Biuro Turystyki i Eventów **Copernicana** Piotr Gajewski
ul. Żeglarska 31/1, 87-100 Toruń
NIP PL8791152382

PROGRAM
Wizyty studyjnej
„Sieciowanie usług turystycznych – przykłady produktu sieciowego na Ziemi Dobrzyńskiej”

Program obejmuje prezentację Produktu sieciowego: „Poznaj Smak Ziemi Dobrzyńskiej” tj. zintegrowany produkt krajoznawczo – kulinarny, atrakcyjny turystycznie przede wszystkim dlatego, że kumuluje potencjał wielu podmiotów i walorów..
Każdy podmiot z osobna nie jest w stanie zapewnić takiego wachlarza atrakcji krajoznawczych, kulturowych i kulinarnych.., pakiet wspólny daje taką szansę.
Produkt sieciowy obejmuje potencjał przyrodniczo - krajobrazowego, kultury i folkloru Ziemi Dobrzyńskiej oraz lokalnych kulinariów stanowiących filar marki „Niech Cię Zakole”.
Niech Cię Zakole znalazł się wśród trzech projektów nominowanych z Polski na konkurs dot. najlepszych praktyk w zakresie inicjatyw na rzecz rozwoju obszarów wiejskich organizowany w ramach nordycko bałtyckiej współpracy. Jest elementem Konstelacji Dobrych Miejsc Kujawsko – Pomorskiej Organizacji Turystycznej.

Dzień pierwszy – 8 maja
7.00 – 8.00 – przejazd do Torunia
8.00 – 10.00 – Toruń bez nudy – Stare Miasto wg programu Copernicany – operatora turystycznego – partnera marki „Niech Cię Zakole”, ogniwo Szlaku Kulinarnego „Niech Cię Zakole”
10.00 – 11.30 – przejazd do Kłóbki **„Skansen w Kłóbce”** to:
- ✓ Powrót do realiów wieku XIX - wiecznej wsi dobrzyńskiej i kujawskiej.
- ✓ zagrody chłopskie, kujawskie i dobrzyńskie ze sprzętem i inwentarzem,

12.30 – 13.15 – przejazd do Łochocina
13.15 – 15.00 Pałacyk Gozdawa – Lansjer Kulinarny marki Niech Cię Zakole
- wizyta w obiekcie, prezentacja oferty kulinarnej „Swojsko i wykwintnie - pałacowe menu marki Niech Cię Zakole;
- obiad - „Koźlę na Sześć +” – potrawy z lokalnej ekologicznej koźlęciny, kozie sery i deser pałacowy

15.00 – 15.30 – przejazd na **Ekologiczną Fermę Kóz**
15.30 – 16.45 – wizyta na Fermie Adama Skoniecznego w Ignackowie – wizyta w fermie produkującej mleko kozie dla lokalnych serowarów;
16.45 – 17.15 przejazd do Glewa – Zagroda pod Zachrypniętym Kogutem i zakwaterowanie
17.30 – 19.00 – panel szkolenie - **Prelekcja z prezentacją Zintegrowanego Produktu krajoznawczo – kulinarnego „Niech Cię Zakole”** jak przykładu turystycznego produktu sieciowego, a w tym:
- pakiety krajoznawczo – kulinarne Niech Cię Zakole;
- skrócony łańcuch dostaw NCZ na przykładzie „Jagnięcina z Gzina najlepsza na nizinach”
- NCZ lokalna marka kulinarna – błogosławieństwo obfitości i przekleństwo różnorodności + nieufny indywidualizm…

19.00 – 22.00 – kolacja z prezentacją kulinarnej oferty - Biesiada „Jajcarski koncert kulinarny Zachrypniętego Koguta;

Dzień drugi - 9 maja
9.00 – 10.00 – śniadanie
10.00 – 10.30 – przejazd do Winnicy Bona Terra w Krzyżówkach
10.30 – 12.00 – wizyta w Winnicy
12.00 – 12.30 - przejazd do Zarzeczewa
12.30 – 13.30 – **Rejs katamaranem** w kierunku zapory we Włocławku i zatoki –

- „królestwo mew i kormoranów" lub w kierunku przeciwnym w dłuższy rejs do Płocka.
- **Zielone skarpy nadwiślańskich brzegów** i nadwiślańska panorama odbita w lustrze królowej polskich rzek z frywolną gawędą kapitana katamaranu powodują, że tracimy poczucie czasu..,

  Rejs katamaranem stanowi część Produktu Sieciowego w Pakiecie na Ziemi Dobrzyńskiej

13.30 – 14.00 – przejazd do Wielgiego
14.00 – 16.00 – **Klimaty z Wilkowej Chaty – obyczaj, folklor, kuchnia i radość życia**
U Mirosławy Wilk w Wilkowej Chacie.., to „piernik i Kopernik Ziemi Dobrzyńskiej"

- ✓ **Jadło na Wilczy Apetyt**.., z fajer, pieca i wędzarni.., gdzie jest zawsze huczno, gwarnie..,
- ✓ „**Szkoła Gotowania NCZ** po dobrzyńsku na wskroś wiejska, swojska i autorska - kaczka, czernina, pierogi, gęsina, bryndas, kapusta..,
- ✓ **Sklepik z lokalnymi produktami** i potrawami z pieca i wędzarni;

16.00 – wyjazd w drogę powrotną do Świecia
18.00 – przyjazd do Świecia