

RUTE GASTRONOMICE

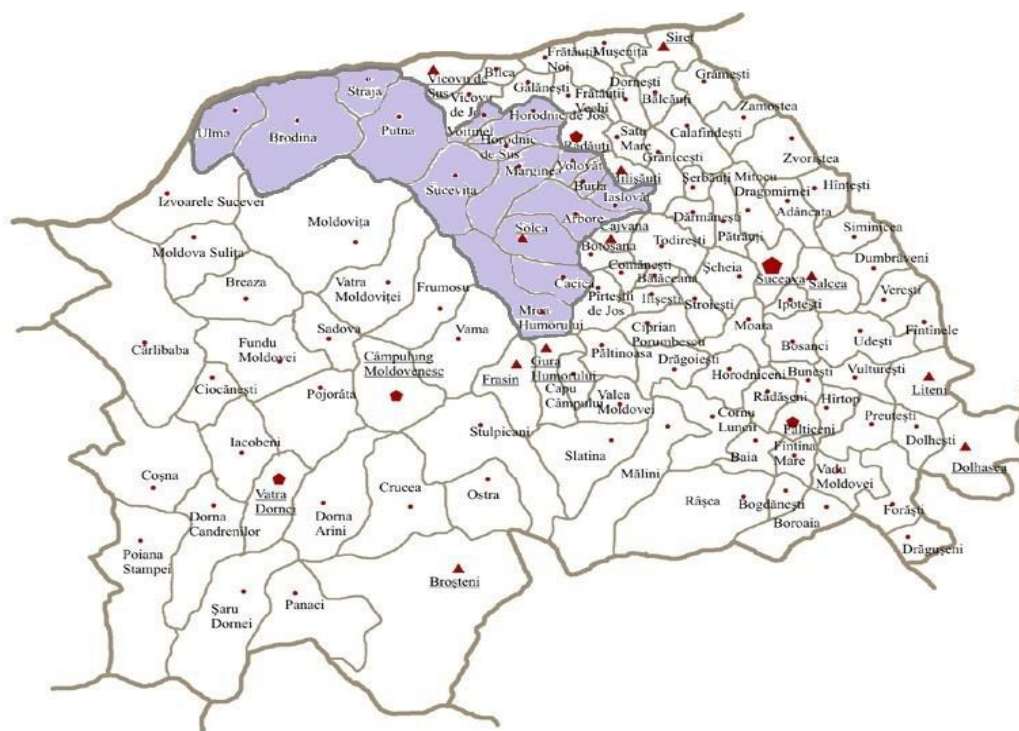
LOCALE IN MICROREGIUNEA GAL SUCEVIȚA – PUTNA

„GUST DE POVESTE SI BELȘUG BINECUVANTAT”

Prezentare GAL SUCEVIȚA – PUTNA

Microregiunea GAL Sucevita-Putna este un loc special in Bucovina si in Romania , cu sansa de a uni timpurile vechi cu timpurile noi, iar la acest deziderat contribuie si gastronomia. Istoria microregiunii se reflecta azi in mozaicul gastronomic ce a rezultat aici prin convietuirea multi-etnica timp de secole – , polonezi, hutului, evrei, .si prin impletirea influentelor marilor puteri – austriaca, turceasca, ruseasca, franceza sau fanariota. Trecutul ne transmite astfel o solie de pace pentru timpurile actuale. O sansa importanta pe care nu avem voie sa o o compromitem este aceea ca reprezentam un solid nucleu de mediu natural authentic si sanătos. Avem mulți producatori locali care cultiva produse ecologice pentru că apa si solul nu sunt poluate, oameni nu s-au depărtat de natură si mai perpetuiază încă tehnici traditionale de productie.

Poza imagine gal



Renumitul poet Lucian Blaga a afirmat în opera sa că "veșnicia s-a născut la sat".

Microreginea GAL Sucevita - Putna este una dintre cele mai frumoase provincii din Bucovina, este un ținut fascinant prin istoria locului și a oamenilor, prin armonia peisajului cu cele mai deosebite culori.

Zonă a interferențelor culturale, cu un peisaj deosebit de atractiv, GAL Sucevita - Putna este emblematică pentru ospitalitatea oamenilor care poartă un respect aparte locului unde își duc traiul, o vatră păstrătoare a unor valori spirituale și materiale unice prin specificul lor. Leagan de veche civilizație, unde istoria se împletește cu legenda, pastrează mărturiile ale prezenței omului din cele mai îndepărtate vremuri.

GAL Sucevita - Putna reprezintă una dintre cele mai populare zone din Bucovina deoarece aceasta impresionează prin caracterul său istoric, geografic și turistic, dar și datorită monumentelor de arhitectură cu fresce interioare și exterioare din acest colt de țară ce au fost trecute în Patrimoniul UNESCO, biserica Taierea capului Sf. Ioan Botezătorul din Arbore, Biserica cu hramul Adormirea Maicii Domnului din Mănăstirii Humorului, Manastirea Sucevita cu hramul Invierea Domnului.



Mănăstirea Humor



Biserica Arbore



Mănăstirea Sucevița

Localitatile cuprinse in microregiunea GAL Sucevita - Putna pastreaza pana in zilele noastre constructii (cetati, ctitorii si case domnesti s.a.) din vremea primilor voievozi moldoveni, la Putna, unde in 1871 festivitatile prilejuite de implinirea a 400 de ani de la zidirea ctitoriei lui Stefan cel mare s-au transformat, cu participarea lui Mihai Eminescu, Mihai Slavici, Ciprian Porumbescu si a altor tineri veniti din toate provinciile istorice romanesti, intr-o impunatoare manifestare a cunostintei de neam si de tara a romanilor de pretutindenii, evoca sugestiv rolul activ pe care locuitorii l-au avut de-a lungul timpului pe scena istoriei.



Mestersugarii continua traditiile mostenite din generatie in generatie confectionarea de masti, costume traditionale, oua vopsite, obiecte din lemn sculptate, broderii care sunt inca elemente al vietii cotidiene.



O ocupatie veche pe aceste meleaguri este olaritul. Este bine cunoscut atelierul din Marginea, olaritul familiei Mogopat , cunoscut atat in tara cat si peste hotare pentru abilitatile lor.

Microregiunea GAL Sucevita - Putna este una dintre putinele regiuni unde traditia vopsirii oualor de Pasti este inca practicata. Ouale sunt transformate in adevarate capodopere cu desene complicate in verde, rosu, albastru, negru si galben. In Bordina, Sucevita, si Ulma vopsitul oualor este ocupatia de baza a femeilor.



Dar ce este cu adevărat impresionant, este ospitalitatea extrem de naturală a oamenilor. E atât de limpede că sunt sinceri atunci când te apelează cu „dragul meu“ sau „dragii mei“! Turismul in microregiune este dezvoltat ,condițiile de cazare în pensiuni sunt bune, însă diferența o face frumusețea peisajelor și mâncarea.



De la unt, smântână, ouă și carne, la hribii atât de populari în zonă, totul este de casă. Chiar și băuturile, în special rachiurile din fructe de pădure (afinată, zmeurată), sunt făcute după metode originale. Nu trebuie să ratați tochitura și ciorba rădăuțeană, placitele poale in brau , alivinca si tocinei cu smantana iar hribii cu smântână sunt o minune.

Brânzeturile specifice zonei noastre (celebrul caș bucovinean de vacă și de oaie, urda) și cârnații de influență austro-ungară, alături de borșurile, rusești la bază, merg toate cu rachiul de prune, care mai că ai spune că e gem după miros



Principala atracție rămân mănăstirile, mai ales celebrele , Humor, Putna, Sucevița și Arbore însă zona oferă și trasee montane foarte spectaculoase, la care se adaugă și traseul de la Putna la Sucevița de 16,6 km prin proiectul Asociației Tășuleasa Social care pornește din fața Mănăstirii Putna .

Pe teritoriul microregiunii există Situl Natura 2000 ROSPA 0089 “ Obcina Feredeului ” pe teritoriul a două comune din microregiunea Sucevița Putna , respectiv : comuna Brodina (41%), Ulma (81%).



Deasemeni pe teritoriul microregiunii există rezervația naturală “ Padurea Voievodeasa ” cu o suprafață de 102 ha pe teritoriul administrativ al comunei Sucevița , este o arie naturală de importanță națională declarată prin HG nr. 1423/2007 privind instituirea de noi arii naturale protejate (1) .

Cu o suprafață de 1.028 de km pătrați, microregiunea Sucevița-Putna este situată în partea central-nordică a județului Suceava, și este formată din asocierea administrațiilor publice locale și a întreprinzătorilor privați din localitățile: Arbore, Brodina, Burla, Cacica, Horodnic de Jos, Horodnic de Sus, Iaslovăț, Mănăstirea Humorului, Marginea, Poieni-Solca, Putna, Straja, Sucevița, Ulma, Volovăț și oraș Solca din județul Suceava

Microregiunea "Sucevița - Putna" a cărei constituire a făcut obiectul unui proiect finanțat din Fondul European Agricol pentru Dezvoltare Rurală, va crea posibilitatea unei dezvoltări rurale sănătoase prin abordarea ideologiei LEADER - "de jos în sus" adică o dezvoltare rurală concepută de către cetățean în strictă concordanță cu nevoile acestuia.

Dacă despre Iași Nicolae Iorga spunea că este un imens muzeu în aer liber și că nu ar trebui să existe român care să nu fi văzut măcar o dată acest oraș, tot așa am putea spune că nu ar trebui să fie român care să nu viziteze Microregiunea GAL Sucevița - Putna, cu toate frumusețile ei naturale, dar și cele create de geniul omului, cel care a știu să pună suflet și a creat această fascinantă parte de lume. Și, după ce i-ai văzut bogățiile spirituale și naturale, după ce ai călcat cu talpa iarba verde de acasă și te-ai spălat pe ochi cu rouă și cu lumina de răsărit de soare, poți spune că ai fost botezat a doua oară și, un dor năprasnic de aceste locuri te cuprinde aproape fără să-ți dai seama, făcându-te să nu uiți niciodată lumina stelară care te va ocroti pe unde vei merge.

RUTA GASTRONOMICĂ

Gustul și gastronomia, reprezentând studiul relației dintre mâncare și cultură, va avea două funcțiuni importante în teritoriul GAL și în funcționarea rutei gastronomice ca un motor de dezvoltare locală, rută pe care am botezat-o sugestiv:

„GUST DE POVESTE ȘI BELSUG BINECUVANTAT”

- pe de o parte să determine decizia vizitatorului de a veni în zonă, deci va juca un rol major în promovarea turistică a regiunii, iar pe de altă parte va funcționa ca un instrument de dezvoltare sustenabilă a operatorilor din teritoriu cu condiția păstrării unor forme de producție la scară mică sau medie

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.

Ruta gastronomică propusă gravitează în jurul unui preparat simplu și care se regăsește în toate gospodăriile vizitate dar și în unele unități de alimentație

publică. Este un preparat total necunoscut în alte zone din România iar diversitatea rețetelor găsite susține potențialul de folosire foarte variată a acestuia, atât ca antreu cât și ca fel principal.

Este vorba de *CHIȘCA DE BUCOVINA*.

Ruta gastronomică propusă va fi în fapt un traseu care să unească toate punctele din teritoriul GAL unde se regăsește chișca. Fiind vorba de foarte mulți operatori diferiți (PGL-uri, pensiuni, familii, producători, pensiuni etc.) și de o localizare într-un teritoriu vast, ruta identificată va avea mai mult forma unei *constelații*. Astfel ne vom focusa mai mult pe varietatea rețetelor decât în sine pe parcurgerea logistică a rutei, vom evidenția diferențele de preparare și unde pot fi găsite aceste rețete.

Vor fi luate în considerare și următoarele aspecte:

- chișca va fi doar magnetul / cârligul cu care sunt atrași vizitatorii și va reprezenta doar unul din preparatele oferite în cadrul unui meniu clasic cu trei sau patru feluri principale. Chișca va îndeplini în acest fel rolul de ambasador al bucătăriei locale iar contactul cu gastronomia locală va fi completat de restul mâncărurilor și produselor locale.

- modul de servire să fie unul care să permită degustarea și vom renunța la cantități mari așa cum se întâmplă acum. Experiența culinară se va concentra în jurul următoarelor moduri de preparare identificate și alăturarea preparatului la cât mai multe garnituri posibile.

Avem așadar șase feluri de chișcă bucovineană:

1. *Chișca huțănească din Brodina:*

Comuna Brodina, situată pe râul Suceava, este formată din mai multe sate, răspândite în Obcinile Bucovinei. Ea se învecinează cu comunele Ulma, Straja, Izvoarele Sucevei și marchează granița cu Ucraina.

Conform recensământului efectuat în 1930, populația comunei Brodina se ridica la 1896 locuitori. Majoritatea locuitorilor erau huțuli



(31,55%). Mâncărurile huțurilor aduc un aport substanțial de calorii pentru a se



asigura necesarul de energie în susținerea efortului fizic zilnic, care este mare. Bazat în special pe proteine și lipide regimul lor alimentar este adaptat vieții aspre de la munte unde se utilizează în bucătărie preponderent produse animaliere și mai puțin cereale, legume sau fructe. Laptele cu derivatele sale, dar și carnea nu lipsesc din alimentație fiind produse în gospodărie și deci mai accesibile.

Chișca huțanească din Brodina: preparată din carne de porc tocată

mare cu cartofi răzăluți, făină sau crupe de porumb

- are două variante: cu supă de oase sau cu supă de linte

- o găsim la gospodăriile din localitatea Brodina și poate fi servită la Vila Sadau din Brodina.



2. Chișca de la Putna:



Putna este formată din satele Gura Putnei și Putna (reședința). Aici se află Mănăstirea Putna, construită de Ștefan cel Mare între 1466 și 1469, în amintirea victoriei sale împotriva turcilor de la Chilia din 1465.

Chișca de la Putna - preparată cu diverse organe și orez. Poate fi consumată fiartă și prajită cu mamaliguta și murături.



Recomandari:

- „Pensiunea casa Romaneasca,,*
- Punct Gastronomic local Costinean Tiberiu*



3. Chișca de la Iaslovat

Comuna Iaslovăț a fost desființată în mod de regimul comunist și trecută ca sat în componența comunei Milișăuți (care s-a numit în perioada 1976-1996 Emil Bodnăraș, astăzi oraș), aflată la 6 km depărtare.



La data de 29 iulie 2001, a avut loc un referendum local prin care majoritatea (97,6%) locuitorilor, au votat pentru reînființarea comunei Iaslovăț, prin desprinderea acesteia din comuna Milișăuți. Ca urmare a acestui vot, la data de 27 iunie 2002, Parlamentul României a aprobat Legea nr. 432 care consfințește reînființarea comunei Iaslovăț.

Chișca de la Iaslovat

-- preparată cu diverse organe, carne de porc și crupe

Recomandari: IF Cotoara Luminita, Iaslovat. Poate fi consumată fiarta sau prajita cu murături sau lapte acru.



4. Chișca de la Poieni Solca: - lebar

Comuna Poieni Solca este așezată pe o vâlcea, la confluența Pârâului Morii (Poieni) cu Pârâul Racova, afluenți ai Solonețului.



4. Chișca de la Poieni Solca: - lebar

*- preparată din ficat de porc
cu pesmet sau pâine*



Se serveste rece cu muraturi.

Recomandari :Casa Jucan



5. Chișca de la Pleșa



Pleșa este un sat în comuna Mănăstirea Humorului . Populația satului Pleșa se ridică la 260 locuitori. Majoritatea locuitorilor SUNT polonezi (99,62%).



-Chisca varianta cu sângerete și hrisca

-



-Chisca cu ficat de porc cu pesmet și pâine

..



Acest preparat, chisca, poate fi însoțit de una sau mai multe garnituri:

- mămăligă cu lapte acru
- cartofi cu murături
- salată de sfeclă cu hrean
- ceapă roșie cu oțet
- cu muștar



Avantajele alegerii acestui preparat

-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
- oferta gastronomică CHIȘCA DE BUCOVINA va genera o ofertă culinară completă, adică în fapt aceasta funcționează ca un cârlig – după modelul „turistul e atras de preparatul promovat dar va primi o masă completă”

Segmentarea publicului țintă care va folosi această rută gastronomică și va urmări tematica propusă în felul următor:

a.) *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. Chișca împreună cu tot meniul tradițional

din regiune vor fi promovate împreună pentru acest segment de vizitatori.

b.) *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. În acest caz vom porni de la ideea apariției unui platou de degustare cu diversele rețete de chișcă,acompaniate de garniturile identificate. Acest platou va fi compus demonstrativ pentru cei care îl vor oferi și ar trebui să fie clar definit. Pentru acest segment de vizitatori propunem și apariția unor preparate vegane, de post, ca să putem avea în vedere și grupul crescând a celor care au grijă la partea de nutriție sănătoasă.

c.) *Pelerini*, Fiind în același timp și o destinație de pelerinaj pentru vizitatori din România, vom avea în vedere și acest segment care alege mâncare mănăstirească. Manastirile au propria gradina de zarzavaturi si legume, din care se fac cele mai bune ciorbe si tocanite, incat uneori uiti ca mananci de post.

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.

Au fost identificate un număr mare de platforme care promovează Bucovina pe plan turistic.

Cele mai relevante sunt <https://www.bucovinaturism.ro/> și <https://www.turismbucovina.ro/>

Acestea sunt însă specializate foarte mult pe opțiunile de cazare. Lipsesc însă diversele oferte culinare care ar putea fi formate și nu sunt scoase în față multiplele variante de servire a mesei așa cum le-am regăsit noi în teritoriu. Propunem așadar integrarea noii oferte de experiențe culinare și în jurul culturii gastronomice a acestei rute tematice.

De asemenea vom construi o ofertă turistică nouă care să fie propusă și agențiilor de turism care aduc deja turiști în zonă, atât pe segmentul de Incoming (turiști străini în România) dar și pentru turismul intern, foarte bine dezvoltat în Bucovina.

Ruta gastronomică propusă nu are un traseu propriu-zis în teritoriul GAL dată fiind mărimea arealului. Vom încerca însă o reprezentare grafică asemănătoare cu forma preparatului dar în ideea unei constelații de puncte unde se poate servi chișca.

