

# Sprawozdanie



## X EUROPEJSKIE TARGI PRODUKTÓW REGIONALNYCH 2019



[www.produkty-regionalne.eu](http://www.produkty-regionalne.eu)



**Tatrzańska Agencja Rozwoju Promocji i Kultury w dniach 11-15 sierpnia 2019 r. zorganizowała Jubileuszowe X Europejskie Targi Produktów Regionalnych, które przyczyniły się do promocji regionu poprzez pielęgnowanie tradycji góralskiej.**

W ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014- 2020. Oś Priorytetowa 6 *Dziedzictwo regionalne*, Działanie 6.1 *Rozwój dziedzictwa kulturalnego i naturalnego*, 6.1.2 *Organizacja wydarzeń kulturalnych* z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego – Tatrzańska Agencja Rozwoju, Promocji i Kultury realizuje projekt pn. „Tatry, Turystyka, Tradycja” organizacja Europejskich Targów Produktu Regionalnego w Zakopanem.

Tatrzańska Agencja Rozwoju, Promocji i Kultury jako instytucja kultury realizuje projekt na w latach 2017-2019.

Całkowita wartość projektu 418 722,87 zł w tym:  
Całkowite wydatki kwalifikowane projektu: 256 170,23 zł  
Dofinansowanie: 86 098,81 zł  
Wkład własny Beneficjenta: 170 071,42 zł

W ramach projektu organizowane są 3 edycje (w latach 2017, 2018, 2019) Europejskich Targów Produktów Regionalnych w Zakopanem.

## Podczas Targów odbyły się między innymi następujące imprezy:

- „Festiwal Oscypka I Serów Wszelakich”
- „Konkurs na Najlepszy Produkt Spożywczy”
- „Zarembek Tradycji”
- Konferencje: nt „Tradycyjnego i nowatorskiego przepisu na góralską kwaśnicę z wielkiego kotła podaną przez kucharzy ze stowarzyszenia małopolskich kucharzy i cukierników”, „O instrumentach pasterskich”
- 5 seminariów: „Oficyny Wydawniczej Oryginały”, „rzeźba w Drewnie” Marcina Lichosyta, Seminarium jubileuszowe – tkanie gobelinów z symboliką X, Seminarium oraz pokaz i degustacja miodów pszczelich Dolina Tatr, o budowie instrumentów pasterskich
- 19 występów zespołów regionalnych
- prezentacje i degustacje kulinarne: Koła Gospodyń Wiejskich (z Kościeliska, Marcinkowic, Sidzinianki, Baranowa, Potoku Wielkiego, Wolicy, Łysakowa), Kuchni Podhalańskiej prezentowanej przez Kucharzy Zakopiańskich oraz Małopolskiego Stowarzyszenia Kucharzy i Cukierników, restauracji włoskiej „Villa Toscana”, produktów cukierniczych „Eco Cafe Zieleń”
- spotkanie z ofertą edukacyjną Podhalańskiej Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Nowym Targu
- konkurs na najładniejsze stoisko
- warsztaty: rękodzielnicze: bibułkarstwo, wyrobów ze skóry, wypalanie i malowanie drewnianych talerzy, galanteria dekoracyjna – historia starych przedmiotów
- Parada Bacowska – Pokaz Góralskiej Tradycji,

## Dla wystawców przeznaczone były specjalne strefy:

- strefa rękodzieła
- strefa kosmetyczna
- strefa gastronomiczna
- strefa rolno-spożywcza



**Strefa rolno-spożywcza** to eksponowana powierzchnia, w której uczestnicy Europejskich Targów Produktów Regionalnych będą mogli zapoznać się z ofertą Państwa produktów. Prezentacja Państwa oferty w strefie targowej to dodatkowa okazja do interakcji z obecnymi i przyszłymi klientami firmy.



**Strefa kosmetyczna** to eksponowana powierzchnia, w której uczestnicy Europejskich Targów Produktów Regionalnych będą mogli zapoznać się z ofertą Państwa kosmetyków naturalnych, ekologicznych. Prezentacja Państwa oferty w strefie targowej to dodatkowa okazja do interakcji z obecnymi i przyszłymi klientami firmy.



**Strefa rękodzieła** to eksponowana powierzchnia, w której uczestnicy Europejskich Targów Produktów Regionalnych będą mogli zapoznać się z ofertą Państwa rękodziełem wytworzonym w sposób nieprzemysłowy, posiadający walory artystyczne, najczęściej zawierający motywy typowe dla kultury, w której zostały wykonane. Prezentacja Państwa oferty w strefie targowej to dodatkowa okazja do interakcji z obecnymi i przyszłymi klientami firmy.



**Strefa gastronomiczna** to eksponowana powierzchnia, w której uczestnicy Europejskich Targów Produktów Regionalnych będą mogli zapoznać się z ofertą Państwa produktów. Prezentacja Państwa oferty w strefie targowej to dodatkowa okazja do interakcji z obecnymi i przyszłymi klientami firmy.





## **X Europejskie Targi Produktów Regionalnych**

### **1 dzień - 11/08/2019**

Jubileuszowe Targi Produktów Regionalnych otwarte zostały przez starostę tatrzańskiego Piotra Bąka, który przemawiając na Równi Krupowej, kierował uwagę słuchaczy ku pamięci, tożsamości regionalnej i tradycjom.

Pierwszą atrakcją Targów była promocja książki „Marsz marsz Batory” autorstwa Barbary Caillot-Dubus i Aleksandry Karkowskiej. Promocja miała miejsce w „Zrembku Tradycji”, miejscu, w którym każdego dnia na odwiedzających czekało mnóstwo różnorodnych wydarzeń. Literackiej promocji towarzyszyła degustacja kuchni włoskiej restauracji „Villa Toscana”. Jednocześnie swoje umiejętności mógł zaprezentować Marcin Lichosyt, który poprowadził seminarium rzeźbienia w drewnie.

Oprawą kulinarną pierwszego dnia zajęło się Koło Gospodyń Wiejskich z Kościeliska podając między innymi zupę „Sałaciorkę”. W tym roku produkty pań zostały zaserwowane m.in. przez Cafe Zieleń, Gospodarstwo Rolne Róże i S-ka oraz firmę Develey.

Interesującym punktem programu była konferencja nt. „Tradycyjnego i nowatorskiego przepisu na góralską kwaśnicę”. Najpopularniejsza góralska zupa przygotowana została w wielkim kotle przez kucharzy z Stowarzyszenia Małopolskich Kucharzy i Cukierników oraz członkinie Koła Gospodyń Wiejskich z Kościeliska.

Wydarzenia pierwszego dnia urozmaiciło również seminarium jubileuszowe „Tkane Gobelinów z symboliką X”, które poprowadziła Dorota Opitz, a także występ zespołu regionalnego *Krzesany* z Cichego, pokaz i degustacja herbaty z samowara oraz konfitur Gospodarstwa Rolnego Róże S-ka.

Pierwszy dzień Targów nie mógł się również obyć bez wręczenia corocznej nagrody **Marki Tatrzańskiej** dla najlepszych podhalańskich produktów i usług. Tegorocznymi laureatami zostali:

- **W kategorii art. Spożywczych:**  
Restauracja Villa Toscana,  
Restauracja Sichlański Dworek,  
Karczma Chata Zbójnicka  
FHU U Bafii.
- **W kategorii wyrobów i produktów rękodzielniczych:**  
Instrument Bobak Grapny,  
Michał Różak.  
Marek Mazur  
Zofia Kin
- **W kategorii usługi gastronomiczne, handlowe, noclegowe i inne:**  
FPHU Burkaty,  
Restauracja regionalna Gazdowo Kuźnia,  
Górska Osada, Luxury Chalets Poronin,  
Willa pod Orłem, Hotel Górski PTTK Kalatówki



Firma Nagłośnieniowa Marek Wacławski.

Pod wieczór, o godzinie 18:00 odbył się koncert Hanki Rybki z zespołem, efektywnie zwińczający pierwszy dzień Europejskich Targów Produktów Regionalnych



## **X Europejskie Targi Produktów Regionalnych**

**2 dzień - 12/08/2019**

Drugi dzień rozpoczął się od spotkania ze studentami i studentkami z Podhalańskiej Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Nowym Targu. Goście mogli dowiedzieć się o ofercie edukacyjnej uczelni, jej misji i działaniach naukowo-badawczych.

W „Zarembku Tradycji” odbył się tego dnia Wielki Dzień Pszczół, gdzie głównym tematem była rola owadów w przyrodzie i nie tylko. Na odwiedzających czekały ciekawe zabawy edukacyjne związane z pszczołami, a także zadania specjalne. Uczestnicy mogli wziąć udział w seminarium dotyczącym miodu i budowy ulu. Obyła się również wystawa starych i współczesnych uli, degustacja, sprzedaż i pokaz miodów.

Podobnie jak w poprzednim dniu można było wziąć udział w wielu interesujących warsztatach. Zofia Majerczyk Owczarek poprowadziła warsztaty z wytwarzania kwiatów z bibuły i tradycyjnego przyprawiania strzępków do góralskich chust. Marcin Lichosyt ponownie nauczał rzeźbienia w drewnie każdego miłośnika tej dziedziny.

Tymczasem swoją kuchnią, mogły pochwalić się Koła Gospodyń Wiejskich m.in. z nowosądeckich Marcinkowic oraz Kościeliska. Podczas degustacji na stoisku kucharzy Stowarzyszenia

Małopolskich Kucharzy i Cukierników widniały potrawy z ryby i twarogu oraz tradycyjny żurek przygotowanego na wędzonych żeberkach.

Dużym zainteresowaniem cieszył się pokaz barmańskich freestylerów z firmy Toorank, którzy zaczarowali publiczność efektownymi trikami przy przygotowywaniu drinków.

Na targowej scenie zaprezentowały się podhalańskie zespoły „Małe Podhale” z Jurgowa, „Mali Holni” z Sierockiego, „Zochylina z Boru” oraz „Młode Podhale” z uczelni wyższej w Nowego Targu.



## **X Europejskie Targi Produktów Regionalnych 3 dzień – 13/08/2019**

Trzeciego dnia Targów w „Zarembku Tradycji” pojawiło się wiele interesujących gości. Wśród nich, Muzeum Tatrzańskie, które obchodziło swoje 130. urodziny. Podczas tego spotkania zainteresowani mogli zdobyć wiedzę na temat historii instytucji, działalności wystawienniczej i naukowo-badawczej muzeum. Odbył się również „Dzień Przyjaciela Parku Narodowego”, gdzie odwiedzający „Zarembek Tradycji” mogli , zaśpiewać piosenkę o małopolskich parkach narodowych i w oparciu o otrzymane informacje od wydawnictwa Tatrzańskiego Parku Narodowego, zaplanować pobyt na następne dni w Tatrach tak, żeby się nie nudzić, a poznać wiele sekretów przyrody, które skrywa w sobie podhalańska ziemia.

Wszyscy chętni mogli też spróbować nauczyć się ozdabiać wyroby ze skóry pod czujnym okiem Zdzisława Kramarza.

Koło Gospodyń Wiejskich Sidziniarki zaprezentowało wyśmienitą zupę z kiszonych rydźów, a kucharze z Małopolskiego Stowarzyszenia Kucharzy i Cukierników, pod wodzą Grzegorza Bukowca częstowali zupą i deserami.

Trzeciego dnia na targowej scenie wystąpiły zespoły regionalne: „Watra” z Bańskiej Wyżnej, „Nasa Śleboda” z Knuruwa, „Wierchy” z Gliczarowa Górnego oraz podhalańskie zespół góralski „Harnasie” im. Anieli Gut-Stapińskiej z Suchego.

Niezwykle ważnym punktem programu tego dnia było otwarcie „Konkursu Na Najlepszy Produkt Spożywczy” X Europejskich Targów Produktów Regionalnych. W konkursie mogły wziąć udział żywnościowe produkty regionalne, które są przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub sporządzania potraw. Takie regionalne produkty musiały być związane z określonym obszarem geograficznym, charakteryzować się szczególnymi cechami, często wynikającymi z specyficznych warunków klimatycznych i glebowych regionu z którego pochodzą. Powinny również być wytwarzane tradycyjnymi metodami.

#### **Skład Jury „Konkursu Na Najlepszy Produkt Spożywczy” X Europejskich Targów Produktów Regionalnych:**

- Marcin Polus – Prezes Małopolskiego Stowarzyszenia Kucharzy i Cukierników,
- Jan Filipczyk – Członek Małopolskiego Stowarzyszenia Kucharzy i Cukierników oraz Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej,
- Marcin Parda - Wice Prezes Małopolskiego Stowarzyszenia Kucharzy i Cukierników,
- Piotr Sabala - Prezes Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej,
- Renata Wróbel - Menadżer ds Rozwoju Klientów Gastronomicznych MAKRO Cash and Carry Polska S.A.,
- Anna Szych – TOORANK Polska S.A.,
- Paula Wendland - Poradnik Restauratora, Poradnik Handlowca.

#### **Produkty były oceniane w 4 kategoriach:**

- **Kategoria I:** Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego (np. mięso, drób, ryby, wędliny, mleko, sery, farsze, miód i jego przetwory),
- **Kategoria II:** Produkty regionalne pochodzenia roślinnego (np. owoce, warzywa, konfitury, powidła, marmolady, soki, octy, marynaty, zakwasy, mąki, kasze, chleby i inne wypieki),
- **Kategoria III:** Napoje regionalne (alkoholowe i bezalkoholowe),
- **Kategoria IV:** Inne produkty regionalne w szczególności łączące produkty zwierzęce i roślinne (np. ciasta, farsze).





## **X Europejskie Targi Produktów Regionalnych 4 dzień - 14/08/2019**

14 sierpnia w „Zarembku Tradycji” miały miejsca warsztaty edukacyjne o Tatrzańskim Parku Narodowym. Z tej okazji odbyły się zajęcia plastyczne związane z działaniem i promocją edukacyjnych przedsięwzięć TPN. W tym samym miejscu pojawiła się również Lucyna Job, która opowiedziała historie starych przedmiotów, Janusz Siemka, który przeprowadził warsztaty wypalania i malowania drewnianych talerzy oraz Jacek Sikoń, który wprowadził nas w słodki świat tradycyjnych miodów.

Gośćmi specjalnymi przedostatniego dnia naszych targów byli przedstawiciele partnerskiego Powiatu Jędrzejowskiego na czele ze starostą Pawłem Faryną oraz wicestarostą Marią Barańską. Władzom powiatu towarzyszyły panie z Kół Gospodyń Wiejskich Powiatu Jędrzejowskiego, które częstowały między innymi pierogami oraz naleśnikami, domowymi wypiekami oraz tradycyjnym chlebem.

Na targowej scenie zaprezentowały się zespoły z Podhala oraz Powiatu Jędrzejowskiego – „Mali Bystrzanie” z Nowego Bystrego, „Regle” z Poronina, „Potoczanki” z powiatu Jędrzejowskiego oraz kapela „Jędrusie”.

Najważniejszym i najbardziej spektakularnym wydarzeniem dnia było rozdanie nagród za najlepsze produkty tegorocznych Targów. Jury złożone z kucharzy oraz przedstawicieli partnerów wyłoniło następujących zwycięzców:

### **Kategoria I: Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego**

1. Smalec domowy z boczkiem - Fundacja Izba Regionalna w Zgorzale
2. Miód wrzosowy z Nowej Dęby - Pasiczne Miody Dworskie
3. Polędwiczka wędzona - Wiejska Chata Rarytasy z Podlasia

### **Kategoria II: Produkty regionalne pochodzenia roślinnego**

1. Baba drożdżowa - KGW Kościelisko
2. Piernik domowy z konfiturami Gosp. Agroturystyczne Bałszczyk Dariusz
3. Tajemnicze powidło - Hotel Kocierz

### **Kategoria III: Napoje regionalne**

1. Sok z jagody kamczackiej - Toczniowoców Pawłowski
2. Nalewka z pigwowca japońskiego - Gospodarstwo rolne Róża i Spółka
3. Hyćka - Michał Izydorzycyk

### **Kategoria IV: Inne produkty regionalne w szczególności łączące produkty zwierzęce i roślinne**

1. Mieszek - Stary Młyn
2. Kruche z jabłkiem i śliwką - KGW Bustryk
3. Bułeczka z czosnkiem niedźwiedzim i suszonymi pomidorami - Sermix

### **Sponsorami nagród w konkursie byli:**

- firma Makro,
- Stollimpex,
- Develey,
- Toorank,
- Huta Szkła Krosno,
- OSM Krasnystaw,
- Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa.

### **Puchary Ufundowali:**

- Stowarzyszenie Małopolskich Kucharzy Cukierników,
- Michał Izydorzycyk-Izi Alkohole Regionalne.

## Partnerami pokazów kulinarnych byli:

- firma Makro, która w Zakopanem promuje swój najnowszy projekt - Historyczny Stół Kulinarny,
- najlepsi szefowie kuchni z Podhala: Jan Filipczyk, Sławomir Saguła, Roman Gieracik, Mateusz Bafia i Michał Cichemski, którzy zachęcali uczestników targów do historycznej podróży po smakach związanych z naszym regionem,
- mistrzowie z Małopolskiego Stowarzyszenia Kucharzy i Cukierników.

Gościem Europejskich Targów Produktów Regionalnych było Radio Kraków, które na żywo relacjonowało wydarzenie z Górnej Równi Krupowej.



## **X Europejskie Targi Produktów Regionalnych 5 dzień – 15/08/2019**

Ostatni dzień Targów Regionalnych rozpoczął się zaprezentowaniem szlaków tatrzańskich i konkursem wiedzy o regionie PTTK, w „Zarembku Tradycji”. Jednak najważniejszym wydarzeniem był „Festiwal Oscypka I Serów Wszelakich”, który mocno akcentował X jubileuszowe Europejskie Targi Produktów Regionalnych. Poprzedziła go coroczna parada baców ulicami Zakopanego. Impreza odbyła się w świąteczny czwartek 15 sierpnia. Wśród festiwalowych atrakcji znalazły się takie wydarzenia:



- konkurs na najlepszy oscypek,
- pokaz „pucenia” oscypka,
- pokaz dojenia owiec,
- pokaz strzyżenia owiec,
- prezentacja i degustacja potraw karczmy widokowej „Szymkówka”,
- prezentacja i degustacja potraw karczmy regionalnej „Krupowo Izba”,
- prezentacja i degustacja potraw karczmy „Chata Zbójnicka” Polskie Tatry S.A..

Współorganizatorem konkursu na najlepszy oscypek był Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz, którego członkowie zasiadali w Jury, oceniając dziesięć najlepszych oscypków z bacówek, ze Szlaku Oscypkowego i wybierając zwycięzcę.

#### **Skład Jury podczas „Festiwalu Oscypka I Serów Wszelakich”:**

- Andrzej Zubek – Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz,
- Władysław Klimowski- Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz,
- Józef Słodyczka-Maśniak - Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz,
- Ryszard Mróz-Małopolski Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych w Krakowie,
- Andrzej Staszek Furtek - Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz,
- Franciszek Bachleđa Księdzularz – gościnnie,
- Piotr Malczyk – Wicestarosta Łowicki.

Nagrodę dla bacy Stanisława Barnasia za Najlepszego Oscypka wręczyli: Starosta Piotr Bąk, wiceprzewodniczący Rady Powiatu Tatrzańskiego, Marcin Zubek oraz radny Powiatu Tatrzańskiego, Paweł Para. W imieniu zwycięzcy pamiątkową statuetkę odebrał Jan Janczy ze Związku Hodowców Owiec i Kóz.

W ramach imprezy dla turystów w centrum Zakopanego na Równi Krupowej zorganizowana była tymczasowa bacówka z kierdłem owiec; można też było własne oczy zobaczyć, jak wytwarza się oscypki, które potem wędrowały na nasze stoły.

Ostatni dzień targów był niezwykle obfity w emocje. Rozstrzygnięto wówczas konkurs na najładniejsze stoisko. Głosami publiczności zwyciężyła firma „Miody Dworskie”. Ponadto w ramach X Europejskich Targów Produktów Regionalnych została uroczystie wręczona „Nagroda Starosty Tatrzańskiego” za zasługi w dziedzinie krzewienia kultury regionalnej, stanowiące szczególną wartość naszego regionu. Powyższą nagrodę w kategorii indywidualnej otrzymała malarka na szkle - Zofia Fortecka, a w kategorii zbiorowej - Zespół Regionalny „Białodunajcanie” z Białego Dunajca.

Jak co roku, na Targach, gościliśmy przedstawicieli powiatów zaprzyjaźnionych z Powiatem Tatrzańskim:

- Powiat Poznański reprezentowali: Renata Ciurlik-Skarbnik Powiatu, Jan Babczyszyn pracownik starostwa, Inicjator Szlaku Kulinarne Powiatu Poznańskiego oraz Zygmunt Jeżewski-Przewodniczący Powiatowej Rady Zatrudnienia.
- Powiat Kartuski reprezentowali: Andrzej Leyk - Członek Zarządu powiatu Kartuskiego, Stanisław Dudek - Radny Powiatu Kartuskiego, Andrzej Bystron - Radny Powiatu Kartuskiego.'
- Powiat Łowicki reprezentowali: Piotr Malczyk- Wicestarosta Łowicki, Marcin Pluto-Sekretarz powiatu Łowickiego, Waldemar Krajewski - Radny Powiatu Łowickiego.
- Powiat Świdnicki reprezentowali: Zygmunt Worsa - Wice Starosta Świdnicki oraz Marek Zywer - Radny Zarządu Powiatu Świdnickiego.
- Powiat Rawicki reprezentowali: Adam Sperzyński - Starosta Rawicki, Krzysztof Kołeczko - Radny Powiatu Rawickiego oraz Adrianna Miara - Dyrektor Muzeum Ziemi Rawickiej.

Wręczenie nagród nie było jednak jedynym wydarzeniem na scenie, ponieważ twórca instrumentów pasterskich - Krzysztof Siuty oraz prymista - Maciej Gąsienica Mracielnik, poprowadzili warsztaty z wyrobu pasterskich instrumentów: piszczałek sześciotworowych, bezotworowej dwojnicy, fujary 3 otworowej, trąbity, ziółbcoków, dud podhalańskich i fujary słowackiej.

Anna Trebunia & Muzyka Pasterska „Jutrzenka” wystąpiła z własnym programem artystycznym, prezentując instrumenty oraz muzykę, której historia zaczyna się od melodii wysłuchanych na halach, na których pasły się owce i przez wiele miesięcy mieszkali w szałasach juhasi.

Na targowej scenie zaprezentowały się również zespoły: Integracyjne-Przedszkole „Górolicki” oraz nagrodzony zespół regionalny „Białodunajcanie”.

Gospodynie z Koła Gospodyń Wiejskich Kościelisko przedstawiły zwyczaj deptania kapusty, zachęcając widzów do bezpośredniego uczestnictwa.



## **X Europejskie Targi Produktów Regionalnych Podziękowania**

**Tatrzańska Agencja Rozwoju, Promocji i Kultury pragnie serdecznie podziękować za okazaną pomoc przy organizacji X Europejskich Targów Produktów Regionalnych, które odbyły się w dniach 11-15 sierpnia w Zakopanem.**

### **Patronat Honorowy:**

- Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Jan Krzysztof Ardanowski,
- Wojewoda Małopolski Piotr Ćwik,
- Marszałek Województwa Małopolskiego Witold Kozłowski,
- Starosta Tatrzański Piotr Bąk,
- Burmistrz Miasta Zakopane Leszek Doruła,

### **Partnerzy:**

- Stowarzyszenie Małopolskich Kucharzy i Cukierników,
- Firma MAKRO Cash and Carry Polska S.A.,
- DEVELEY Polska Sp. z o.o.,
- Firma TOORANK POLSKA S.A.,
- OSM Krasnystaw,
- Spółem Zakopane sp. z o. o Jubileusz 80 – lecie działalności,
- Polska Akademia Sztuki Kulinarnej,
- PAKFOL Przedsiębiorstwo Handlowe,
- STOLLimpex s.c.,
- COCA COLA HBC Polska Sp. z o.o. – Kropla Beskidu,
- Hotel Kopieniec,
- MLEKOVITA ODDZIAŁ Zakopane,
- Karczma Widokowa Szymkówka Jan Modrzewski,
- Restauracje w Zakopanem.pl - IZBA KRUPOWA,
- Restauracja Krynicki by Saguła,
- Restauracja włoska Villa Toscana,
- Karczma Chata Zbójnicka TATRY SP. z o.o.,
- Karczma Przy Młynie,
- Eco Cafe Zieleń,
- Biuro Oddziału Tatrzańskiego PTTK
- Tatrzański Park Narodowy,
- Muzeum Tatrzańskie im. Dra Tytusa Chałubińskiego Jubileusz 130 –lecia działalności - prezentacja Zarembek,
- Podhalańska Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nowym Targu - oferta Uczelni PPWSZ w Nowym Targu,
- NASZE RIO – Wolontariusze,
- Powiat Jędrzejowski,



- AGENCJA RESTRUKTURYZACJI I MODERNIZACJI ROLNICTWA Jubileusz 25 lecie działalności,
- Centrum Dziedzictwa Szkła Krosno,
- GÓRAL SKIPASS,
- Ośrodek Narciarsko rekreacyjny HARENDA Zakopane,
- Polana Szymoszkowa – Stacja Narciarska – Kąpielisko Geotermalne,
- Stacja SUCHE,
- Witów SKI Stacja Narciarska,
- KRIR,
- Małopolska Izba Rolnicza,
- Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz Nowy Targ – Organizator Konkursu Na Najlepszy Osypek 2019.,
- KGW Kościelisko,
- Oficyna Wydawnictwo ORYGINAŁY,
- TATRY S.A.,
- Willa Kubik, Elżbieta Kubik,
- HOTEL GROMADA Zakopane,
- HOTEL PARYSKI ART.&BUSINESS,
- Centrum Kongresowym Plus sp. z o.o. "Hotel „Czarny Potok”,
- Polskie Tatry S.A. Zespół Pensjonatów „Antałówka”.

#### **Patroni medialni:**

- TV PODHALE,
- TVP 3 Kraków,
- Radio ALEX,
- Radio Kraków S.A.,
- WATRA - Podhalański Serwis Informacyjny,
- PODHALE 24 PL. Podhalański Portal Informacyjny,
- Region Tatry,
- GAZETA KRAKOWSKA - Polska Press Sp. z o.o.,
- Gazeta Góral Info Extra,
- Poradnik Handlowca - Poradnik Restauratora - Generalczyk sp.pl,
- Weranda COUNTRY Wydawnictwo TE-JOT,
- Redakcja Welcome,
- BM MEDIA Wydawnictwo Branżowe.