

Visita il nostro sito!
cultourgastrology.eu



Sosteniamo i piccoli produttori tradizionali di cibi e bevande e le piccole imprese turistiche nelle loro iniziative nel turismo gastronomico!

Le nostre regioni europee presentano una forte attrattiva per la cucina locale e i prodotti locali e la gastronomia fa sicuramente parte dell'attrazione turistica. In molti paesi vengono lanciate iniziative locali per sviluppare e promuovere il turismo gastronomico nelle aree rurali.

Tuttavia, i piccoli produttori raramente vengono coinvolti sin dall'inizio. Sono pochissimi, se non nessuno, i corsi di formazione sistemica che potrebbero aiutarli a integrare nuove offerte turistiche e a promuovere meglio i loro prodotti.

CultourGastronomy vuole sviluppare un programma di formazione completo e strumenti digitali per rafforzare le competenze degli agricoltori e dei produttori locali, nonché delle imprese familiari nel turismo. L'obiettivo è quello di consentire loro di contribuire al turismo enogastronomico e alla promozione del patrimonio culturale materiale e immateriale che costituisce l'identità culinaria di una regione.

Cosa stiamo sviluppando attraverso CultourGastronomy?

- Un corso di formazione completo per piccoli produttori locali di alimenti e bevande e fornitori di servizi turistici, per ampliare la propria offerta e attrarre nuovi turisti sviluppando un'offerta turistica.
- La piattaforma di e-learning CultourGastronomy che fornisce accesso gratuito a tutti i risultati del progetto, nonché al repository interattivo con vari materiali sugli argomenti del progetto.
- Una guida alla gastronomia e al patrimonio culturale per sensibilizzare sia le imprese che le comunità locali sull'importanza della produzione alimentare locale e sulla conservazione dell'identità culinaria delle nostre regioni.



Funded by
the European Union

Portogallo, la storia delle "sardine dolci"!



Come spiegare che queste (dolci!) sarde siano finite nella piccola città medievale di Trancoso vicino a Guarda, ma lontana dal mare in Portogallo? Con CultourGastronomy scoprirai come un gruppo di amici e cittadini di Trancoso hanno reintrodotta questa dolce tradizionale. Da vecchia ricetta dimenticata, è entrata a far parte del patrimonio gastronomico locale!!

Conosci buone pratiche nel turismo enogastronomico a sostegno dei produttori locali che vorresti condividere con noi?

Invia informazioni e link per contattare Isabelle Trinquelle presso il Centro Mediterraneo dell'Ambiente itrinquelle@medcenv.org

Il caseificio sui monti Rodopi, Bulgaria

La Fondazione PAX Rhodopica ha visitato il caseificio di famiglia "Rhodopa Milk" e ha presentato il progetto. Fondata nel 1993, questa azienda agricola ha iniziato con l'attività principale di lavorazione del latte e produzione lattiero-casearia tradizionale bulgara. Situato in un'area ecologicamente incontaminata, il caseificio mantiene standard igienici a livello europeo, offrendo una vasta gamma di formaggi bulgari ed europei. La produzione è di qualità eccezionale ed è disponibile presso negozi specializzati e partner chiave.

Ma la famiglia gestisce anche un piccolo albergo a conduzione familiare: "The Dairy House". Un complesso che offre ai suoi visitatori ogni comfort e accoglienza, specialità casearie e sorprese. È diventata una porta d'accesso all'ecoturismo, alla caccia, alla pesca, allo sci e altro ancora, il tutto accompagnato dall'ospitalità dei Rodopi.

Maggiori informazioni sono disponibili su: <https://mlechendom.com/?lang=en>.



Esplorare la diversificazione economica tra i produttori della Messenia, in Grecia

Il Centro Mediterraneo per l'Ambiente ha iniziato a sviluppare la sua rete di stakeholder nella regione della Messenia, nel Peloponneso orientale!

Nel mese di ottobre 2023 il MCE ha incontrato i produttori locali già coinvolti o desiderosi di impegnarsi nel turismo. L'obiettivo era conoscere il loro approccio e le loro difficoltà nel diversificare le attività e accogliere i visitatori.

Ecco una breve presentazione delle persone incontrate dal MCE...

SDal 2019 la famiglia Bousdouska accoglie i turisti nel suo uliveto a Korifasio. Con "Messinian Story" vogliono mettere in risalto le tradizioni della regione. I visitatori hanno l'opportunità di scoprire le basi della produzione dell'olio d'oliva e di partecipare a un corso di cucina, prima di gustare il pasto insieme in un delizioso cortile!



Nel villaggio di Maganiako, il MCE ha incontrato Panagiotis e Konstantinos, due soci di NOSTOS, una cooperativa che mira a riportare la vita nel villaggio e promuovere i suoi prodotti locali. NOSTOS produce fichi secchi di qualità, utilizzando un processo tradizionale. Ha riabilitato diversi sentieri escursionistici, organizza eventi nel villaggio e restaurato due edifici per le sue attività con i visitatori.

Il MCE ha poi incontrato Apostolis Zontanos, produttore della famosa uva passa secca di Corinto, prodotto tradizionale greco! Apostolis ci ha parlato delle diverse attività interessanti che si potrebbero sviluppare attorno per far scoprire ai visitatori la sua produzione tradizionale e il suo know-how. Un'iniziativa che vale la pena seguire! Proprio come l'azienda agricola Ta Dio Pigadia, dove Jules sviluppa la permacultura. L'obiettivo di questo francese stabilito nel Peloponneso è quello di utilizzare la fattoria come luogo per scoprire e conoscere questa tecnica agricola alternativa basata su un approccio olistico all'agricoltura, seguendo il funzionamento naturale degli ecosistemi circostanti.



Incontra il Partenariato di CultourGastronomy



Il 3 e 4 maggio e l'11 e 12 ottobre 2023 i partner di CultourGastronomy si sono incontrati per valutare lo stato di avanzamento del progetto e hanno organizzato sessioni di lavoro faccia a faccia. Sono stati ospitati alternativamente dall'Università Politecnica delle Marche, Ancona, Italia e dall'Università Politecnica di Guarda, Portogallo.

Il partenariato è composto da sei partner provenienti da sei paesi dell'UE

- CDE Petra Patrimonia (Francia – leader)
- University of Salamanca (Spagna)
- Polytechnic University of the Marche (Italia)
- MCE Mediterranean Center for Environment (Grecia)
- Pax Rhodopica Foundation (Bulgaria)
- Polytechnic University of Guarda (Portogallo)

