

Visitez notre site internet !
cultourgastrology.eu



Une newsletter pour les Explorateurs de CultourGastronomy !

Dans cette newsletter, nous donnons un premier aperçu des bonnes pratiques qui mettent en lumière des leçons précieuses et des sources d'inspiration pour faire progresser le tourisme gastronomique et favoriser le développement local durable dans les zones rurales.

Explorez le site web de CultourGastronomy !

Nous sommes ravis d'annoncer que le site officiel et interactif de CultourGastronomy est désormais disponible en 7 langues : français, italien, grec, bulgare, espagnol, portugais et anglais !

Visitez cultourgastrology.eu pour découvrir notre projet et en savoir plus sur notre équipe !

Et suivez-nous sur **Page Facebook** : [CultourGastronomy](https://www.facebook.com/CultourGastronomy)
& **Compte Instagram** : [cultourgastrology4](https://www.instagram.com/cultourgastrology4)



Formation en cours de route !

Au cours de l'année écoulée, nous avons développé **11 modules de formation** - un cours destiné aux producteurs locaux de nourriture et de boissons ainsi qu'aux petits prestataires de services touristiques, dans le cadre de notre engagement en faveur du développement continu des compétences.

Ce cours sera bientôt mis en ligne sur la plateforme CultourGastronomy et vise à soutenir les acteurs du tourisme pour améliorer les offres durables et attirer de nouveaux touristes.

Découvrons ensemble quelques bonnes pratiques du tourisme gastronomique soutenues par des producteurs locaux !

Le domaine viticole d'Elassona au pied du mont Olympe, en Grèce



À 400 mètres d'altitude à Kalouda Elassona, **au pied du mont Olympe, le domaine viticole d'Elassona** sélectionne des cépages dans des conditions biologiques idéales.

Abritant des tonneaux en bois pour la maturation du vin rouge et des espaces de stockage pour les produits vinicoles, la **cave du domaine** est le cœur du domaine viticole d'Elassona. Elle exprime la passion des propriétaires pour le vin et le patrimoine. Décorée dans le respect de la tradition, elle est ouverte aux visiteurs et peut accueillir des **dégustations** ou organiser des événements œnologiques.

Le domaine propose également des **cours de cuisine** et d'autres activités pour les visiteurs !

Pour en savoir plus :
<https://elassonawine.gr/>.



Production locale et activités touristiques au Portugal : le restaurant Casa da Esquila par le Chef Rui Cerveira



À **Casteleiro**, un village isolé qui ne compte que 311 habitants dans le district de Guarda, au Portugal, le restaurant **Casa da Esquila** est situé en communion avec une oliveraie.

Il met immédiatement en valeur la cuisine innovante du **chef Cerveira**, qui n'utilise que des produits locaux comme ingrédients. Le chef Cerveira achète de l'agneau exclusivement à la coopérative de producteurs, ainsi que du pain, des pommes de terre, des pois chiches et du fromage Serra da Estrela, tous provenant de producteurs locaux afin de stimuler l'économie locale. Mais ce n'est pas tout ! Le chef propose également de grands repas dans les oliveraies et donne à ses visiteurs l'occasion de ramasser des champignons et des plantes comestibles tout en profitant de la nature.

See more:
<https://www.casadaesquila.com/>





En Bulgarie : combiner les bons vins, la gastronomie locale et les activités de plein air !



En 2017, au cœur de la vallée des roses, en Bulgarie, la famille Minkov a ajouté à son domaine viticole familial la **Maison Copsa**, un hôtel de charme et un restaurant. Ils l'ont transformé en une retraite alternative et discrète pour les citoyens.

Entourés par la beauté de la vallée des roses, les visiteurs peuvent profiter de conversations entre amis, accompagnées de vins fins et d'une cuisine locale.

L'établissement propose également des **activités de divertissement** pour les visiteurs, notamment des promenades en calèche rétro, de l'équitation, des visites historiques dans les musées voisins et des sports extrêmes tels que le vol en parachute, le parapente et le vélo tout-terrain.

Lors du dernier comité de pilotage, les **partenaires du projet CultourGastronomy** ont eu l'occasion de visiter la cave de Sofia et d'en apprendre davantage sur cette initiative !

Rencontrez la famille Minkov : <https://copsa.bg/>



En France, dans le parc du Mercantour, Charlaïne accueille les visiteurs avec ses préparations culinaires à base de produits frais et locaux.

Charlaïne Davy, la créatrice des Herbes Folles, suit notre projet depuis le début ! Ses pratiques exemplaires démontrent la possibilité de penser « tourisme gastronomique circulaire » !

En savoir plus sur sa page Facebook [Les Herbes Folles](#) & sur son [Instagram](#)

Les Herbes Folles, créée par **Charlaïne Davy**, sont situées à Roure, dans la vallée de la Tinée, au cœur du parc du Mercantour. La gamme de conserves sucrées et salées de Charlaïne est élaborée uniquement à partir de produits de saison.

Confitures, sirops, soupes, herbes et autres délicieux produits artisanaux sont fabriqués à petite échelle et distribués exclusivement en circuit court.

Les Herbes Folles est membre de la Scop TERRA SUD, l'association d'éco-tourisme du Mercantour et ses produits sont estampillés du **label Esprit Parc National Mercantour**.



Ávila Auténtica en España : La gastronomie et le tourisme à l'honneur dans la province d'Ávila !

Pour en savoir plus, consultez le site : <https://avilaaautentica.es/>

La marque « **ÁVILA AUTÉNTICA** » est un instrument et une stratégie de promotion et de distinction des producteurs, des magasins, des hôtels et des hébergements de la province d'Ávila.

Liée aux valeurs qui façonnent l'**identité de la région**, sa culture, son histoire et sa tradition ; cette marque offre également aux consommateurs et aux visiteurs un label de qualité garanti, qui englobe les produits agroalimentaires, les établissements de restauration et d'hôtellerie, le commerce de détail alimentaire, le commerce alimentaire en ligne et les établissements d'hébergement rural de la province d'Ávila.



Découvrez l'essence de la cuisine italienne traditionnelle avec le mouvement Slow Food

Enraciné en Italie, le mouvement Slow Food est apparu à la fin des années 1980 en réaction à l'essor de la culture du fast-food et à l'industrialisation de la production alimentaire.



Ce mouvement mondial **promeut les ingrédients locaux et de saison ainsi que les méthodes de cuisine traditionnelles**. Il prône des pratiques alimentaires durables, traditionnelles et locales afin de préserver la **biodiversité** et de soutenir **les petits producteurs**.

Les projets des Sentinelles Slow Food aident les petits agriculteurs et producteurs à préserver les aliments et les pratiques agricoles traditionnels, comme la culture de variétés de céréales anciennes telles que l'Épautre de Garfagnana.

Slow Food introduit une nouvelle façon de faire du **tourisme, en mettant en contact les voyageurs curieux avec les communautés locales d'agriculteurs**, de fromagers, d'éleveurs, de bouchers, de boulangers et de viticulteurs. Ces communautés, ainsi que les chefs cuisiniers, partagent leurs histoires et leurs traditions, offrant ainsi des expériences de voyage captivantes.

Pour en savoir plus : <https://www.slowfood.com/biodiversity-programs/slow-food-travel/>