



Leader Gastro-Tour

Studiu centralizator propuneri tematice

Pentru cele trei zone GAL analizate în elaborarea studiilor au fost abordate în mod individual anumite teme comune cum ar fi: specificul local și caracteristicile naturale ale teritoriilor, preparatele reprezentative și tehnicile de lucru tradiționale, propunerile tematice ale rutelor, segmentarea publicului țintă, analiza pieței turistice, propunerile pentru tipurile de experiențe avute în vedere și apoi modurile potrivite de promovare.

A. Rezumat studii – sinteză

În acest studiu comparativ vom evidenția asemănările și diferențele identificate pentru a urmări apoi elaborarea unei propuneri de circuit turistic comun și o promovare coordonată.

a.) Specific local în zone analizate:

Teritoriu GAL	Asemănări	Diferențe
Dealurile Târnavelor	Zonă colinară cu climă continentală Relief variat și o biodiversitate crescută în zona pajiștilor și pășunilor dintre pădurile de foioase. Creșterea animalelor care pășunează, mare diversitate de produse lactate. 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	Agricultură bazată pe suprafețe mici cu concentrare pe câteva culturi. Plante aromatice și medicinale, găsite în abundență peste tot și folosite pe post de condimente în bucătăria transilvăneană. Fructe de grădină, mai ales cele reprezentate de arbuști. Lipsa condimentelor, în afară de sare și piper, regăsite la vecinii maghiari sau cele sosite din sud
Sucevița – Putna	Ramurile agricole importante sunt cultivarea terenurilor, pomicultura, creșterea animalelor. Produse de origine animală provenite de la animale care pășunează, în special vaci, care duc la existența unei bogății mari de produse primare lactate.	Zona montană a teritoriului GAL Sucevița Putna este preponderentă cu grad ridicat de acoperire cu păduri ce adăpostesc un bogat fond cinegetic. Produse specifice zonelor



	Teritoriul propice fructelor de arbuști dar și un teritoriu prielnic livezilor.	montane sau împădurite: păstrăvul de munte care stă la baza multor moduri de preparare a bucatelor tradiționale și sezonalitatea ciupercilor de pădure.
Plaiurile Bistriței	Teritoriul colinar cu o temperat climă continentală. Creșterea animalelor care pășunează, în special vaci și oi - de aici regăsim o gamă de produse lactate dar cu o diversitate mai redusă ca în alte zone Zona este una propice și fructelor, atât cele de livadă cât și cele de pădure și strugurilor de soiuri locale, nu nobile. Abundența mierii ca produs local.	Teritoriul urbanizat excesiv cu potențial natural de producție a hranei treptat redus din cauza cartierelor dormitor care se dezvoltă între zonele împădurite, suprafețele cu ape și bălți și cele pretabile agriculturii. Producția de alimente la scară mai mare care se dezvoltă spre domeniul agro-zootehnic, deservit cu precădere de mijloace moderne și mecanizate astfel că producția la scară mică, artizanală este mai greu de găsit în teritoriu.

b.) Preparate reprezentative, tehnici de preparare și tehnici tradiționale

Teritoriu GAL	Asemănări	Diferențe
Dealurile Târnavelor	Mozaic gastronomic și multe influențe culturale. Există încă tradiții și sărbători relevante în comunitate în care se gătește împreună, de regulă cu vecinătatea. Sărbătorile religioase (Îndeosebi Paște și Crăciun) și cele sociale (mai ales nunta, botezul și parastasul) sunt încă sărbătorite tradițional și	Diversitatea culturilor locale, unsprezece influențe istorice. Lipsa condimentelor și folosirea plantelor aromatice. Forma de organizare socială. Alăturarea gusturilor dulce și sărat în preparate.



	<p>sunt momente foarte bune de descoperit cultura gastronomică locală.</p> <p>Patru direcții principale de mâncăruri: mâncăruri gătite (ciorbe, tocănițe), preparate la cuptor, dulciuri de casă, conserve</p>	
Sucevița – Putna	<p>Varietatea culturii gastronomice este una deosebită care este influențată și de minoritățile care trăiesc aici.</p> <p>Valoarea nutrițională a preparatelor și faptul că majoritatea lor sunt greu de digerat, conțin în exces ingrediente de origine animală, amestecă proteine diferite și sunt conțin foarte multă grăsime.</p> <p>Patru direcții principale de mâncăruri: mâncăruri gătite, preparate la cuptor, dulciuri de casă, conserve.</p>	<p>Șapte influențe culturale. Diversitatea de rețete și tehnici de preparare este una superioară altor regiuni din țară.</p> <p>Identitatea regională este foarte puternică, localnicii își asumă atât mândria locală, contemporană și formată în jurul turismului cât și tradițiile moștenite.</p> <p>Ospitalitatea datorată experienței turistice din ultimii 30 de ani este una crescută față de alte regiuni din România</p>
Plaiurile Bistriței	<p>Bogăția din punct de vedere gastronomic se vede mai ales în rețete și modul de preparare a produselor de bază.</p> <p>Există încă tradiții în jurul evenimentelor sociale (nuntă, botez, parastas) și sărbători religioase care sunt serbate în familie, iar când se gătește în familie sunt respectate rețetele originale.</p> <p>Patru direcții principale de mâncăruri: mâncăruri gătite,</p>	<p>Bucătărie majoritar românească specifică Moldovei cu influențe foarte mici din partea altor popoare.</p> <p>Deconectarea parțială de tradiții prin urbanizare și mixul de populație, mulți sunt reveniți din alte țări cu alte obiceiuri culinare.</p> <p>Diversitate mai mare la zemuri, borșuri, ciorbe.</p>



	preparate la cuptor, dulciuri de casă, conserve.	
--	--------------------------------------------------	--

c.) Propuneri tematice de conținut:

Aici am urmărit să propunem ceea ce este cel mai bine vizibil atunci când vizitezi zona și ceea ce este sau poate deveni reprezentativ din punct de vedere turistic dar și al consumului propriu:

Teritoriu GAL	Propunere tematică	Argumente
Dealurile Târnavelor	DRUMUL DULCIURILOR DE CASĂ	<ul style="list-style-type: none"> - sezonabilitate lărgită, se pot 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
Sucevița – Putna	CHIȘCA DE BUCOVINA	<ul style="list-style-type: none"> - stârnește curiozitatea, majoritatea populației din afara Bucovinei și a Moldovei nu îl cunoaște - posibilitatea de a păstra și servi preparatul pe durate mai mari - sezonabilitate de-a lungul întregului an, ingredientele lui se pot păstra și găsi în majoritatea timpului - răspândirea foarte largă: majoritatea gospodinelor și operatorilor economici din domeniul alimentar știu și folosesc aceste rețete - gradul crescut de ingrediente locale din rețetă, mai ales brânzeturi locale
Plaiurile Bistriței	ULIȚA PLĂCINTELOR	<ul style="list-style-type: none"> - renumele plăcintelor este unul foarte bun în întreaga țară și stârnește curiozitatea consumatorilor - sezonabilitate de-a lungul întregului an, putem atrage vizitatori în orice perioadă grad de cunoaștere foarte mare, majoritatea gospodinelor și operatorilor oferind plăcinte - gradul crescut de ingrediente locale din rețetă, mai ales brânzeturi locale



		- oferta gastronomică va genera o ofertă culinară completă, adică în fapt aceasta funcționează ca un cârlig - după modelul „ turistul e atras de imaginea și renumele plăcintelor dar va primi o masă completă”
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

d.) Segmentarea publicului țintă:

Teritoriu GAL	Asemănări	Diferențe
Dealurile Târnavelor	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. 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	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.
Sucevița – Putna	Oaspeți din România sau străini, seniori sau familii / grupuri de vizitatori și turism organizat. Destinația Bucovina este deja una din cele mai vizitate regiuni din țară și trebuie să profităm de acest aspect iar profilul vizitatorului este deja format: sunt cei care caută gustul tradițional și preferă rețete neschimbate. 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	Pelerinii: Fiind în același timp și o destinație de pelerinaj pentru vizitatori din România, vom avea în vedere și acest segment care alege tradițional și preferă rețete neschimbate.



	contemporan, o modernizare legată de calitatea și cantitatea preparatelor.	
Plaiurile Bistriței	Populația activă din România care călătorește la evenimente de sfârșit de săptămână sau face circuite prin regiune sau țară și urmăresc tematica gastronomiei: 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	Populație locală, din Bacău și orașe apropiate: fiind o zonă foarte urbanizată și cu populație mare, considerăm că principalul segment de clienți vizați, sunt localnicii din orașe. Turiști aflați în tranzit, spre zona de nord în Bucovina sau spre Iași, indiferent de naționalitate - acestora le putem oferi aceste degustări care să conțină mai multe opțiuni, de degustare rapidă a unor specialități locale.

e.) experiențe turistice:

Teritoriu GAL	Asemănări	Diferențe
Dealurile Târnavelor	Servirea mesei în diferite forme extinse (PGL-uri sau familii care gătesc în gospodăria proprie, la producători de alimente, în natură, la comandă (picnicuri sau cine gata organizate, pachete picnic, degustări). 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	Oferte de ecoturism care să implice vizitatorii în producția sau prepararea mâncării Aceste experiențe se referă la ceea ce 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



	<p>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)</p> <p>descoperirea localităților printr-o zi tip porțile deschise cu vizite în mai multe gospodării sau la mai mulți operatori</p>	<p>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.</p>
Sucevița-Putna	<p>Servirea mesei în diferite forme extinse (PGL-uri sau familii care gătesc în gospodăria proprie, la producători de alimente, în natură, la comandă: pachete individuale de picnic de servit individual – mai ales în zonele montane sau cele care dispun de trasee marcate și omologate</p> <p>Degustări tematice în locuri pitorești sau istorice - de ex. în apropierea unor mănăstiri sau în poienițe cu priveliște spre sate și mănăstiri.</p> <p>oferte de servicii combinate cu servirea a mesei: tururi culinare de o zi de descoperire a rutei tematice inclusiv cu degustări de produse și băuturi locale</p> <p>drumeție sau ture de bicicletă sau cu picnic în natură</p> <p>experiențe integrate, complexe de ecoturism în care integrăm vizite la producători sau meșteșugari de artizanat cu o drumeție și degustări pe tema propusă</p>	<p>Oferte care să implice vizitatorii în producția sau prepararea mâncării pe o perioadă mai lungă de ședere.</p>
Plaiurile Bistriței	<p>Modalități alternative de servirea a mesei:</p> <ul style="list-style-type: none"> - în natură, la comandă (picnicuri sau cine gata organizate) - pachete individuale de picnic de servit individual - mai ales în Racova cu plimbare prin sat și drumeție în pădure - degustări tematice în locuri pitorești sau istorice - de ex. în arboretul de la Hemeiuș 	<p>Parcurgerea rutei propusă de noi și aducerea în prezent a rețetelor locale cu servirea lor în locuri diferite. Această rută asigură o deplasare în teritoriu în zone pitorești</p>



	Tipul acesta de experiențe se pretează pentru un timp de ședere foarte scurt petrecut efectiv la fiecare operator, între 1 și 3 ore.	și intrarea în contact cu diverse categorii de localnici: producători, procesatori, familii care gătesc și oameni cu povești frumoase care merită ascultate.
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

B. Propunere circuit turistic comun

Având în vedere complexitatea teritoriilor analizate cât și faptul că există unele diferențe conceptuale între propunerile noastre tematice, vom încerca o abordare comercială a traseului comun care să evidențieze exact vârfurile de interes pentru segmentul de piață turistic vizat.

Traseul turistic comun are la bază câteva criterii care unesc aceste demersuri similare în zone diferite:

- sezonabilitate și încercarea de a integra cât mai multe produse locale de sezon
- tradiții în jurul producerii, preparării și servirii mesei
- valori culturale și naturale conexe gastronomiei (tradiții, sărbători, festivități, evenimente)
- parcurgerea celor mai scurte distanțe totale posibile

Traseul turistic comun - parcurgerea unui circuit comun propus mai jos, fie deodată, fie pe bucăți. **GASTROTOUR: ITINERARIUL SPECIALITĂȚILOR LOCALE DE SEZON**

Teritoriu		Poziționare în circuit
Oamenii Deltei	Pescari pe traseul pescarilor	Rolul de deschidere masă (antreu) și meniu conceptual comun Start itinerariu comun Natură, mișcare, relaxare
Plaiurile Bistriței	Drumul plăcintelor	Rolul de prim fel principal Diversitate de rețete pe aceeași temă, tradiții rurale
Sucevița-Putna	Chișca de Bucovina	Rolul de fel principal consistent Munte, pădure, identitate regională foarte puternică



Dealurile Târnavelor	Drumul dulciurilor de casă	Rolul de dulce după felurile principale Cultură și diversitate foarte bogată Forme de mișcare încetă: drumeție, bicicletă
Țara Oașului	Drumul prunelor	Rolul de băuturi locale și sărbătorit după mâncare Nunți tradiționale, activități meșteșugărești, tradiții

Propunerea de ofertă turistică a acestor itinerarii poate arata în două moduri:

- un **circuit turistic legat, de 8 zile / 7 nopți** în care să includem toate experiențele identificate în studiile efectuate
- un **circuit turistic format din 5 weekenduri** în care să experimentezi fiecare teritoriu pe rând

C. Promovare comună

Ținând cont de segmentarea publicului țintă și de formele practice în care aceste oferte turistice pot fi efectiv desfășurate, propunem următoarele forme de promovare comună:

1.) Povestea specialităților și a celor care le prepară – cuprinsă într-un material comun
Se vor culege povești ale oamenilor și mâncărilor din fiecare teritoriu ca exemplu de experiențe care pot fi găsite pe acest itinerariu. Propunem astfel realizarea unei imagini comune (de ex. prin folosirea aceluiași fotograf) prin care să scoatem în față câteva povești care să ducă la decizia de vizitare a teritoriilor promovate.

2.) Promovarea comună la nivel național prin canale deja cunoscute:

Putem folosi platformele deja bine poziționate din România:

- platforme independente de rezervări de experiențe turistice: travlocals.com, booktes.com
- utilizăm structuri naționale specializate pe nișa de ecoturism, ex. AER
- parteneriat cu Ministerul Turismului
- propuneri pentru emisiuni care să urmărească subiectul la nivel de țară (ex. Asta-i România / KanalD, emisiuni radio etc.)

3.) Alcăturirea unei agende comune de evenimente:

- această listă de evenimente poate ajuta mai ales în cazul deciziei de a promova mai intens varianta de parcurgere a itinerariului în 5 weekenduri diferite



4.) Descoperirea itinerariului la o anumită dată fix, în comun:

Descoperirea preparatului este în cazul nostru esențială astfel că putem organiza o săptămână în care fiecare teritoriu demonstrează și arată cum anume se prepară specialitățile locale. O astfel de ofertă devine în sine un eveniment turistic și poate promova itinerariul mai bine decât forme clasice de publicitate.

Considerăm însă că primul pas în promovare este adaptarea ofertelor GAL-urilor la un itinerariu comun în funcție de segmentarea publicului și specificul local. Apariția pe pagina de internet proprie a acestui itinerariu este astfel punctul de plecare pentru promovare și reprezintă conținutul principal de povestit.