



Kopaonik više nije planina na koju turisti dolaze da bi samo skijali. Ovo je mesto koje turisti polako otkrivaju i leti, pre svega kroz različite manifestacije, kojih je na ovoj planini iz godine u godinu sve više.

Manifestacije su razlog njihovog dolaska ili produžetka boravka na ovoj, leti neopravdano zapostavljenoj turističkoj destinaciji. Najveći broj posetilaca ove godine su okupili „Dani borovnice“, održani krajem jula i početkom avgusta, na koju se nadovezala biciklistička trka „Tri strane Kopaonika“ sa izuzetno velikim brojem učesnika iz Srbije i regiona, a sve to začini „Dani vrganja“, okupivši elitu gljivarskih društava iz Srbije, Hrvatske, Slovenije, Grčke, Italije, Makedonije, Bugarske i dr.

- Kopaonik je skijaški centar, u Srbiji najbolji, u Evropi jedan od boljih, i tokom zimske sezone nemamo problema kada je u pitanju broj posetilaca. Letnja sezona poslednjih 20 godina kaska za zimskom. Praktično je i nema. Ove godine se situacija drastično popravila, a jedan od ključnih faktora je razvoj kongresnog turizma, koji je „pobegao“ sa ove naše planine, da li na Taru, Zlatibor, Vrnjačku Banju i Sokobanju, manje je bitno. Nama nije cilj da sada preuzmemo nešto što se dešava na drugim destinacijama, već pokušavamo da damo nešto novo. Manifestacije su drugi faktor kvalitetnije letnje sezone. Ove godine održani su šesti po redu „Dani borovnice“, i to u jeku turističke sezone i okupili brojnu publiku. „Dani vrganja“, takođe šesti po redu, dešavaju se na rubu letnje sezone. S obzirom da je Kopaonik surova planina, da početkom septembra temperatura zna da se spusti na 4 - 5 °C, i da provejava sneg, možemo da kažemo da smo imali sreće da u vreme ove međunarodne manifestacije bude sunčano i toplo vreme - rekao je Radenko Cvetić, direktor Turističko sportske organizacije Raška.

On je takođe podvukao da je ova manifestacija pokrenuta od strane nekolicine entuzijasta, koji prve tri godine nisu imali podršku ni turističkih organizacija. Od prethodne godine manifestacija ima ozbiljnu podršku TSO Raška i TO Brus, i njihovih opština, i od tada izlazi iz granica zemlje i prerasta u međunarodnu manifestaciju.

- Samo kroz veći broj manifestacija koje će okupiti veći broj gostiju uspećemo da produžimo letnju turističku sezonu sa mesec i po na dva i po meseca - izjavio je gospodin Cvetić.

Ove dve ključne letnje manifestacije u centru Kopaonika, tek čekaju da ih turisti otkriju i posećuju u očekivanom broju. U vreme „Dani borovnice“ gosti mogu da se zabave, da nešto

nauče, naberu sami borovnice i da po znatno povoljnijim cenama kupe potpuno zdrav proizvod. Isto tako je i u vreme „Dana vrganja“, kada je ambijent fenomenalan, a atmosfera porodična. Osim navedenog, turisti mogu da uđu u šumu i da se do mile volje slade sezonskim šumskim voćem: jagodama, borovnicama, malinama, kupinama... Manifestacije su prilika da posetioci nauče mnogo više i o istoriji ovog kraja, i o ostalom blagu naših šuma.

-Ove manifestacije menjaju i naše navike. Do pre dve godine u restoranima na Kopaoniku gosti nisu mogli da poruče jelo od gljiva, mada Kopaonik obiluje gljivama. Osim što je u međuvremenu ušla na menije restorana i sve više domaćinstava, u toku je i mapiranje gljiva na području Nacionalnog parka „Kopaonik“, kojim su obuhvaćene sve tri opštine, opština Leposavić, Raška i Brus. Posle ove analize tačno ćemo znati sa čime raspolažemo. Sledeće godine ćemo imati sigurno ozbiljna predavanja na temu asortimana gljiva kojim raspolaže Kopaonik. Praktično ovo nije samo promotivna nego i edukativna manifestacija - objasnio je gospodin Cvetić.

Organizatori smatraju da cilj manifestacije „Dana vrganja“ nije dovesti što veći broj ljudi nego dovesti one koji to vole i žele da se upuste u ovaj čudesan svet. Naši susedi su, kada je gljivarstvo u pitanju, otišli daleko ispred nas. Srbija do sada ima četrnaest mikološko-gljivarskih društava i ovo je prilika da se interesovanje proširi na veću populaciju. Ovo je pre svega inforamativno-edukativna manifestacija na kojoj se vrši razmena informacija, saznanja, iskustava, gde se jasno može sagledati način postupanja prema gljivama i gljivarstvu delegacija iz različitih sredina, zemalja. U Sloveniji npr. ne postoji ni jedan ozbiljniji restoran koji u svojoj ponudi nema vrganj ili lisičarku. Kod nas je u ponudi uglavnom bečka šnicla, a da nije šampinjona kao nadeva za picu, na žalost, ne bi znali da gljive postoje.