

Посетете нашата страница!
cultourgastrology.eu



Подкрепете малки местни производители на храни и напитки и малки туристически компании в техните инициативи в сферата на гастрономическия туризъм!

Нашите европейски региони имат силно привличане към местната кухня и продукти.

Гастрономията е част от тази туристическа атракция. В много страни се стартират местни инициативи за развитие и насърчаване на кулинрния туризъм в селските райони.

Малките производители обаче рядко са включени в този процес от самото начало. Има много малко, ако въобще, системни курсове за обучение, които могат да им помогнат да създадат собствени нови туристически оферти и да рекламират по-добре своите продукти.

Проектът CultourGastronomy има за цел да разработи пълна програма за обучение и дигитални инструменти за укрепване на уменията на местни фермери и производители, както и на семейни фирми в туристическия сектор.

Целта е да им се даде възможност да допринесат за гастрономическия туризъм и за популяризирането на културното наследство, материално и нематериално, което съставлява кулинарната идентичност на даден регион.

Какво ще се разработи по проекта CultourGastronomy?

- Пълен курс за обучение за малки местни производители на храни и напитки и доставчици на туристически услуги, за разширяване на техните предложения и привличане на нови туристи чрез разработване на туристическа оферта.
- Платформата за електронно обучение CultourGastronomy, която предоставя безплатен достъп до всички резултати от проекта, както и интерактивна библиотека с разнообразни материали по темите на проекта.
- Ръководство за гастрономия и културно наследство, за да повиши осведомеността сред компаниите и местните общности относно значението на производството на местна храна и запазването на кулинарната идентичност на нашите региони.



Funded by
the European Union

Португалия, историята на "сладките сардини"!



Как си обяснявате, че тези сардини (сладки!) се озоваха в малкото средновековно градче Транкозо, близо до Гуарда, но далеч от морето в Португалия? С CultourGastronomy ще откриете как група приятели и граждани на Транкозо са въвели отново този традиционен сладкиш. От стара забравена касова бележка се превърна в част от местното гастрономическо наследство!!

Познавате ли добри кулинарни туристически практики, които подкрепят местните производители и които искате да споделите с нас?

Изпратете информацията до Isabelle Trinquelle от Mediterranean Center for Environment до следния мейл: itrinquelle@medcenv.org

Млечната къща в Родопите, България

Фондация PAX Rhodopica посети семейна кравеферма „Родопа Милк“ и им представи проекта.

Основана през 1993 г., тази ферма започва основната си дейност с преработка на мляко и производство на традиционни български млечни продукти. Разположена в екологично защитена зона, мандрата поддържа европейски хигиенни стандарти, като предлага разнообразна гама български и европейски сирена. Продукцията е с изключително качество и се предлага в специализирани магазини и ключови партньори.

Семейството управлява и малък семеен хотел: "Млечен дом". Комплексът предлага пълен уют и топлина на своите посетители, млечни специалитети и изненади. С годините се е превърнал в любимо място за екотуризъм, лов, риболов, ски и много други, придружени от родопско гостоприемство.

Повече информация на:
<https://mlechendom.com/?lang=en>



Проучване на икономическата диверсификация сред производителите в Месиния, Гърция

Средиземноморският екологичен център (МСЕ) започна да развива своята мрежа от партньори в региона Месиния, в Западен Пелопонес!

През октомври 2023 г. МСЕ се срещна с местни производители, които вече се занимават или възнамеряват да се занимават с туризъм.

Целта беше да се разбере неговата реалност и неговите трудности, за да се разнообразят дейностите му и да се приемат посетители.

Ето кратко представяне на хората, с които МСЕ се среща...

От 2019 г. семейство Бусдуска посреща туристи в своята маслинова горичка в Корифасио. С „**Messinian Story**“ те целят да подчертаят традициите на региона. Посетителите имат възможност да открият основните принципи на производството на зехтин и да участват в клас по готвене, преди да се насладят на храната заедно в очарователен двор.



В село Маганиако МСЕ се срещна с Панайотис и Константинос, двама членове на **NOSTOS**, кооперация, която има за цел да върне живота в селото и да популяризира местните продукти. NOSTOS произвежда качествени сушени смокини по традиционен процес. Рехабилитира няколко туристически пътеки, организира събития в селото и реставрира две сгради за дейностите си с посетители.

МСЕ се срещна с **Apostolis Zontanos**, производител на известното сушено френско грозде, традиционен гръцки продукт! Апостолис ни разказа за различните атрактивни дейности, които могат да бъдат развити, за да помогнат на посетителите да открият тяхното традиционно производство и ноу-хау. Инициатива, която си заслужава! Точно като фермата **Ta Dio Pigadia**, където Jules развива пермакултура. Целта на този французин, базиран в Пелопонес, е да използва фермата като място за откриване и научаване на тази алтернативна селскостопанска техника, базирана на холистичен подход към селското стопанство, следвайки естественото функциониране на околните екосистеми.





Открийте партньорството CultourGastronomy!

На 3 и 4 май и на 11 и 12 октомври 2023 г. партньорите по CultourGastronomy се срещнаха, за да оценят напредъка на проекта и организираха лични работни сесии.

Тези сесии се проведоха в Политехническия университет в Марке, Анкона, Италия и в Политехническия институт в Гуарда, Португалия.

Партньорството се състои от шест партньора от шест държави от ЕС:

- [CDE Petra Patrimonia \(Франция\)](#)
- [Universidade de Salamanca \(Испания\)](#)
- [Università Politecnica delle Marche \(Италия\)](#)
- [MCE Mediterranean center for environment \(Greece\)](#)
- [Фондация Пакс Родопика \(България\)](#)
- [Instituto Politécnico da Guarda \(Португалия\)](#)

