

¡Visita nuestra Web!
cultourgastrology.eu



Apoyo a los pequeños productores de alimentos y bebidas tradicionales y a las pequeñas empresas turísticas en sus iniciativas de turismo gastronómico.

Nuestras regiones europeas presentan un fuerte atractivo de la cocina y los productos locales, y la gastronomía forma parte definitivamente del atractivo turístico. En muchos países se ponen en marcha iniciativas locales para desarrollar y promover el turismo gastronómico en las zonas rurales.

Sin embargo, los pequeños productores rara vez participan desde el comienzo. Existen muy pocos cursos de formación sistémica, por no decir ninguno, que puedan ayudarles a integrar nuevas ofertas turísticas y a promocionar mejor sus productos.

CultourGastronomy quiere desarrollar un programa completo de formación y herramientas digitales para reforzar las competencias de los agricultores y productores locales, así como de las empresas familiares del sector turístico. El objetivo es capacitarlos para contribuir al turismo gastronómico y a la promoción del patrimonio cultural tangible e intangible que constituye la identidad culinaria de una región.

¿Qué estamos desarrollando a través de CultourGastronomy?

- Un curso de formación completo para pequeños productores locales de alimentos y bebidas y proveedores de servicios turísticos, para ampliar su oferta y atraer a nuevos turistas mediante el desarrollo de una oferta turística.
- La plataforma de e-learning CultourGastronomy, que proporciona acceso gratuito a todos los resultados del proyecto, así como a un repositorio interactivo con diversos materiales sobre los temas del proyecto.
- Una guía de gastronomía y patrimonio cultural para concienciar a las empresas y las comunidades locales sobre la importancia de la producción de alimentos locales y la conservación de la identidad culinaria de nuestras regiones.



Co-funded by
the European Union

Portugal, ¡La historia de "las sardinas dulces"!



¿Cómo explicar que estas sardinas (¡dulces!) acabaran en la pequeña ciudad medieval de Trancoso, cerca de Guarda, pero lejos del mar en Portugal? Con CultourGastronomy, descubrirá cómo un grupo de amigos y ciudadanos de Trancoso reintrodujeron este dulce tradicional. ¡¡¡De una antigua receta olvidada, ha pasado a formar parte del patrimonio gastronómico local!!!

¿Conoce buenas prácticas de turismo gastronómico en apoyo de los productores locales que le gustaría compartir con nosotros?

Envíe la información y los enlaces a Isabelle Trinquelle al Centro Mediterráneo de Medio Ambiente itrinquelle@medcenv.org

La lechería de los Ródopes, Bulgaria

La Fundación PAX Rhodopica visitó la lechería familiar "Rhodopa Milk" y les presentó el proyecto. Fundada en 1993, esta granja comenzó con la actividad principal de procesado de leche y producción láctea tradicional búlgara. Situada en una zona ecológicamente prístina, la lechería mantiene normas de higiene de nivel europeo y ofrece una variada gama de quesos tanto búlgaros como europeos. La producción es de calidad excepcional y está disponible en tiendas especializadas y socios clave.

Pero la familia también explota un pequeño hotel familiar: "La Casa de la Lechería". Un complejo que ofrece todas las comodidades y el confort a sus visitantes, especialidades lácteas y sorpresas. Se ha convertido en una puerta de entrada al ecoturismo, la caza, la pesca, el esquí y mucho más, todo ello acompañado de la hospitalidad de los Ródopes.

Más información disponible en:
<https://mlechendom.com/?lang=en>.



Exploración de la diversificación económica entre los productores de Mesenia (Grecia)

El Centro Mediterráneo del Medio Ambiente comenzó a desarrollar su red de partes interesadas en la región de Mesenia, en el Peloponeso occidental.

Durante el mes de octubre de 2023, el MCE se reunió con productores locales ya implicados o que deseaban implicarse en el turismo. El objetivo era conocer su enfoque y sus dificultades para diversificar sus actividades y acoger a los visitantes.

He aquí una breve presentación de las personas con las que se reunió la MCE

Desde 2019, la familia Bousdouska recibe a los turistas en su olivar de Korifasio. Con "Messinian Story" quieren poner de relieve las tradiciones de la región. Los visitantes tienen la oportunidad de descubrir los fundamentos de la producción de aceite de oliva y participar en una clase de cocina, antes de disfrutar juntos de la comida en un patio encantador



En el pueblo de Maganiako, la MCE se reunió con Panagiotis y Konstantinos, dos miembros de NOSTOS, una cooperativa que pretende devolver la vida al pueblo y promover sus productos locales. NOSTOS produce higos secos de calidad, siguiendo un proceso tradicional. Ha rehabilitado varias rutas de senderismo, organiza actos en el pueblo y restaurado dos edificios para sus actividades con los visitantes.

A continuación, la MCE se reunió con Apostolis Zontanos, productor de las famosas pasas de Corinto, un producto tradicional griego! Apostolis nos habló de las diversas actividades atractivas que podrían desarrollarse en torno a él para ayudar a los visitantes a descubrir su producción tradicional y su saber hacer. ¡Una iniciativa que merece la pena seguir! Al igual que la granja Ta Dio Pigadia, donde Jules desarrolla la permacultura. El objetivo de este francés afincado en el Peloponeso es utilizar la granja como lugar para descubrir y aprender esta técnica agrícola alternativa basada en un enfoque holístico de la agricultura, siguiendo el funcionamiento natural de los ecosistemas circundantes.



¡Conozca a los responsables de CultourGastronomy !



Los días 3 y 4 de mayo y 11 y 12 de octubre de 2023, los socios de CultourGastronomy se reunieron para evaluar los avances del proyecto y organizaron sesiones de trabajo presenciales. Fueron acogidos alternativamente por la Universidad Politécnica de las Marcas, Ancona, Italia, y por la Universidad Politécnica de Guarda, Portugal.

La asociación está compuesta por seis socios de seis países de la UE

- CDE Petra Patrimonia (Francia – líder)
- Universidad de Salamanca (España)
- Polytechnic University of the Marche (Italia)
- MCE Mediterranean Center for Environment (Grecia)
- Pax Rhodopica Foundation (Bulgaria)
- Polytechnic University of Guarda (Portugal)

