

Івано-Франківська обласна державна адміністрація

© Управління міжнародного співробітництва, євроінтеграції, туризму та інвестицій
м.Івано-Франківськ, вул.Грушевського, 21
+38 (0342) 551925, 552042, www.if.gov.ua

Текст: Лада Маланій

Фото: Наталія Юрова, Денис Трофімов, Тарас Дутка, Микола Мацюк

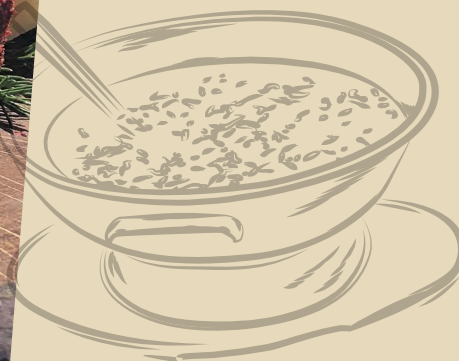


Автентичні смаки Івано-Франківщини

Гастрономічний
путівник



IVANO-FRANKIVSK REGION
LAND FOR TOURISM



ВЕРХОВИНСЬКИЙ РАЙОН

Полонина Діл

Під знаком паруючого казанка

З Верховини до полонини Діл довго добиратися не треба – Кривопілля, де вона розташована, – сусіднє з центром району село. Хоч висота полонини невелика – 950 м н.р.м., та доки дістанешся до неї, спітнієш. Гості мають здолати стрімкий підйом, щоб добратися вгору... до Доли. Полонинське господарство Діл є партнером Карпатської Мережі кулінарної спадщини, володар паруючого казанка (знаку мережі) як зберігач карпатських традицій виробництва місцевих продуктів. Тут можна придбати свіжий сир, копчений будз, бриндзу і збите в дерев'яній маслбійці домашнє вершкове масло. Можете збити самі – г'язди пропонують майстер-клас зі збивання пухкого маслечка та з приготування баноша на вогні у стаї. Вище полонини – гірський масив, де можна досхочу назбирати ягід, грибів, лікарських трав.

Іван Стефурак
тел. 067 977 96 81,
067 977 06 81



ВЕРХОВИНСЬКИЙ РАЙОН

Полонина Кринта

Вурда – королева дегустації

Верховинські полонинські господарства вражають автентикою і не лише кулінарною... Познайомтеся з полониною Кринта або по-місцевому Крента (1300 м н.р.м.), розташованою в Гринявських горах. Шовковистість ландшафтів, випасених вівцями, дивовижна м'якість схилів вирізняє Гринявські та Мармароські краєвиди від інших – це рельєф, якому сотні мільйонів років. Важко уявити, що ця мила місцевість бачила всі віхи земної історії, але ніколи не була затоплена океанічною водою й не опалювалась вулканічною лавою, як інші частини українських Карпат – Чорногора й Горгани. З полонини Кринта добре видно Чорногірський хребет, де на верхах ще на початку літа лежить сніг. Тут вам, як і на будь-якій іншій полонині, продемонструють приготування сирів та проведуть їх дегустацію. Кота в мішку купувати не доведеться. Але зверніть увагу на один божественний продукт – ніжний солодкавий сир, за консистенцією – щось середнє між фетою і маскарпоне – це вурда, яку виготовляють з молока і сироватки, що залишається від приготування будзу. На Кринті вурда – королева дегустації.

Дмитро Спаський
тел. 067 789 95 51

Віталій Спаський
тел. 097 924 03 08



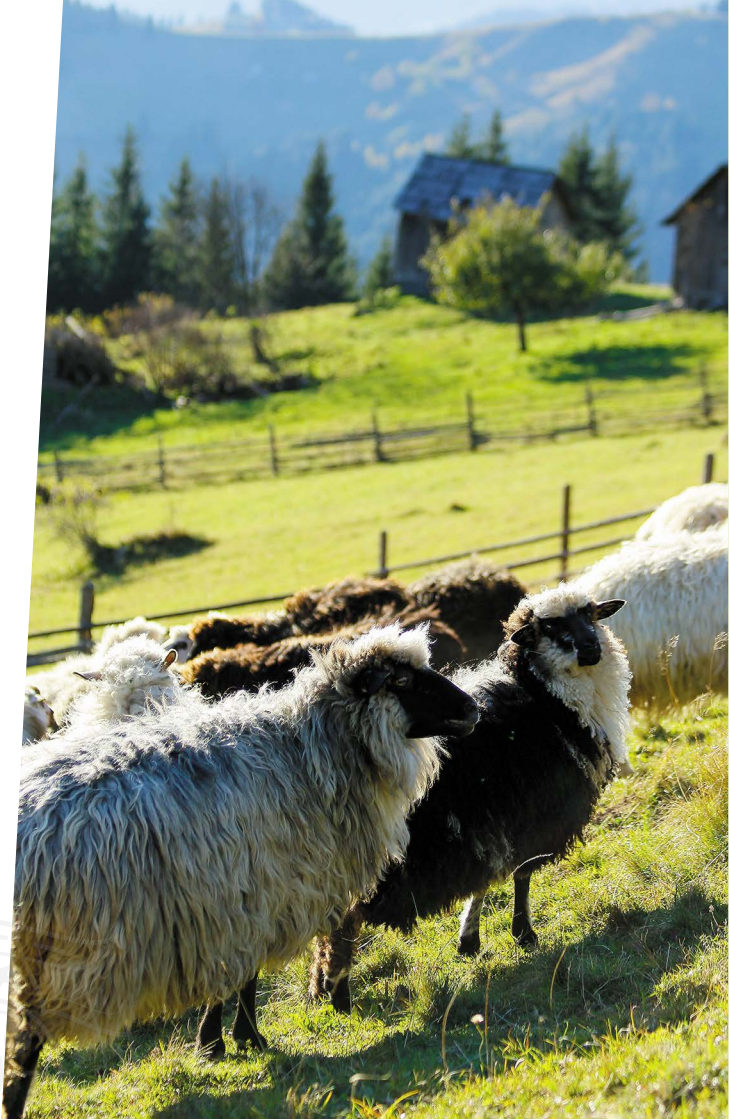
ВЕРХОВИНСЬКИЙ РАЙОН

Полонина Луковиця

Бути чабаном

Ця розкішна зелена полонина – одна з небагатьох на Прикарпатті, що відновила та оживила вівчарство: загалом випасається до 200 голів овець та 50 голів корів. Тут, як і на кожній гуцульській полонині, пасуть та стрижуть овець, виготовляють підкопчений овечий сир та знамениту гуцульську бринзу. Але чому саме сюди варто повернути за досвідом? По-перше, оскільки господарство значне, а вести його вирішили традиційним способом – тут відбудували справжню стаю – житло вівчарів й відновили побут двохсотлітньої давності. П'ятеро вівчарів тут живуть чотири місяці: випасають та доглядають овець, доять молоко та варять сир. По-друге, тут пропонують вівчарський майстер-клас повного циклу: ви зможете побути чабаном та вивчити давнє мистецтво карпатського сироваріння: спробуйте обійти й подоїти вівцю, процідити молоко й зварити свій будз. Зверніть увагу, як вівчарі впевнено підтримують овець за бік і затягують до відра за задню ногу. Швиденько здоюють. І так – приблизно по сто разів кожен. Одна вівця – це чашечка молока. Хочете повторити? Тепер ясно, чому овечий сир не може бути дешевим продуктом...

Роман Стефанюк
тел. 067 344 26 50



ВЕРХОВИНСЬКИЙ РАЙОН

Музей-сироварня «Хата-стая»

Хата – стая

Пастухи – переважно чоловіки. А у музеї «Хата-стая», де все стосується традиційного домашнього господарювання, вас зустріне, обігріє, залучить до процесу приготування гуцульських смаколиків справжня гуцулка – Галина Мокан. «Файні наші газдині та газдики, просимо вас до нашої гуцульської хатини», – вона промовить таку мантру і впустить Вас у «Хату-стаю». Ви пройдете трьома кімнатами – там, де «роблять молоко», тобто творять сир, там, де багато гуцульського одягу та іншої старовини, і там, де ви трошки попрацюєте – приготуєте разом з господинею банош під дримбу, спробуєте ткати, знову відкриття: грабельки в кутку кімнати зовсім не для того, щоб листя на подвір'ї збирати – це грамблі, ними чешеться й розпушується (грамбліється) вовна. Наприкінці екскурсії дегустація сиру власного виробництва та інші страви гуцульської кухні: родзинкою столу є книш – солоний пиріг з бринзою з розжареної давньої гуцульської печі.

Галина Мокан
тел. 097 759 90 33





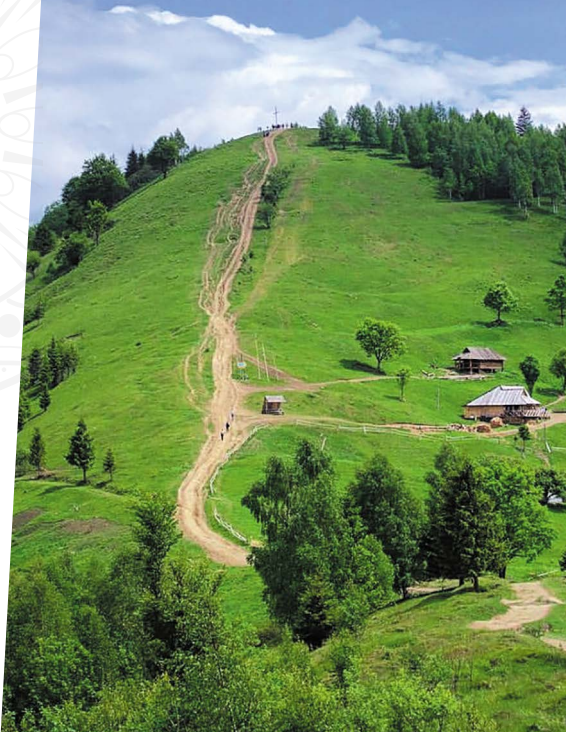
РЕМЧАНСЬКА МІСЬКА РАДА Полонина Маковиця

Полонина в центрі Яремче

Отже, ви в сучасному курорті в гірській долині під мальовничими скелями – це Яремче з власним шармом та непоганою інфраструктурою. Містечко з гарними рестораціями – чого ще треба гурману на вакаціях? Але ж з недавніх пір Яремче не відстає від сусідів – Ворохти, Микуличина й Верховини – з самого центру міста можна вирушити на гуцульську полонину на горі Маковиця. Сир тут готують традиційним способом, але майстер-клас з приготування бринзи унікальний – десятки цінних фактів про користь овечого молока, переваги традиційного сироваріння та урок професійної гуцульської говірки чабана. Ви гарантовано вивчите мінімум двадцять нових гуцульських слів за один майстер-клас. Стая на полонині Маковиця затишна. Розслабтеся і насолодіться цікавою розповіддю ватага, можете записувати – ви збагатитеся цікавинками, якими подивуєте друзів та рідних. І як тільки відчуєте легку втоми від невластивої курортному відпочинку мозкової роботи, вас розслаблять, почастивавши найсвіжішим молодим будзом, далі будзом копченим, а далі гуцульським пармезаном – сухим будзом й натуральним сиром з медом. Останній сир – не солений і жирний з приємним вершковим смаком, ідеальний для десертів. Кожен зі скуштованих овечих сирів можна придбати.

Рекомендуємо залишити місце в шлунках для гарячого ситного бограча (після сирної дегустації захочеться чогось ріденького) та традиційних вареників зі шкварками. Щось би ще здалося дружній компанії: прані ковбаски та живе крафтове пиво для повноти відчуттів вам також запропонують...

м. Яремче
Роман Галемчук
тел. 067 344 38 77, 067 591 81 76, 098 630 22 20
<https://www.facebook.com/D.Halemchuk/>



РЕМЧАНСЬКА МІСЬКА РАДА Полонина «Перці»

Перці

Арт-грунь «Полонина Перці». Тут можна з радістю й насолодою «вбити день». Хата-стая, Вурда-маркет, Хата мольфара, Хатуля Folk, ФешнХат, Майстер-класи, Ліс розваг. Вчіться кувати, різьбити, мосяжнувати, мотайте ляльки або ж купайтесь в купальнях і дегустуйте, дегустуйте, дегустуйте.

Перці – бажане місце для сімей, пар, шумних компаній та корпоративів. Це правда, тут хоча б декілька годин можна пожити як у Бога за пазухою... Найбільший комфорт дає ситна їжа і благородні напої: можна скуштувати 13 видів карпатських наливок з місцевими сирами. Їжа тут корисна і традиційна, приготована зі смаком та з урахуванням принципів безпеки та культури кулінарії. Рекомендуємо білі гриби у вершковому соусі, голубці з печі і рибку з казана...

с. Яблуниця, участок Горішків
тел. 097 507 55 60, 067 381 04 40
<http://pertsy.com.ua>





ЯРЕМЧАНСЬКА МІСЬКА РАДА

Ферма «Яр» та полонина Горган

У чому фішка літа?

Про це місце Фейсбук пише таке: «Ферма на практиці демонструє, як ефективно відроджувати полонинське господарство, започаткувавши справу з розведення породистих кіз та виготовлення делікатесного сиру».

Справді, тут вигодовують карпатськими жолудями й відпоюють артезіанською водою гарних волохатих свинок породи угорська мангалиця з делікатесним м'ясом та чудовим кремовим салом, приготованим за італійським рецептом «лардо». На цій фермі просто неба – всюди суцільна природність. Ви відчуєте справжній культ натуральності, порядку, ввічливості та їжі... Головна спеціалізація ферми – козиний сир, молоко та пізнавальні екскурсії. Знайомтеся з життям чудово доглянутої худоби, вивчайте технологію високогірного фермерства, насолоджуйтесь краєвидами. Господарі гарантують якість молока, страв та кулінарних виробів, які можна придбати як на фермі, так і на полонині Горган.

До речі, про полонину Горган на Явірнику. Якщо хочете влаштувати тест-драйв кросівкам – вирушіть туди пішки з самого Яремче. Або ж приїздіть у супроводі гіда чи газдів з ферми «Яр». У будь-якому випадку – ви проведете незабутні години. На Горгані пропонуються майстер-клас з виготовлення козиного сиру, дегустація сирів, прогулянки на конях, збір ягід, трав та грибів, ситна їжа і безліч дивовижних історій від ватага Миколи. І фішка літа – вечір для компанії літнього вечора – баранина на вогні. Баранчик підсмажується на дровах та буквально провокує пристрасть до життя вибухом смаку – приправи, аромат, аперетив, ночівля на полонині...

с. Микуличин, учасок Горби
тел. 098 586 67 73, 067 344 70 87
<https://www.zelenyar.com>



ЯРЕМЧАНСЬКА МІСЬКА РАДА

Броварня Микуличин

Не без пива

«Гуцульський вар» (HutsulBrew) – добра крафтова пивоварня, що з 2002 року стала місцевим пивним брендом. Пиво продається під торговою маркою «пиво Гуцульське». Крім п'яти позицій Гуцульського пива, компанія виготовляє ще мед «Карпатський» від місцевих бджіл, що «виपाються» на заповідних луках, сири з полонинського молока та косметику на основі пива, дріжджів, хмелю та меду.

На додачу до доброго пива – організація відпочинку в Микуличині влітку та прокат гірськолижного спорядження взимку. Куштуйте пиво в крамниці пивоварні, у ресторанах та пабах Микуличина та Яремче та купуйте на офіційній веб-сторінці пивоварні.

с. Микуличин,
вул. Грушевського, 68Б
тел. 068 054 12 56,
067 343 13 84,
067 343 12 41,
067 343 13 74
<http://www.hutsulbrew.com>



КОСІВСЬКИЙ РАЙОН

Форельне господарство «Валило» (с. Яворів)

Добра їжа в столиці ліжників

Косівщина – це чарівна локація. Тут можна так само, як і на Верховинщині, пізнавати Гуцулію, але клімат тут м'якший, а гори південніші. Косівщина – це автентика та затишок водночас. Якщо подумати про смак, то головні асоціації з місцевістю теж дві – яблука та Сріблясті водоспади або гірські річки. Річки – не їжа, – скажете ви, але це не так – гірські ріки – це середовище карпатської форелі. І тут уже ніхто не заперечить, Рибниця чи Пістинька – це не лише гребля та бунгала на косівських берегах.

Село Яворів відоме гуцульськими ліжниками, проте нас більше цікавить місцеве форельне господарство «Валило» з декількох ставків, де можна не лише побачити головну промислову рибу Карпат, а й самому порибалити. На додачу до рибальського азарту – тут є справжнє валило для ліжників – своєрідна гуцульська автентична «пральна машинка», звідси й назва господарства. Господар почастиє свіжою рибкою та гуцульським баношем. Вершковий кукурудзяний банош та форель з хрумкою скоринкою, що може бути смачнішим?

с. Яворів
Світлана Павлюк
тел. 097 845 91 17, 097 386 67 88



КОСІВСЬКИЙ РАЙОН

Екопасіка «Бджолиний рай» (м. Косів)

Медове спа

Квітучі сади й гірські луки – благодатні умови для медоносу. Тож на Косівщині пасік не бракує. Вирушайте туди, де можна купити мед, прополісу, пилку, перги та воску, досхочу поласувати медовою жувальною гумкою (сотами) і отримати лекцію від професіонала-господаря. За фахом – він лікар, який поєднує традиційну медицину з нетрадиційною, останні роки практикує як апітерапент. Господар пасіки може проконсультувати щодо недуг та впливу на них апітоксину, а може й лікування призначити – запропонує медову композицію, прийнятну саме для вас.

м. Косів
Микола Балаш
тел. 097 907 38 43



КОСІВСЬКИЙ РАЙОН

Екоферма козячих сирів (с. Яворів)

Сир – з доставкою

Знайомство з життям тварин, вивчення процесів приготування якісного козячого сиру, можливість власноруч погодувати милих овечок – чудове доповнення косівської пропозиції пізнавального та смачного відпочинку. Екоферма у Яворіві – це невелике поголів'я відбірних м'ясних баранів та молочних кіз. Овечки романівської породи та дортери, яких розводить газда, мають мармурове м'ясо без специфічного душку овечого лою, притаманного зазвичай баранині. Саме таке вишукане соковите м'ясо тут готують для гостей на замовлення, а дегустація сирів та доброго козячого молока пропонується кожному відвідувачу. Дегустаційний зал може вмістити до тридцяти відвідувачів водночас. Хочете придбати сир, але не плануєте ще в дорогу? Не проблема – сирний пакунок вам відправлять поштою, тоді коли вам це буде зручно. Розслабляйтеся...

А неподалік у с. Вербовець вас вітатиме ще одне господарство. На фермі запропонують екскурсію і дегустацію козячих сирів і молока.

с. Яворів
Іван Вепрук
тел. 067 304 56 69

с. Вербовець
Любов Сандуляк
тел. 099 301 66 64



ТЛУМАЦЬКИЙ РАЙОН

Соціальний кооператив «Файні ябка»

Благородні сушениці

Популярний автор Тарас Прохасько якось дослідив історію галицьких сушениць. Виявляється, вони були відомі та бажані в Європі декілька століть поспіль. Сухофруктів, по-місцевому лісниць, у карпатських селах було завжди багато, тому вони були доступним та звичним десертом, а також джерелом вітамінів. Уявіть лиш, що смак сушених яблук та слив тисячу років тому був таким же, як зараз... Таке відкриття надихає, хочеться придбати побільше цього продукту і бажано, щоб він добре зберігався якомога довше.

Завдяки кооперативу «Файні Ябка» в Обертині на Тлумаччині – любі з дитинства лісничі стають доступнішими і краще упакованими. Кооператив приймає на сушку тонни яблук та слив з довколишніх сіл і реалізує у торговій мережі. Варто завітати на екскурсію до цього підприємства з солодким запахом. Придбати лісничі «Файних яблук» важливо ще через їх соціальну складову – засновником підприємства є громадська організація «Файні ябка», яка вкладає частину прибутків у розвиток сіл Івано-Франківщини.

с-ще Обертин,
вул. Владики Михайла Кучм'яка, 14
тел. 050 433 35 15, 050 433 85 44
<https://www.facebook.com/FajniYabka/>



КОЛОМИЙСЬКИЙ РАЙОН

СОК «Чиста флора»

Напої здоров'я

Кооператив «Чиста флора» – це 60 видів карпатських трав'яних напоїв – корисних та смачних зборів та монотрав. Карпатські трави збираються на високогір'ях, тому є на сто відсотків органічними. Їх розробили з урахуванням найрізноманітніших смаків, бажань та потреб, а також з лікувальною метою. Але це ще не все – «Чиста флора» пропонує суміші для купелів, вареннячка та медові дитячі цукерки замість «чупа-чупсів» чи інших цукрово-агресивних льодяників для дітлахів.

Товари СОК «Чиста флора» продаються онлайн та лише в одній крамниці Івано-Франківська. Сумніваєтеся у виборі? Завітайте до села Спас в Коломийському районі, познайомтеся з місцевістю з багатою історією та природою, що надихає збирачів трав на створення смачних та корисних рецептів. Для гостей тут пропонують екскурсію територією господарства, дегустацію продукції, відвідування приватного музею зільництва та огляд унікальної колекції стародавнього зільника.

с. Спас, вул. Шургалюка, 15
Михайло Стовп'юк
тел. 067 260 65 87, 097 832 33 75
www.carpathian.if.ua



КОЛОМИЙСЬКИЙ РАЙОН

Пасіка «Золоті крилечка»

Золоті крилечка

Місце сили – так називає свою пасіку господар. Акуратний доглянутий простір в лісовій місцевості, де можна насолоджуватися кількогодінною прогулянкою, не покидаючи територію оригінальної пасіки. Тут, окрім вуликів, є все для повноцінного велнесу – місця для релаксу після вжалювання цілющими бджілками, канатна дорога, мила колиба, де можна почаявати і послухати цікаві розповіді з життя господаря, він же автор унікальної методики оздоровлення «Сам собі лікар». Інфекційні хвороби, хвороби нервової системи, суглобів і кісток, дихальних шляхів і травної системи, онкологічні захворювання, алергії – все це лікується з допомогою продуктів бджільництва, вважає господар пан Віктор.

с. Пилипи, вул. Зелена
Віктор Кондрюк
тел. 066 225 38 57, 097 032 58 02



Долинський РАЙОН

Овеча ферма

Що там – за Мізунськими водоспадами?

Село Новий Мізунь – це бойківська автентика, розкішна глушина Долинських Карпат, куди є потреба повертатися, коли хоч раз побував тут. Хто прагне тиші й усамітнення – вирушайте сюди. По обидва береги ріки – гірські масиви, а по ліву руку, коли виїжджаєте з Долини – розкинулось урочище Дубовий кут. Неповдалі пасуться вівці – про це дізнаєтесь за дзвониками, що вчуваються крізь шум води. Веселі вгодовані вівці після полудня забігають у кошару – де все традиційно традиційне. За збереження кулінарних традицій овеча ферма «Дубовий кут» отримала знак Мережі Карпатської кулінарної спадщини. Як і скрізь на полонинах можна придбати сир. Тут сирна тема розвивається по-особливому – по-бойківськи. Оповіді про минувшину карпатської народності – бойків – розкаже красуня-господиня. Сир органічний, його виготовляють небагато, але він смачнющий: будз тут солодкий, солоний, копчений, є й вурда і бринза. Але фішка не в тому. Далі від кошари – збиті з дощок ялицеві будиночки. Вам запропонують ніч на полонині зі смакуванням сирів з білим вином – розташовуйтеся у симпатичних будиночках або ж на спеціально облаштованому місці для кемпінгу. Романтичного всім вечора...

с. Новий Мізунь, урочище Поляна
Оксана Лучків
тел. 095 131 49 51, 097 761 19 51



Долинський РАЙОН

Медоварня «Чорна бджола»

Три в одному

Складно сказати, що це за місце - відкрита колекція предметів галицького побуту чи історія медозбору й медоваріння на Галичині. Швидше, у медоварні «Чорна бджола» у центрі Вигоди на Долинщині – три в одному. Вам запропонують пізнавальну екскурсію та знову ж таки – дегустацію, але на цей раз уже напоїв: карпатський мед, питний мед, медовий квас, трав'яний чай за рецептами із старовинних книг, які ви можете погортати там же, в медоварні. Дещо з випитого зможете приготувати самі. Запишіть інгредієнти – проекспериментуйте вдома.

с-ще Вигода,
вул. Данила Галицького, 48
Олекса Ігнатів
тел. 095 752 45 26, 068 145 24 26
<https://www.facebook.com/groups/191455951583945/>



Долинський район

Фермерське господарство «Еко Карпати» – козяча ферма та сироварня

Вишуканий сир від кізоньки Марусі

Долинщина вирізняється не лише автентичним традиційним сироварінням. Тут виготовляють крафтові сири, за якими вишикуються в чергу десятки вишуканих ресторанів Львова та Івано-Франківська. Досвід сировари переймали зі Швейцарії та Франції, довго працювали над якістю. А починається все з козячої екоферми в селі Рахиня, де компанія «Еко Карпати» вирощує до 300 кіз. Весела коза Маруся, з якою теж можна познайомитись на фермі, стала обличчям, тобто мордочкою, бренду «Еко Карпати». На фермі можна скуштувати свіжого козячого молока з легким вершковим присмаком, а щоб познайомитися з усіма процесами творення сиру та придбати його – відправляйтеся в Долину. На дегустаційній лінійці – 9 видів сиру – від достеменно карпатських до популярних швейцарських чи італійських найменувань: фета, халлумі, брі, твердий сир, будз, бринза, розсільний сир, рикотта, вурда.

м. Долина, вул. Обліски, 70
Ігор Небилович
тел. 050 373 85 25, 050 665 74 90
<https://eko-karpaty.com.ua>



Долинський район

Добра Екоферма (с. Шевченкове)

Добра екоферма

Село Шевченкове, колишній Велдіж, на Долинщині – поселення, багате історією, атракціями та цікавими людьми. Ці люди відкриються вам і захоплять вас з першого погляду: щирі, оптимістичні, закохані в свої родини та коней. Просто коні – теж члени однієї родини. Вони переїхали сюди разом з господарями зі Сходу України і тепер тішать відвідувачів на Бойківщині. Стрункі, доглянуті, спортивні коні прокатають вас під чуйним наглядом господарів-інструкторів – перша порція позитиву вам гарантована. А далі особисте знайомство з цілою ватагою екзотичних корівок, кіз, свинок, овець. Всі вони буквально вистрибуватимуть зі стайні, щоб полизати вам руки. Вони навіть їсти не про-сять – просто ласки. Лагідна атмосфера під час вивчення тваринного світу у простому карпатському селі – що може бути краще для ваших дітей? А для вас – добрі закуски від господарів. Особливої уваги заслуговує пікантна ковбаса з козиного м'яса, і нехай вам заздрають вегани...

с. Шевченкове
Ілля Яковенко
тел. 096 760 64 88



Долинський район

Бджільницьке господарство “Медова симфонія”

Солодкий кемп

Село Тростянець в Долинському районі – вельми акуратна бойківська місцина, де зберігся дух старожитності. Щоб просто відпочити душею, варто взяти та й приїхати сюди. Обов’язковою для відвідин у Тростянці є садиба Володимира Кіса. Розлогий сад, ряди вуликів з особливим видом неагресивних бджіл (насправді не кусають!), все, як в ідеальних дитячих спогадах про село. Кіси – люди гостинні та цікаві співбесідники. Господар – член гільдії медоварів України. Тут пропонують 8 видів питних медів, знайомлять з життям бджілок, дають майстер-класи медової кулінарії – неймовірні сирники й медові плячки. Територія садиби – ідеальне місце для кемпінгу. Тут можна розмістити 10 і більше наметів. Оце так шанс для релаксу – поруч вулики, фантастичний краєвид на Карпати, можна кататися роверами, їсти добру домашню їжу і шукати пригод – на гірській Долинщині їх вистачає.

с. Тростянець
Володимир Кіс
тел. 098 774 43 79



Городенківський район

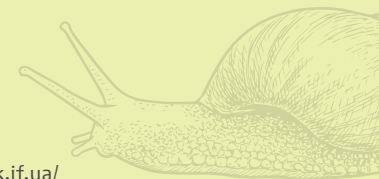
Ферма «Покутський равлик»

Полювання за делікатесами

Копачинці на Городенківщині – ще той глухий кут. Здавалось би, за якими враженнями тут полювати? Але враження будуть – особливо для тих, хто нудьгує у мегаполісі. Потрапивши сюди, ви одразу зрозумієте, як реально швидко нудьги позбутися. П’ять драйвових українських сімей вирішили перетворити покутські поля на середземноморські плантації з вирощування теплолюбних равликів. І у них вийшло! Вони зробили цілий спальний район – з їдальнями та будиночками, – де проживають десятки тисяч моллюсків, нагулюють жирок, а далі – потрапляють на кращі кухні Європи. Найпривабливіша частина знайомства з равликовим світом – це частування. Пообідайте равликами у часниковому соусі – це реально смачно і дуже поживно.

с. Копачинці
Іван Паламарчук
тел. 098 678 79 33

Василь Струк
тел. 097 838 28 35
www.ravlyk.if.ua
<https://www.facebook.com/ravlyk.if.ua/>



Гастрономічні фестивалі

1. Міжнародний фестиваль мистецтв країн Карпатського регіону «Карпатський простір» (гастрономічна локація), (травень, м. Івано-Франківськ)
2. Гастрономічний фестиваль «Бігус» (травень, м. Калуш)
3. Гуцульське народне дійство «Полонинське літо» (червень, с. Верхній Ясенів, Верховинський р-н)
4. Міжнародний гуцульський фестиваль (липень, м. Яремче (у 2018 р.)
5. Міжнародний фестиваль «Меди Прикарпаття» (липень, м. Івано-Франківськ)
6. Гастрономічний фестиваль «Станіславська мармуляда» (липень (у 2018 р.), м. Івано-Франківськ)
7. Ярмарок «Свято бойківського меду і ремесел» (серпень, м. Долина)
8. Фестиваль-ярмарок «Свято винограду та вина» (серпень, м. Івано-Франківськ)
9. Обласний фестиваль-ярмарок «Медовий Спас» (серпень, м. Коломия)
10. Фестиваль вареників «Вареник-fest» (серпень, м. Калуш)
11. Гастрономічний фестиваль «Свято сливи» (серпень, с. Надорожна, Тлумацький р-н)
12. Фестиваль-ярмарок «Хліб&сир фест» (вересень, м. Івано-Франківськ)
13. Районний фольклорно-етнографічний фестиваль «Покутське яблуко» (вересень, м. Снятин)
14. Великий бойківський ярмарок «Долина Органік-Фест» (жовтень, м. Долина)
15. Фестиваль капусти «Подяка Богу за врожай» (жовтень, Тлумацький р-н)
16. Гастрономічний фестиваль «Бульб'яні пироги Бойківські» (жовтень, с. Старий Мізунь, Долинський р-н)

Про дати проведення фестивалів у 2019 році дізнавайтесь на сайті www.if.gov.ua

