

Посетете нашата страница!
cultourgastrology.eu



Бюлетин за изследователи на култура и кулинария!

В този бюлетин ние даваме първи поглед на добри практики, които подчертават ценни уроци и вдъхновение за напредък на кулинарния туризъм и насърчаване на устойчиво местно развитие в селските райони.

Разгледайте страницата на CultourGastronomy !

Имаме удоволствието да съобщим, че официалният завладяващ уебсайт на CultourGastronomy вече е достъпен на 7 езика: френски, италиански, гръцки, български, испански, португалски и английски!

Посетете cultourgastrology.eu, за да научите повече за проекта и да се запознаете с екипа!

Последвайте ни на: **Facebook page:** [CultourGastronomy](https://www.facebook.com/CultourGastronomy).
Instagram account: [cultourgastrology4](https://www.instagram.com/cultourgastrology4)



Обучителният курс е съвсем наблизо!

През последната година разработихме 11 обучителни модула - Курс за местни производители на храни и напитки и малки доставчици на туристически услуги като част от нашия ангажимент за непрекъснато изграждане на умения.

Този курс скоро ще бъде качен на платформата CultourGastronomy и има за цел да подкрепи заинтересованите страни в туризма за подобряване на устойчивите предложения и привличане на нови туристи.

Нека заедно открием някои добри практики за кулинарния туризъм, прилагани от местни производители!

Винарна Elassona в подножието на Олип, Гърция



На 400 м надморска височина в Калуда Еласона, **под планината Олимп**, винарна Еласона избира сортове грозде сред идеални биологични условия.

С дървени бъчви за отлежаване на червено вино и складови помещения за винени продукти, избата е сърцето на **винарна Elassona**. Тя изразява страстта на собствениците към виното. Украсен с уважение към традицията, той е отворен за посетители и може да приеме хора за дегустации или организиране на дегустационни събития.

Винарната организира и **уроци по готварство** и други дейности за посетители!

Научете повече на:
<https://elassonawine.gr/>.



Местно производство и туристически дейности в Португалия: ресторант Casa da Esquila от шеф Руи Сервейра



В **Casteleiro**, отдалечено село със само 311 жители в област **Guarda**, в Португалия, ресторантът **Casa da Esquila** се намира в близост до маслинова горичка.

Той незабавно демонстрира иновативната кухня на **шеф Сервейра**, която използва само местни продукти за съставки. Главният готвач **Сервейра** купува агнешко изключително от кооперацията на производителя, заедно с хляб, картофи, нахут и сирене **Serra da Estrela**, всички произведени от местни производители, за да стимулират местната икономика. Но това не е всичко! Главният готвач също така предлага страхотни ястия сред маслиновите горички и дава възможност на своите посетители да събират заедно гъби и ядливи растения, докато се наслаждават на природата.

Вижте повече на:
<https://www.casadaesquila.com/>





**В България:
комбинируйте хубаво
вино, местна храна и
дейности на открито!**



През 2017 г., разположено в сърцето на Розовата долина, България, семейство Минкови създава **Maison Copsa**, бутиков арт хотел и ресторант към своята семейна винарна. Те го превръщат в алтернативно и дискретно убежище за градските хора.

Заобиколени от красотата на **Розовата долина**, посетителите могат да се насладят на разговори с приятели, придружени от хубаво вино и местна кухня.

Съоръжението предлага и **развлекателни дейности** за посетителите, включително разходки с ретро карета, конна езда, исторически обиколки до близките музеи и екстремни спортове като летене с парашут и планинско колоездене.

По време на последната партньорска среща на проект **CultourGastronomy** имахме възможността да посетим винарната в София и да научим повече за тази инициатива!

Запознайте се със семейството: <https://copsa.bg/>



**Във Франция, в
парка Mercantour,
Charlaine посреща
посетителите със
своите кулинарни
препарати,
използващи
пресни местни
продукти**

Шарлейн Дейви, създателят на Les Herbes Folles, следва нашия проект от самото му начало! Нейните примерни практики демонстрират възможността да се мисли за „кръгов **кулинарен туризъм**“!

Les Herbes Folles, създаден от Charlaine Davy, се намира в Roure, в долината Tinée в сърцето на парка Mercantour във Франция. Гамата от **сладки и солени конфитюри** на Charlaine се произвежда само със сезонни продукти.

Конфитюри, сиропи, супи, билки и други вкусни, традиционни продукти се произвеждат в малък мащаб, ексклузивно разпространявани чрез кратки дистрибуторски канали.

Les Herbes Folles е член на Scop TERRA SUD, асоциацията за еко-туризъм Mercantour и нейните продукти са подпечатани с етикета Esprit Parc National Mercantour.

Научете повече във **Facebook Les Herbes Folles** or on **Instagram here**.



Ávila Aunténtica в Испания: Честване на гастрономията и туризма в провинция Авила!

За да научите повече, посетете:
<https://avilaaautentica.es/>

Марката "ÁVILA AUTÉNTICA" е инструмент и стратегия за популяризиране и отличаване на производители, магазини, хотели и места за настаняване в провинция Авила.

Свързана с ценностите, които оформят идентичността на района, неговата култура, история и традиция, тази марка също така предоставя на потребителите и посетителите печат за гарантирано качество, който обхваща селскостопански и хранителни продукти, заведения за кетъринг и хотелиерство, магазини за търговия на дребно с храни, онлайн търговия с храни и селски места за настаняване в Авила.



Открийте същността на традиционната италианска кухня със Slow Food Movement

Вкоренено в Италия, движението Slow Food възниква в края на 80-те години на миналия век като отговор на възхода на културата за бързо хранене и индустриализацията на производството на храни.



Това глобално движение насърчава **местни, сезонни съставки и традиционни методи на готвене**. Той се застъпва за устойчиви, традиционни и местни хранителни практики за запазване на биоразнообразието и подкрепа на малките производители.

Проектите на **Slow Food Presidia** подкрепят дребни фермери и производители в запазването на традиционни храни и земеделски практики, като например отглеждането на древни сортове зърно като **Farro della Garfagnana**.

Slow Food въвежда нов начин на туризъм, свързвайки любопитни пътници с местни общности от фермери, производители на сирене, пастири, месари, пекари и лозари. Тези общности, заедно с главните готвачи, споделят своите истории и традиции, предлагайки увлекателни преживявания при пътуване.

Научете повече на:

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