wnioski:

- bogactwo kulinarne Słowenii stanowi atrakcyjny produkt turystyczny, który mógłby przyciągać turystów;
- potencjał turystyczny Słowenii (walory przyrodnicze i kulturowe), a w szczególności kuchni regionalna oraz dynamiczne działania na rzecz jej rozwoju, czynią kraj odpowiednim do rozwoju turystyki kulinarnej;
- turystyka kulinarna mogłaby stymulować rozwój gospodarczy, stanowiąc ważne źródło alternatywnego dochodu dla mieszkańców, zwłaszcza obszarów wiejskich, a przez to wpływać na ożywienie turystyki w regionie.

Literatura

- Biotechnical Educational Centre Ljubljana, www.bic-lj.si.
- Bogataj J. 2013: *Kuchnia Słowenii – Skrzyżowanie różnaitości*, www.czar-slowenii.pl/site/kuchnia-osobliwosci.php, dostęp: 8.10.2013.
- Bogataj J. 2007: *Taste Slovenia*, National Geographic, Ljubljana, 11.
- Bousfield J., Stewart J. 2013: *Słowenia. Wieda i życie*, Hachette Polska, Warszawa, 198.
- Brezovec T., Pak M. 2011: *Twenty years of Slovenian tourism*, Sinfo, nr 9.
- Czarniecka-Skubina E., Grochowicz J. 2010: *Gastronomia XXI wieku*, WSHiU w Poznaniu, Zesz. Nauk., nr 19, 223-236.
- EUR-Lex*, www.eur-lex.europa.eu/en/index.htm, dostęp: 10.02.2014.
- Fresh and tasty from the Sunny Side*. 2008: Broszura informacyjna Gastronomy, Government Communication Office.
- Godina Golija M. 2012: *Contemporary appropriations of culinary tradition in Slovenia*, Traditiones, no. 41/2, 97.
- Golija M.G. 2012: *Contemporary appropriations of culinary tradition in Slovenia*, Traditiones, no. 41/2, 93-94.
- Kowalczyk A. 2005: *Turystyka kulinarna – ujęcie geograficzne*, Turyzm, z. 1-2, 163-186.
- Perpar A., Kastelec D., Udovč A. 2013: *Situation in Slovenian rural areas and main factors of their economic and development performance*, IV International Symposium pt. *Agrosym 2013*, University of Ljubljana, Biotechnical Faculty, Ljubljana, Slovenia www.cia.gov/library/publications, dostęp: 28.03.2014.
- Perpar A., Udovč A. 2014: *Development Potentials of Rural Areas – The Case of Slovenia*, 283-289, www.intechopen.com/books/rural-development.
- Rural Development Programme of the Republic of Slovenia 2007-2013*. 2007: Ministry of Agriculture, Forestry and Food, Republic of Slovenia.
- Sims R. 2009: *Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience*, J. Sust. Tur., vol. 17, no. 3, 361-365.
- Slovenian Protected Agricultural Products and Foodstuff*. 2010: Ministry of Agriculture, Forestry and Food (MAFF).
- Slovenian Tourism in Numbers*. 2013: Slovenian Tourist Board, SPIRIT Slovenia, Lublana, 7.
- Slovenian Tourism Development Strategy 2012-2016*. 2012: Ministry of Economic Development and Technology, Slovenia.
- Statistical Yearbook of the Republic of Slovenia*. 2012: Statistical Office of the Republic of Slovenia, Lublana.
- Tourists' attitudes towards regional and local foods*. 2000: Enteleca Research and Consultancy Ministry of Agriculture, Fisheries and Food and the Countryside Agency by Enteleca Research and Consultancy.
- Torres R. 2002: *Towards a better understanding of tourism and agriculture linkages in the Yucatan: Tourist food consumption and preferences*, Tourism Geographies, 4, 282-307.
- www.arhiv.mkgp.gov.si/en/areas_of_work/agriculture.
- www.arsktrp.gov.si/fileadmin/arsktrp.gov.si/pageuploads/Aktualno/Aktualno/2010/RDP2007-2013_en.pdf.
- www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/geos/si.html#field, dostęp: 28.03.2014.
- www.sloveniatimes.com/foreign-tourists-visiting-slovenia-mostly-for-its-nature, dostęp: 25.05.2013.

Summary

The objective of the article is to exhibit the importance of culinary tourism to the countryside areas of Slovenia. A variety of actions taken there in order to activate local communities is presented, along with examples of how some of these ideas could be applied in Poland. Furthermore, the evaluations of tourism's level of development and tourists' preferences are done. A special focus is put on the country's gastronomic variety and the importance of culinary regions for developing culinary tourism offers.

Adres do korespondencji
dr Agnieszka Borowska, mgr Ewa Gadzińska
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Wydział Nauk Ekonomicznych, Katedra Ekonomii i Polityki Gospodarczej
ul. Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa
tel. (22) 593 40 38
e-mail: agnieszka_borowska@sggw.pl, ewa.gadzinska@gmail.com