

Polska stawia na turystykę kulinarną. „Śląskie Smaki” przykładem silnej marki regionalnej

14.5.2026 - | Polska Organizacja Turystyczna

Podróże kulinarne, których celem jest odkrywanie lokalnych smaków, tradycji i autentycznych doświadczeń, należą dziś do najszybciej rozwijających się trendów światowej turystyki. To właśnie wokół tej idei 14 maja w warszawskim Renaissance Airport Hotel odbyła się konferencja prasowa „Śląskie Smaki - kulinarna wizytówka w promocji i turystyce regionu”, zorganizowana wspólnie przez Śląską Organizację Turystyczną oraz Polską Organizację Turystyczną.

Wydarzenie stało się nie tylko okazją do rozmowy o roli turystyki kulinarnej w promocji regionów, ale również prawdziwą celebracją śląskiej gościnności, tradycji i smaków. Goście konferencji mogli przekonać się, że kuchnia województwa śląskiego to coś znacznie więcej niż dobrze znane regionalne klasyki. To opowieść o historii, rodzinnych recepturach, lokalnych produktach i nowoczesnym podejściu do kulinarnego dziedzictwa.

W konferencji udział wzięli Ireneusz Raś – Sekretarz Stanu w Ministerstwie Sportu i Turystyki, Magdalena Krucz – Prezes Polskiej Organizacji Turystycznej, Agnieszka Sikorska – Dyrektor Śląskiej Organizacji Turystycznej oraz Remigiusz Rączka – znany promotor kuchni śląskiej i ambasador regionalnych smaków.

Ireneusz Raś w swoim wystąpieniu zwrócił uwagę na bogactwo i autentyczność polskich tradycji kulinarnych, które stanowią doskonałą zachętę do odwiedzania poszczególnych regionów naszego kraju.

Polska gastronomia zachęca do przyjazdu do Polski w sposób rzeczywisty i skuteczny. To pokazuje, że nasza tradycja kulinarna, mimo że wywodzi się z różnych kultur, to jednak łączy się i daje możliwość, żeby goście zarówno z Polski, jak i z zagranicy, za każdym razem przyjeżdżając do innego regionu, mieli coś innego na stole. To właśnie w tej różnorodności i wielowiekowej tradycji tkwi siła polskich smaków, którą warto żebyśmy się chwalili – podkreślił.

Sekretarz Stanu zaznaczył również, że kuchnia regionalna staje się dziś jednym z najważniejszych elementów budujących markę turystyczną Polski, a kulinaria coraz częściej są główną motywacją do podróżowania.

Podobnie jak we Włoszech, gdzie każdy region ma własne smaki i tradycje, również w Polsce różnorodność kulinarna jest ogromnym atutem. Śląsk ma w tym obszarze wyjątkowy potencjał. To region, który potrafi połączyć silną tradycję z nowoczesnym podejściem do gastronomii i zaoferować znacznie więcej niż najbardziej znane symbole śląskiej kuchni. Śląskie Smaki pokazują bogactwo lokalnej kultury, produktów i historii, a jednocześnie budują atrakcyjną i autentyczną ofertę turystyczną – dodał.

Jak podkreślił Ireneusz Raś, coraz wyraźniej widoczne jest także rosnące zainteresowanie turystów doświadczeniami związanymi z kulturą regionalną i lokalnymi tradycjami.

Początek tegorocznego sezonu turystycznego i okres świąteczny pokazały wzrost ruchu turystycznego związanego właśnie z kulturą regionalną i lokalnymi tradycjami, których ważnym elementem są kulinaria. Polska ma dziś czym przyciągać gości i zdecydowanie ma się czym chwalić – zaznaczył wiceminister Raś.

Prezes Polskiej Organizacji Turystycznej Magdalena Krucz zaznaczyła, jak ważna jest tradycyjna polska kuchnia w turystycznej promocji naszego kraju. Polska Organizacja Turystyczna intensywnie korzysta w swoich działaniach promocyjnych z możliwości, jakie oferuje bogactwo polskiej kuchni. Jak wynika z badania przeprowadzanego co roku przez Polską Organizację Turystyczną „Obcokrajowcy o Polsce”, blisko 60 procent badanych chce podążać za smakami, jakie oferuje Polska, a podobna liczba respondentów kojarzy nasz kraj właśnie z bardzo dobrą kuchnią.

Poszukujemy doświadczeń, poszukujemy autentyczności. Obiad, kolacja, lunch przestały być elementem zwykłego przerywnika programu. To jest doświadczenie, którego jesteśmy ciekawi, które chcemy właśnie smakować i które chcemy celebrować. Polska ma autentyczne dziedzictwo kulinarne, którym może się pochwalić. Dlatego celem, jaki sobie obraliśmy, jeśli chodzi o promocję turystyki kulinarnej, jest wzmacnianie wizerunku Polski jako kraju z dobrą kuchnią i gastronomią opartą o produkty bardzo wysokiej jakości i produkty lokalne – podkreśliła Magdalena Krucz.

Prezes POT zwróciła również uwagę, że turystyka kulinarna jest dziś jednym z najsilniejszych i najszybciej rozwijających się trendów w podróżowaniu, szczególnie wśród młodszych pokoleń poszukujących autentycznych doświadczeń i lokalności.

Coraz więcej osób wybiera kierunek podróży właśnie ze względu na kulinarne doświadczenia. Turyści chcą poznawać miejsca wszystkimi zmysłami – także poprzez smaki, lokalne produkty i historie opowiadane przez kuchnię. Śląskie Smaki doskonale wpisują się w ten trend, ponieważ pokazują region poprzez autentyczne produkty, tradycję i nowoczesną gastronomię. To przykład marki kulinarnej, która nie tylko promuje lokalną tożsamość, ale także buduje atrakcyjny produkt turystyczny o dużym potencjale promocyjnym zarówno w kraju, jak i za granicą. Polska kuchnia regionalna naprawdę nie ma dziś kompleksów i może konkurować z najlepszymi kulinarnymi kierunkami w Europie – zaznaczyła.

Dyrektor Śląskiej Organizacji Turystycznej, Agnieszka Sikorska opowiedziała z kolei, jak wiele możliwości promocyjnych dla regionu daje sama kuchnia śląska, prezentując wizerunek Śląska z innej perspektywy niż tylko jako obszaru przemysłowego.

Mimo że województwo śląskie gdzieś tam obarczone jest stereotypem przemysłowego

terenu, jednak nasza kuchnia regionalna kojarzy się wszystkim bardzo dobrze – jest kuchnią smaczną, jest kuchnią sytą. Chcemy pokazać, że jest także kuchnią bardzo zrównoważoną i idącą w trendach zdrowego odżywiania i że kuchnia regionalna potrafi być również kuchnią wykwinłą – podkreśliła.

Dyrektor ŚOT zaznaczyła również, że Śląskie Smaki są dziś jedną z najmocniejszych marek kulinarnych w polskiej turystyce regionalnej i przykładem konsekwentnie rozwijanego produktu turystycznego.

Śląskie Smaki pokazują, że województwo śląskie to niezwykle różnorodny region, którego oferta kulinarna wykracza daleko poza najbardziej znane tradycyjne dania i opiera się na bogactwie lokalnych smaków oraz produktów regionalnych. To projekt rozwijany od wielu lat. Festiwal Śląskie Smaki już w 2007 roku zdobył Certyfikat Polskiej Organizacji Turystycznej, a Szlak Kulinarny Śląskie Smaki został później wyróżniony przez Komisję Europejską nagrodą EDEN dla zrównoważonej destynacji turystycznej – przypomniła.

Jak dodała, marka doskonale wpisuje się dziś w rosnący trend świadomego podróżowania, lokalności i slow food.

Turyści coraz częściej szukają miejsc autentycznych, opartych na lokalnych produktach, jakości i historii. Śląskie Smaki pokazują, że kuchnia regionalna może być jednocześnie tradycyjna, nowoczesna i bardzo atrakcyjna dla współczesnych turystów – podkreśliła.

Wyjątkowym elementem konferencji była degustacja dań przygotowanych przez restauracje należące do Szlaku Kulinarnego Śląskie Smaki. Każde z serwowanych dań stanowiło kulinarną opowieść o regionie, jego tradycjach i lokalnych produktach. Menu zostało skomponowane niczym podróż przez różne zakątki województwa śląskiego.

Na początek goście spróbowali „Śledzia na tatarczuchu” przygotowanego przez Restaurację Złoty Groń z Istebnej. Aromatyczna przystawka, inspirowana beskidzkimi smakami, łączyła delikatność śledzia z wyrazistymi regionalnymi dodatkami. Następnie serwowano tradycyjną kapuśnicę przygotowaną przez Restaurację Chata Olimpijczyka Jasia i Helenki z Wisły – intensywną w smaku, rozgrzewającą i pachnącą domową kuchnią.

Kulminacyjnym punktem kulinarnej podróży było najbardziej rozpoznawalne śląskie danie – rolada wołowa z kluskami śląskimi i modrą kapustą, przygotowana przez Restaurację Zacisze z Pszczyny-Brzeźców. To właśnie ten zestaw od lat uchodzi za symbol śląskiej tradycji kulinarnej: delikatna, długo pieczona rolada, miękkie kluski z charakterystycznym wgłębieniem i modra kapusta o idealnym balansie słodczy oraz kwasowości zachwyciły uczestników wydarzenia.

Na deser podano klasyczną śląską szpajzę przygotowaną przez Restaurację Szyb Maciej z Zabrze – lekki, puszysty deser, który dla wielu uczestników stał się nostalgicznym powrotem do smaków dzieciństwa.

O wyjątkowości prezentowanych potraw opowiadał Remigiusz Rączka, który z pasją przybliżał historię śląskiej kuchni oraz znaczenie lokalnych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Dzięki jego opowieściom degustacja stała się nie tylko kulinarnym doświadczeniem, ale także

spotkaniem z kulturą i tradycją regionu.

Niepowtarzalną atmosferę wydarzenia dopełnił występ solistów legendarnego Zespołu Pieśni i Tańca „Śląsk” im. Stanisława Hadyny. Muzyka i śląskie pieśni stworzyły wyjątkową oprawę, podkreślając bogactwo regionalnego dziedzictwa i nadając konferencji elegancki, uroczysty charakter.

Konferencja pokazała, że Śląskie Smaki to dziś nie tylko marka kulinarna, ale pełnoprawny produkt turystyczny, który skutecznie buduje nowoczesny i autentyczny wizerunek regionu. Śląska kuchnia udowodniła w Warszawie, że potrafi zachwycać różnorodnością, jakością i historią zapisaną w każdym podanym daniu.

Śląskich Smaków będzie można doświadczyć już wkrótce podczas jubileuszowej, XX edycji Festiwalu Śląskie Smaki, która odbędzie się 14 czerwca 2026 roku w Koszęcinie. To wyjątkowe wydarzenie, od lat uznawane za jedno z najważniejszych świąt kuchni regionalnej w Polsce, ponownie zgromadzi najlepszych kucharzy, restauratorów i miłośników śląskiej tradycji kulinarnej.

Na gości czekać będą konkursy kulinarne, pokazy gotowania, degustacje regionalnych specjałów oraz spotkania z ambasadorami śląskiej kuchni. Jubileuszowa edycja Festiwalu będzie niepowtarzalną okazją, by jeszcze pełniej odkryć bogactwo smaków województwa śląskiego, poznać lokalne produkty i doświadczyć niezwyklej atmosfery regionu wszystkimi zmysłami. Koszęcin na jeden dzień ponownie stanie się kulinarnym sercem Śląska, wypełnionym aromatem tradycyjnych potraw, muzyką i wyjątkową śląską gościnnością.

<https://www.pot.gov.pl/pl/nawosci/wiadowosci-z-pot/polska-stawia-na-turystyke-kulinarna-slaskie-smaki-przykladem-silnej-marki-regionalnej>