

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας!
cultourgastro.com



Ένα ενημερωτικό δελτίο για τους εξερευνητές της CultourGastronomy!

Σε αυτό το ενημερωτικό δελτίο, ρίχνουμε μια πρώτη ματιά σε καλές πρακτικές που αναδεικνύουν πολύτιμα διδάγματα και έμπνευση για την προώθηση του γαστρονομικού τουρισμού και την προώθηση της βιώσιμης τοπικής ανάπτυξης στις αγροτικές περιοχές.

Εξερευνήστε την ιστοσελίδα του έργου!

Είμαστε στην ευχάριστη θέση να σας ανακοινώσουμε ότι ο επίσημος φιλόξενος ιστότοπος του CultourGastronomy είναι πλέον διαθέσιμος σε **7 γλώσσες**: γαλλικά, ιταλικά, ελληνικά, βουλγαρικά, ισπανικά, πορτογαλικά και αγγλικά!

Επισκεφθείτε το cultourgastro.com για να εξερευνήσετε το έργο μας και να μάθετε περισσότερα για την ομάδα μας!

Και ακολουθήστε μας στο Facebook: [CultourGastronomy](https://www.facebook.com/CultourGastronomy) και στο Instagram: [cultourgastro4](https://www.instagram.com/cultourgastro4)



Το Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα!

Κατά τη διάρκεια του περασμένου έτους, αναπτύξαμε 11 εκπαιδευτικές ενότητες - μαθήματα για τοπικούς παραγωγούς τροφίμων και ποτών και μικρούς παρόχους τουριστικών υπηρεσιών, στο πλαίσιο της δέσμευσής μας για συνεχή ανάπτυξη δεξιοτήτων.

Αυτό το Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα θα αναρτηθεί σύντομα στην πλατφόρμα CultourGastronomy και στοχεύει στην υποστήριξη των φορέων του τουρισμού για την ενίσχυση των βιώσιμων προσφορών και την προσέλκυση νέων τουριστών.

Ας ανακαλύψουμε μαζί μερικές καλές πρακτικές για τον γαστρονομικό τουρισμό που υποστηρίζεται από τοπικούς παραγωγούς!

Το Κτήμα Όλοιнос στους πρόποδες του Ολύμπου, Ελλάδα



Σε υψόμετρο 400 μέτρων στην Καλούδα Ελασσόνας, κάτω από τον Όλυμπο, το κτήμα Όλοιнос καλλιεργεί βιολογικά ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες σταφυλιών. Ένα σύγχρονο οινοποιείο που λειτουργεί με επαγγελματική τεχνογνωσία και αυστηρά πρότυπα ποιότητας.

Σήμα κατατεθέν αποτελεί το κελάρι με αρχιτεκτονική που συνδυάζει την άνεση με την παραδοσιακή κουλτούρα. Είναι ανοιχτό για τους επισκέπτες και διαθέτει αίθουσα γευσιγνωσίας που μπορεί να φιλοξενήσει γευστικές δοκιμές ή τη διοργάνωση εκδηλώσεων γευσιγνωσίας προσφέροντας μια αξέχαστη εμπειρία ανάμεσα σε δεκάδες βαρέλια που περιέχουν κρασί και διακοσμούν το χώρο.

Το οινοποιείο διοργανώνει επίσης μαθήματα μαγειρικής και άλλες δραστηριότητες για τους επισκέπτες!

Για περισσότερα στο:
<https://elassonawine.gr/>.



Τοπική παραγωγή και τουριστικές δραστηριότητες στην Πορτογαλία: το εστιατόριο Casa da Esquila του σεφ Rui Cerveira



Στο Casteleiro, ένα απομακρυσμένο χωριό με μόλις 311 κατοίκους στην περιοχή Guarda της Πορτογαλίας, το εστιατόριο Casa da Esquila βρίσκεται δίπλα σε έναν ελαιώνα.

Παρουσιάζει την πρωτοποριακή κουζίνα του σεφ Cerveira, ο οποίος χρησιμοποιεί μόνο τοπικά προϊόντα για συστατικά. Ο σεφ Cerveira αγοράζει αρνί αποκλειστικά από τον συνεταιρισμό παραγωγών, μαζί με ψωμί, πατάτες, ρεβίθια και τυρί Serra da Estrela, τα οποία προέρχονται από τοπικούς παραγωγούς για την ενίσχυση της τοπικής οικονομίας. Αλλά δεν είναι μόνο αυτό! Ο σεφ προσφέρει επίσης υπέροχα γεύματα ανάμεσα στους ελαιώνες και δίνει την ευκαιρία στους επισκέπτες του να συλλέξουνμανιτάρια και βρώσιμα φυτά μαζί, απολαμβάνοντας τη φύση.

Για περισσότερα στο
<https://www.casadaesquila.com/>





Στη Βουλγαρία: συνδυάζοντας καλό κρασί, τοπικό φαγητό και υπαίθριες δραστηριότητες!



Το 2017, στην καρδιά της κοιλάδας Rose Valley της Βουλγαρίας, η οικογένεια Minkov πρόσθεσε το Maison Copşa, ένα μπουτίκ ξενοδοχείο τέχνης και εστιατόριο, στο οικογενειακό τους οινοποιείο. Το μεταμόρφωσαν σε ένα εναλλακτικό και διακριτικό καταφύγιο για τους ανθρώπους της πόλης.

Περιτριγυρισμένοι από την ομορφιά της Rose Valley, οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν συζητήσεις με φίλους, συνοδευόμενες από εκλεκτό κρασί και τοπική κουζίνα.

Η εγκατάσταση προσφέρει επίσης ψυχαγωγικές δραστηριότητες για τους επισκέπτες, όπως βόλτες με άμαξα ρετρό, ιππασία, ιστορικές ξεναγήσεις σε κοντινά μουσεία και extreme sports, όπως πτήσεις με αλεξίπτωτα και ποδηλασία βουνού.

Κατά τη διάρκεια της τελευταίας συνάντησης εταιρών του έργου CultourGastronomy, είχαμε την ευκαιρία να επισκεφθούμε το οινοποιείο στη Σόφια και να μάθουμε περισσότερα για την πρωτοβουλία αυτή!

Γνωρίστε την οικογένεια Minkov: <https://copşa.bg/>

Στη Γαλλία, στο πάρκο Mercantour, η Charline καλωσορίζει τους επισκέπτες με τις γαστρονομικές παρασκευές της χρησιμοποιώντας φρέσκα τοπικά προϊόντα.



Το **Les Herbes Folles**, που δημιουργήθηκε από τη Charline Davy, βρίσκεται στο Roure, στην κοιλάδα Tinée, στην καρδιά του πάρκου Mercantour στη Γαλλία. Η σειρά γλυκών και αλμυρών παρασκευασμάτων της Charline παράγεται αποκλειστικά με εποχιακά προϊόντα.

Οι μαρμελάδες, τα σιρόπια, οι σούπες, τα βότανα και άλλα νόστιμα, παραδοσιακά προϊόντα παρασκευάζονται σε μικρή κλίμακα και διανέμονται αποκλειστικά μέσω σύντομων καναλιών διανομής.

Οι υποδειγματικές πρακτικές της Charline Davy αποδεικνύουν τη δυνατότητα να σκεφτούμε τον **«κυκλικό γαστρονομικό τουρισμό»!**

Η Les Herbes Folles είναι μέλος της Scop TERRA SUD, της ένωσης οικοτουρισμού Mercantour και τα προϊόντα της φέρουν τη σφραγίδα Esprit Parc National Mercantour.

Για περισσότερα στο Facebook [Les Herbes Folles](#)

Ávila Auténtica στην Ισπανία: Γιορτάζοντας τη γαστρονομία και τον τουρισμό στην επαρχία της Αβίλα!

Για περισσότερα στο
<https://avilaaautentica.es/>

Το **εμπορικό σήμα «ÁVILA AUTÉNTICA»** είναι ένα μέσο και στρατηγική προώθησης και προβολής των παραγωγών, των καταστημάτων, των ξενοδοχείων και των καταλυμάτων στην επαρχία της Ávila.

Συνδεδεμένο με τις αξίες που διαμορφώνουν την ταυτότητα της περιοχής, τον πολιτισμό, την ιστορία και την παράδοσή της, αυτό το εμπορικό σήμα παρέχει επίσης στους καταναλωτές και τους επισκέπτες μια εγγυημένη σφραγίδα ποιότητας, η οποία περιλαμβάνει αγροδιατροφικά προϊόντα, επιχειρήσεις εστίασης και φιλοξενίας, καταστήματα λιανικής πώλησης τροφίμων, ηλεκτρονικό εμπόριο τροφίμων και αγροτικά καταλύματα στην Ávila.



Ανακαλύψτε την ταυτότητα της παραδοσιακής ιταλικής κουζίνας με το Slow Food Movement

Με ρίζες στην Ιταλία, το κίνημα Slow Food εμφανίστηκε στα τέλη της δεκαετίας του 1980 ως απάντηση στην άνοδο της κουλτούρας του γρήγορου φαγητού και στη βιομηχανοποίηση της παραγωγής τροφίμων.



Αυτό το παγκόσμιο κίνημα προωθεί τα τοπικά, εποχιακά υλικά και τις παραδοσιακές μεθόδους μαγειρικής. Υποστηρίζει τις βιώσιμες, παραδοσιακές και τοπικές πρακτικές διατροφής για τη διατήρηση της βιοποικιλότητας και τη στήριξη των μικρών παραγωγών.

Τα προγράμματα Slow Food Presidia υποστηρίζουν αγρότες και παραγωγούς μικρής κλίμακας για τη διατήρηση παραδοσιακών τροφίμων και γεωργικών πρακτικών, όπως η καλλιέργεια αρχαίων ποικιλιών σιτηρών, όπως το Farro della Garfagnana.

Το **Slow Food εισάγει ένα νέο τρόπο τουρισμού**, συνδέοντας τους περιεργούς ταξιδιώτες με τοπικές κοινότητες αγρών, τυροκόμων, κτηνοτρόφων, κρεοπωλών, αρτοποιιών και αμπελουργών. Αυτές οι κοινότητες, μαζί με τους σεφ, μοιράζονται τις ιστορίες και τις παραδόσεις τους, προσφέροντας ενδιαφέρουσες ταξιδιωτικές εμπειρίες.

Για περισσότερα:
<https://www.slowfood.com/biodiversity-programs/slow-food-travel/>