



Rekordan broj izlagača, rekordan broj posetilaca, saldo je privredno-turističke manifestacije - VIII Međunarodnog festivala vina i hrane „Ravangrad Wino Fest 2016“, održanog u subotu, 03. decembra u Somboru, u organizaciji Turističke organizacije Grada Sombor. Iako su izlagači bili spremni od 10:00h, a kapije sportske hale „Mostonga“, u kojoj je održana ova manifestacije, otvorene u 12:00, tek u poslepodnevnim časovima nastala je prava gužva i atmosfera koju su organizatori, ali i izlagači mogli samo da priželjkiju.

V.d. direktor Turističke organizacije Grada Sombora i vođa tima koji je organizovao ovaj događaj, gospodin Đuro Todorić, po sleganju prvih utisaka smatra da je ovaj događaj bio na radost i užitak, pre svega građana Sombora, ali i njihovih gostiju. Ponuda vina i hrane bila je izdašna, a turistička ponuda raznovrsna. O tome je svedočilo preko 40 prisutnih vinarija, 40-tak izlagača prehrambenih proizvoda, udruženja građana koja su promovisala turističku ponudu kraja, udruženja i društva koja se bave očuvanjem starih zanata i izradom rukotvorina... „Ravangrad Fest-u“ su prisustvovali i gosti iz Biograda na Moru (Hrvatska), sa kojima je Grad Sombor uspostavio kvalitetnu saradnju, gosti iz Pirota sa svojim specijalitetima: peglanom kobasicom, kačkavaljem, pirotskim sirom...

Direktor je istakao, da su zahvaljujući i ovom festivalu, vinari ovog kraja značajno napredovali poslednjih godina:

- Vinarstvo je na ovom prostoru dugo prisutno, ali je u poslednje vreme, zahvaljujući vladajućem trendu, kao i edukaciji i povezanosti sa stručnim kadrovima, prisutnije nego što je bilo pre deset godina. Naša vina osvajaju i značajne nagrade, i to je već dobar pokazatelj da će Sombor, poznat kao multikulturalna sredina druželjubivih ljudi otvorenog srca, biti prepoznata i po dobrom vinu. Potrebno je samo da se ljudi naviknu da svoje delatnosti uvedu u propisane norme, pa će rezultati biti još bolji.

Ova, 2016. godina na „Ravangrad Wino Fest-u“ biće upamćena i po izuzetno ukusnom nastupu JP „Vojvodinašume“. Naime, u okviru kampanje - promocije konfekcioniranog, pakovanog, zamrznutog i deklarisanog mesa divljači, radnici ovog preduzeća su za sve posetioce pripremili srneći gulaš.

Gospodin Todorić je pozdravio i saradnju JP „Vojvodinašume“, upravljača Specijalnog rezervata prirode „Gornje Podunavlje“ i Grada Sombora, kao i TO Sombora na polju turizma, i otvaranja novih mogućnosti za razvoj turizma u najlepšem delu ove opštine.

- Mi nemamo ni more ni planinu da goste zadržimo 10 do 15 dana u našem gradu i okolini, ali možemo da im ponudimo raznolike i kvalitetne sadržaje i zadržati ih nekoliko dana. Sombor je najzeleniji grad u Srbiji, poznat po svojim bođošima, zanimljive arhitekture i duge istorije. Gastronomska ponuda je izuzetna, na čuvenim salašima i čardama sasvim posebna, a malo je

mesta gde turisti mogu videti jelana ili divlju svinju u njihovom prirodnim staništima. O prirodnim potencijalima ove regije, SRP, pet-šest kanala pogodnih za kupanje i veslanje, uz povoljne cene, Sombor je odredište koji će turisti polako otkrivati, i siguran sam da neće biti razočarani. Turistički tokovi nam idu na ruku, samo treba da ih iskoristimo - zaključio je Đuro Todorčić.

Više fotografija možete da pogledate na našoj Facebook stranici:

https://www.facebook.com/topsrbija/media_set?set=a.1468941699785985.1073743612.100000105079334&type=3&pnref=story.