

Visita il nostro sito:
cultourgastrology.eu



Una newsletter per gli esploratori di CultourGastronomy!

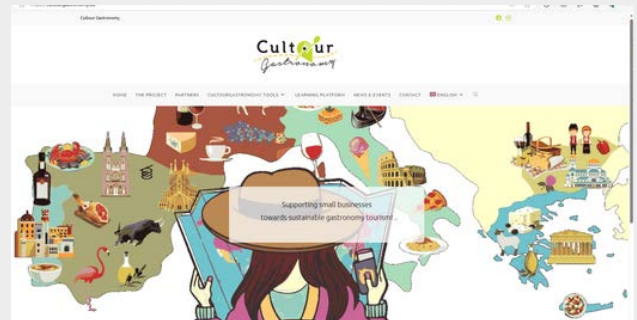
In questa newsletter diamo una prima occhiata alle buone pratiche che evidenziano preziose lezioni e ispirazioni per promuovere il turismo gastronomico e promuovere lo sviluppo locale sostenibile nelle aree rurali.

Esplora il sito CultourGastronomy!

Siamo lieti di annunciare che il sito ufficiale e accattivante di CultourGastronomy è ora disponibile in 7 lingue: francese, italiano, greco, bulgaro, spagnolo, portoghese e inglese!

Visita cultourgastrology.eu per esplorare il nostro progetto e conoscere meglio il nostro team!

E segui la pagina **Facebook**: CultourGastronomy
Account **Instagram**: [cultourgastrology4](https://www.instagram.com/cultourgastrology4)



Corso di formazione in arrivo!

Durante l'ultimo anno, abbiamo sviluppato **11 moduli di formazione**: corsi per produttori locali di alimenti e bevande e piccoli fornitori di servizi turistici come parte del nostro impegno per lo sviluppo continuo di competenze.

Questo corso sarà presto caricato sulla piattaforma CultourGastronomy e mira a supportare gli stakeholder del turismo a migliorare le offerte sostenibili e ad attrarre nuovi turisti.

Scopriamo insieme alcune buone pratiche di turismo enogastronomico sostenuto dai produttori locali!

L'azienda vinicola Ellassona ai piedi del monte Olimpo, in Grecia



A 400 metri di altitudine a Kalouda Ellassona, sotto il Monte Olimpo, l'azienda vinicola Ellassona seleziona vitigni in condizioni biologiche ideali.

La cantina, che ospita botti di legno per la maturazione del vino rosso e aree di stoccaggio per i prodotti enologici, è il cuore dell'azienda vinicola Ellassona. Esprime la passione dei proprietari per il vino. Arredato nel rispetto della tradizione, è aperto ai visitatori e può ospitare persone per degustazioni o per organizzare eventi di degustazione.

L'azienda organizza anche lezioni di cucina e altre attività per i visitatori!

Scopri di più su:
<https://elassonawine.gr/>.



Produzione locale e attività turistiche in Portogallo: il ristorante Casa da Esquila dello chef Rui Cerveira



A Casteleiro, un remoto villaggio di soli 311 abitanti nel distretto di Guarda, in Portogallo, il ristorante Casa da Esquila si trova in comunione con un uliveto.

Mette immediatamente in mostra la cucina innovativa dello chef Cerveira, che utilizza solo prodotti locali come ingredienti. Lo chef Cerveira acquista l'agnello esclusivamente dalla cooperativa del produttore, insieme a pane, patate, ceci e formaggio Serra da Estrela, tutti provenienti da produttori locali per rilanciare l'economia locale. Ma non è tutto! Lo chef propone anche ottimi pasti tra gli uliveti e dà ai suoi visitatori la possibilità di raccogliere insieme funghi e piante commestibili godendosi la natura.

Vedi di più su:
<https://www.casadaesquila.com/>





In Bulgaria: unire buon vino, cibo locale e attività all'aria aperta!



Nel 2017, nel cuore della Valle delle Rose, in Bulgaria, la famiglia Minkov ha aggiunto Maison Copsa, un boutique art hotel e ristorante alla propria azienda vinicola a conduzione familiare. Lo hanno trasformato in un rifugio alternativo e discreto per la gente urbana.

Circondati dalla bellezza della Valle delle Rose, i visitatori possono intrattenere conversazioni con gli amici, accompagnati da buon vino e cucina di provenienza locale.

La struttura offre anche attività di intrattenimento per i visitatori, tra cui gite in carrozza retrò, passeggiate a cavallo, tour storici ai musei vicini e sport estremi come il paracadutismo volante e la mountain bike.

Durante l'ultimo incontro dei partner del progetto CultourGastronomy, abbiamo avuto l'opportunità di visitare la cantina a Sofia e saperne di più su questa iniziativa!

Incontra la famiglia Minkov: <https://copsa.bg/>



In Francia, nel parco del Mercantour, Charlaine accoglie i visitatori con le sue preparazioni culinarie a base di prodotti freschi locali

Charlaine Davy, la creatrice di Les Herbes Folles, segue il nostro progetto fin dall'inizio! Le sue pratiche esemplari dimostrano la possibilità di pensare al "turismo gastronomico circolare"!

Les Herbes Folles, creato da Charlaine Davy, si trova a Roure, nella valle della Tinée, nel cuore del parco del Mercantour in Francia. La gamma di conserve dolci e salate di Charlaine è prodotta esclusivamente con prodotti di stagione.

Marmellate, sciroppi, zuppe, erbe aromatiche e altri deliziosi prodotti tradizionali vengono prodotti artigianalmente su piccola scala e distribuiti esclusivamente attraverso canali distributivi brevi.

Les Herbes Folles è membro dello Scop TERRA SUD, l'associazione dell'ecoturismo del Mercantour e i suoi prodotti portano il marchio Esprit Parc National Mercantour.

Scopri di più su Facebook Les Herbes Folles

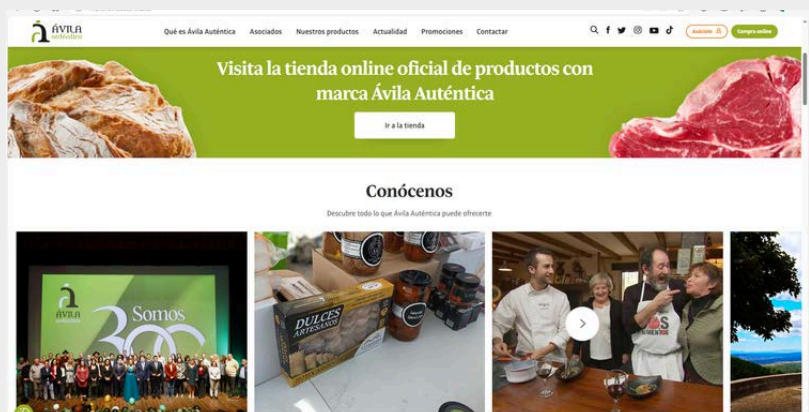


Ávila Auténtica in Spagna: Celebrazione della Gastronomia e del Turismo nella Provincia di Ávila!

Per saperne di più,
visitare:
<https://avilaaautentica.es/>

Il marchio "ÁVILA AUTÉNTICA" è uno strumento e una strategia di promozione e distinzione di produttori, negozi, hotel e strutture ricettive della provincia di Ávila.

Connesso ai valori che caratterizzano l'identità del territorio, alla sua cultura, storia e tradizione, questo marchio offre inoltre ai consumatori e ai visitatori un marchio di qualità garantito, che abbraccia prodotti agroalimentari, esercizi di ristorazione e ospitalità, punti vendita al dettaglio di generi alimentari, commercio alimentare online e strutture ricettive rurali ad Ávila.



Scopri l'essenza della cucina tradizionale italiana con il Movimento Slow Food

Radicato in Italia, il movimento Slow Food è emerso alla fine degli anni '80 come risposta all'ascesa della cultura del fast food e all'industrializzazione della produzione alimentare.



Questo movimento globale promuove ingredienti locali e stagionali e metodi di cottura tradizionali. Sostiene pratiche alimentari sostenibili, tradizionali e di provenienza locale per preservare la biodiversità e sostenere i produttori su piccola scala.

I progetti dei Presìdi Slow Food sostengono i piccoli agricoltori e produttori nel preservare cibi e pratiche agricole tradizionali, come la coltivazione di varietà di cereali antichi come il Farro della Garfagnana.

Slow Food introduce un nuovo modo di fare turismo, collegando i viaggiatori curiosi con le comunità locali di agricoltori, casari, pastori, macellai, fornai e viticoltori. Queste comunità, insieme agli chef, condividono le loro storie e tradizioni, offrendo esperienze di viaggio coinvolgenti. Scopri di più su: <https://www.slowfood.com/biodiversity-programs/slow-food-travel/>