



Studiu cultură gastronomică locală – propuneri rută tematică gastronomică în teritoriul GAL Dealurile Târnavelor



**My
Transylvania**



Leader Gastro-Tour

Studiu cultură gastronomică locală – propuneri rută tematică gastronomică în teritoriul GAL Dealurile Târnavelor

1. Situație existentă și resurse, produse emblematică, sezonabilitate:

Teritoriul cuprins în zona GAL Dealurile Târnavelor este unul colinar, specific zonei intracarpatică, cu înălțimi cuprinse între 400 m și 650 m pe coamele dealurilor. Clima este una continentală de tranziție, avem un relief variat și o biodiversitate crescută în zona pajiștilor și pășunilor dintre pădurile de foioase.

Toate aceste caracteristici ne duc la un cadru natural care favorizează din punct de vedere alimentar următoarele produse primare:

- creșterea animalelor care pășunează aceste întinderi vaste: vaci, bivoli, oi și capre – de aici regăsim o mare diversitate de produse lactate
- creșterea animalelor de gospodărie: găini, rațe, găște, curcani, iepuri
- creșterea porcilor cu focus pe două rase locale/regionale: Bazna și Mangalița. Această ocupație are adânci influențe în cultura gastronomică locală: turnul slăninii, păduri de stejar seculare care funcționau ca ghindărie, creșterea porcilor liberi la stână etc.
- agricultură bazată pe suprafețe mici cu concentrare pe câteva culturi: porumb (furajer, făină de porumb pentru măcăligă), hamei (bere) și grâu în cantitate tot mai mică
- plante aromatice și medicinale, găsite în abundență peste tot și folosite pe post de condimente în bucătăria transilvăneană (tarhon, salvie, cimbru, pătrunjel, măgheran etc.)
- fructe de grădină, mai ales cele reprezentate de arbuști: agrișe, zmeură, rozinchine, mure, coacăze și fructe de livadă: mere, pere, nuci, gutui, prune

Specific pentru teritoriu sunt și unele produse care nu se regăsesc din abundență:

- varietate de cereale din cauza lipsa suprafețelor mari arabile
- lipsa condimentelor, în afară de sare și piper, regăsite la vecinii maghiari sau cele sosite din sud
- lipsa sau apariția foarte târzie a legumelor de vară, coacerea lor spre sfârșitul lunii august sau început de septembrie
- lipsa fructelor mari care necesită multe ore de soare, de ex. pepeni, piersici



2. Preparate reprezentative și tehnici de producție, rețete tradiționale

Bucătăria din regiunea săsească a Transilvaniei, e marcată de multe influențe culturale. Avem un adevărat mozaic gastronomic, tipic pentru această zonă a Europei unde se întâlnesc culturile vestice și estice. În total am identificat, cu ajutorul cărților de bucate, monografiilor și a altor scrieri de specialitate, unsprezece influențe în farfuria transilvăneană.

Concentrarea majoră e în jurul popoarelor care au locuit și mai locuiesc încă aici: români, sași, maghiari și rromi. Următoarele influențe sunt cele ale populațiilor mai mici, cum ar fi evreii, armenii și landlerii. Din sudul Europei mai avem influențele grecești și turcești sosite prin intermediul comercianților și a transumanței. Ultimele două influențe sosite în bucătăria noastră sunt cele rusești și franțuzești, care au dominat secolul XIX și XX și au produs modificări mari în rețetare. Mai ales cu ajutorul casei regale și ulterior, în perioada socialistă, în hotelurile și restaurantele de stat.



Astăzi în teritoriul GAL Dealurile Transilvaniei, putem distinge, cu ușurință cel puțin trei din aceste influențe culturale: bucătăria săsească, cea maghiară și cea românească. Din restul



mai găsim doar sporadic influențe punctuale cum ar fi mâncărurile dolma, de ex. ardeiul umplut cu carne sau sarmalele, originare din bucătăria turcească.

Printre influențele de natură culturală menționăm aspecte relevante:

- există încă tradiții și sărbători relevante în comunitate în care se gătește împreună, de regulă cu vecinătatea. Aceasta este o veche formă de organizare socială a comunității în care anumite munci se fac împreună.
- sărbătorile religioase (îndeosebi Paște și Crăciun) și cele sociale (mai ales nunta, botezul și parastasul) sunt încă sărbătorite tradițional și sunt momente foarte bune de descoperit cultura gastronomică locală
- noile trenduri din regiune (festivaluri, zile tematice, brunch-uri, evenimente gastronomice) profilează și mai mult identitatea locală, dând o motivație de mândrie locală, regăsită după multe vreme.

Am identificat patru direcții principale de mâncăruri specifice regiunii, preparate care apar, atât în monografiile cât și în oferta culinară de astăzi.

A. Mâncărurile gătite, adică cele menite să reziste câteva zile. Păstrarea mâncării gătite este specifică caselor cu pivniță / beci care făcea posibilă în trecut consumarea unui aliment pe parcursul mai multor zile. Astfel putem găsi nenumărate rețete de **supe, ciorbe, zemuri și feluri principale gătite: tocănițe, mâncăruri**

Exemple de mâncăruri gătite și preparate reprezentative:

Mălâncrav / Neagu:

- zamă de întins (ciorbă fără legume cu ou, tarhon, lapte și mămligă)
- ciorbă acră de nuntă (mâncare de noapte)
- supă de pui cu tăiței de casă
- ciorbă de fasole boabe și păstăi cu prune uscate
- ciorbă de varză acră cu tarhon, cimbru și rânțaș
- ciorbă de porc acrită cu rabarbar sau agrișe
- ciorbă de măr cu rânțaș
- ciulama de miel cu pătrunjel
- mâncăruri de post servite reci: piure de spanac fără lapte, fasole bătută
- tăiței pârjoliți cu jumări
- cucuruz fiert în opt rânduri cu cenușă

Albești / Tincuța:

- ciorbă de salată, ciorbă de urzici, ciorbă de ștevie cu papară și jumări
- ciorbă cu afumătură și tarhon
- tocăniță de pui cu găluște



- ciorbă de fasole
- Saschiz / Ibi și Daniela
- ruladă de carne
- ciorbă acră cu tarhon
- ciorbă de roșii cu bulion și găluște
- papricaș de pui
- șnițel cu ceapă
- gulaș de vițel
- ardei umplut
- ciorbă de rabarbar, ciorbă de agrișe



Caietul de rețete locale / Bucate din Vecinătate:

- ciorbă de hrean
- Lucskos
- ciorbă de perișoare cu moare de varză
- Găgău
- Ceapă umplută
- budincă de carne
- sparanghel sau conopidă cu pesmet și smântână



- musaca cu vinete

B. Preparate la cuptor: de la fripturi în tavă, la pâinea săptămânală, o varietate impresionantă de lichiuri, feluri diferite de hencleș și alte produse secundare

Mălâncrav / Neagu:

a.) Dulci:

- Lichiu cu smântână și griș
- Lichiu cu mere
- Cozonac cu nucă

b.) Sărate:

- Lichiu cu pastă de jumări
- Lichiu împăturit
- pâine la cuptor
- Lichiu cu cartofi și ceapă crudă
- Lichiu cu slănină
- Lichiu cu brânză
- Lichiu cu ceapă
- Lichiu cu varză

Dani Alin / Biertan:

- Floadă (hencleș) cu smântână și vișine, piersici
- Plăcintă cu mere
- Friptură de porc la tavă

Albești / Tincuța:

- pită de casă
- Lichiu cu smântână și griș
- Plăcinte cu brânză
- Friptură de porc la tavă

Saschiz / Ibi și Daniela:

- Lichiu cu smântână și griș
- Lichiu cu fructe: mere, caise, vișine, prune
- Lichiu cu ceapă
- Lichiu cu varză
- Friptură de porc la tavă
- Ruladă de carne
- Lichiu simplu pentru ajutor, la pachet



Caietul de rețete locale / Bucate din Vecinătate:

- pălăneț cu brânză sau varză
- Gâscă 0 mămăligă cu brânză

C. **Dulciuri de casă**, preparate pe tot parcursul anului. Am identificat o abundență nemaîntâlnită în alte zone și cu o identitate locală foarte puternică. Atât cei care prepară aceste deserturi cât și cei care le consumă în teritoriu au o conexiune foarte mare cu acest tip de preparate și le consideră emblematice.

Mălâncrav / Neagu:

- toate lichiurile dulci menționate în secțiunea preparatelor la cuptor
- pâine cu unt și dulcețuri: căpșuni, gutui, vișine, prune, soc fructe
- siropuri de fructe
- prăjituri cu fructe de sezon, prăjituri săsești,
- cafea din coajă de pâine



Albești / Tincuța:

- gemuri și dulcețuri: măceșe, coarne, prune fără zahăr, dulceață de trandafir, dulceață de lapte



gutui, coacăze, căpșuni

- lichiuri cu griș și smântână în diverse variațiuni
- uscățele cu gemuri
- gogoși cu gemuri
- clătite cu gemuri
- iaurt cu gemuri
- plăcinte cu fructe

Saschiz / Ibi și Daniela, Florentina, Pivnița Bunicii, Ceainăria Tei,

- prăjitură de rabarbăr și bezea
- chutney de rabarbăr
- siropuri și dulcețuri
- lichiuri cu smântână și griș (mere, caise, prune, vișine)
- vin de rozinchine, vin de coacăze
- sosuri de agrișe, rozinchine
- prăjituri de casă 10-12 feluri
- clătite cu gemuri de vișine, cireșe, rabarbăr
- dulcețuri: măr cu scorțișoară, măr cu cătină, caise, mure, coacăze negre, afine, corcodușe cu ghimbir, cireșe, coarne, fructe de soc, prune cu scorțișoară, magiun de prune, gem de prune, zmeură, coacăze roșii, rabarbăr cu ghimbir, rabarbăr cu căpșuni, rabarbăr cu vanilie, trandafiri, măceșe, vișine
- miere de salcâm, păducel, flori sălbatice, flori sălbatice cu cătină
- siropuri și sucuri gata preparate
- cafea și prăjituri de casă cu fructe
- compoturi de rabarbăr

Caietul de rețete locale / Bucate din Vecinătate:

- sos de agrișe
- dulceață din sfeclă de zahăr
- mălai, prăjitura copiilor
- checsuri
- budincă de mere Scheiterhaufen

D. **Preparate- conserve:** având o sezonabilitate așa de scurtă la multe din alimentele de bază, constatăm aplecarea spre multe forme de păstrare peste iarnă (ca. 6 luni) a majorității produselor de bază. E vorba atât de produse cu origine animală cât și cele cu origine vegetală, cum ar fi gemuri, dulcețuri, siropuri, murături etc.



3. Propuneri tematice de conținut și cui ne adresăm cu acest conținut

Considerăm că mâncarea și gastronomia (studiul relației dintre mâncare și cultură), în diversele ei forme, poate îndeplini două roluri majore:

- pe de o parte ca atracție / cârlig de adus vizitatorii în domeniu iar pe de alta
- ca instrument de dezvoltare armonioasă a teritoriului

La alegerea propunerii tematice, ne-am orientat astfel încât aceste considerații să fie luate în vedere într-un mod cât mai larg și acoperitor pentru tot teritoriul GAL.



Propunerea noastră concretă este elaborarea unei rute tematice care aduce în prim plan categoria **DULCIURILOR DE CASĂ**. Această rută ar trebui dezvoltată atât la nivelul întregului GAL, cât și la nivel de localitate. Vom avea un traseu principal de parcurs cu mașina între satele și comunele membre, cât și mici bucle în localități, ușor de parcurs pe jos.

Punctele de interes sunt reprezentate de către ofertele concrete, vizitabile deja, la care se vor putea adăuga pe parcurs, alți operatori noi.



Avantajele alegerii acestei categorii de preparate sunt multiple:

- sezonabilitate lărgită, putem atrage vizitatori în perioadele anului când nu este sezon turistic clasic
- disponibilitate foarte mare a produselor, în majoritatea perioadelor
- gradul crescut de ingrediente locale față de alte preparate
- reprezentativitate mare în teritoriu, majoritatea operatorilor având aceste preparate în ofertă
- existența unor producători autorizații de diverse preparate dulci în zonă
- fiind o temă umbrelă foarte generoasă, ne putem adresa unui segment larg de piață
- oferta gastronomică a **Drumului Dulciurilor de casă** poate genera o ofertă culinară mai complexă, adică în fapt aceasta funcționează ca un cârlig – după modelul „ turistul e atras de mirosul clătitelor dar va dori un prânz complet”

Segmentarea rutei este propusă în felul următor:

a.) populație activă din România care călătorește la evenimente de sfârșit de săptămână sau face circuite prin regiune sau țară: **cupluri tinere, familii cu copii mici, grupuri de prieteni care călătoresc împreună** – lor ne vom adresa cu varianta de preparate care conțin deja o aducere în contemporan, o modernizare legată de calitatea și cantitatea preparatelor. Sunt acei consumatori care sunt atrași de rețetele bunicii dar aduse în prezent, cu o savoare nouă.

Important de menționat aici este că în discuțiile cu gospodinele din sate am întâlnit această tendință de a porni de la rețetele vechi și a le dezvolta în preparate cu iz nou. Propunem și apariția unor preparate vegane, de post, ca să putem avea în vedere și grupul crescând al celor care au grijă la partea de nutriție sănătoasă.

b.) **oaspeți din România sau străini, seniori sau familii / grupuri de vizitatori organizați** care caută gustul tradițional și preferă rețete neschimbate – dulciurile clasice făcute în casă vor fi promovate pentru această categorie de clienți

c.) **turiști aflați în tranzit**, indiferent de naționalitate – acestora vom propune niște variante mixte de deserturi care să conțină mai multe opțiuni, de degustare rapidă a unor specialități locale. Aici ne gândim că se poate apela la produse din categoria conservelor cum ar fi compoturile de fructe, dulcețuri, siropuri (care pot fi puse în valoare de preparate care se fac în timp scurt de exemplu clătite, gogoși, griș cu lapte) dar și dezvoltarea de noi preparate cum ar fi de exemplu chipsuri de fructe uscate, mixuri de fructe uscate și nuci, batoane de fructe și nuci, fursecuri care se pregătesc dinainte și pot păstra mai mult timp.

Atașăm mai jos și câteva exemple de preparate cu propuneri de adaptare a rețetelor sau a modului de servire:



1. Saschiz:

înghețata de rabarbăr cu dulceață de lapte (in loc de ciocolata) pentru Anca Călugăr,
fructe/rabarbăr în aluat de clătite la Ibi

2. Țopa:

Tincuța: chai latte și tăitei cu lapte și miere

3. Mălâncrav:

mere coapte cu nuca, prune uscate și dulceață; pungulițe cu: chipsuri de mere uscate, nuca și prune uscate, compot de mere

4. Biertan:

Dani: degustare de lichiuri, mai multe feluri în bucăți mici, servite pe o singură farfurie

5. Archita:

Silian Gheorghe: iaurt cu miere și ulei cu trufe, prăjitură cu brânza, miere, lavanda și aroma de trufe

4. Analiza oferte turistice

În analiza ofertei existente am căutat să găsim ofertele existente pe piață și modalitățile practice de rezervare / plată a unor experiențe de gastronomie sau oferte culinare.

Singurul canal integrat de promovare găsit care adună la un loc oferta zonei este pagina Colinele Transilvaniei. Acesta nu dispune însă de o modalitate practică de rezervare iar serviciile din zonă nu sunt integrate sub formă digitală pe nicio platformă. Nu există nicio variantă de booking pentru aceste servicii în zonă.

Indicarea unei adrese de e-mail sau a unui număr de telefon este o modalitate care necesită timp și răbdare, plus cunoștințe de limbă ale vizitatorilor.

În mod ideal trebuie să integrăm aceste oferte (cele de servire a mesei, experiențele complexe sau participarea la evenimente), în trei tipuri de aplicații online:

- cele de rezervare (ex. ialoc.ro, findatable.com etc.)
- cele de booking și plată (ex. booktes.com, eatwith.com, eat-local.ro etc.)
- cele de livrare a mâncării (ex. tazz.ro, glovo.ro) dacă sunt integrate local

Ulterior este de dorit existența unui landing page propriu. O pagină singulară care să rezume toate activitățile propuse de noi și care doar apoi să ducă spre fiecare ofertă în parte. Viteza de zoom in și zoom out sunt foarte importante în decizia de călătorie.



5. Dezvoltare produse si experiente turistice:

Propunerea noastră visează în primul rând promovarea unei rute tematice care conectează tot teritoriul GAL Dealurile Târnavelor.

DRUMUL DULCIURILOR DE CASĂ – de la rabarbăr la lichi

Axul principal al rutei este reprezentat de DN 13 și apoi continuat pe DN 14 atunci când îl parcurgem de la est la vest. Reprezentarea rutei poate fi făcută destul de ușor având în vedere că ruta efectivă seamănă **cu o mână întoarsă în jos , cele cinci degete fiind**: drumul de acces către Archita (133), DN 13, drumul de acces către Apold (106), drumul de acces către Mălâncrav (143) și cel către Biertan (141B). Mâna care oferă bunătați – simbolul mâncării făcute în casă dar și al hărniciei (produse locale) și al dărnicii (ospitalitate).

Această reprezentare conceptuală are avantaje din punct de vedere al accesibilității turistice:

- vizitatorul înțelege imediat cum arată propunerea tematică din punct de vedere al geografiei și parcurgerii cu mașina



- vizitatorul poate alege foarte ușor fie toată ruta, fie doar o parte din ea pentru parcurgere în funcție de timpul alocat
- văzut grafic, această mână poate ține diverse preparate în ea, în funcție de specificul fiecărei localități în parte. Adică ne îndeamnă să primim ce este oferit, să degustăm dulciurile de casă locale.

Pe modelul acestei mâini putem construi ulterior structura ofertei efective turistice:

1. experiențele gastronomice promovate în sate și în jurul lor

- **servire a mesei de tip MIC DEJUN, PRÂNZ sau CINĂ cu rezervare / plată online la:**

- PGL-uri sau familii care gătesc în gospodăria proprie
- la producători de alimente
- la unități de alimentație publică (restaurante, pensiuni, hoteluri)

- **modalități alternative de servire a mesei:**

- în natură, la comandă (picnicuri sau cina gata organizate)
- pachete individuale de picnic de servit individual
- degustări tematice în locuri pitorești sau istorice

Aceste experiențe se referă la un timp de ședere foarte scurt petrecut efectiv la fiecare operator, între 1 și 3 ore.

2. Oferte de ecoturism și conexe gastronomiei specifice și slow travel

- **oferte de servicii combinate cu servire a mesei:**

- tururi culinare de o zi de descoperire a rutei tematice cu degustări în mai multe locuri. Vizitatorii pot descoperi satele pe rând și se pot bucura de gusturile ale regiunii. Acest tip de experiență ar trebui promovat cel mai intens pentru că ne asigură minim două nopți de cazare
- drumeție, ture de biciclete sau călărie cu picnic în natură
- experiențe integrate, complexe de ecoturism: degustări și vizite la meșteșugari, la obiective naturale, la obiective culturale sau vizite la personaje pitorești (ex. vizită cetate Biertan cu istoria vinificație în Transilvania, drumeție cu picnic în natură pe dealurile cu vie, vizită la domnul Schaas sau citit din cartea Andreei Rost despre tradiția viticulturii și apoi cină cu degustare de dulciuri de casă)
- descoperirea localităților printr-o zi tip porțile deschise cu vizite în mai multe gospodării sau la mai mulți operatori

oferte de ecoturism care să implice vizitatorii în producția sau prepararea mâncării

Aceste experiențe se referă la cea o perioadă de ședere prelungită, între ½ de zi și 2 zile în



teritoriul GAL cu focus pe această tematică.

În fiecare localitate în parte este propusă crearea unui mic circuit în funcție de specificul descoperit. O buclă de parcurs în maxim 2 ore cu nu mai mult de 3 vizite în fiecare sat. Acestea, legate, pot asigura prelungirea sejurului în locul ales pentru cazare.

5. Cum promovam ceea ce se dezvoltă?

Operatorii aleși pe ruta tematică vor fi animați pentru a propune concepte noi de evenimente publice sau private iar noi vom elabora ulterior o agendă integrată de evenimente care să atragă vizitatorii.



Storytelling-ul este esențial. Vom găsi povești ale oamenilor și locurilor care susțin propunerea noastră tematică. Fiindcă gustul sau mirosul nu pot fi transmise, imaginea face cât multe cuvinte. Propunem astfel realizarea unor poze cu un fotograf profesionist și câte un video pentru fiecare localitate & operator prins pe ruta tematică pentru a putea promova ruta tematica.



O propunere de promovare a **Drumului Dulciurilor de Casă** este și o broșură cu portrete ale gospodinelor din fiecare sat și un extras din oferta culinară a fiecăreia. Tot în această broșură putem integra poveștile oamenilor și locurilor de care am pomenit mai sus.

În acest demers vom respecta strategia de comunicare deja existentă și vom folosi platformele deja bine poziționate din România:

- organizații de management a destinației: Colinele Transilvaniei și AJTS
- platforme independente de rezervări de experiențe turistice: travlocals.com, booktes.com
- vom trimite materialele agențiilor de turism care deja aduc turiști în zonă
- utilizăm structuri naționale specializate pe nișa de ecoturism, ex. AER
- poziționăm ruta tematică ca un sub-brand al teritoriului GAL și creăm o identitate adaptată proiectului Gastro-Tour.

6. Concluzii în urma studiului

Considerăm necesare apariția la nivel de teritoriu GAL a unor noi obiective:

a. asumarea animării locale de către GAL a operatorilor care să fie integrați pentru promovarea gastronomiei ca factor de dezvoltare local. Ruta tematică a *Dulciurilor de casă* poate fi în acest demers locomotiva care unește toate inițiativele și experiențele din această zonă a producției, procesării și servirii de mâncare. Este esențială punerea în valoare a detaliilor care vor da valoare ofertei: povestea locului în care ajunge turistul, interacțiunea cu gazda care a pregătit mâncarea, împărtășirea / deconspirarea rețetei, a ingredientului vedetă (de exemplu –rabarbar), alte elemente de tradițional autentic.

b. stabilirea unor ținte de digitalizare a serviciilor și integrarea lor pe o platformă comună

c. este evidentă nevoia unei persoane care să se ocupe permanent de acest domeniu, un fel de hub informațional / secretariat care să activeze atât ca om de susținere dar și ca om de legătură pentru serviciile turistice nedigitalizate încă. Acest post ar putea avea în descriere și sarcini inclusiv intermedierea acestor experiențe și astfel să aducă venituri pentru GAL care să acopere costurile salariale.

Studiu cultură gastronomică locală – propuneri rută tematică gastronomică în teritoriul GAL Dealurile Târnavelor



autor: Cristian Cismaru – Asociația My Transylvania
Beneficiar: GAL Dealurile Târnavelor
2022



My
Transylvania