

Common borders. Common solutions.



Al treilea Newsletter

**LOC FOOD - Dezvoltare locală și cooperare
transfrontalieră în domeniul produselor
agricole și alimentare**

Common borders. Common solutions.

Necesitatea de promovare și comunicare eficientă cu beneficiarii proiectului LOC FOOD de-a lungul implementării acestuia a impus echipele de implementare să-și seteze în agendele proiectului multe evenimente interactive cu mulți participanți, reacții inverse imediate, discuții în culorile evenimentelor, mass-media sau radio și chiar TV. Echipa proiectului de la ADTM a planificat organizarea unui festival gastronomic încă la faza de planificare a activităților, dar pe măsura implementării proiectului s-a decis scalarea la nivel internațional a unui festival deja existent, cu tradiții și participanți fedeli. Așadar, în agenda turistică a anului 2022 a apărut

Festivalul Internațional „Hai la piersici”, ediția a VI-a organizat la 23 iulie 2022.



Gazda Festivalului Internațional „Hai la piersici” a fost pensiunea „La Tudora” din satul Tudora, raionul Ștefan Vodă. Evenimentul, care a avut drept scop promovarea produselor și alimentelor tradiționale, cât și a producătorilor locali a fost organizat de către A.O. „Nistru de Jos – meleag natal” din s. Tudora în parteneriat cu Asociația de Dezvoltare a Turismului în Moldova, implementatoarea proiectului „Dezvoltare locală și cooperare transfrontalieră în domeniul produselor agricole și alimentelor tradiționale (LOC FOOD)” finanțat cu suportul Programului Operațional Comun Bazinul Mării Negre 2014–2020.

În cadrul Festivalului au fost prezentate și promovate mai multe produse tradiționale autohtone care au po-

tențial de a fi recunoscute drept specialitate tradițională garantată (STG) în Republica Moldova. La Festival, de asemenea, au fost prezentate produse tradiționale din România, Grecia și Bulgaria de către producătorii din țările respective.

La eveniment a fost prezent și Simion Levițchi, șeful Direcției mărci și design industrial al AGEPI, care a vorbit despre importanța protecției, promovării STG și rolul indicațiilor geografice (IG), denumirilor de origine (DO) în asigurarea competitivității produselor autohtone, precum și despre eforturile AGEPI pentru crearea, dezvoltarea în Republica Moldova a unui sistem puternic de protecție și promovare a IG, DO și STG.



Project funded by
EUROPEAN UNION





Tot în cadrul festivalului a fost realizată o degustare a unor preparate culinare caracteristice zonei „Nistrului de Jos”. Fiecare a putut gusta: „rasolul de șuvai”, „plăcinta miresei” sau „borșul cu burecheți”, a putut face diferența dintre „ghîțmanul” de Tudora și „bochinețile” din satele vecine.

Livezile de piersici din satul Tudora, raionul Ștefan-Vodă, se extind pe sute de hectare și anume aici se coc primele fructe delicioase din Moldova.

Deja a devenit o tradiție ca la culesul primei roade, sătenii din Tudora să îmbrace straie populare și să organizeze un festival al piersicilor, un eveniment care își așteaptă vizitatorii la unul dintre cele mai savuroase festivaluri ale verii.

A IV-a ediție a Festivalului a fost despre culoare, zburdălnicie, voie bună, copilărie, piersici dulci și aromate, deliciosul gem de piersici, bucate savuroase gătite de gospodinele din Tudora, expoziție și târg de fructe și legume Eco, lucruri handmade și multă voie bună, toate au conturat atmosfera la festivalul cu impact cultural-turistic „Hai la piersici!”, organizat în satul Tudora, raionul Ștefan-Vodă.

Prezenți la eveniment au fost și partenerii proiectului „LOC FOOD”, care au promovat bucatele tradiționale și locale din Grecia, România, Ucraina și Bulgaria.



„Pe 23 iulie se organizează unul dintre cele mai gustoase și parfumate evenimente din aceasta vară – festivalul gastronomic „Hai la piersici!” din s. Tudora, raionul Ștefan Vodă.



Acesta este organizat în parteneriat între Asociația de Dezvoltare a Turismului în Moldova și AO „Nistrul de Jos – meleg natal” pe teritoriul pensiunii „La Tudora”.

În cadrul festivalului „Hai la piersici!” din 23 iulie vizitatorii vor putea gusta o gamă largă de piersici moldovenești, vor avea ocazia să guste din gemul de piersici sau o piersicăță, vor beneficia de un master-class în coacerea plăcintelor cu piersici.

Aici vor fi prezenți și partenerii proiectului „LOC FOOD”, care vor promova bucatele tradiționale și locale din Grecia, România, Ucraina și Bulgaria. Tot în cadrul festivalului va fi realizată o degustare a unor preparate culinare caracteristice zonei „Nistrului de Jos”.

Acesta a fost al treilea festival din ciclul evenimentelor de promovare a produselor și producătorilor locali în cadrul proiectului. Anterior au avut loc evenimente similare, organizate de partenerii proiectului din România și Bulgaria: Festivalul gastronomic din or. Galați, România, gazduit de Universitatea „Dunărea de Jos” (20 mai 2022) și Festivalul producătorilor și produselor locali din or. Dobrici, Bulgaria, organizat de Universitatea de Management din Varna (2 iunie 2022).



Project funded by
EUROPEAN UNION



Common borders. Common solutions.

Festivalul gastronomic internațional din Grecia (or. Salonic) 14 noiembrie 2022



Ultimul Festival gastronomic din cadrul proiectului s-a desfășurat la 14 noiembrie 2022 în Centrul Cultural al or. Malgara amplasat în imediată apropiere a or. Salonic. Echipa Asociației de Dezvoltare a Turismului în Moldova împreună cu producătorii locali au prezentat publicului curios diverse produse locale tradiționale precum brânză din lapte de capră, miere din codrii Nisporeniului, diverse produse din piersici din arealul Nistrului de Jos, vinuri și bunătăți gastronomice din Lunca Prutului de Jos.

Echipa proiectului alături de partenerii săi din Grecia, Bulgaria și România a prezentat vizitatorilor acele 5 preparate din zona Nistrului de Jos, care sunt în proces de înregistrare în calitate de Specialități Tradiționale Garantate.



Common borders. Common solutions.

Vizita de studiu la producătorii de produse tradiționale locale din destinația turistică Macedonia și Tracia, Grecia 15–17 noiembrie 2022

Echipa ADTM împreună cu beneficiarii proiectului Loc Food în timp de trei zile a participat în vizită de studiu la producători locali și prestatori de servicii turistice în mediul rural din regiunea Macedonia și Tracia a Greciei. În prima zi am vizitat Ferma de agricultură ecologică din Litsas, unde prelucrarea terenurilor și creșterea animalelor are caracter ecologic. Proprietarii fermei au povestit și despre experiența lor agroturistică cu orașenii din Salonic și cu oaspeții din diferite alte țări. La Cooperativa femeilor de agricultură din comuna Agios Antonio's am încercat prepararea turtelor pentru plăcinte locale și chiar le-am degustat.



A doua zi a vizitei de studiu a echipei ADTM împreună cu beneficiarii din Republica Moldova și cu partenerii din Grecia, Bulgaria și România a continuat cu locația turistică Elatochori, amplasată la poalele muntelui Olimp, unde am vizitat mai multe locații interesante. Întâi a fost efectuată vizita a muzeul etnografic al localității, unde am descoperit multe similitudini cu elementele culturii materiale din țara noastră. Următorul popas a fost la atelierul de procesare a plantelor uscate și am degustat infuzii de plante cu miere și siropuri locale în incinta agropensiunii, care face parte din conceptul micului business local al Anastasie Bostaniadi „motorului” dezvoltării agroturismului în această localitate. Aceste băuturi sunt propuse turiștilor în restaurantele locale tradiționale. Dar, întâi de toate, Elatochori este și o stațiune montană de schi. La final ne-am cazat în hotelul „Mitos”, aflat chiar la poalele muntelui Olimp, fiind primiți cu mare căldură de proprietari hotelului.

Dorina Onici, pensiunea „La Tudora”

Da, da! Suntem în Grecia! Echipa ADTM în cadrul proiectului Loc Food ne-a adus în localitatea Elatochori, amplasată la poalele muntelui Olimp, unde am vizitat mai multe locuri impresionante. Știți, o nouă experiență, noi oameni, noi cunoștințe, multe tangențe ce țin de cultura grecească și cultura noastră tradițională. Să nu uit să va zic: am gustat din LICOAREA DE PE OLYMPUS sau cum se zice aici ZEUS GOLD TEA! Și atâtea am descoperit pe aici, prin Grecia!!!



Project funded by
EUROPEAN UNION



Common borders. Common solutions.

Vizita de studiu la producătorii de produse tradiționale locale din destinația turistică Macedonia și Tracia, Grecia 15–17 noiembrie 2022

În ultimă zi de vizită de studiu în destinații turistice din Macedonia și Tracia, Grecia, echipa de internațională de implementare și beneficiarii proiectului Loc Food au vizitat „Muzele de la Perina”, or. Katerini, unde se produc diverse dulcetuuri din fructe locale și paste, produse tradiționale locale, pe care turiștii au posibilitate sa le guste în tavernele din or. Katerini, situat la poalele muntelui Olimp.



Nicolae Minciuna, vinificator „Domeniile Pana”

Ultima zi dintr-o serie de 4 zile intense de experiență care aduce un plus de creativitate activității profesionale și turistice prestate. O nouă lecție pentru activitatea de antreprenorat, mai valoroasă decât zeci de seminare ținute în spații închise. Această formă de studiu trebuie să ia locul, la o anumită perioadă de timp clasicelor lecții. Mulțumiri sincere pentru aceasta oportunitate organizatorilor proiectului Loc Food, gazdelor și coordonatorilor, dar și colegilor din aceasta experiență inedită!



Natalia Miron, „Apicola Miron”

Impresii vis-a-vis de Festivalul gastronomic al producătorilor din țările Bazinului Mării Negre și locațiile vizitate în cadrul vizitei de studiu Salonic, Grecia:

măslinile sunt prezente peste tot și valorificate la maximum;

tradiția este transmisă tinerei generații, dar și comunitatea de femei locală schimbă lucrurile în comunitate. Un exemplu nemaipomenit după mine, cum 18 femei antreprenoare, muncesc fiecare în domeniul său, și formează o cooperativă. În cadrul acesteia își realizează produsele, pentru a crea și da plus valoare produselor locale – lipiile. Lipiile sunt elementul principal în cafeneaua cooperativei, care mai sunt vândute și în magazine, și peste hotarele țării. Am avut ocazia să vedem procesul de pregătire a acestora, dar și prepararea plăcintei din lipii cu brânză Feta. Un show culinar deosebit!

minunatele și ademenitoare dulciuri grecești, nuci, vinuri, cafea, înghețată....și mierea! Absolut deosebită!
arhitectura uimitoare, iar ruinele cetăților antice se înscriu perfect în peisajul modern.



Această publicație a fost realizată cu asistența financiară a Uniunii Europene. Conținutul său este responsabilitatea exclusivă a Asociației de Dezvoltare a Turismului în Moldova și nu reflectă neapărat punctele de vedere ale Uniunii Europene.

