

# II Festiwal Oscypka i Serów Wszelakich w Zakopanem

W dniach od 1 do 5 maja 2002 r. w Zakopanem odbyła się „II Wielka Majówka Tatrzańska” pod Gubałówką, której towarzyszyło wiele imprez o charakterze regionalnym, kulturalno-sportowym, a przede wszystkim kulinarnym. Impreza miała również charakter promocyjny zarówno regionu Podhala, jak i tradycyjnych wyrobów podhalańskich. O znaczeniu tej imprezy dla naszego regionu świadczy patronat, który objął wicepremier, minister rolnictwa Jarosław Kalinowski.

Jednym z ważniejszych dla hodowców owiec wydarzeń tej imprezy był II Festiwal Oscypka i Serów Wszelakich, w ramach którego zorganizowano konferencję naukową na temat „Znaczenie produktów lokalnych w regionalnej polityce UE” oraz plenerowe spotkanie baców, hodowców owiec i licznych turystów, którzy w liczbie 30 000 zjechali na te dni do Zakopanego. W czasie wieczornej imprezy, na którą zaproszeni goście zostali przywiezieni przez górali dorożkami poprzedzonymi banderą konną w regionalnych strojach, odbył się pokaz wytwarzania oscypka i prezentacja licznych serów pochodzących z lokalnych przetwórci. Niestety wśród „serów wszelakich” najmniej było oscypków.

Początek sezonu, który na Podhalu rozpoczyna się z początkiem maja, nie jest dobrym terminem dla prezentacji oscypków, które dawniej produkowało się „na szalaszach” w drugiej połowie sezonu pastwiskowego, kiedy mleko owiec górskich zawiera więcej tłuszczu i białka. Pewne organizacyjne niedociągnięcia, jak brak zapowiadanego konkursu na najlepszy oscypek, można tłumaczyć rozpoczynającym się sezonem oraz małym doświadczeniem organizatorów, wielką spontanicznością w działaniach i fantazją naszych górali.

Konferencję naukową w pięknej, regionalnej, tzw. Białej Izbie, siedzibie Związku Podhalań, w obecności wicepremiera i licznych parlamentarzystów otworzył swoim wystąpieniem dr Roberto Rubino z Instytutu Zootechnicznego w Potenzy (Włochy) – redaktor czasopisma CA-SEUS. Doktor Rubino już po raz drugi był gościem Stacji Owczarstwa Górskiego Instytutu Zootechniki w Bielance. Podkreślił znaczenie warunków przyrodniczych regionów górskich, które sprzyjają wytworzeniu produktu o wysokich walorach smakowych i dietetycznych. Jego referat na temat zależności jakości produktów (smaku, zapachu, zawartości cholesterolu w serach itp.) od sposobu utrzymywania owiec (w alkierzu czy na pastwisku) i walorów naturalnego środowiska, w którym jest produkowany (jakość



Fot. Biała Izba Związku Podhalań w Zakopanem (fot. A. Drożdź)

pastwiska, skład botaniczny), spotkał się z dużą aprobatą uczestników. To właśnie czyste środowisko i naturalne pasze, jakimi karminy przez cały sezon owce górskie, upoważniają nas do starań o nadanie naszym lokalnym produktom (oscypkom i tuszom jagniąt mlecznych) znaków PJJG (pochodzenie i jakość gwarantowana) – odpowiadającym włoskim DOT, czy DOC, oraz francuskim AOC.

Profesor A. Drożdź w swoim referacie zwrócił uwagę na warunki, jakie powinny spełnić wymienione produkty, aby te znaki można było im przyznać i by były one honorowane również za granicą. W Konferencji wzięła też udział grupa francuskich ekspertów z organizacji GRET, która również ocenia metody i warunki produkcji oscypków w górach.

W dyskusji hodowcy owiec górskich i bacowie podkreślali nieoptymalność doju owiec w naszych warunkach, wysokie koszty wypasów związane z opłaceniem juhasów i za niskie ceny wyrobów. W najbliższym czasie, w związku z planami intergracyjnymi z UE, niezbędna będzie modernizacja bacówek, poprawa higieny pozyskiwania mleka i wyrobu serów. Bez dotacji do wypasów w górach, których obecnie nasi hodowcy nie otrzymują, dalsze zmniejszenie pogłowia owiec na tych terenach będzie nieuniknione. Już obecnie nie są wykorzystywane wyżej położone hale i polany górskie, które zarastają i ulegają sukcesji roślinnej. Powoduje to ogromne zagrożenie dla chronionego krajobrazu, który powstał dzięki wielowiekowej działalności pasterskiej naszych górali. Krajobraz górski i wypasy owiec to wielka atrakcja turystyczna dla gości z nizin, która dużej części mieszkańców Podhala przynosi znaczne dochody.

Taka coroczna impreza, popularyzująca region i tradycje górali, przyczynia się niewątpliwie do poznania potrzeb lokalnej społeczności i uświadomienia mieszkańcom kraju roli, jaką spełniają regiony górskie w jego rozwoju.

**Andrzej Drożdź**  
Stacja Owczarstwa Górskiego IZ w Bielance