eno TARNOWSKIE

Katalog dobrych praktyk

Tarnowska Organizacja Turystyczna

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich

Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie"
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich"
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Instytucją odpowiedzialną za treść jest: Tarnowska Organizacja Turystyczna

Szanowni Państwo!

Tarnowska Organizacja Turystyczna od ponad dziesięciu lat promuje lokalne produkty. To my, wraz z Małopolskim Stowarzyszeniem Winiarzy wykreowaliśmy nową markę Pogórza – „EnoTarnowskie", która w 2019 roku stała się jednym z dziesięciu „Najlepszych Produktów Turystycznych" w Polsce!
Oddajemy w Wasze ręce najnowszą naszą publikację – poradnik prezentujący dobre praktyki w zakresie enoturystyki na obszarze ENOTarnowskie. Trzydziestu rolników, producentów, w tym kilkunastu winiarzy pokazuje, jak można wykorzystać produkt lokalny do rozwoju obszaru. Publikacja prezentuje przykłady związane z tworzeniem partnerstw na rzecz realizacji projektów pozwalających zwiększyć konkurencyjność małych rodzinnych gospodarstw.
Celem niniejszego wydawnictwa jest zainspirowanie mieszkańców innych obszarów wiejskich do tworzenia partnerstw współpracy, zarówno z wykorzystaniem partnerstw publicznych, prywatnych jak i organizacji pozarządowych, do rozwoju współpracy sieciowej, w tym tworzenia lokalnych klastrów wokół danej tematyki, jak też do pozostawiania na wsi młodych pokoleń, tworzenia miejsc pracy i rozwoju zawodowego na wsi, w tym kreowania jej jako miejsca przyjaznego i atrakcyjnego zarówno do życia, jak i rozwoju zawodowego.
Zachęcamy do lektury i do zwiedzania naszego regionu „EnoTarnowskie".

Do zobaczenia na szlaku!

Marcin Pałach
prezes TOT

Obecnie coraz więcej małych rodzinnych gospodarstw czy lokalnych producentów zmaga się z problemem zbytu swoich produktów. Coraz głośniejsze są protesty rolników czy coraz częściej słychać o problemach ze zbytem wytworzonych surowców, na co w dużej mierze wpływ ma obecna pandemia i załamanie wielu dotychczasowych rynków / kanałów zbytu. Słabo rozwinięta jest również konieczna w dzisiejszych czasach współpraca zarówno samych producentów / rolników, jak i innych podmiotów na rzecz zbytu lokalnie wytwarzanych produktów (co ułatwiło bym im działalność), ale i na rzecz rozwoju danego obszaru poprzez np. turystykę, która nawet w postaci małej rodzinnej, kameralnej, ekoturystyki pozwala na ściągnięcie konsumentów i zbyt towarów oraz usług, a tym samym na napływ kapitału i rozwój lokalnego rynku i tym samym danego lokalnego obszaru.

Jednym z najważniejszych ogniw rozwoju obszarów wiejskich mogą być lokalne produkty i usługi związane z danym terenem wytwarzane bądź świadczone przez lokalnych rolników/ lokalnych producentów i umiejętnie wykorzystane w działaniach prowadzonych poprzez partnerstwa i współpracę partnerską. Co więcej, umiejętnie dobrane i wykorzystane produkty lokalne dzięki działaniom opartym na współpracy mogą być głównym motywem decydującym o wyborze danego produktu, usługi przez klienta czy nawet destynacji przez turystę, który również staje się klientem. Konkurencyjność i atrakcyjność obszaru pod względem turystycznym determinowana jest m.in. przez ofertę produktową. Produkty lokalne mogą tworzyć przewagę rynkową danego obszaru i wpływać na rozwój jego funkcji turystycznej.

Obszar ENOTarnowskie dotąd nie brany poważnie za ciekawy do odwiedzenia staje się dzięki lokalnym produktom, winnicom, usługom wokół tego tematu świadczonym, współpracy partnerskiej coraz bardziej popularny, zaś rolnicy i lokalni producenci, nawet mimo problemów związanych z COVID-19, nie narzekają na zbyt swoich produktów. Co więcej coraz więcej ludzi szuka działek i miejsc, gdzie mogliby się przenieść jak np. Janowice, Dąbrówka Szczepanowska itp., gdyż postrzega te wsie (obszary wiejskie) jako miejsca atrakcyjne do życia i rozwoju zawodowego.

Oddając niniejszą publikację, chcemy zainspirować mieszkańców innych obszarów wiejskich do tworzenia partnerstw współpracy, zarówno z wykorzystaniem

partnerstw publicznych, prywatnych jak i organizacji pozarządowych, do rozwoju współpracy sieciowej, w tym tworzenia lokalnych klastrów wokół danej tematyki, jak też do pozostawiania na wsi młodych pokoleń, tworzenia miejsc pracy i rozwoju zawodowego na wsi, w tym kreowania jej jako miejsca przyjaznego i atrakcyjnego zarówno do życia, jak i rozwoju zawodowego.

W Małopolsce jest wiele podobnych obszarów z niewykorzystanym potencjałem, który może stać się kołem napędowym do ich rozwoju, ale z takich czy innych powodów potencjał ten nadal pozostaje w uśpieniu, być może czeka na inspirację. Wielu też producentów jest zniechęconych obecną sytuacją i należy im pokazać dobre praktyki, by ich zainspirować i zachęcić do działania w okresie pandemii i post pandemii, co jest przed nami.

Małopolska wieś ogólnie zdominowana jest przez małe rodzinne gospodarstwa rolne, co wynika w dużej mierze ze struktury użytków rolnych i ich rozdrobnienia. Gospodarstwa te przez małą skalę produkcji mają utrudnioną możliwość konkurowania z dużymi gospodarstwami nastawionymi na produkcję towarową, często konwencjonalną, innymi słowy, produkującymi niższej jakości produkty w sposób masowy mogą sobie pozwolić na obniżenie kosztów. Aby małe rodzinne gospodarstwa rolne (które produkują żywność wyższej jakości na małą skalę wręcz rzemieślniczo) mogły sobie poradzić na rynku, nie wystarczy podejmowanie działań w zakresie skracania łańcucha dostaw. W tym przypadku istotne zdają się być działania związane z tworzeniem na obszarach wiejskich partnerstw angażujących zarówno tych rolników jak też przedstawicieli sektora publicznego (gminy, powiaty), prywatnego (biznes np. hotele) oraz organizacji pozarządowych (np. Małopolskie Stowarzyszenie Winiarzy) i wspólne podejmowanie / tworzenie partnerstw pozwalających przy zaangażowaniu wszystkich zasobów na realizację projektów nakierowanych na rozwój właśnie tych obszarów wiejskich w oparciu o lokalne produkty co pozwoli na ich zbyt i rozwój.

Wbrew pozorom nie jest to zadanie łatwe, podobnie jak tworzenie i kreowanie projektów w tym zakresie. Jednak nie jest nie możliwe – przykładem jest projekt ENOTarnowskie angażujący wszystkie te sektory, w tym pojedynczych rolników m.in. winiarzy, pszczelarzy, producentów wędlin, serów itp. Dlatego warto jest pokazać dobre praktyki z tego zakresu.

W ramach projektu ENOTarnowskie na przestrzeni ostatnich 10 lat udało się pod parasolem Tarnowskiej Organizacji Turystycznej wykreować jeden z najdynamiczniej rozwijających się regionów winiarskich w Małopolsce, który cieszy się rosnącym

CERTYFIKAT

NAJLEPSZY PRODUKT TURYSTYCZNY
2019 ROKU

ENOTarnowskie

zainteresowaniem turystów nawet w okresie pandemii (mała turystyka lokalna), co potwierdza na celowość wyboru tego przykładu do przedstawienia jako dobra praktyka. Warto wspomnieć w tym momencie, że w 2019 roku (listopad) enoTARNOWSKIE otrzymało Certyfikat polskiej Organizacji Turystycznej na Najlepszy Produkt Turystyczny w Polsce (1 z 10), co potwierdza sens przedstawienia projektu i zaangażowanych w jego kreowanie stron w tym głównie rolników/producentów jako dobrych praktyk i inspiracji dla innych regionów.

Aktualnie projekt dynamicznie się rozwija. Dzięki współpracy w regionie powstaje infrastruktura turystyczna, napływa coraz więcej turystów, którzy dzięki winnicom korzystają też z lokalnych produktów innych rolników, jak wędliny, sery, pieczywo, owoce itp. Przy współpracy z Lokalną Grupą Działania Dunajec-Biała w Janowicach powstaje tematyczna wioska tzw. „Wioska Winiarska". Takie działania idealnie sprzyjają budowaniu lokalnego rynku i rozwojowi regionu np. usługi noclegowe.

W ramach ENOTarnowskie doskonale rozwija się przedsiębiorczość na obszarach wiejskich, co spowodowane jest rosnącą liczbą osób odwiedzających winnice i region w celach turystycznych, rekreacyjnych. Na winnicach i w ich otoczeniu zaczynają się pojawiać domki turystyczne, sale degustacyjne, pojawiają się wypożyczalnie rowerów, przewodnicy, usługi somelierskie i wiele więcej. Sam produkt i oferta turystyczna z automatu pobudza otoczenie i stymuluje rozwój przedsiębiorczości na obszarach wiejskich, jakże istotny z punktu widzenia ich rozwoju, pozostawania młodych mieszkańców wsi na miejscu po studiach, zamiast ucieczki do dużych miast. Przez kształtowanie takich pomysłów, jak region winiarski (w oparciu o lokalne produkty), pokazujemy wieś jako miejsce atrakcyjne do wypoczynku, rekreacji, ale i do mieszkania czy, co najlepsze, do życia i rozwoju zawodowego.

Z kolei przedsiębiorczość taka nie tylko daje miejsca pracy mieszkańcom, ale jest potrzebna do dalszego rozwoju obszaru tu winiarskiego w zakresie kolejnych usług turystycznych i zdolności przyjmowania coraz to większej liczy gości. Pojawiają się też produkty/pomysły innowacyjne jak pomysł na „Adopcję krzewów winorośli" czy też pomysł na „Bank Wina" lub utworzenie winnicy miejskiej w Tarnowie oraz budowę Małopolskiego Centrum Winiarstwa. Omawiane przykładowo działania nie byłyby możliwe do realizacji w pojedynkę przez daną grupę – musi to robić partnerstwo. Partnerstwo to powinno też przyjmować postać klastrów – sieci współpracujących ze sobą osób fizycznych (rolników/winiarzy) i innych podmiotów, o których mowa wyżej.

Małopolska dysponuje atrakcyjnymi i ciekawymi miejscami, lecz w wielu przypadkach z potencjałem nie wykorzystanym, podobnie jak to było z regionem Tarnowskim jeszcze do niedawna. Oczywiście największym ośrodkiem był i nadal jest Kraków, który wciąż się rozwija i „zasysa" młodych ludzi po studiach, osadzając ich w miejscu. Ludzie ci nie wracają na wieś nie widząc dla siebie perspektyw. Rodzice prowadzą gospodarstwa do czasu, do kiedy pozwoli im wiek, siły i zdrowie. W miejscowościach wyludniających się pojawia się też problem zapuszczonych pól uprawnych, pustych i nieekonomicznych z finansowego punktu widzenia szkół itp. Wsie zamierają.

W niniejszym opracowaniu przedstawiliśmy jako dobre praktyki grupę 30 rolników/podmiotów/lokalnych producentów z obszaru ENOTarnowskie zaangażowanych w projekt. Mamy nadzieję, że stanie się on inspiracją dla wielu osób.

1. Winnica Dąbrówka

Właściciele:
Katarzyna
i Robert Beściak

Adres winnicy:
Dąbrówka Szczepanowska 109A
33-115 Janowice, pow. tarnowski
(odległość od centrum Tarnowa: 16 km)

Winiarnia: 33-113 Zgłobice
Błonie 124a
(odległość od centrum Tarnowa: 12 km)
tel. +48 534 030 430, +48 504 176 459
e-mail: winnicadabrowka@wp.pl
www.winnicadabrowka.pl
facebook.com/winnicadabrowka

Data założenia: 2010 rok
Powierzchnia winnicy: 4 ha

Uprawiane odmiany:
wina czerwone: Regent, Rondo, Monarch, Pinot Noir, Cabernet Cantor i Cortis, Leon millot
wina białe: Solaris, Pinot Blanc, Gewurztraminer, Johanniter, Hibernal, Jutrzenka, Muscat Otonel, Muscaris, Seyval Blanc

Krótka charakterystyka:
Robert i Katarzyna Beściakowie decyzję o założeniu winnicy podjęli 10 lat temu. Początkowo winnica miała być miejscem do spędzania wolnego czasu po pracy, gdyż oboje pracują na etatach. Stopniowo winnica zaczęła się rozrastać i pojawiły się nowe usługi jak oprowadzanie po winnicy grup w połączeniu z degustacją, organizacja imprez cyklicznych jak Wianki na Winnicy, uruchomienie domku pod wynajem, organizacją eventów okolicznościowych na winnicy. Do prowadzenia winnicy zaangażowana jest cała rodzina. Winnica Dąbrówka położona jest w miejscowości Dąbrówka Szczepanowska na skraju Kotliny Sandomierskiej i Pogórza Zachodnio Karpackiego w gminie Pleśna. Południowe usytuowanie stoku z widokiem na Tatry przy dobrej pogodzie sprawia, że ten zakątek jest niezwykle malowniczym i wyjątkowym miejscem dla każdego odwiedzającego.
Beściakowie prowadzą sprzedaż bezpośrednią owoców winogron, jak też wytwarzanych win, które otrzymują wysokie miejsca w licznych konkursach. Pan Robert aktywnie działa w Małopolskim Stowarzyszeniu Winiarzy, włącza się w prace Tarnowskiej Organizacji Turystycznej związane z budową marki enoTARNOWSKIE, jak też w liczne działania promocyjne prowadzone przez Lokalną Grupę Działania Dunajec-Biała, która swym zasięgiem obejmuje Gminę Pleśna, gdzie leży winnica. Na winnicy, jako jednej z pierwszych, została zamontowana infrastruktura turystyczna pod marką enoTARNOWSKIE.
Skrócenie łańcucha dostaw do niezbędnego minimum pozwala otrzymać stosunkowo dobra cenę za produkt i usługę dla Pana Roberta jako producenta, zaś konsumentowi daje możliwość nabycia świeżego produktu bezpośrednio z miejsca jego wytworzenia. Warto zaznaczyć, że oferowane przez Winnice Dąbrówka produkty to wyroby na małą skalę wręcz rzemieślnicze. W trakcie ich powstawania minimalizowane są szkodliwe działania dla otaczającego środowiska, zaś rozwój winnicy sprzyja rozwojowi gospodarstwa. Przy okazji przyjmowania grup i degustacji odwiedzający to miejsce mają możliwość skosztować produkty od innych lokalnych producentów jak sery, pieczywo, wędliny.
W ofercie winnicy, poza winogronami deserowymi i przerobowymi, są też wina czerwone wytrawne, białe półwytrawne, białe półsłodkie czy różowe półsłodkie.
Pan Robert, udzielając rad dla innych, wskazuje, że podjęta 10 lat temu decyzja na założenie winnicy była trafionym pomysłem. Obecnie dzięki zaangażowaniu w to przedsięwzięcie całej rodziny udało się zbudować winnice o powierzchni ponad 4 ha z planami na dalsze nasadzenia. Winnica staje się rodzinnym pomysłem na biznes i wprowadzane są w niej coraz to nowe usługi. Budowanie krótkiego łańcucha dostaw i współpraca z innymi lokalnym producentami jak też organizacjami pozwoliła na skuteczną promocję tego miejsca, jak też na rozwój regionu.

2. Winnica Janowice

Właściciel:
Wiesław Chlipała

Adres winnicy:
Janowice, 33-115, gm. Pleśna
pow. tarnowski
(odległość od centrum Tarnowa: 23 km)

tel. 604 413 265
e-mail: info@winnicajanowice.pl
www.winnicajanowice.pl
https://www.facebook.com/winnicajanowice

Data założenia: 2013 rok
Powierzchnia winnicy: 0,92 ha

Uprawiane odmiany:
wina czerwone: Pinot Noir, Pinot Noir Precoce, Rondo, Regent
wina białe: Chardonnay, Auxerrois, Siegerrebe, Solaris, Johanniter, Seyval Blanc

Krótka charakterystyka:
Pan Wiesław podjął ostateczną decyzję o założeniu winnicy w 2013 roku i wtedy to właśnie zostały wykonane nasadzenia winorośli. Winnica Janowice położona jest na południowo-zachodnim stoku schodzącym na zachód w kierunku rzeki Dunajec, który stabilizuje winnicę termicznie i często stanowi ochronną linię w sytuacjach powstawania gwałtownych zjawisk pogodowych. Ekspozycja na południe i zachód zapewnia idealne nasłonecznienie Zachody słońca są bajkowe! Dzięki widokowi na rzekę Dunajec winnica uchodzi za jedną z najpiękniej położonych.
W winnicy poza uprawą winorośli prowadzone są działania altenatywne pozwalające uzyskać dodatkowe dochody jak oprowadzanie po winnicy grup w połączeniu z degustacją, organizacja imprez cyklicznych jak festiwal Vitis Music Sfera, uruchomienie na wzgórzu drewnianego domku pod wynajem, organizacja na winnicy okolicznościowych eventów jak np. kolacji. Na szczególną uwagę zasługuje festiwal Vitis Music Sfera charakteryzujący się plenerową sceną na szczycie winnicy i 7 dniami koncertów muzyki klasycznej i jazzowej na żywo. W życie i działania winnicy zaangażowana jest cała rodzina Pana Wiesława.
W winnicy można zakupić w ramach sprzedaży bezpośredniej winogrona, jak też od 2016 roku wina, kiedy to zostały spełnione wymogi dotyczące legalizacji winnicy w Polsce i po otrzymaniu zgody na sprzedaż wraz z certyfikacją win z odmian jednoszczepowych.
Pan Wiesław działa w Małopolskim Stowarzyszeniu Winiarzy, współpracuje z Tarnowską Organizacją Turystyczną w ramach enoTARNOWSKIE oraz Gorczańską Organizacją Turystyczną w ramach Małopolskiego Szlaku Winnego. Nie bez znaczenia jest też aktywność winnicy w działaniach prowadzonych przez Lokalną Grupę Działania Dunajec-Biała. Przy organizacji wydarzeń zacieśnią się współpraca z Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej oraz z innymi lokalnymi producentami z kategorii wędliny, pieczywo czy sery.
Bezpośrednia sprzedaż owoców, win czy to w dni otwarte winnicy czy poprzez organizację eventów pozwala otrzymać stosunkowo wyższą cenę za produkt zaś konsument ma możliwość poznania producenta i miejsca wytworzenia kupowanego taniej niż w sklepie towaru. Musimy też pamiętać że w ofercie winnicy znajdują się produkty nie masowe, wytwarzane rzemieślniczo w ograniczonej ilości.
Pan Wiesław udzielając rad dla innych wskazuje na potrzebę profilowania małego gospodarstwa w kierunku niszowym. Decyzja sprzed 8 lat o prowadzeniu małej winnicy pozwoliła na założenie plantacji roślin wieloletnich oraz na zbudowanie grupy stałych odbiorców w tym na wprowadzenie do gospodarstwa w postaci winnicy oferty szerszej pozwalającej na uzyskanie godziwych dochodów przez cały rok jak np. z wynajmu domku dla turystów. Nie bez znaczenia w ocenie Pana Wiesława jest współpraca z lokalnymi producentami oraz instytucjami choćby w zakresie promocji i rozwoju oferty najbliższej okolicy.

3. Winnica Uroczysko

Właściciel:
Andrzej Haus

Adres winnicy:
33-115 Janowice 328, gm. Pleśna, pow. tarnowski
(odległość od centrum Tarnowa: 22 km)

tel. 516 495 359
email: winnicauroczysko@gmail.com
www.winnicauroczysko.lokalnosc.pl
https://www.facebook.com/winnicauroczysko

Data założenia: 2011 rok
Powierzchnia winnicy: 0,8 ha

Uprawiane odmiany:
wina czerwone: Rondo, Regent, Cabernet Cortis, Cabernet Cantor, Zweigelt, Pinot Noir

wina białe:
Seyval Blanc, Jutrzenka, Pinot Gris, Gewurztraminer, Hibernal

Krótka charakterystyka:
Pan Andrzej pochodzi z nieodległej Wytrzyszczki nad Jeziorem Czchowskim i niegdyś profesjonalnie zajmował się uprawami truskawek. Winoroślą zaraził się już jakiś czas temu i zanim kupił pole pod winnice i je założył w 2011 roku, długo przygotowywał się do założenia wymarzonej winnicy i produkcji wina. Uczestniczył w różnego rodzaju szkoleniach winiarskich, odwiedzał regiony uprawy winorośli w Europie i cały czas rozglądał się za właściwą do tego lokalizacją. W końcu udało mu się znaleźć kawałek ziemi, który spełniał wszelkie jego oczekiwania. Z racji lokalizacji nie bez powodu w powszechnej ocenie panuje fakt, że jest to jedna z 3 najpiękniejszych winnic w Polsce. Winnica położona jest w Janowicach na stoku południowym, ma lekko zachodnią ekspozycję, na wysokości 285-308 m n.p.m. z pięknym widokiem na dolinę Dunajca. Lokalizacja jest przewiewna, ma dobre nasłonecznienie, odpowiednie temperatury, słowem - wszystko, co sprzyja dobremu dojrzewaniu owoców.
W winnicy poza uprawą winorośli dywersyfikowane są źródła dochodu. I tak można wynająć miejsce pod event rodzinny, spotkanie firmowe, a nawet pod wesele. Prowadzona jest działalność agroturystyczna w zakresie wynajmu pokoi w drewnianym domku z bali, oprowadzane są grupy indywidualne i zorganizowane, organizowane są degustacje czy też, jak w przypadku innych winnic, imprezy cykliczne. W grupie tych ostatnich należy wymienić Watrę na Uroczysku czy też bieg w Janowicach przy małopolskich winnicach.
W ofercie winnicy poza winogronami deserowymi i przerobowymi są też wina czerwone, białe i różowe.
Pan Andrzej działa w Małopolskim Stowarzyszeniu Winiarzy, współpracuje z Tarnowską Organizacją Turystyczną w ramach enoTARNOWSKIE oraz Gorczańską Organizacją Turystyczną w ramach Małopolskiego Szlaku Winnego. Nie bez znaczenia również i w Jego przypadku stanowi aktywność winnicy w działaniach prowadzonych przez Lokalną Grupę Działania Dunajec-Biała, jak np. study press czy sesje zdjęciowe. Przy organizacji wydarzeń zacieśnia się współpraca z Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej oraz z innymi lokalnymi producentami z kategorii wędliny, pieczywo czy sery.
Aktywność w zakresie bezpośredniej sprzedaży swoich produktów pozwala Panu Andrzejowi otrzymać stosunkowo wyższą cenę za produkt, zaś konsument ma możliwość poznania producenta i miejsca wytworzenia kupowanego taniej niż w sklepie towaru.
Pan Andrzej, udzielając innym, wskazuje na konieczność poszukiwania unikalnych walorów miejsca, z którym chcemy związać swoje życie, jak też na potrzebę współpracy z sąsiednimi gospodarstwami (tu winnicami) na rzecz realizacji wspólnych przedsięwzięć.

4. Winnica Zadora

Założyciel:
Zofia Michałowska

Adres winnicy:
Szczepanowice 215
33-114 Rzuchowa, gm. Pleśna,
pow. tarnowski (odległość od centrum Tarnowa: 13 km)

tel. 502 714 696
e-mail: zmichalowska@op.pl;
winnica.zadora@gmail.com;
www.winnica-zadora.pl
https://www.facebook.com/winnicajanowice

Data założenia: 2007 rok
Powierzchnia winnicy: 2,3 ha

Uprawiane odmiany:
wina czerwone: Rondo, Regent, Cabernet Cortis, Leon Millot, Pinot Noir, Marechal Foch, Dornfelder

wina białe: Solaris, Bianca, Johanniter, Seyval Blanc, Merzling, Ortega, Helios, Orion, Hibernal, Chardonnay, Phoenix

Krótka charakterystyka:
Pani Zofia Michałowska podjęła decyzję o założeniu winnicy w 2007 roku. Była to jedna z pierwszych w pełni zarejestrowanych winnic z możliwością prowadzenia legalnej sprzedaży wina na terenie enoTARNOWSKIE. Z biegiem czasu w wyniku kolejnych nasadzeń winorośli winnica się rozrastała. Jednocześnie kontynuowano obrany kierunek na produkcję win wytrawnych, w których Pani Zofia się specjalizuje. Produkcja i sprzedaż wina od początku nie była jedynym kierunkiem działalności winnicy, gdyż winnica jest otwarta na turystów (oprowadzanie osób indywidualnych i grup), uczestniczy w różnego rodzaju przedsięwzięciach proturystycznych, jak spotkania z winnicami w Centrum Produktu Lokalnego, w lokalnych kiermaszach (Wielkie Tarnowskie Dionizje, Pleśnieński Bachus), oferuje degustacje komentowane. Te działania pozwalają na sprzedaż bezpośrednią i dywersyfikowanie źródeł dochodu gospodarstwa oraz zapewnienie stałego dopływu środków finansowych w ciągu całego roku. Winnica zawsze była i nadal jest przedsięwzięciem rodzinnym, w które poza mężem angażuje się syn Pani Zofii z synową.

Winnica Zadora położona jest w Szczepanowicach na stoku o nachyleniu 10% z ekspozycją południową, na wysokości 280 m n.p.m. na najbardziej na zachód wysuniętym krańcem Kotliny Sandomierskiej. Nazwa winnicy pochodzi od winnicy, która znajdowała się w przeszłości na tym terenie i należała do rodziny Chrząstowskich herbu Zadora.

Pani Zofia prowadzi sprzedaż bezpośrednią win wytrawnych, które od początku otrzymują wysokie miejsca w licznych konkursach krajowych i międzynarodowych. Działa w Małopolskim Stowarzyszeniu Winiarzy, współpracuje z Tarnowską Organizacją Turystyczną w ramach enoTARNOWSKIE oraz Gorczańską Organizacją Turystyczną w ramach Małopolskiego Szlaku Winnego. Od 2015 r. Winnica Zadora jest członkiem Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Małopolska. Nie można też nie wspomnieć o współpracy z LGD Dunajec-Biała, dzięki której to współpracy udało się m.in. wprowadzić do oferty plenerowe kolacje na winnicy. Przy organizacji wydarzeń zacieśnia się współpraca z lokalnymi producentami z kategorii wędliny, pieczywo czy sery.

W ofercie winnicy znajdują się głównie wina wytrawne. Produkcja win odbywa się na małą skalę, rzemieślniczo i w pełni z poszanowaniem środowiska naturalnego.

Pani Zofia, udzielając rad innym, wskazuje, że każda decyzja o kierunku prowadzenia gospodarstwa powinna stanowić połączenie pasji i starannej analizy potrzeb rynku. Powinna też uwzględniać ścisłą i aktywną współpracę z sąsiadami, lokalnymi instytucjami i organizacjami, z którymi można wspólnie tworzyć markowe produkty turystyczne, jak też zapewnić skuteczną promocję.

5. Winnica Manru

Właściciel:
Marek Zwolenik

Adres winnicy:
Kąśna Dolna 23
33-190 Ciężkowice, pow. tarnowski
(odległość od centrum Tarnowa: 40 km)

tel. 603 545 711
email: marek@zwolenik.com
www.manru.com.pl
facebook.com/winnicamanru

Data założenia: 2010 rok
Powierzchnia winnicy: 0,5 ha

Uprawiane odmiany:
wina czerwone: Rondo, Regent, Marechal Foch oraz Leon Millot, Salome

wina białe: Solaris, Seyval Blanc, Muskat

Krótka charakterystyka:
Marek Zwolenik decyzję o założeniu winnicy podjął w 2010 roku. Jego winnica nie jest duża, bo zajmuje 0,5 ha. Winorośl rośnie na wysokości 340 m n.p.m. na stoku południowym ze wschodnią ekspozycją. Uwagę zwracają piękne etykiety będące autorstwem lokalnego tarnowskiego plastyka i jednocześnie potwierdzające zacieśnienie współpracy winnicy z lokalnym środowiskiem, w tym z lokalnymi producentami. W ofercie winnicy znajdują się noclegi ,z których można skorzystać w domku usytuowanym na samym jej szczycie z widokowym tarasem i sypialniami, usługi oprowadzania po winnicy osób indywidualnych i grup, degustacje, podczas których wina są podawane z lokalnymi serami z mleczarni Bogoni, chlebem od Waldemara Rutki czy ciastkami z cukierni Gocha. Dodatkowo na winnicy można zorganizować imprezę okolicznościową. Takie działania pozwalają na sprzedaż bezpośrednią i dywersyfikowanie źródeł dochodu gospodarstwa oraz zapewnienie stałych dochodów w ciągu całego roku. Winnica zawsze była i nadal jest przedsięwzięciem rodzinnym, w które poza Panem Markiem angażuje się też żona.
Winnica leży na terenie, który ponad 100 lat był własnością I.J. Paderewskiego, który posiadał w Kąśnej dwór. Zaś sama nazwa winnicy nawiązuje do jedynej opery, jaką stworzył w 1901 r. Paderewski – Manru. Możemy tu podziwiać widoki na dolinę Białej oraz pasma Beskidu Sądeckiego i Beskidu Niskiego na terenie Ciężkowicko-Rożnowskiego Parku Krajobrazowego na południowych stokach Zagórza w Kąśnej Dolnej.
Pan Marek jest rolnikiem, który wybrał krótki łańcuch dostaw, dzięki któremu ma możliwość uzyskania relatywnie wysokiej ceny za oferowany produkt i jednocześnie tworzyć stałe grono odbiorców poprzez nawiązywanie relacji bezpośrednich. Działa w Małopolskim Stowarzyszeniu Winiarzy, współpracuje z Tarnowską Organizacją Turystyczną w ramach enoTARNOWSKIE oraz Gorczańską Organizacją Turystyczną w ramach Małopolskiego Szlaku Winnego czy też z LGD Dunajec-Biała.
W ofercie winnicy znajdują się wina czerwone i białe. Warto zaznaczyć, że ze względu na małą skalę produkcji w ofercie winnicy znajdują się wina rzemieślnicze, zaś ich powstawanie odbywa się oparciu o pracę rąk własnych producenta i jego rodziny. Winnica nie wpływa negatywne na środowisko naturalne i otaczającą ją przyrodę, dzięki czemu możliwe jest wprowadzenie na jej terenie też funkcji turystycznych.
Pan Marek, udzielając rad innym, zwraca uwagę na potrzebę odpowiedniego opakowania produktu i wskazania na jego historyczne związki z miejscem powstawania, jak też na dywersyfikację usług w oparciu o ten produkt – tu w oparciu o winnicę. W ocenie Pana Marka ważne jest też aktywne włączanie się w sieciowe działania zmierzające do budowy lokalnych produktów turystycznych i marek, takich jak enoTARNOWSKIE czy Źródlany Szlak.

6. Winnica Nowizny

Właściciel:
Urszula Kamińska

Adres winnicy:
Połom Mały 60, gm. Iwkowa, pow. brzeski (odległość od centrum Tarnowa: 50 km, a od centrum Krakowa: 70 km)

tel. 607 578 156; 14 684 48 14
email: winnicanowizny@op.pl
www.winnicanowizny.pl
facebook.com/winnicanowizny

Data założenia: 2005 rok
Powierzchnia winnicy: 0,9 ha

Uprawiane odmiany:
wina czerwone: Regent, Marechal Foch
wina białe: Solaris, Seyval Blanc, Muscaris, Aurora, Bianca, Hibernal

Krótka charakterystyka:
Pani Urszula decyzję o założeniu winnicy podjęła w 2005 roku. Sama nazwa „Nowizny" pochodzi od przysiółka, w którym wykonano nasadzenia i oznaczającego coś nowego, wcześniej niewykonywanego, pierwszyznę. Od samego początku miało to być przedsięwzięcie rodzinne i jednocześnie magnes na turystów. Można było założyć kolejny sad, jak np. śliwkowy, których w otoczeniu jest sporo, ale Pani Urszula chciała się czymś wyróżnić i wybór padł na winnice – jak się zresztą okazuje była to słuszna decyzja. W winnicy poza sprzedażą win wprowadzono szereg usług turystycznych, takich jak oprowadzanie po winnicy osób indywidualnych i grup, organizacja eventów i imprez okolicznościowych, degustacje komentowane (które odbywają się w starej, datowanej na 1891 rok piwnicy z kamienia), możliwość skorzystania z parku linowego. Dużą atrakcją winnicy i gospodarstwa jest też hodowla danieli. Winnica Nowizny położona jest na wzgórzu o nachyleniu 20% o południowo-zachodniej wystawie nieopodal Iwkowej. Panuje tu specyficzny mikroklimat Pogórza, wyjątkowo przyjazny winorośli.

Pani Urszula prowadzi sprzedaż bezpośrednią na linii konsument – rolnik/producent. Aktywnie działa w Małopolskim Stowarzyszeniu Winiarzy, współpracuje z Tarnowską Organizacją Turystyczną w ramach enoTARNOWSKIE oraz Gorczańską Organizacją Turystyczną w ramach Małopolskiego Szlaku Winnego. Nie można też nie wspomnieć o współpracy z LGD Na Śliwkowym Szlaku, dzięki której to współpracy udało się m.in. zrealizować wiele działań promocyjnych winnicy i regionu. Przy organizacji wydarzeń zacieśnia się współpraca z lokalnymi producentami z kategorii wędliny, pieczywo czy sery, w oparciu o które to produkty serwowane są przyrządzane na miejscu dania.
W ofercie winnicy znajdują się wina czerwone i białe. Produkcja win odbywa się na małą skalę, rzemieślniczo i w pełni z poszanowaniem środowiska naturalnego, co też znajduje swoje odzwierciedlenie w coraz to większych grupach turystów odwiedzających to miejsce.
Pani Urszula, udzielając rad innym, zwraca uwagę na rozwagę przy podejmowaniu decyzji o profilu zakładanego gospodarstwa – czy powielać pomysły sąsiadów czy jednak wykazać odwagę i obrać nowy dotąd niepraktykowany w okolicy kierunek. Obierając ten kierunek, powinniśmy także prześledzić światowe trendy – w przypadku enoturystyki szacuje się, że przychody generowane przez tzw. enoturystykę na świecie wynoszą ponad 50 miliardów euro. W ocenie Pani Urszuli duże znaczenie ma też współpraca sieciowa i włączanie się w kreowanie lokalnych produktów turystycznych czy marek, jak marka enoTARNOWSKIE.

7. Winnica Piwnice Antoniego

Właściciele: Antoni i Damian Marcinek

Adres winnicy:
33-162 Wola Lubecka 15, gm. Ryglice, pow. tarnowski (odległość od centrum Tarnowa: 25 km)

tel. 608 017 274; 606 908 404
email: antonimarcinek@wp.pl;
www.piwniceantoniego.pl
https://www.facebook.com/PiwniceAntoniego

Data założenia: 2002 rok
Powierzchnia winnicy: 0,74 ha

Uprawiane odmiany:
wina czerwone: Rondo, Regent, Cabernet Cortis, Leon Millot, Cascade, Monarch i Dunaj
wina białe: Solaris, Bianca, Johanniter, Seyval Blanc oraz w mniejszych ilościach Kryształ, Aurora, Muscat Ottonel, Jutrzenka

Krótka charakterystyka:
Pan Antoni pierwsze nasadzenia winorośli wykonał w latach 80-tych ubiegłego wieku, kiedy to zostały zasadzone takie krzewy winorośli jak: Schuyler, Kryształy i Ontario. Oficjalnie winnica zaczęła działać od 2002 roku. Mimo że niewielka, ale za to jest szeroko znana i lubiana przez enoturystów. Działalność winnicy nie ogranicza się tylko do uprawy winorośli i produkcji winogron oraz wina, ale w ofercie możemy też znaleźć miejsce na ognisko, platformę widokową, dużą salę do degustacji. Winnicę można też zwiedzać w obecności winiarza. Ważną działalnością winnicy są liczne dni otwarte organizowane na mała skalę w ramach licznych projektów zarówno z partnerami indywidualnymi jak i instytucjonalnymi. Winnica położona na stoku o nachyleniu wschodnio-południowym na wysokości 250 m n.p.m. pod najwyższym szczytem w okolicy – Górą Kokocz (434 m n.p.m.), która osłania uprawy od chłodnych wiatrów północnych i wschodnich. Miejsce to zapewnia piękne widoki na samą winnicę, ale też na Pasmo Brzanki i Pogórze Strzyżowsko-Dynowskie.

Poza winnicą gospodarze prowadzą od trzech pokoleń, rodzinną „Pasiekę Antoniego". W jej ofercie znajdują się miody, pyłek (w przyszłości będzie też pierzga), a także miody pitne.
Pan Antoni i Jego syn Damian prowadzą sprzedaż bezpośrednią swoich produktów na terenie gospodarstwa, ale też podczas licznych kiermaszy, festynów i imprez o tematyce enoturystycznej.
Antoni Marcinek aktywnie działa w Małopolskim Stowarzyszeniu Winiarzy, współpracuje z Tarnowską Organizacją Turystyczną w ramach enoTARNOWSKIE oraz Gorczańską Organizacją Turystyczną w ramach Małopolskiego Szlaku Winnego. Przy organizacji wydarzeń zacieśnia się współpraca z Kołem Gospodyń Wiejskich i lokalnymi producentami z kategorii wędliny, pieczywo czy sery, w oparciu o których to produkty serwowane są przyrządzane na miejscu dania.
W ofercie winnicy znajdują się wina czerwone, białe i różowe. Produkcja win z racji małej powierzchni winnicy odbywa się na małą skalę, rzemieślniczo i przy poszanowaniu środowiska naturalnego, na co Pan Antoni zwraca szczególną uwagę, choćby

z powodu zlokalizowanej przy winnicy pasieki pszczelej.
Pan Antoni, udzielając rad innym, zwraca uwagę na potrzebę współpracy z innymi winiarzami, choćby w zakresie wspólnych inicjatyw czy wymiany doświadczeń i dzielenia się wiedzą. Winiarstwo w Polsce dopiero się odradza po długiej przerwie od XVI wieku, w związku z czym brak jest doświadczeń, jakie mają winiarze z innych krajów, gdzie wiedza jest przekazywana z pokolenia a pokolenie. Istotna jest też współpraca partnerska i budowanie krótkich łańcuchów dostaw pozwalających rolnikowi sprzedać produkt w stosunkowo dobrej cenie.

8. Winnica Bogu-Miła

Właściciel:
Jarosław Bogumił

Adres winnicy:
ul. Długa 158, Olesno, gm. Olesno, pow. dąbrowski
(odległość od centrum Tarnowa: 28 km)

tel. 605 475 625
e-mail: winnicabogumila@gmail.com
www.enotarnowskie.pl/winnica-bogu-mila/
https://www.facebook.com/Winnica.BoguMila

Data założenia: 2008 rok
Powierzchnia winnicy: 1 ha

Uprawiane odmiany:
wina czerwone: Regent, Roesler

wina białe: Solaris, Pinot Gris, Gewurztraminer, Johanniter

Krótka charakterystyka:
Pan Jarosław podjął decyzję o założeniu winnicy w 2008 roku w miejscowości Olesno. Winnica miała być przedsięwzięciem rodzinnym, zaś pomysł na reklamę i promocję oparto na motywach Zalipiańskich i położonej nieopodal, bo w odległości 5 km słynnej „malowanej wsi" - Zalipiu. Stopniowo oferta winnicy zaczęła się poszerzać o nowe usługi, takie jak oprowadzanie po winnicy osób indywidualnych i grup z omówieniem historii winnicy i uprawianych szczepów oraz o komentowaną degustację win z deskami lokalnych serów i wędlin. Planowane jest też zwiększenie nasadzeń na powierzchni 1 hektara. Brak przemysłu w okolicy, gdzie znajduje się winnica, płaski teren, nasadzenia na linii północ-południe i otoczenie lasów, które chronią winorośle przed wiatrami to atuty winnicy. Nie bez znaczenia pozostaje fakt, że występująca tu gleba jest lekka, o charakterystyce kwaśnej, przepuszczalna, bardzo bogata w składniki, przede wszystkim w magnez. Okolica słynna jest z zagłębia truskawkowego, które do dziś są uprawiane w okolicy.

Pan Jarosław Bogumił prowadzi sprzedaż bezpośrednią produkowanych win, które prezentuje na licznych targach i wystawach. Działa w Małopolskim Stowarzyszeniu Winiarzy, współpracuje z Tarnowską Organizacją Turystyczną w ramach enoTARNOWSKIE czy z Instytutem Rozwoju Obszarów Wiejskich. Nie można też nie wspomnieć o współpracy z Tarnowskim centrum Informacji, dzięki której to współpracy udało się m.in. zrealizować study press na potrzeby działań promocyjnych winnicy i regionu w tym Malowanej Wsi w Zalipiu. Przy organizacji wydarzeń zacieśnia się współpraca z lokalnymi producentami z kategorii wędliny, pieczywo czy sery, w oparciu o których to produkty przygotowywane są tzw. deski serów.

W ofercie winnicy znajdują się wina czerwone i białe. Produkcja win odbywa się na małą skalę, rzemieślniczo i w pełni z poszanowaniem środowiska naturalnego.

Pan Jarosław, udzielając rad innym, zwraca uwagę na potrzebę współpracy z innymi winnicami i lokalnymi atrakcjami turystycznymi, dzięki czemu można skuteczniej i efektywniej działać na rynku turystycznym.

9. Winnica Gierowa

Właściciel:
Grzegorz Gondek

Adres winnicy:
33-115 Janowice 265, gm. Pleśna, pow. tarnowski (odległość od centrum Tarnowa: 16 km)

tel. 608 850 475
e-mail: winnica.gierowa@gmail.com
www.enotarnowskie.pl/winnica-gierowa
https://www.facebook.com/winnicagierowa

Data założenia: 2014 rok
Powierzchnia winnicy: 0,4 ha

Uprawiane odmiany:
wina czerwone i różowe: Pinot Noir Precooce, Pinot Noir, Monarch

wina białe: Saint Pepin, Bianka, Solaris, Seyval Blanc, Jutrzenka, Muscaris

Krótka charakterystyka:
Pomysł na winnice wziął się z pasji Pana Grzegorza i przywiązania do rodzinnego gospodarstwa, które przekazali mu rodzice i które postanowił przekształcić pod obecne wymogi rynku. W winnicy poza uprawą winorośli dywersyfikowane są źródła dochodu. I tak można skorzystać z oferty oprowadzania po winnicy w obecności winiarza, podczas którego to spaceru dowiemy się, jakie odmiany winorośli są uprawiane oraz poznamy tajniki w zakresie prowadzenia winnicy, w tym poszczególnych odmian winorośli. Oprowadzane są grupy indywidualne i zorganizowane, organizowane są degustacje czy też, jak w przypadku innych winnic, imprezy cykliczne - winnica włącza się bowiem w organizację „biegu w Janowicach przy małopolskich winnicach". Nazwa winnicy pochodzi od przysiółka Janowic, gdzie winnica jest zlokalizowana. Nasadzenia częściowo znajdują się na tarasach powstałych na byłym osuwisku, z ekspozycją południowo-zachodnią. Nieopodal są lasy chroniące winorośl przed wiatrem i chłodem. Natomiast sama winnica (140 odmian) ulokowana jest w środku sadu czereśniowego (10 odmian), wciąż rodzącego w czerwcu i lipcu przepyszne owoce. Sad został założony jeszcze przez dziadka Pana Grzegorza i dziś wraz z winnicą stanowi ogromną kolekcję odmian czereśni.
Pan Grzegorz prowadzi sprzedaż bezpośrednią owoców (winogron i czereśni), jak też od następnego roku do oferty wprowadzi produkowane przez siebie wina. Widać też współpracę z Tarnowską Organizacją Turystyczną w ramach enoTARNOWSKIE. Nie bez znaczenia również i w jego przypadku stanowi aktywność winnicy w działaniach prowadzonych przez Lokalną Grupę Działania Dunajec-Biała jak. np. study press. Przy organizacji wydarzeń zacieśnia się współpraca z Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej oraz z innymi lokalnymi producentami z kategorii wędliny, pieczywo czy sery.
Aktywność z zakresie bezpośredniej sprzedaży swoich produktów (owoce czereśni i winogron) pozwalają Panu Grzegorzowi otrzymać stosunkowo wyższą cenę za produkt, zaś konsument ma możliwość poznania producenta i miejsca wytworzenia kupowanego taniej niż w sklepie towaru.
Pan Grzegorz, udzielając rad innym, zwraca uwagę na potrzebę wykorzystania starych odmian drzew owocowych, jak w jego przypadku czereśni nawet dla celu ich zachowania dla przyszłych pokoleń, wprowadzania nasadzeń roślin już występujących niszowych (jak np. winorośle, ale poszerzone o 140 odmian winorośli deserowych), co pozwoli podnieść konkurencyjność i atrakcyjność gospodarstwa, jak też na potrzebę współpracy z innymi winnicami i lokalnymi atrakcjami turystycznymi, dzięki czemu można skuteczniej i efektywniej działać na rynku turystycznym.

10. Winnica Rodziny Steców

Właściciel:
Michał Stec

Adres winnicy:
Wołowa 60a, 33-170 Tuchów, pow. tarnowski (odległość od centrum Tarnowa: 19 km)

tel. 792 640 955
email: winnicarodzinystecow@gmail.com www.winnicarodzinystecow.pl
https://www.facebook.com/WinnicaRodzinyStecow

Data założenia: 2007 rok
Powierzchnia winnicy: 8 ha

Uprawiane odmiany:
wina czerwone: Rondo, Regent, Cabernet Cortis, Leon Millot, Bolero, Swenson Red
wina białe: Solaris, Bianca, Johanniter, Seyval Blanc, Aurora, Jutrzenka, Hibernal, Muscaris

Krótka charakterystyka:
Michał Stec przejął winnice po ojcu Rafale, który był jej założycielem. Winnica od samego początku z racji na rozmiary miała być dużym rodzinnym przedsięwzięciem. Aż 8 hektarów zajętych pod winorośle z ogólnej powierzchni 20 ha całego gospodarstwa sprawia, że możemy w tym przypadku mówić o gospodarstwie i produkcji specjalistycznej. Winnica jest biodynamiczna i nastawiona na turystykę m.in. poprzez jej prowadzenie w zgodzie z środowiskiem i otaczającą przyrodą. W winnicy oferowane są oprowadzanie dla osób indywidualnych i grup, degustacje w winiarni położonej przy winnicy, organizacja eventów, biesiad czy ognisk. W prowadzenie winnicy angażuje się cała rodzina Państwa Steców, na co też wskazuje nazwa winnicy. Winnica położona na stoku o nachyleniu południowym i południowo – zachodnim na wysokości od 220 do 320 metrów wysokości na wzniesieniu Furmaniec na obrzeżach Tuchowa. Od północy winnicę otacza wielki, kilkusethektarowy leśny kompleks – Lasy Tuchowskie, chroniący winorośl od zimnych wiatrów i mrozów.

Państwo Stecowie prowadzą sprzedaż bezpośrednią, ale też część produkcji zbywają do restauracji i sklepów. Pan Michał udziela się w Małopolskim Stowarzyszeniu Winiarzy, współpracuje z Tarnowską Organizacją Turystyczną w ramach enoTARNOWSKIE czy z LGD Pogórzańskie Stowarzyszenie Rozwoju, które swym zasięgiem obejmuje Gminę Tuchów, gdzie leży winnica. Nie można też nie wspomnieć o współpracy z Gminą Tuchów, dzięki której to współpracy udało się m.in. zainicjować TuchoViniFest. Przy organizacji wydarzeń zacieśnia się współpraca z lokalnymi producentami z kategorii wędliny, pieczywo czy sery w oparciu, o których to produkty przygotowywane są tzw. deski serów.

Prowadzenie sprzedaży bezpośredniej z racji na skalę produkcji nie jest możliwe, ale jak zauważa sam właściciel winnicy sprzedaż bezpośrednia jest najlepszym sposobem na budowanie stałego rynku zbytu i uzyskanie stosunkowo najwyższej ceny za oferowany produkt. Wina z Winniccy Rodziny Steców to wyroby rzemieślnicze, cieszące się popularnością nie tylko w kraju, ale także w wielu krajach europejskich. Ich wysoką jakość potwierdzają medale i wyróżnienia, jakie co roku są przywożone z konkursów winiarskich w kraju (Jasło, Zielona Góra, Kraków), jak i zagranicą (Czechy, Francja).
W ofercie winnicy są wina białe, różowe i czerwone.
Pan Michał, udzielając rad innym, wskazuje na zwracanie uwagi na wysoką jakość produkcji na każdym jej etapie i oferowaniu konsumentowi produkty najwyższej jakości, bowiem to właśnie ten produkt będzie miał decydujące znaczenie w procesie budowy marki gospodarstwa.

11. Chatka i winnica Włóczykija oraz Schronisko Dobrych Myśli

Właściciel:
Adam Gancarek

Adres:
32-842 Jamna 46,
gm. Zakliczyn, pow. tarnowski
(odległość od centrum Tarnowa: 40 km)

tel. 603 811 711
email: jamna@jamna.com.pl
www.jamna.eu www.jamnaschronisko.pl
www.facebook.com/chatkawloczykija

Krótka charakterystyka

„Chatka Włóczykija" jak i mieszczące się obok „Schronisko Dobrych Myśli" (łącznie blisko 40 łóżek), położone są w sercu Ciężkowicko-Rożnowskiego Parku Krajobrazowego na zboczu Jamnej tuż poniżej Sanktuarium Matki Bożej Niezawodnej Nadziei – założonego w latach 90. XX w. przez dominikanina O. Jana Górę. Do „Włóczykija" można dojść pieszo szlakami turystycznymi, dojechać rowerem lub samochodem. Z tarasu widokowego rozciągają się wspaniałe panoramy widokowe na Beskidy i Tatry. Kameralny klimat chatki, której towarzyszy plenerowa galeria z rzeźbami lokalnych twórców sprawiają, iż można tu odpocząć w intymnej atmosferze.

Gospodarstwo składa się nie tylko z chatki i schroniska, ale także z małej winnicy założonej w 2006 roku zajmującej obszar 0,2 ha. Na miejscu można popróbować wina z tutejszej lub z zaprzyjaźnionych winnic, których jest kilkadziesiąt w okolicy. Ponadto ośrodek słynie z regionalnych dań z fasoli, żurku po chłopsku, placka Gaździny, lanego, orzeźwiającego kwasu chlebowego, tłoczonych soków z lokalnych owoców i wielu innych potraw tradycyjnych wpisanych w 2016 roku na Małopolską Listę Dziedzictwa Kulinarnego. Posiłki przygotowywane są z własnych lub kupionych od pobliskich rolników naturalnych składników. Jedzenie uznawane jest za jedno z najlepszych w okolicy, na które przyjeżdżają turyści z różnych części Polski.

Na miejscu znajduje się bogate zaplecze rekreacyjne, m.in. zadaszona wiata z grillem,

mieszcząca ok. 60 os., gospodarze udostępniają sprzęt rekreacyjny, rowery, również ze wspomaganiem elektrycznym, mapy i foldery o regionie. Jest to idealne miejsce na rodzinny wypoczynek, pobyt we dwoje, czy okazjonalne spotkania integracyjne np. z elementami survivalu lub biegami na orientację. Dla tych, co muszą być online, ośrodek zapewnia wi fi.

12. Sery Baba Jagła

Właściciel:
Barbara Jagła

Adres:
Maniów 126, 33-230 Szczucin,
pow. dąbrowski (odległość od centrum Tarnowa: 45 km)

tel. 601 170 936
email: jagla99@gmail.com
www.facebook.com/babajagla
Data założenia: 2018 rok

Krótka charakterystyka

„Baba Jagła" to niewielkie 3-hektarowe gospodarstwo rolne, położone nad Wisłą, na skraju Małopolski w miejscowości Maniów w gminie Szczucin. Gospodarstwo posiada trzy krowy rasy jersey. Krowy tej rasy dają mleko tłuste, kremowe, pełne białka, nasycone mikroelementami.

Gospodarze, Barbara i Krzysztof Jagłowie, osiedlili się w Maniowie kilka lat temu. Do Małopolski, na Powiśle Dąbrowskie przywędrowali z Łodzi. Szukali swojego miejsca na ziemi m.in. na Dolnym Śląsku, Podlasiu, Sądecczyźnie czy na Jurze Krakowsko – Częstochowskiej. Ostatecznie wybrali małą miejscowość w powiecie Dąbrowskim.

Gospodarstwo „Baba Jagła" formalnie powstało w 2018 roku, a rok później powstały pierwsze sery. Produkty „Baby Jagła", pomimo krótkiego, bo dwuletniego funkcjonowania na rynku, cieszą się renomą wśród konsumentów.

Serowarstwa Pani Barbara uczyła się najpierw samodzielnie, a następnie szkoliła się u profesjonalistów m.in. na Dolnym Śląsku u pana Sylwestra Wańczyka w słynnej „Wańczykówce". Obecnie Pani Barbara należy do Stowarzyszenia Serowarów Farmerskich i Zagrodowych (zagrodowe, czyli sery powstałe w małych gospodarstwach rolnych, w których gospodarz sam hoduje zwierzęta i pozyskuje od nich mleko do ich produkcji), którego członkowie wymieniają się doświadczeniami, dzielą wiedzą, spotykają na warsztatach. Jest też Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich (KSOW).

Gospodarstwo produkuje sery i inne produkty mleczarskie: „Lomik" - ser długodojrzewający (ok. 3 miesiące), słodkawy w smaku, czasem z małymi „oczkami", „Krowiarek" - serek kwasowo-podpuszczkowy, delikatny w smaku, twarożkowy, da się zarówno kroić, jak i smarować, z rożnymi dodatkami np. czosnek niedźwiedzi, pomidory i zioła, czubrycą czerwoną, idealnie nadający się jako zakąski do win z regionu enoTarnowskie, kulki z masy parzonej (typu mozzarella), „Ser Gospodyni" - ser w typie fety, słony, kruchy, doskonały np. do sałatki, serosznurki, gęsty kefir oraz jogurt naturalny probiotyczny. Ostatnio Pani Barbara zaczęła eksperymentować i z mleka pochodzącego z owiec podhalańskich hodowanych po drugiej stornie Wisły – w Świętokrzyskiem, produkuje sery owcze. Warto nadmienić, iż gospodarstwo dba o ekologię i w produkcji wykorzystuje odnawialne źródła energii.

W planach gospodarzy jest powiększenie serowarni oraz udostępnienie kilku pokoi turystom w ramach agroturystyki.

Pomimo niewielkiej produkcji i lokalnego oddziaływania (produkty dostępne są głównie na miejscu ale także w Mielcu i Tarnowie oraz przez internet), produkty „Baby Jagły" zostały docenione i zajęły III miejsce we Wrocławiu na targach sera i produktów rzemieślniczych w ramach Wielkiego SERwowania w 2019 i w 2020 roku, a ostatnio, we wrześniu 2021 roku, w konkursie „Innowacyjna Małopolska – Tradycyjne Potrawy Lokalne" gospodarstwo zajęło również trzecie miejsce za ser podpuszczkowy „Bolcio-kwietny wianek".

Pani Barbara uważa, że przynależeć do branżowego stowarzyszenia daje dużo możliwości rozwoju, gdyż pozwala doskonalić wiedzę i umiejętności także od specjalistów z zagranicy.

13. Sery Pędrak

Właściciel:
Beata i Michał Pędrakowie

Adres:
Zalasowa w gm. Ryglice, pow. tarnowski (odległość od centrum Tarnowa: 30 km)

Data założenia: 2017 rok

Krótka charakterystyka

Państwo Pędrakowie, zakładając gospodarstwo mleczarskie w 2017 roku, startowali od 17 hektarów, by obecnie osiągnąć poziom 50 hektarów. Prowadzą rodzinne gospodarstwo, w którym utrzymują 20 krów mlecznych 4 różnych ras tak, by uzyskać mleko o odpowiednich parametrach potrzebnych do produkcji samego mleka, masła czy sera. Co ważne, całość pasz, którymi żywione są krowy, pochodzi z ich własnego gospodarstwa i pozwala na uzyskanie mleka dobrej jakości, a tym samym produktów z niego wytworzonych. W gospodarstwie utrzymywane są krowy rasy Czerwonobiała, Jersey, Montbeliarde i HF (holsztyno-fryzyjska). Co ciekawe ta druga rasa została sprowadzona przez właściciela fabryki czekolady Wedla do produkcji wyrobów czekoladowych ze względu na wysoką zawartość tłuszczu w pozyskiwanym od krów tej rasy mleku. Rasa Czerwonobiała to rasa rodzima przystosowana do terenów górzystych nie wymagająca szczególnych warunków chowu jak to ma miejsce w przypadku HF.
Gospodarze prowadzą chów bydła na terenie Pogórza charakteryzującego się czystym środowiskiem, stosunkowo niezniszczoną przyrodą z czystym powietrzem, odpowiednimi zasobami źródlanej wody, z dala od miejskiej aglomeracji, zaś na łąkach występują w dużych ilościach różnorodne zioła, które nadają smak i zapach pozyskiwanemu mleku.

Pani Beata i Michał zaczęli od sprzedaży mleka surowego i z czasem wprowadzili kolejne produkty mleczarskie wytwarzane w ich gospodarstwie. Dużą popularnością cieszą się masło, twaróg oraz sery podpuszczkowe. Do produkcji twarogu poddają mleko kwaszeniu w sposób naturalny, następnie go podgrzewając, zaś sery podpuszczkowe wytwarzane są z mleka słodkiego podgrzewanego do odpowiedniej temperatury i po dodaniu podpuszczki.
Gospodarstwo współpracuje z Tarnowską Organizacją Turystyczną w ramach marki i produktu turystycznego enoTARNOWSKIE, jak też na poziomie lokalnym z winnicami z terenu Pogórz,a takimi jak Piwnice Antoniego zlokalizowane po sąsiedzku w Woli Lubeckiej.
Sprzedaż jest prowadzona bezpośrednio w gospodarstwie w Zalasowej i z dowozem do klienta. Preferuje się wcześniejsze zamawianie produktów, by rolnicy mieli czas na ich przygotowanie w odpowiedniej ilości. W dalszych planach jest też współpraca ze sklepami i hurtowniami.
Warto zauważyć, że gospodarstwo opiera się na obiegu zamkniętym tzn. od zwierząt pozyskiwany jest obornik i gnojowica, które służą do użyźniania pól jako nawóz naturalny, zaś pasze potrzebne do utrzymania stada takie jak kukurydza na kiszonki, zboża, trawa, siano są produkowane samodzielnie. Gospodarstwo tym samym nie jest ekstensywne, zachowuje równowagę w przyrodzie i ma pełną kontrolę nad jakością pokarmu dla zwierząt.
Pani Beata i Michał uważają że współpraca lokalna jest bardzo ważna i zachęcają innych do podejmowania odważnych decyzji w tym oparcia zbytu produktów na krótkich łańcuchach dostaw czyli na rynku lokalnym.

14. Sery z BOGONI

Sery produkowane na bazie mleka od lokalnych dostawców

Właściciel:
Marek Wołkowicz

Adres: Bogoniowice 62A
33-190 Ciężkowice, pow. tarnowski
(odległość od centrum Tarnowa: 32 km)

tel. 14 651 02 26
email: handel@bogoni.pl
www.bogoni.pl
https://www.facebook.com/BogoniBalanceFood/

Krótka charakterystyka:

Nazwa firmy Bogoni pochodzi od miejscowości, w której się znajduje – Bogoniowic koło Ciężkowic. Bogoni zakładał wraz z tatą w 1993 roku obecny właściciel Pan Marek Wołkowicz. Przez pierwsze lata głównym przedmiotem działalności był handel mlekiem i środkami do produkcji rolnej. W 1998 r. rozpoczęto produkować wyroby mleczarskie: twarogi i śmietany. W 2003 r. zakład produkcyjny został zmodernizowany, a rok później, po wejściu Polski do Unii Europejskiej, firma spełniała już wymogi sanitarno-weterynaryjne prawodawstwa polskiego i Unii Europejskiej. Zarówno asortyment, jak i zatrudnienie i grono odbiorców się systematycznie poszerzało. Obecnie firma BOGONI działa w formie spółki z ograniczoną odpowiedzialnością spółka komandytowa.

Firma specjalizuje się w produkcji serów typu mozzarella. Sztandarowym wyrobem przedsiębiorstwa są kulki serowe BOGONI (w przeciwieństwie do konkurencji jest to ser bez zalewy): przekąskowe, (niedojrzewające, podpuszczkowe, parzone), kanapkowe z dodatkiem ziół i przypraw, wędzone i z czosnkiem, a także ser Bogonirella sałatkowo-kanapkowy (nadaje się do sałatek typu caprese; bardzo dobrze sprawdza się także jako nadzienie w roladkach mięsnych oraz na pizzy). Serowe kulki idealnie nadają się do białego, wytrawnego wina z okolicznych winnic enoTARNOWSKIE. Cenionymi produktami są również masło wiejskie produkowane według tradycyjnej receptury ze słodkiej i kwaśnej śmietany, a także żurek na serwatce, którego bazą jest naturalna serwatka z dodatkiem mąki owsianej, mąki pszennej, czosnku i soli poddany naturalnemu procesowi „kiszenia". Najnowszym produktem firmy są energetyczne napoje serwatkowe, czyli Bogoni Balance Food, dzięki którym firma stałą się liderem w tej kategorii.

Wszystkie produkty wytwarzane są z lokalnych, naturalnych surowców i półproduktów, z mleka klasy Extra, dzięki czemu wytwarzane produkty mają swój wyjątkowy, naturalny smak i wysoką jakość. Bogoni współpracuje z rolnikami i hodowcami z regionu – w sumie mleko odbierane jest od około siedemdziesięciu rolników, prowadzących rodzinne gospodarstwa. Dodatkowo rozwija się współpraca z winnicami głownie w segmencie dostarczania kulek serowych na potrzeby degustacji. Kulki z tej firmy są nieodzownym elementem prawie każdej deski serów.

BOGONI od lat nagradzane jest na konkursach regionalnych i ogólnokrajowych, m.in. dwukrotnie została zwycięzcą Małopolskiego Festiwalu Smaku w plebiscycie „Małopolski Smak" w kategorii dania gotowe (za ser BOGONI), „Najlepszy produkt Ziemi

Tarnowskiej w 2005 roku", a w 2011 roku została laureatem ogólnopolskiego konkursu promocyjnego AGRO POLSKA.

Produkty Bogoni można zakupić głównie w południowej Polsce w ponad 400 sklepach zarówno małych, lokalnych jak i w dużych sieciach handlowych.

Według Marka Wołkowicza, właściciela Bogoni, receptą na sukces jest oparcie o lokalny produkt, dobra i stała współpraca z małymi hodowcami oraz ciągłe poszukiwanie nowych produktów, które poprzez swoją unikatowość mogą zaistnieć w świadomości konsumentów i konkurować na rynku.

15. Gospodarstwo Rybackie Przyborów

Właściciel:
Marian Tomala

Adres: Przyborów 62
32-823 Szczepanów,
pow. brzeski
(odległość od centrum Tarnowa: 30 km)

tel. 501 701 280
email: biuro@ryby.przyborow.eu
www.ryby.przyborow.eu

www.facebook.com/Gospodarstwo-Rybackie-Przybor%C3%B3w-376137652414310/

Data założenia:
2002 rok, lecz gospodarstwo rybackie w Przyborowie kontynuuje kilkusetletnią tradycję hodowli karpia na ziemiach Małopolski.

Krótka charakterystyka:
Gospodarstwo rybackie w Przyborowie kontynuuje kilkusetletnią tradycję hodowli karpia na ziemiach Małopolski. Od roku 2002 funkcjonuje pod nazwą Gospodarstwo Rybackie Przyborów Marian Tomala. Obecne składa się z 5 obiektów stawowych znajdujących się w różnych rejonach Małopolski: Rudy Rysie koło Brzeska na terenie Bratucickiego Obszaru Chronionego Krajobrazu, Pławowice koło Nowego Brzeska (100 ha), Książ Wielki koło Miechowa (70 ha; kilkusetletnia tradycja hodowli ryb), Tyniec pod Krakowem (tradycja hodowli karpi od ok. 1105 roku) oraz w dzielnicy Krzyż w Tarnowie (północne obrzeża miasta obok rezerwatu „Debrza"). Łącznie to blisko 270 ha. Każde z tych miejsc posiada swoją historię, wszędzie odbywa się hodowla karpia, tak jak to miało miejsce kilkaset lat temu. Ich rozmieszczenie na mapie Małopolski sprawia, że mają dogodne połączenie komunikacyjne z Krakowem, Tarnowem, Nowym Sączem, a nawet Kielcami.
Podstawowym gatunkiem hodowanym w gospodarstwie jest karp. Hodowla prowadzona jest w systemie zamkniętym w oparciu o własne stado tarlaków. Wylęg karpia uzyskuje się dzięki tarłu naturalnemu. Stosowany jest tradycyjny, trzyletni cykl hodowlany. Poza karpiem hoduje się również amury białe, tołpygi białe oraz pstre o trybie życia zbliżonym do karpia, drapieżne sumy, sandacze, szczupaki i okonie a także liny, karasie oraz płocie.
Najwyższa jakość ryb uzyskuje się m.in. przez żywienie naturalnymi zbożami (jęczmień i pszenica) od okolicznych rolników. Ponadto pracownicy to specjaliści w swojej dziedzinie, przeszkoleni w zakresie dobrostanu i humanitarnego obchodzenia się z rybami, a kierowcy posiadają również licencję na międzynarodowy transport zwierząt, w tym transport żywych ryb.
Wysoką jakość i doskonałe walory smakowe ryb potwierdzają posiadane certyfikaty, m.in. Zarządu Krajowego Polskiego Towarzystwa Rybackiego czy Polskiego Karpia – organizacji producentów.
Najnowszą inicjatywą jest sprzedaż ryby przetworzonej. To odpowiedź na zmieniające się trendy żywieniowe i większa świadomość społeczeństwa. Karp nie jest już postrzegany jako ryba od święta, ale jako smaczna i zdrowa. Aby ułatwić konsumentom dostęp do produktów najwyższej jakości, właściciele uruchomili sprzedaż obwoźną w charakterystycznym, biało-niebieskim Fishtruck'u. W Fishtruck'u serwowane są świeżo odłowione i świeżo przyrządzone w kilku różnych formach ryby. Specjalnością, już nagradzaną w konkursach kulinarnych, są „karp z pieca w warzywach" oraz „kąski piwne z karpia". Dzieci polubiły natomiast smażony „chrust" z karpia. Fishtruck krąży po całej Małopolsce, zazwyczaj jednak stoi przy stawach w Pawłowicach w pięknym, zielonym otoczeniu. Można tu przyjechać np. rowerem, korzystając z Wiślanej Trasy Rowerowej, zasiąść na leżakach, zamówić rybę i delektować się jej smakiem i okolicznościami przyrody. Dla rowerzystów, poza bezpiecznym parkingiem dla „dwóch kółek" i podstawowym sprzęt naprawczym, przewidziano specjalne promocje, wszak jest to miejsce z certyfikatem „Miejsce Przyjazne Rowerzystom".
Pan Marian, udzielając rad innym, wskazuje na uwzględnianie w produkcji tradycji historycznych i dziedzictwa kulinarnego, jak też wprowadzanie nowoczesnych rozwiązań w zakresie skracania łańcucha dostaw, bowiem takie działanie będzie miał decydujące znaczenie w procesie budowy marki gospodarstwa.

16. Gospodarstwo agroturystyczne „Złoty Pstrąg”

Właściciele:
Lidia i Stanisław i Ziółkowscy

Adres:
32-840 Kończyska 106
gm. Zakliczyn, pow. tarnowski
(odległość od centrum Tarnowa: 28 km)

tel. 14 665 30 59;
889 21 24 82; 880 54 65 58
email: agroziolko@interia.pl www.turystyka-zakliczyn.pl
Data założenia: 1985 rok

Krótka charakterystyka:
Stanisław i Lidia Ziółkowscy po ślubie postanowili zakupić gospodarstwo rolne, na terenie którego wybudowali dom. Kilkuhektarowe gospodarstwo pierwotnie było nastawione na uprawę ogórków i pomidorów. Na początku XX wieku Pan Stanisław zaczął przestawiać gospodarstwo na usługi agroturystyczne, adoptując w tym celu m.in. starą stajnię na pokoje gościnne. W gospodarstwie na potrzeby gości pojawiły się warzywa i owoce, których nadmiar Pan Ziółkowski zaczął zbywać na lokalnym rynku, zaś od roku 2010 w ramach inicjatywy „Paczka od Rolnika”, której jest współtwórcą. Gospodarstwo od początku było przedsięwzięciem rodzinnym, w którym pracowała cała rodzina Pana Stanisława. Dodatkowo z bratem w miejscowości Borowa hoduje duże stado danieli. Z biegiem czasu w gospodarstwie pojawił się staw hodowlany i ryby na potrzeby własne i gospodarstwa agroturystycznego, sala konferencyjna, kort tenisowy, boisko do piłki siatkowej, zostały zakupione konie i bryczki którymi Pan Stanisław wozi po okolicy turystów, zaś po rewitalizacji rynku w Zakliczynie ma mieć tam swój stały postój. Konie wraz z powozami są też wykorzystywane podczas imprez okolicznościowych i gminnych. Gospodarstwo jest położone w miejscowości Kończyska w Gminie Zakliczyn w bliskiej odległości od Europejskiego Centrum Muzyki im. Krzysztofa Pendereckiego. Ziółkowscy prowadzą sprzedaż bezpośrednią warzyw, owoców oraz ryb żywych. Produkty są w dużej części zbywane w gospodarstwie turystom, zaś dzięki ziemiance, w której panuje idealny klimat: +9°C zarówno w zimie jak i lecie, sprzedaż jest prowadzona w sposób ciągły, co ma znaczenie w zapewnieniu stałych dostaw swoim odbiorcom.

Pan Stanisław aktywnie działa w stowarzyszeniu Gościnne Galicyjskie Gospodarstwa, Stowarzyszenie GRUPA ODROLNIKA. Jest też współtwórcą Tarnowskiej Organizacji Turystycznej oraz Lokalnej Grupy Działania Dunajec-Biała, która swym zasięgiem obejmuje Gminę Zakliczyn, gdzie działają gospodarze.
Wysoką jakość i doskonałe walory smakowe produktów od Państwa Ziółkowskich potwierdza posiadany certyfikat Produkt Lokalny Małopolska.
Pan Stanisław rozwija sprzedaż bezpośrednią, bo jak sam mówi, w takim modelu ma pełną kontrolę nad swoim produktem który oferuje konsumentom, zaś prowadzona sprzedaż daje mu większy dochód niż sprzedaż pośrednikom. Rozwijanie dodatkowej działalności w oparciu o gospodarstwo rolne jak np. agroturystyka czy konie, pozwalają dywersyfikować źródła dochodu i utrzymywać je na stabilnym poziomie przez cały rok.
Pan Stanisław radzi innym, by przynależeć do lokalnej grupy w sektorze, w którym działamy, bo dzięki temu wspólnie mamy większe możliwości.

17. Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna „Pokój”

Prezes:
Małgorzata Świstak

Adres:
32-841 Filipowice 143,
gm. Zakliczyn, pow. tarnowski
(odległość od centrum Tarnowa: 36 km)
tel. 14 663 62 24

Data założenia: 1952 rok
Powierzchnia gospodarstwa: 88 ha

Krótka charakterystyka:
Działająca w Filipowicach w gm. Zakliczyn od blisko 70 lat spółdzielnia produkuje wędliny bez konserwantów wytwarzane z własnego gospodarstwa. W gospodarstwie tym o powierzchni 88 hektarów, z czego 36 hektarów w jednym kawałku, chowa się od prosiaka aż do dorosłej sztuki od 200 do 300 sztuk świń rocznie. Pola obsiane są rzepakiem, który uprawiany w ramach płodozmianu idzie na sprzedaż oraz pszenicą i jęczmieniem, którymi karmione są zwierzęta. Jest tu też przetwórnia, wędzarnia i chłodnia. Trzy razy w tygodniu bije się 5-6 sztuk trzody chlewnej, z których wytwarza się wędliny (wyśmienite polędwiczki nadziewane mięsem kiełbasianym i bez nadzienia, kiełbasa wiejska, boczki, szynka zaś jedynymi dodatkami do produkcji są sól, pieprz i czosnek) i podroby (pasztetowa, kaszanka, krupnioki i salceson), a część nieprzerobionego mięsa: szynkę, łopatkę, żeberka, schab przeznacza się na sprzedaż.
Wędliny wędzone są w drzewie bukowym, nie stosuje się żadnych trocin, żadnego zaparzania. Wszystkie procesy są w pełni naturalne. W przyszłości planuje się dodawać do wędzenia popularną lokalnie śliwę. Dodatek owocowego dymu przyda świeżego aromatu, lekkiej nuty słodyczy oraz czerwono-złocistego koloru. Dowodem tego, że produkty są wysokiej jakości jest to, że spółdzielnia przez lata działalności ma wypracowane grono swoich stałych klientów pozwalających jej na planowanie wielkości produkcji i dostosowywanie się do potrzeb lokalnego rynku.
Produkty z Filipowic zbywane są w modelu sprzedaży bezpośredniej bowiem dostępne są w sklepie firmowym zlokalizowanym od niepamiętnych czasów na zakliczyńskim rynku oraz można je zamawiać telefonicznie i odbierać bezpośrednio w zakładzie. Taka forma sprzedaży pozwala na zbyt całości wędlin i uzyskanie stosunkowo dobrego dochodu przy jednoczesnym zaoferowaniu klientowi wysokiej jakości produktu w atrakcyjnej cenie. Największa sprzedaż prowadzona jest w okresach świąt Bożego Narodzenia i Świąt Wielkiej Nocy ze względu na tradycje.
Spółdzielnia jest przykładem na to, że w obecnych realiach rynkowych dla takiej formy gospodarowania jest miejsce i że taka forma działania może dać prace lokalnym mieszkańcom, a również dochody samej spółdzielni.
Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna „Pokój” współpracuje od dawna z Lokalną Grupą Działania Dunajec-Biała, na terenie działania której leży głownie w zakresie promocji lokalnych produktów jak też z lokalnymi winnicami w zakresie dostaw wędlin na potrzeby tzw. deski serów podczas degustacji win.

18. El-Stach Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo Usługowe

Właściciel:
Stanisław Kocik

Adres:
33-115 Janowice 190
gm. Pleśna, pow. tarnowski
(odległość od centrum Tarnowa: 20 km)

tel. 14 679 91 99
email: barbara.kocik@interia.pl
Data założenia: 1992 rok

Krótka charakterystyka:

Pan Stanisław postanowił 30 lat temu w oparciu o rodzinne tradycje masarskie produkować kiełbasę wiejską. To był początek bowiem dzięki wysokiej, wręcz rzemieślniczej produkcji wyrobów, rzec można, domowych szybko pozyskał klientów, którzy, oczekując dodatkowych produktów, wpłynęli na zwiększenie asortymentu. Tym samym działalność się rozrosła.

Obecnie El – Stach to mała, rodzinna firma produkująca wyroby z wieprzowiny bez żadnych barwników czy konserwantów. Specjalność zakładu jest jedna - tradycyjna, wyprodukowana z najlepszego surowca i według rodzinnych tradycji masarskich janowickiej rodziny, uwędzona w bukowym dymie kiełbasa wiejska przyprawiona naturalnie solą, pieprzem i czosnkiem. Inne wyroby wędliniarskie to polędwica faszerowana, boczek faszerowany, boczek wędzony oraz schab wędzony. Z podrobów na uwagę zasługują: kiszka, pasztetowa oraz salceson. Duża wzięciem cieszy się także smalczyk z mięsem i cebulką.

Trzoda chlewna wykorzystywana do produkcji tych wspaniałych produktów pochodzi od lokalnych, sprawdzonych, małych hodowców. Dzięki takiej współpracy lokalni rolnicy działający na małą skale w oparciu o małe rodzinne gospodarstwa mają możliwość zbytu trzody chlewnej, co pozwala im na kontynuację działalności. Tajemnica wysokiej jakości produktów oferowanych przez Pana Stanisława w dużym stopniu jest uzależniona od metody wędzenia w dymie z bukowego drewna, ale też od wysokiej jakości mięsa pozyskanego właśnie w takich małych gospodarstwach bazujących na paszach własnych wykorzystywanych do hodowli świń.

Wyroby można kupić w sklepie firmowym w centrum Janowic w gm. Pleśna oraz w kilku współpracujących sklepach w Tarnowie. Co ciekawe, w poniedziałki i czwartki można kupić świeże jeszcze ciepłe wędliny wyjęte prosto z wędzarni.

Pan Stanisław współpracuje z lokalnymi winnicami enoTARNOWSKIE głównie z tymi położonymi w gminie Pleśna i jego wędliny goszczą na stołach podczas degustacji win. Jest członkiem Polskiego Stowarzyszenia Producentów Wyrobów Wędzonych Tradycyjnie. Nie uznaje żadnych dodatków, polepszaczy czy konserwantów. Składniki, z których powstają jego gotowe produkty, to wyłącznie mięso, sól i przyprawy, czyli składniki z jakich powstawały wędliny już od najdawniejszych czasów. Działalność Pana Stanisława ma mniej szkodliwe oddziałanie na środowisko w porównaniu do dużych zakładów i dużych farm, gdzie świnie i zwierzęta hodowane są masowo, zaś smaki jego produktów pozwalają sięgnąć do lat dzieciństwa wielu klientom.

Sprzedaż wyrobów jest prowadzona bezpośrednio w sklepie w Janowicach oraz w lokalnych sklepikach na terenie Gminy Pleśna czy Gminy Zakliczyn.

Pan Stanisław radzi by podtrzymywać tradycje, zarówno masarskie, którym grozi zapomnienie, jak i chowu zwierząt na małą skalę w małych rodzinnych gospodarstwach, gdyż inaczej zostaniemy skazani na wędliny gorszej jakości.

19. Gospodarstwo Rolne Waldemar Rutka

Właściciel:
Waldemar Rutka

Adres:
ul. Partyzantów 134B
33-190 Ciężkowice, pow. tarnowski
(odległość od centrum Tarnowa: 33 km)

tel. 692 297 823, 604 800 055
email: adasko12@onet.eu https://gospodarstwo-rolne-waldemar-rutka.business.site/
www.facebook.com/gospodarstwo.ciezkowice

Data założenia: 1978 rok
Powierzchnia gospodarstwa: 50 ha

Krótka charakterystyka:
Pan Waldemar wraz z żoną i synem prowadzi na terenie Pogórza Ciężkowickiego rodzinne gospodarstwo nastawione na produkcję zbóż, warzyw oraz hodowlę bydła mlecznego. Większość pól zlokalizowana jest na obrzeżach Ciężkowic, ale też wsi Ostrusza czy Rzepiennik Strzyżewski. W strukturze upraw przeważają użytki zielone przeznaczone dla karmienia bydła, nie brak jest jednak warzyw czy zbóż głównie starych odmian jak orkisz, płaskurka. W gospodarstwie, które utrzymuje krowy rasy Simental, produkuje się miesięcznie około 10 000 L mleka. Lokalizacja gospodarstwa w terenach Pogórza, gdzie środowisko nie jest skażone i brak jest przemysłu, przyczynia się do powstawania dobrej jakości mleka, a co za tym idzie również produktów z niego wytwarzanych. Mleko zbywane jest do lokalnej mleczarni w Boniowicach (Pan Waldemar jest największym dostawcą) i produkowane są z niego opisywane już wcześniej kulki serowe Bogoni idealnie nadające się do deski serów w czasie degustacji na lokalnych winnicach.

Pan Waldemar prowadzi sprzedaż bezpośrednią mleka, warzyw takich jak: marchew, buraki, seler czy ziemniaki, mąk: orkiszowa, żytnia, płaskurki z własnych zbóż czy też pieczonego na zamówienie chleba do odbioru w gospodarstwie i na dowóz. Dużą popularnością cieszą się chleby orkiszowe, pieczone wg własnej receptury na żytnim zakwasie, wypiekane bez drożdży, a w szczególności: z dodatkiem czarnuszki o lekko orzechowej nucie, razowy z otrębami i nasionami słonecznika.
Produkty z gospodarstwa Pana Waldemara wytwarzane są wyłącznie z pełnowartościowych składników i surowców bez nawozów sztucznych, gdyż te zastępowane są naturalnym obornikiem pochodzącym ze stada liczącego 50 szt. bydła.
Sprzedaż poza lokalną mleczarnią prowadzona jest w sposób bezpośredni do wypracowanych klientów na terenie gospodarstwa, jak też na lokalnych targach, festiwalach czy festynach.
Pan Waldemar radzi oprzeć gospodarstwo na obiegu zamkniętym i samowystarczalności. Stawia na nawozy naturalne, gdyż te w jego ocenie, pozwolą uzyskać odpowiedni produkt końcowy i nie są szkodliwe dla środowiska naturalnego. Współpracę proponuje oprzeć na lokalnych odbiorcach zarówno hurtowych (mleczarnia Bogoni) jak i detalicznych (konsument finalny).

20. Zagroda na Pacanach

Właściciel:
Katarzyna Jasnos

Adres:
32-861 Iwkowa 842, pow. brzeski
(odległość od centrum Tarnowa:
53 km a od centrum Krakowa: 66 km)
tel. 693 45 48 72

email: kontakt@zagrodapacany.pl
www.zagrodapacany.pl
https://www.facebook.com/
zagrodanapacanach/
Data założenia: 2015 rok

Krótka charakterystyka:

„Zagroda na Pacanach" to rodzinny pensjonat z komfortowymi noclegami oraz wyżywieniem na bazie lokalnych produktów i tradycyjnych przepisów. Jest położony w miejscowości Iwkowa, na uboczu, w małopolskiej gminie na pograniczu Pogórza Rożnowskiego i Beskidu Wyspowego, w samym sercu Sołtysich Gór i otaczających je lasów. „Pacany" w miejscowej gwarze oznaczały kiedyś miejsce, w którym i ziemia, i dojazd, i cała reszta były tak do niczego, że nawet najwytrwalsi nie byli w stanie nic z niego wykrzesać.

Właścicielką jest Pani Katarzyna Jasnos która od lat szefuje lokalnemu stowarzyszeniu „Na śliwkowym szlaku", które zarządza lokalną marką „Śliwkowy Szlak®". W ramach tej marki opracowano 4 weekendowe pakiety turystyczne. Jeden z pakietów „Przystanek: las, jezioro, góry" - „Zamieszkaj wśród natury i poczuj ten błogi klimat!" zawiera propozycję spędzania czasu wolnego w „Zagrodzie na Pacanach". Zresztą jeden z pokoi „Pokój nr 6 ŚLIWKA" posiada znak marki lokalnej „Śliwkowy Szlak®".

Ośrodek powstał w 2015 roku i początkowo był to jeden, skromny apartament do wynajęcia. Obecnie zagroda składa się z domu gospodarzy, domu z dwoma dwupoziomowymi apartamentami „zielona zagroda" oraz „niebieska zagroda" o powierzchni 90 m² każdy oraz stylowego, piętrowego pensjonatu, w którym znajduje się 10 dwuosobowych pokoi (Dąb, Brzoza, Śliwka, Świerk, Akacja, Grab, Jodła, Buk, Sosna, Wierzba). Do dyspozycji gości jest również obszerna sala pełniąca funkcję zarówno jadalni, salonu jak i biblioteczki. To miejsce, w którym toczy się życie towarzyskie przy lampce lokalnego wina z winnicy Nowizny należącej do enoTARNOWSKIE. Ponadto, w pensjonacie jest

bar, duży kredens z produktami lokalnymi, także robionymi przez gospodarzy, m.in. dżemy czy konfitury brzoskwiniowe. Gospodarze prowadzą kuchnię, która przyrządza posiłki dla gości. Do przygotowania posiłków wykorzystują produkty lokalne, własne przetwory, nabiał, wędliny i pieczywo.

„Zagroda na Pacanach" to miejsce zarówno dla osób chcących spędzić romantyczny weekend tylko we dwoje, rodzinne wakacje (ogród, plac zabaw, basen w okresie letnim, bawialnia dla dzieci), a także świetne miejsce na zorganizowanie spotkania firmowego, szkolenia czy imprezy okolicznościowej (do 60 osób). Gospodarze udostępniają miejsce na ognisko, prawdziwą leśną saunę opalaną drewnem z balią oraz wypożyczalnię sprzętu turystycznego (rowery, kijki do nordic walking i trekkingowych, narty czy rakiety śnieżne). W planach jest otwarcie restauracji PACANOWE POLE®, która serwować będzie dania i produkty kulinarne przygotowywane na bazie produktów lokalnych.

Pani Katarzyna radzi, aby wspólnie z innymi twórcami i producentami produktów lokalnych budować, rozwijać i promować lokalną markę. Dobrym przykładem jest „Śliwkowy szlak" oparty na owocu śliwki w Iwkowej i okolicznych gminach.

21. Gospodarstwo Sadownicze w Janowicach

Właściciel:
Dariusz Zwoliński

Adres:
33-115 Janowice 1a
gm. Pleśna, pow. tarnowski
(odległość od centrum Tarnowa: 18 km)

tel. 728 469 560
email: darekzwolinski3@gmail.com
https://www.facebook.com/soki.z.janowic/

Krótka charakterystyka:
Gospodarstwo „Soki Prosto z Sadu" Dariusza Zwolińskiego położone jest w Janowicach, na południowym stoku i schodzi w kierunku rzeki Dunajec. Od północy i zachodu otaczają go zalesione pagórki, od wschodu otwiera się łagodna przestrzeń z polami i łąkami. Ośmiohektarowy sad rocznie daje 150 ton owoców głównie jabłoni, a z niewielkiej część również gruszy. Uprawia się takie odmiany jabłoni jak: szampion, idared, lobo, cortland, jonaprince i szara reneta. Pomimo że to odmiany późne, kwitną w maju, owocują w sierpniu, a zbierane są w październiku. Zaletą ich jest fakt, że są soczyste, smaczne i nadają się zarówno do jedzenia prosto z drzewa, jak i do przetworów, ciast i soków.
Pan Dariusz prowadzi rodzinny sad od kilkunastu lat, a sadownictwa nauczył się od taty. Większość jabłek sprzedaje, jedynie część wykorzystuje do tłoczenia soków. Pomysł na tłoczenie naturalnych soków narodził się w okresie, kiedy sprzedaż jabłek załamała się. Taki biznes przestał być opłacalny. Za namową znajomych rolników i hodowców rozpoczął produkcję soków. Tłocznia, która rozpoczęła działanie w 2020 roku, może dziennie wytłoczyć od 700 do 1000 litrów soku. Poza jabłkami, wykorzystuje ekologiczne owoce i warzywa od lokalnych, zaprzyjaźnionych rolników: gruszki, marchew, selery, buraki czy pietruszkę. Soki sprzedawane są w opakowaniach 3 i 5 litrowych. Soki są pasteryzowane w 80^{O}C bez dodatków smakowych i konserwujących. Istnieje możliwość zamówienia soków niepasteryzowanych, które nadają się do spożycia przez kilka dni od tłoczenia.
Produkty można zamówić bezpośrednio w gospodarstwie, a w okresie letnim na licznych festynach i imprezach w okolicy, w tym popularnych imprezach winiarskich w ramach EnoTarnowskie.
W maju 2021 roku w gospodarstwie odbyła się pierwsza edycja „Pikniku pod Kwitnącą Jabłonią". Podczas bezpłatnej imprezy turyści mogli pospacerować po sadzie z sadownikiem, skosztować naturalnych soków jabłkowych tłoczonych na miejscu oraz przysmaków z jabłek: tradycyjnej szarlotki, szarlotka z bezą, jabłecznika, jabłka pod kruszonką oraz jabłka zapiekanego z miodem, rodzynkami i serem mascarpone.
Ponadto Pan Dariusz włączył się w projekt

„Lokalność" realizowany w ramach LGD Dunajec - Biała, który również spowodował że o naturalnych sokach prosto z sadu zaczęło być głośno poza granicami gminy.
Według Pana Dariusza, aby się rozwijać, trzeba podejmować czasem ryzykowne i trudne decyzje. Należy obserwować rynek, podążać za zmieniającymi się potrzebami klientów i współpracować z lokalnym środowiskiem.

22. Octovnia

Właściciel:
Urszula Gacek

Adres:
Dąbrówka Szczepanowska 163
33-115 Janowice, gm. Pleśna
pow. tarnowski (odległość
od centrum Tarnowa: 20 km)
tel. 698 153 696
email: sklep@octovnia.pl
www.octovnia.pl
https://www.facebook.com/octovnia

Data założenia: 2016 rok
Powierzchnia gospodarstwa: 20 ha

Krótka charakterystyka:
Założycielka Octowni – Pani Urszula Gacek urodziła się w Wielkiej Brytanii w rodzinie polskich emigrantów. Jest absolwentką studiów ekonomicznych na Oxfordzie. W 1991 roku przeprowadziła się w rodzinne strony męża, najpierw do Tarnowa, a następnie do Dąbrówki Szczepanowskiej. W latach 2011 - 2014 była ambasadorem Polski przy Radzie Europy w Strasburgu, a następnie objęła stanowisko konsula generalnego RP w Nowym Jorku i pełniła je przez 2 lata. Mieszkając w Nowym Jorku, poznała tam dobrze znany i szeroko używany tzw. surowy, niefiltrowany ocet cydrowy, produkowany z 100% soku jabłkowego. Amerykanie używają tego octu od pokoleń, do celów kulinarnych i dla zdrowia. Niestety, w Polsce dostępne były tylko octy z masowej produkcji. Stąd pomysł, aby samodzielnie go wytwarzać wykorzystując swój sad. Konsekwencją pomysłu była ponad roczna podróż, tym razem już degustacyjno-edukacyjna. Pani Urszula próbowała tradycyjnych octów i uczyła się ich rzemieślniczego, tradycyjnego wytwarzania. I tak w 2016 roku Pani Urszula Gacek założyła Octovnię.
Octy Octovnii, produkowane wyłącznie z pełnowartościowych tłoczonych owoców pochodzących przede wszystkim z własnego gospodarstwa o powierzchni 20 ha. W gospodarstwie nie używa się chemii czy oprysków. Owoce poddane są długiej, tradycyjnej metodzie produkcji. Proces produkcyjny od zbierania owoców do sprzedaży octu trwa od roku do półtora. Charakteryzuje się złożonym bukietem smaków i zapachów. Żywy ocet to niepasteryzowany ocet, naturalnie konserwowany przez swoją kwasowość, mający właściwości zdrowotne, probiotyczne i wyjątkowy smak.
Obecnie w Octovni dostępne są żywe octy z takich owoców, jak: maliny, jarzębiny, węgierki, głóg, czarny bez, tarnina, wiśnia, czeremcha, dzika róża, czarna i czerwona porzeczka, octy cydrowe. Wiele z nich wzbogaconych jest dodatkiem ziół.

Sprzedaż odbywa się bezpośrednio w gospodarstwie, na lokalnych targach, festiwalach czy festynach. Jednak największa

sprzedaż to sprzedaż poprzez własny sklep internetowy prowadzony w języku polskim i angielskim. Klienci to przede wszystkim Polacy, ale octy wysyła też do Skandynawii. Octovnię Pani Urszula prowadzi wraz z mężem, czasami pomaga syn, córka natomiast wspiera ich PR-owo. Promują się głównie na Facebooku i Instagramie, gdzie każdy znajdzie poza ofertą gospodarstwa ciekawe przepisy na wykorzystanie żywych octów.
Pani Urszula wskazuje na popularność wyrobów rzemieślniczych na małą skalę i zwraca uwagę na umiejętne wykorzystanie tego, co mamy w gospodarstwie, jak w tym przypadku stary sad.

23. Pasieka Wędrowna Wantuch

Właściciel:
Iwona Wantuch

Adres:
Zborowice 195, 33-190 Ciężkowice, pow. tarnowski (odległość od centrum Tarnowa: 37 km)

tel. 660 691 569
email: pszczelakuznia@gmail.com
www.pszczelakuznia.pl

https://www.facebook.com/Pasieka-W%C4%99drowna-Wantuch-337658016610643/

Data założenia: 2012 rok
Liczba uli: 300

Krótka charakterystyka:
Gospodarstwo Pasieczne Wantuch znajduje się w Zborowicach, nieopodal Rezerwatu „Skamieniałe Miasto". Właścicielką gospodarstwa jest Pani Iwona Wantuch, która od najmłodszych lat zajmuje się pszczelarstwem. Na „pszczeli" biznes składają się: pasieka wędrowna prowadzona przez syna Bartłomieja, „Pszczela Kuźnia" oraz „Brzęczący Ogród".
Kilka wędrownych pasiek, w których Wantuchowie mają w sumie 135 pszczelich rodzin, gospodarze rozstawiają w miejscach czystych ekologicznie, w których kwitną miododajne kwiaty i rośliny: rzepak, mniszek czy akacja. Poza miodem pozyskiwany jest także propolis, pyłek oraz kit pszczeli.

Dzięki pozyskanemu unijnemu dofinansowaniu część budynku gospodarczego znajdującego się obok domu Pani Iwony została zaadaptowana na pracownię „Pszczela Kuźnia", która stała się nową atrakcją na turystycznej mapie gminy Ciężkowice. Pracownia „Pszczela Kuźnia" to miejsce, gdzie gospodyni tworzy woskowe świece o przeróżnych kształtach odlewane z ciepłego, płynnego wosku lub zwijane ręcznie z węzy pszczelej. Ponadto produkowane są mydełka na bazie miodu i gliceryny oraz woskowijki, czyli naturalna bawełna nasączona pszczelim woskiem. Prowadzone są tutaj warsztaty teoretyczne – praktyczne „Być bliżej pszczół", które przybliżają świat pszczół, rozwijają ciekawość, spostrzegawczość i umiejętność obserwowania. Zwracają uwagę na ważną rolę owadów zapylających w ekosystemie i uwrażliwiają na ciężką pracę pszczelarza. Ponadto na miejscu można zakupić produkty pszczele (miody, pyłek pszczeli, propolis, zestawy prezentowe oraz świece z wosku pszczelego, w tym w kształcie skałki Czarownica jako pamiątka z regionu).
„Brzęczący ogród" powstał na jednej z działek Pani Iwony. To miejsce, które jest ogólnodostępne, a zwiedzanie jest darmowe. W ogrodzie pośród kwiatów lawendy, wrzosów i jeżówki, na powierzchni 5 arów usytuowano 50 uli z rodzinami pszczelimi, a także pokazowy ul z królową matką. Miejsce, gdzie zarówno dzieciaki jak i dorośli poprzebierani w stroje pszczelarzy, uczą się tajników pracy w pasiece, podglądają pracę pszczelich rodzin. Miód, który tu wytwarzają pszczoły, jest rozdawany turystom i służy promocji gminy Ciężkowice. Aby jeszcze bardziej uatrakcyjnić pobyt, gospodarze oferują miejsce pod ognisko, na którym można usmażyć kiełbaski od lokalnych masarzy, zjeść wiejski chleb z domowym smalczykiem i kiszonym ogórkiem.
Pani Iwona Wantuch prowadzi zajęcia nie tylko u siebie w Zborowicach, ale często wyjeżdża do szkół, przedszkoli, na półkolonie czy do domów kultury. Wówczas zabiera ze sobą nie tylko narzędzia potrzebne do stworzenia świec, ale również strój pszczelarza, a nawet ul, który jest największą atrakcją, gdyż uczestnicy takich zajęć najpierw mogą przyjrzeć się, z jakich elementów składa się ul, a następnie sami go składają.
W planach Pani Iwony Wantuch jest uruchomienie agroturystyki, która domknie bogatą już ofertę turystyczną.
Według Pani Iwony, sukces przedsięwzięcia tkwi w dywersyfikacji źródeł dochodu oraz w współpracy z branżą turystyczną i lokalnymi podmiotami działającymi na rzecz rozwoju obszarów wiejskich.

24. Pasieka Tadeusz Niemiec

Właściciel:
Tadeusz Niemiec

Adres: Wróblowice, gm. Zakliczyn, pow. tarnowski (odległość od centrum Tarnowa: 25 km)

tel. 668 973 142

Data założenia: 1982 rok
Liczba uli:
50 w tym 40 we Wróblowicach

Krótka charakterystyka:

Pan Tadeusz podjął decyzję o założeniu pasieki na początku lat osiemdziesiątych XX wieku. Początkowo pasieka miała służyć produkcji miodu na potrzeby własne rodziny i miała być miejscem do relaksu przy pracy z pszczołami, które działają na Pana Tadeusza uspakajająco. Stopniowo zaczęła się jednak rozrastać do stanu obecnego, kiedy to liczy 50 uli zlokalizowanych w 2 miejscach na terenie Gminy Zakliczyn i Wojnicz tak, by jak najbardziej efektywnie zapewnić pszczołom pożytki. 40 uli zlokalizowanych jest we Wróblowicach, a pozostałe 10 na granicy Roztoki i Olszyn. Prowadzenie pasieki spoczywa na Panu Tadeuszu i na jego synu. Usytuowanie pasieki w pobliżu łąk, sadów czy zalesionych pagórków, a także upraw roślin miododajnych, które sieje Pan Tadeusz pozwala na odpowiednie żywienie pszczół. Lokalizacja pasieki w Małopolsce i dolinie Dunajca, gdzie nie ma przemysłu, nadal działają małe rodzinne gospodarstwa, sprzyja nie tylko utrzymaniu malowniczego krajobrazu, ale jest też miejscem zapewniającym odpowiednie warunki bytowym dla pszczół Pana Tadeusza, bowiem te pomagają lokalnym rolnikom i sadownikom w zapewnieniu odpowiednich zbiorów. Jest to przykład odpowiedniej współpracy i symbiozy człowieka i natury.

Pan Tadeusz prowadzi sprzedaż bezpośrednią miodu, jak też wyrabianych w pasiece świec z wosku pszczelego, które mają walory zdrowotne dla astmatyków czy alergików. Rolnik współpracuje z Tarnowską Organizacją Turystyczną m.in. w ramach tworzonego szlaku pasiek otwartych na turystów, z winnicami w zakresie dostarczania miodu na degustacje i do tzw. deski serów, z Lokalną Grupą Działania Dunajec-Biała w zakresie Pasieki Społecznej czy warsztatów dla osób chcących zgłębić tajniki pracy pszczelarza i podjąć się samodzielnego prowadzenia uli z rodzinami pszczelimi. Rozwija się współpraca Pana Tadeusza z Centrum Produktu Lokalnego, gdzie w lokalnym sklepiku dostępne są miody, jak też pyłki pszczele oraz świece z wosku pszczelego. Produkty te można też zakupić za pomocą inicjatywy sprzedaży wysyłkowej prowadzonej przez rolników jako sprzedaż bezpośrednia w ramach tzw. „Paczki od Rolnika".

Skrócenie łańcucha dostaw do niezbędnego minimum pozwala pszczelarzowi na bezpośredni kontakt z konsumentem i uzyskanie odpowiedniej ceny za produkt zaś konsumentowi daje możliwość poznania pszczelarza i miejsca wytwarzania miodu jak również uzyskania wiedzy na temat jak ważna jest ochrona środowiska dla pszczół i w konsekwencji nas samych. Warto zaznaczyć, że oferowane przez Pasiekę produkty to wyroby na małą skalę wręcz rzemieślnicze. W trakcie ich powstawania nie występują szkodliwe działania dla otaczającego środowiska, zaś rozwój pasieki sprzyja otaczającej przyrodzie i lokalnym gospodarstwom.

W ofercie pasieki dostępne są różnorodne miody np. akacjowy, rzepakowy, nektarowo-spadziowy, wielokwiatowy, lipowy, spadziowy, mniszkowy. Każdy ma inny smak i inne właściwości. Dodatkowo w ofercie znajdują się wspomniane świece woskowe i pyłek pszczeli.

Pan Tadeusz, udzielając rad innym, wskazuje na potrzebę istnienia pszczół dla życia człowieka i innych zwierząt, jak też dla rozwoju roślin i bioróżnorodności. Zachęca do zakładania własnych małych rodzinnych pasiek po wcześniejszym przeszkoleniu i przeglądnięciu terenu pod kątem odpowiedniej ilości pożytku da pszczół i braku chemizacji rolnictwa, które stanowi dla nich zagrożenie.

25. Cukiernia „Gocha”

Właściciel:
Małgorzata Olechny

Adres: Pławna 22a
33-190 Ciężkowice, pow. tarnowski
(odległość od centrum
Tarnowa: 38 km)

tel. 600 412 638

Data założenia: początek XXI wieku

Krótka charakterystyka:
Pani Małgorzata Olechny prowadzi małą rodzinną cukiernię w miejscowości Pławna w Gminie Ciężkowice. Wypiek ciasteczek jest rzemieślniczy, ponieważ cały proces produkcji w tym nadawany im kształt jest wykonywany ręcznie. Ciasteczka powstają w oparciu o tradycyjną rodzinną recepturę z lokalnie dostępnych produktów (głównie mąki, owoce i nabiał) od małych rodzinnych gospodarstw, co nie pozostaje bez wpływu na ich jakość i smak.
Chrupiące przysmaki spod ręki Pani Małgorzaty to ciasteczka oparte na kruchym cieście drożdżowym słodkie i słone. Ciasteczka te idealnie się komponują z lokalnymi winami, co nie pozostaje bez wpływu na współpracę cukierni i lokalnych winnic.

Sprzedaż ciasteczek z racji na skalę produkcji (mimo że umiarkowaną) prowadzona jest za pośrednictwem lokalnych sklepików na terenie powiatu tarnowskiego i większych miast południowej Polski.
Najbardziej popularne produkty:

- rogaliki z różą (różane nadzienie nie jest przesłodzone, ma delikatnie wytrawny smak znakomicie komponuje się z cukrową posypką)
- różany rożek (puszysty, w lżejszym cieście, posypka z cukru pudru, różane nadzienie)
- ciasteczka w kształcie pękatych pierożków (kruche, w cienkim cieście, z nadzieniem z sezonowych owoców; najpopularniejsze, sezonowe jagodowe nadzienie)
- kruche, słone paluchy, bogato posypane kminkiem, świetnie nadające się do chrupania solo albo jako zakąska do wina z lokalnych winnic

Przykład cukierni „Gocha” jest wzorem do naśladowania nie tylko dlatego, że zatrudnienie w miejscu zamieszkania na terenach wiejskich znajduje spora grupa kobiet, ale też pokazuje, że na wsi w oparciu o tradycyjne rodzinne przepisy można stworzyć dobrze prosperujący biznes, który daje zbyt produktom wytworzonym przez innych rolników.
Pani Małgosia radzi innym, by nie bać się podejmowania ryzyka otwarcia własnego biznesu prowadzonego na małą skalę jako manufaktura, bo przez wysoką jakość można pozyskać wielu klientów i stałe dochody dając jednocześnie pracę innym.

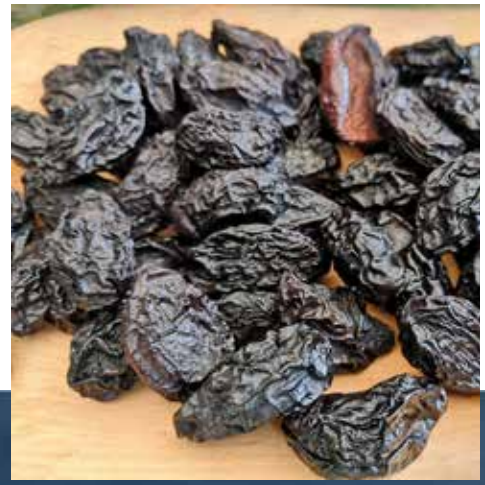
26. Gospodarstwo Rolno-Ogrodnicze

Właściciel:
Grzegorz Piwowar

Adres:
Dobrociesz 93
32-862 Porąbka Iwkowska,
gm. Iwkowa, pow. brzeski
(odległość od centrum Tarnowa:
50 km a od centrum Krakowa: 70 km)

tel. 14 684 48 54, 573 226 239
email: K.P.93@op.pl
Data założenia: 1998 rok

Krótka charakterystyka:
Gospodarstwo rolno-ogrodnicze Grzegorza Piwowara funkcjonuje już na rynku od ponad 43 lat. Tradycja wędzenia owoców w rodzinie Piwowarów ma już ponad sto lat, natomiast suszeniem owoców gospodarstwo zajmuje się dopiero od 10 lat. Specjalnością gospodarstwa jest suszenie i wędzenie owoców: śliw, jabłek i gruszek, czyli „susorki iwkowskiej". Owoce pozyskuje głównie od okolicznych sadowników, z większych i mniejszych rodzinnych gospodarstw. Niewielka tylko część pochodzi z własnego 3-hektarowego gospodarstwa, którego większość stanowi uprawa warzyw, przede wszystkim ogórków i pomidorów a niewielka tylko część to stary sad.
W swojej ofercie posiada śliwę suszoną i wędzoną oraz różnego rodzaju mieszanki owoców suszonych przy pomocy dymu i ciepłego powietrza. Sprzedaż odbywa się zarówno na miejscu jak i owoce sprzedawane są do sklepów czy hurtowni. Można zakupić owoce luzem, pojedyncze gatunki jak i mieszanki owoców. Gospodarze oferują również porcje po 25 dag owoców na tackach.
Gospodarstwo dba o najlepszą jakość produktów, przetwarza owoce bez ich degradowania, wykorzystując piece opalane drewnem, nie stosują żadnych innych, szkodliwych substancji. Potwierdzeniem najwyższej jakości jest znak marki lokalnej „Śliwkowy Szlak®", który przyznawany jest lokalnym produktom (kulinarnym i rękodzielniczym), usługom o najwyższej jakości ze względu na ich wyjątkowość i niepowtarzalność ale także przedsięwzięciom czy inicjatywom wzmacniającym zrównoważony rozwój w celu ich promocji i rekomendacji. Gospodarstwo Pana Grzegorza Piwowara posiada taki certyfikat za śliwę suszoną i wędzoną oraz mieszankę owoców suszonych i wędzonych.
Gospodarstwo aktywnie włącza się w rozwój turystycznego szlaku śliwkowego. Stowarzyszenie „Na Śliwkowym Szlaku" - właściciel marki „Śliwkowy Szlak®", opracowało 4 weekendowe pakiety turystyczne. Jeden z pakietów „Aktywny relaks dla każdego" – „Nie musisz się martwić - tutaj nie ma czasu na nudę!" zawiera propozycję zwiedzania gospodarstwa Pana Grzegorza.
Gospodarstwo dynamicznie się rozwija. Właściciele zakupili nowe maszyny i agregaty. Poza wędzonymi czy suszonymi owocami wprowadzają nowy asortyment do sprzedaży – przetwory. W 2020 roku wytworzono 10 tysięcy słoików: powideł śliwkowych, czeko-dżemów, śliwka z cynamonem w syropie według własnych rodzinnych starych receptur.
Produkt jest dostępny przez cały rok, a właściciel dodatkowo zaprasza na degustację oraz zwiedzanie suszarni.



27. Spółdzielnia Socjalna „Serce Pogórza”

Prezes:
Bożena Krzyżak

Adres:
Dzierżaniny 72
32-842 Paleśnica, gm. Zakliczyn
pow. tarnowski (odległość
od centrum Tarnowa: 32 km)

tel. 790 789 846
email: biuro@sercepogorza.pl
www.sercepogorza.pl
https://www.facebook.com/
spoldzielniasocjalnasercepogorza/

Data założenia: 2011 rok

Krótka charakterystyka:
Spółdzielnia Socjalna „Serce Pogórza” powstała w 2011 roku z inicjatywy uczestników projektu podnoszącego kompetencje zawodowe pn. „Czas na aktywność”, realizowanego przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Zakliczynie. Pomysłodawczynią była Pani Monika Ochwat-Marcinkiewicz – obecnie Prezes Zarządu Spółdzielni. Główną działalnością są usługi cateringowe zarówno dla firm (stałymi klientami są np. Europejskie Centrum Muzyki Krzysztofa Pendereckiego w Lusławicach czy Centrum Aktywizacji Seniorów w Kończyskach i Wielkiej Wsi) jak i osób fizycznych. Wszystkie dania są przygotowywane z lokalnych produktów i według sprawdzonych przepisów. Znakiem firmowym spółdzielni są tradycyjne potrawy z fasoli „Piękny Jaś z doliny Dunajca”.

Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca to odmiana fasoli uprawiana na obszarze obejmującym teren administracyjny 11 gmin leżących w dolinie rzeki Dunajec m. in. Gródek nad Dunajcem (powiat nowosądecki) oraz Czchów (powiat brzeski) należących do Stowarzyszenia „Na Śliwkowym Szlaku”. Pozostałe gminy to: Zakliczyn, Wojnicz, Wierzchosławice, Radłów, Wietrzychowice, Tarnów, Pleśna, Żabno (powiat tarnowski), i Gręboszów (powiat dąbrowski) w województwie małopolskim.
Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca wyróżnia się dużymi nasionami, wysoką zawartością magnezu (Mg), słodkim smakiem, delikatną strukturą i konsystencją, cienką i miękką skórką oraz krótkim czasem gotowania.
W 2011 roku fasola „Piękny Jaś z Doliny Dunajca” została zarejestrowana w Unii Europejskiej jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP).
Wszystkie potrawy przygotowywane przez spółdzielnię „Serce Pogórza” oparte są o tradycyjne receptury, ale przygotowywane z charakterystyczną dla współczesnych czasów lekkością, wdziękiem i dodatkami. Pracę spółdzielni w tym zakresie wspiera Pani Janina Molek z Jurkowa, wieloletnia propagatorka tego produktu (warto zajrzeć na www.piekny-jas.pl, gdzie są m.in. przepisy na potrawy z fasoli).
Fasolę „Piękny Jaś” możemy zasmakować zarówno na słono: w zupach, sosach, krokietach, krakersach, kotletach, jak i na słodko: w ciasteczkach, ciastach. Hitem są pierogi oraz fasolowe lody. Potrawy przygotowywane są z produktów od okolicznych rolników. W ofercie spółdzielni jest także doradztwo zawodowe, wizyty studyjne oraz warsztaty z zakresu ekonomii społecznej. Ciekawą inicjatywą jest „Klub Zakupowy Serce Pogórza”, który zrzesza okolicznych producentów, rolników oraz wytwórców rękodzieła. Oferowane produkty są zdrowe, naturalne, bez zbędnej chemii i ulepszaczy. Gwarancję „dobrego” produktu zapewniają certyfikaty oraz otrzymywane wyróżnienia przez poszczególnych producentów, rolników.
Pani Monika radzi działać w oparciu o małe przedsiębiorstwa zwłaszcza społeczne, wykorzystywać środki zewnętrzne pozwalające na założenie takich przedsiębiorstw i oprzeć się na unikalnym produkcie, który reklamuje się sam w sobie jak to jest w przypadku Fasoli Piękny Jaś z doliny Dunajca.

28. Ekologiczne Gospodarstwo Rolne Jan Czaja

Właściciel:
Jan Czaja

Adres:
33-114 Rzuchowa 1, gm. Pleśna, pow. tarnowski (odległość od centrum Tarnowa: 7 km)

tel. 608 424 660
email: kontakt@odrolnika.pl,
www.odrolnika.pl
https://www.facebook.com/odrolnikapl/

Data założenia: 2004 rok
Powierzchnia gospodarstwa: ok. 20 hektarów

Krótka charakterystyka:

Pan Jan przejął gospodarstwo w 2004 roku po śmierci swojego ojca. Natychmiast po objęciu przestawił je na gospodarstwo, w którym produkty powstają zgodnie z metodami rolnictwa ekologicznego. Gospodarstwo od 2004 roku znajduje się pod nadzorem jednostki COBICO Sp. z o.o. Położone jest ono we wschodniej części województwa małopolskiego na terenie Pogórza Ciężkowickiego i leży w terenie zespołu dworsko – parkowego. W gospodarstwie hodowane są zwierzęta (krowy mleczne) oraz uprawia się zboża (pszenica, żyto, owies), jak też owoce i warzywa. Zajmuje ono powierzchnię 20,15 ha i leży we wsi Rzuchowa w gminie Pleśna na terenie powiatu tarnowskiego.

Czaja zbywa swoje produkty samodzielnie na miejscu w gospodarstwie, poprzez sklepik w Centrum Produktu Lokalnego, jak też poprzez tzw. „Paczkę od rolnika", której jest współzałożycielem i która działa od 2010 roku. Sprzedaż w tym ostatnim modelu prowadzona jest za pomocą sklepu internetowego współprowadzonego przez grupę rolników, zaś zamówienia realizowane są na terenie całego kraju. Pan Jan aktywnie działa w wielu organizacjach takich jak Tarnowska Organizacja Turystyczna związana m.in. z budową marki enoTARNOWSKIE, Stowarzyszenie GRUPA ODROLNIKA, Lokalna Grupa Działania Dunajec-Biała, która swym zasięgiem obejmuje Gminę Pleśna, gdzie leży gospodarstwo, czy też współpracuje z winnicami i Małopolskim Stowarzyszeniem Winiarzy w celu rozwoju ruchu turystycznego w tematyce enoturystyki. W tym ostatnim przypadku produkuje pikle z buraczka czerwona kula, które idealnie komponują się z lokalnymi winami podkreślając ich smak. Jest też członkiem Sieci Dziedzictwo Kulinarne Małopolska czy z racji profilu gospodarstwa Małopolskiego Związku Hodowców Bydła i Producentów Mleka.

Pan Jan jest zwolennikiem sprzedaży bezpośredniej i praktykuje ją na wiele sposobów od sprzedaży na terenie gospodarstwa, poprzez wspólny sklepik w ramach współpracy grupy rolników i lokalnych producentów, poprzez przyjmowanie grup turystów (również nabywających produkty na miejscu) poprzez warsztaty dla dzieci i młodzieży. Gospodarstwo jest przyjazne dla otaczającej go przyrody czy, ogólnie rzecz ujmując, dla środowiska naturalnego z racji jego ekologicznego charakteru. Dla Pana Jana ważna jest też bioróżnorodność. Warto zaznaczyć,

że oferowane przez gospodarstwo produkty ekologiczne to produkty rzemieślnicze wytwarzane na małą skalę.

W ofercie gospodarstwa znajdują się m.in. fasola „Piękny Jaś" z Doliny Dunajca (produkt regionalny CHNP), burak ćwikłowy, zioła, ziemniaki, dynia i ogórek, truskawki starej odmiany Senga-Sengana, dynie odmiany „Bambino" czy „Hokaido", papryczki chili i porzeczki.

Gospodarstwo jest zwycięzcą konkursu na Najlepsze Gospodarstwo Ekologiczne w Małopolsce 2015 w kategorii „ekologiczne gospodarstwo towarowe".

Pan Jan, udzielając rad innym, wskazuje na podejmowanie inicjatyw związanych ze skracaniem łańcucha dostaw, współpracą z innymi rolnikami, bowiem tylko taka współpraca pozwala na stworzenie bogatej oferty, którą zainteresowany może być konsument, przetwórstwo i umiejętne wykorzystanie środków zewnętrznych dedykowanych skracaniu łańcucha dostaw.

29. Gospodarstwo „Wojciechowy Sad”

Właściciele:
Barbara i Łukasz Kłósek

Adres:
33-114 Szczepanowice 184, gm. Pleśna, pow. tarnowski
(odległość od centrum Tarnowa: 12 km)

tel. 609 090 223
email: kgwszczepanowice@gmail.com
https://www.facebook.com/KGWPelnaChata

Data założenia stowarzyszenia: 2015 rok

Krótka charakterystyka:
Gospodarstwo warzywno-sadownicze Pani Barbary i jej męża Łukasza Kłósek zostało założone jezcze przez dziadków męża Pani Barbary i działa na rynku już kilkadziesiąt lat. Sam „Wojciechowy Sad” o powierzchni blisko 2 hektarów ma już ponad 60 lat. Gospodarstwo leży we wschodniej części województwa małopolskiego na terenie Pogórza Ciężkowickiego i znajduje się na samym szczycie wsi Szczepanowice w gminie Pleśna na terenie powiatu tarnowskiego.
W ofercie gospodarstwa możemy znaleźć przede wszystkim jabłka starych odmian takie jak Koksa Pomarańczowa, Grochówka, Kronselka i Linda. Są także: Idared, Boskoop, Jonatan, Starking czy Bankroft. Oprócz jabłek w sadzie są też orzechy, maliny, porzeczki, truskawki, śliwy, soczyste grusze (odmiany Klapsa i Lukasówka), czereśnie (Majówka, Rewersa, Hedelfińska) i wiśnie. Sprzedaż odbywa się zarówno na miejscu w gospodarstwie, przy współpracy z lokalnymi winnicami w ramach rozwijanej enoturystyki markowego produktu enoTARNOWSKIE, poprzez sprzedaż internetową w ramach inicjatywy „Paczka od Rolnika” jak i owoce sprzedawane są do sklepów czy hurtowni. Można zakupić owoce luzem, pojedyncze gatunki jak i mieszanki owoców. Gospodarze oferują również porcje po 25 dag owoców na tackach.
Pani Barbara aktywnie działa w wielu organizacjach m.in, jest Prezesem Zarządu stowarzyszenia Koła Gospodyń Wiejskich „Pełna Chata” w Szczepanowicach, które z jej inicjatywy zostało powołane w 2015 roku i cały czas realizuje wiele inicjatyw na rzecz lokalnej społeczności. Dodatkowo Pani Basia udziela się w Lokalnej Grupie Działania Dunajec-Biała, Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej jak też współpracuje z Tarnowską Organizacją Turystyczną.
W gospodarstwie warzywa i owoce uprawiane są sposobami naturalnymi bez chemii i głównie przy zaangażowaniu całej rodziny. Taki profil produkcji nie nastawiony na ilość, lecz na jakość przy zachowaniu bioróżnorodności musi być powiązany z potrzebą uzyskania lepszej ceny za produkty niż przy produkcji masowej monokulturowej. Dlatego Pani Barbara rozwija sprzedaż bezpośrednią i stara się eliminować pośredników w tzw. Łańcuchu dostaw.
W gospodarstwie, które może pochwalić się certyfikatem Produkt Lokalny z Małopolski ,poza bogatą ofertą jabłek, możemy zakupić też zioła, marchew, ziemniaki, natkę pietruszki, czereśnie gruszki, dynie Hokaido.
Pani Basia, udzielając rad innym, wskazuje na potrzebę aktywizowania lokalnej społeczności wsi, w której mieszkamy, realizacji wspólnych projektów, jak też wykorzystania do swej działalności starych odmian sadów, które są coraz rzadziej widoczne w krajobrazie wsi.

30. Zakład Usługowo -Handlowy „PIRAMIDA”

Właściciel:
Robert Hołda

Adres: Rynek 22
33-190 Ciężkowice
(odległość od centrum Tarnowa: 35 km)
tel. 514 309 209

Data założenia: 1992 rok

Krótka charakterystyka:
ZUH Piramida Robert Hołda to jedna z najpopularniejszych lodziarni w Ciężkowicach i na całym Pogórzu. Firma została założona w 1992 roku i kontynuuje tradycję produkcji lodów, które były produkowane w tym miejscu już w latach siedemdziesiątych dwudziestego wieku przez gminną spółdzielnię.
Sekretem popularności lodów gałkowych z Ciężkowic jest ich rzemieślnicza produkcja według starych przepisów oraz przy wykorzystaniu lokalnych produktów. Robert Hołda współpracuje z rolnikami, sadownikami i hodowcami z ekologicznie czystych okolicach Ciężkowic. Lody w „Piramidzie” wytwarzane są z najwyższej jakości mleka i śmietany, dzięki czemu mają swój wyjątkowy, naturalny smak i wysoką jakość. Owoce, które są składnikiem lodów, również pochodzą z okolicznych, małych, tradycyjnie uprawianych starych sadów.
Największym powodzeniem od lat cieszą się gałkowe lody waniliowe, śmietankowe, truskawkowe i czekoladowe, a od niedawna chętnie sprzedają się te o smaku słonego karmelu. Do ich produkcji nie używa się sztucznych składników, barwników, konserwantów czy polepszaczy. Najsmaczniejsze są te w chrupiącym wafelku ale można również zamówić w pudełeczku czy pucharku.
W sprzedaży są również lody włoskie oraz lody kuleczkowe – mini melts, uwielbiane przez dzieciaki, które kupują po zakończeniu zwiedzania lokalnych atrakcji rezerwatu „Skamieniałe Miasto”, „Parku Zdrojowego” czy „Muzeum Przyrodniczego”.
Pan Robert Hołda radzi, aby w swoich przedsięwzięciach korzystać z lokalnych dostawców i hodowców. To nie tylko moda na bycie „eko” – skracanie łańcucha dostawa, ale i przyczynianie się do rozwoju lokalnego.

Publikacja opracowana w związku z realizacją operacji pn.
„Dobre praktyki w zakresie enoturystyki
na obszarze ENOTarnowskie”

Zadanie finansowane z Europejskiego Funduszu Rolnego
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich,

Europa inwestująca w obszary wiejskie w ramach
Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich
na lata 2014-2020

Schemat II Wsparcie funkcjonowania krajowej sieci obszarów wiejskich
oraz realizacja działań informacyjno–promocyjnych PROW 2014-2020

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich

Odwiedź portal KSOW - **www.ksow.pl**
Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich

Tarnów, październik 2021

Tarnowska Organizacja Turystyczna

Tarnowska Organizacja Turystyczna w partnerstwie z:
Stowarzyszeniem „Na Śliwkowym Szlaku”,
Regionalnym Stowarzyszeniem Mieszkańców
Gminy Wojnicz,
Gminnym Ośrodkiem Kultury w Iwkowej

Katalog dobrych praktyk

2021

Publikacja niekomercyjna: nie przeznaczona do sprzedaży