

Turystyka kulinarna

Turystyka kulinarna jest bardzo przyjemną turystyką uprawianą przez wielu turystów smakoszy. Ten rodzaj podróżowania bezpośrednio wchodzi w skład turystyki poznawczej. Przedmiotem poznawczym w tym przypadku jest jedzenie. Turystyka kulinarna polega na podróżowaniu po różnych regionach oraz zakątkach świata i degustowaniu potraw charakterystycznych dla danego kraju oraz państwa. Jak można się domyśleć, jest to jedna z najprzyjemniejszych turystyk, która pozwala na zapoznanie się z wieloma kuchniami światowymi. Turystykę kulinarną w bardzo prosty sposób można zdefiniować jako podróż do miejsc, w których znajdziemy określone produkty żywnościowe. Każdy kraj na świecie słynie z innej, charakterystycznej dla swojego regionu kuchni oraz produktów spożywczych. To skłania coraz większą liczbę ludzi do zapoznania się z takim rodzajem kuchni. Ponadto pod uwagę turyści uprawiający turystykę kulinarną biorą różnego rodzaju festiwale, których motywem przewodnim jest kuchnia oraz kulinaria smakowe.

Ziemia Limanowska to miejsce, które swoim urokiem i osobliwością zachwyca wszystkich, którzy ją odwiedzają. Panuje tutaj niepowtarzalny klimat pierwotnej przyrody i tradycyjnej gościnności mieszkańców. Piękne krajobrazy Beskidów, wiejskie drogi i otaczające je łąny ziół, a przede wszystkim bogate tradycje kulinarne i kulturowe są najlepszym dowodem na to, że nasz region jest wyjątkowy.

Tradycje kulinarne to jeden z ważniejszych elementów dziedzictwa kulturowego zakorzenionego na terenie Limanowszczyzny. Historyczne losy naszego obszaru złożyły się na unikatowy smak potraw, wielu czysto regionalnych, specyficznym doprawionych, których próżno szukać w innych częściach kraju.

Kuchnia od wieków odgrywała ogromną rolę w promocji każdego regionu, głównie ze względu na wyjątkowy charakter typowych dla danego regionu produktów żywnościowych i potraw. W różnych regionach, w zależności od dostępności źródeł pożywienia i

wielowiekowej tradycji, wykształciły się różne zwyczaje kulinarne. Tradycja, zamożność oraz warunki klimatyczne w głównej mierze decydowały o rodzaju przyrządzanych potraw. Tradycyjna kuchnia ludowa odznaczała się nie tylko prostym zestawieniem produktów, ale także niedużym stopniem ich przetworzenia. Królują w niej potrawy proste, ale pełne smaku. W potrawach ludowych wykorzystywano wyłącznie lokalne surowce, tym samym przyczyniając się do rozwoju rolnictwa, a z upływem lat – atrakcyjność turystyczną regionów.

