



**GRM NOVO MESTO – CENTER BIOTEHNIKE
IN TURIZMA**
Sevno 13
8000 Novo mesto



Sevno, 13. 3. 2018

V okviru projekta »UŽIVAM TRADICIJO« (Program sodelovanja INTERREG V-A Slovenija-Hrvaška za obdobje 2014 – 2020) organiziramo mednarodno konferenco z okroglo mizo, naslovom:

ZAČUTI LOKALNO – ZAŽIVI Z NAVDIHOM, KULINARIČNA DEDIŠČINA SKOZI PRIZMO TURISTIČNIH DOGODKOV IN PONUDBE LOKALNIH BLAGOVNIH ZNAMK

Spoštovani,

Vljudno vas vabimo, da se nam pridružite na odličnem strokovnem dogodku **KULINARIČNA DEDIŠČINA SKOZI PRIZMO TURISTIČNIH DOGODKOV IN PONUDBE LOKALNIH BLAGOVNIH ZNAMK**, ki ga na Grmu Novo mesto - centru biotehnike in turizma organiziramo **v torek, 20. 3. 2018**, s pričetkom ob 8.00 uri na sedežu zavoda, Sevno 13, Novo mesto.

Udeležba je brezplačna.

Vljudno vabljeni, da se nam pridružite!

Program:

TOREK, 20. 3. 2018, s pričetkom ob 9.00 uri in s predvidenim zaključkom ob 13.45 uri	
8.00 -8.30	Prihod udeležencev, registracija in mini pogostitev
8.30 – 8.35	<i>Uvodni pozdrav in kratka predstavitev ciljev projekta Uživam tradicijo (Program sodelovanja Interreg V-A Slovenija – Hrvaška),</i> Mojca Kogovšek in Helena Jurše Rogelj, Grm Novo mesto
8.35 – 9.00	Plenarno predavanje
9.00 – 10.00	Predstavitve koncepta zidaniškega turizma »ZGODBA O ZIDANICAH IN CVIČKU – INTEGRALNI TURISTIČNI PROIZVOD PODEŽELJA«, doc. dr. Lea – Marija Colarič – Jakše, Kulinarična dediščina skozi prizmo turističnih dogodkov (15 minutni prispevki), 1. del
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> TEDEN CVIČKA, Miran Jurak, Zveza društev vinogradnikov Dolenjske <input type="checkbox"/> SALAMIJADA, Drago Košak, Grm Novo mesto <input type="checkbox"/> PRAZNIK TOPLIŠKEGA JABOLKA, Primož Primec, TIC Dolenjske Toplice <input type="checkbox"/> KOZJANSKO JABOLKO, mag. Valerija Slemenšek, Kozjanski park

10.00 – 10.30	Odmor, mini pogostitev, degustacija »tovorne potice«, kot izbrane jedi razvijajočega se turističnega produkta Zidanica Grm Novo mesto, Trška gora.
10.30 – 11.30	Kulinarična dediščina skozi prizmo turističnih dogodkov (15 minutni prispevki), 2. del <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> PAZNIK OREHOV, Erika Rozman, Društvo za razvoj in ohranitev podeželja Orehek <input type="checkbox"/> KOREN LEČEN, Joži Štrempfelj, Društvo upokojencev Veliki Gaber <input type="checkbox"/> OKUSI POSAVJA, doc. dr. Lea Kužnik, Grm Novo mesto in Fakulteta za turizem Univerze v Mariboru <input type="checkbox"/> OKUSI ZASAVJA, Urška Senčar Hočvar, študentka Fakultete za turizem Univerze v Mariboru
11.30 – 11.45	Odmor, mini pogostitev, degustacija jedi, ki jih želijo predstaviti gostje.
11.45 – 12.30	Kulinarična dediščina skozi prizmo ponudbe lokalnih blagovnih znamk (15 minutni prispevki) <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> KBZ ZNAMKA BOHINJSKO, Jana Vilman Proje, Turizem Bohinj <input type="checkbox"/> KTZ SRCE SLOVENIJE, Ana Savšek, RC Srca Slovenije <input type="checkbox"/> KBZ DOBROTE DOLENJSKE, Špela Smuk, ZTR Temeniške in Mirnske doline
12.30 – 12.45	Odmor, mini pogostitev, degustacija jedi, ki jih želijo predstaviti gostje.
12.45 – 13.15	Kulinarična dediščina skozi prizmo turističnih dogodkov (15 minutni prispevki, prispevek Srbija / BIH 5 minut), 3. del <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> TISOČLETJA KULINARIKE – DELAVNICE PRAZGODOVINSKE, RIMSKE, SREDNJEVEŠKE IN TRADICIONALNE KUHINJE V ARHEOLOŠKEM PARKU V BUDINJAKU, Marko Trupković, Park prirode Žumberak – Samoborsko Gorje <input type="checkbox"/> UTRINEK KULINARIČNE DEDIŠČINE SRBIJE, Danica Bjelić in Milica Todorović, Ugostiteljsko – turistička škola u Beogradu <input type="checkbox"/> UTRINEK KULINARIČNE DEDIŠČINE BOSNE IN HERCEGOVINE, Elmedina Durić, J.U. Prva srednja škola Cazin
13.15 – 13.45	Okrogla miza in zaključki konference z aktivnimi udeleženci
13.45	Odhod v center Novega mesta
14.15 – 15.00	Voden ogled Dolenjskega muzeja

Konferenco bo moderirala Helena JURŠE ROGELJ.

Lep pozdrav,

Tone HROVAT, direktor. l.r.