



Пътеводител за гастрономия и културно наследство



Co-funded by
the European Union

Номер на проекта 2022-1-FR01-KA220-VET-
000086243



Гастрономия и местна икономика



ГЛАВА 7

Цели

- Разбиране на връзката между устойчивите хранителни практики, намаляването на отпадъците и насърчаването на кръгова икономика.
- Подчертайте значението на гастрономията като културно наследство и нейната роля за укрепване на местната идентичност.
- Оценете как хранителният туризъм може да разнообрази селската икономика и да насърчи местната култура.

Изисквания

- познаване на устойчиви земеделски практики
- техники за промоция
- познаване на хранителния туризъм





Съдържание

Гастрономия и местна икономика

Въведение	106
Развитие на селските райони и гастрономически туризъм	108
Ролята на занаятчиите и специализираните производители	110
Движението от фермата до масата	112
Ресторанти и кулинарен бизнес като икономически двигатели	113
Кулинарни събития и фестивали: Стимулиране на местните икономики	115
Икономически ползи от опазването на кулинарното наследство	116
Кръгова икономика и устойчивост	117
Заклучение	118
Практически примери	119
Библиография	121



Co-funded by
the European Union

Финансиран от Европейския съюз. Изразените възгледи и мнения обаче са само на автора(ите) и не отразяват непременно тези на Европейския съюз или Европейската изпълнителна агенция за образование и култура (EACEA). Нито Европейският съюз, нито EACEA могат да носят отговорност за тях.



Въведение

В преследването на устойчиво икономическо развитие селските общности са изправени пред уникални предизвикателства и възможности. Интегрирането на гастрономията в икономическите стратегии се очертава като трансформираща сила, насърчаваща създаването на работни места, засилване на местния бизнес и запазване на културното наследство. Това есе изследва многостранната роля на гастрономията в устойчивото икономическо развитие, като се фокусира върху гастрономическия туризъм, занаятчийските производители, движението от ферма до маса, кулинарни събития и кръговата икономика. Като разберем тази динамика, можем да оценим как местното устойчиво икономическо развитие не само съживява селските райони, но и гарантира тяхната дългосрочна жизнеспособност.



Текстът на параграфа <https://www.pexels.com/en-us/photo/food-architecture-monitor-show-21287057/>



ГЛАВА 7

Развитие на селските райони и гастрономически туризъм

Развитието на селските райони често се бори с проблеми като намаляване на населението, икономическа стагнация и ерозия на културната идентичност. Гастрономическият туризъм – сектор, който набляга на уникалните кулинарни предложения на даден регион – може значително да подобри селските икономики. Чрез привличане на посетители, интересувачи се от автентични кулинарни изживявания, селските общности могат да разнообразят своята икономическа база и да създадат нови възможности за местния бизнес.

Икономическа диверсификация чрез гастрономия

Привлекателността на гастрономическия туризъм се крие в способността му да разнообразява селските икономики. Туристите, търсещи кулинарни приключения, често харчат пари за местни квартири, ресторанти и занаятчийски продукти. Този поток от посетители стимулира търсенето на стоки и услуги, създавайки работни места в хотелиерството, производството на храни и търговията на дребно. Тъй като селските райони се възползват от своето кулинарно наследство, те могат да привлекат по-широка публика, като по този начин намалят зависимостта от традиционните сектори като селското стопанство или минното дело.

Интегрирането на устойчиви хранителни практики, намаляване на отпадъците и принципите на кръговата икономика е от решаващо значение за справяне с предизвикателствата, породени от влошаването на околната среда и продоволствената несигурност. Докато се стремим към по-устойчиво бъдеще, става важно да осъзнаем как тези концепции се свързват, за да създадат устойчиви хранителни системи, които са от полза както за хората, така и за планетата.

Устойчивите хранителни практики обхващат методи за производство, обработка и консумация на храна, които дават приоритет на здравето на околната среда, социалната справедливост и икономическата жизнеспособност. Тези практики включват:

- Органично земеделие: Използване на естествени процеси и материали за отглеждане на храна без синтетични торове или пестициди, като по този начин се запазва биоразнообразието и здравето на почвата.
- Регенеративно земеделие: Фокусирани върху подобряване на здравето на почвата и функциите на екосистемите, регенеративните земеделски практики имат за цел да възстановят земята, като същевременно повишават производството на храна.
- Местно снабдяване: Подпомагането на местните фермери и производители намалява емисиите от транспорта и насърчава пресни, сезонни храни, като допринася за местната икономика и устойчивостта на общността.



ГЛАВА 7

Развитие на селските райони и гастрономически туризъм

Създаване на работни места и развитие на умения

Растежът на гастрономическия туризъм има дълбоко въздействие върху създаването на работни места в селските общности. Тъй като ресторантите, фермите и местните предприятия разширяват дейността си, за да отговорят на нарастващите изисквания на туристите, се появява широка гама от възможности за работа. Този процъфтяващ сектор изисква разнообразна работна сила, включително готвачи, които вдъхват живот на местните вкусове, сървъри, които осигуряват изключителни изживявания за хранене, търговци, които рекламират тези кулинарни предложения, и екскурзоводи, които споделят историите зад културата на хранене в региона.

С развитието на тези роли често се налага повишаване на уменията, насърчаване на по-способна работна сила. Търсенето на квалифицирани професионалисти в областта на кулинарията доведе до създаването на различни програми за обучение, фокусирани върху кулинарните изкуства, управлението на хотелиерството и устойчивото земеделие. Тези програми са предназначени не само да предоставят на хората специфичните умения, необходими за техните непосредствени роли, но и да предадат преносими умения, които имат стойност в други сектори. Например, готвач, обучен в устойчиви практики, може също да намери възможности в застъпничеството на хранителната политика или обучението по хранене, докато мениджърът на хотелиерството може да развие умения в отношенията с клиентите, които са приложими в различни отрасли на услугите.

Освен това този акцент върху развитието на уменията допринася за по-устойчива местна икономика. Тъй като работниците придобиват опит, те стават по-конкурентоспособни на пазара на труда, повишавайки пригодността си за заетост както на местно ниво, така и извън него. Вълнообразните ефекти от това създаване на работни места се простират в цялата общност, като укрепват местния бизнес и насърчават икономическата стабилност. В крайна сметка, интегрирането на гастрономическия туризъм не само обогатява културната тъкан на селските райони, но също така служи като катализатор за устойчиво икономическо развитие чрез създаване на динамична, квалифицирана работна сила, готова да посрещне предизвикателствата на една развиваща се индустрия.



снимка кредит: Pexels



ГЛАВА 7

Ролята на занаятчиите и специализираните производители

В сърцето на гастрономическия туризъм са занаятчиите и производителите на специалитети, които осигуряват местните съставки, които правят регионалните кухни уникални. Тези производители са жизненоважни за запазването на местните работни места и насърчаването на икономическата устойчивост.

Поддържане на местни работни места

Като се снабдяват със съставки от местни ферми и занаятчии, ресторантите и пазарите играят жизненоважна роля за поддържането на работни места в своите общности. Този модел създава симбиотична връзка между хранителния бизнес и местните производители, насърчавайки икономическата взаимозависимост. Дребните производители, които често разчитат на продажбата на стоките си на близките пазари и заведения, печелят значително от тази практика. Техният поминък зависи не само от обема на продажбите, но и от подкрепата на общността, която се засилва, когато ресторантите активно се стремят да включват местни продукти в менютата си.

Тъй като потребителите все повече дават приоритет на качеството и автентичността в избора си на храна, има забележителен скок в търсенето на занаятчийски продукти. Ръчно изработените сирена, местните меса и органичните продукти придобиха популярност, тъй като хората се стремят да се свържат с произхода на храната си и да оценят майсторството зад нея. Тази промяна в потребителското поведение има дълбоки последици; той насърчава ресторантите да подготвят внимателно предложенията си, като наблягат на историята зад всяка съставка, която често резонира сред гостите, които търсят смислено изживяване за хранене.

Тази тенденция прави повече от просто укрепване на местните икономики – тя също играе решаваща роля за запазването на традиционните занаяти и кулинарни практики, които иначе биха избледнели в неизвестност. Като приоритизират местното снабдяване, ресторантите не само подкрепят икономическата жизнеспособност на малките производители, но също така спомагат за поддържането на културното наследство, свързано със специфични храни и методи на приготвяне. Например, местен производител на сирене, използващ вековни техники за производство на занаятчийско сирене, може да продължи да практикува занаята си, знаейки, че има пазар за техните висококачествени продукти.

Освен това, този акцент върху местното снабдяване насърчава чувството за гордост и идентичност на общността, тъй като жителите започват да оценяват и празнуват уникалните вкусове и традиции на своя регион. Когато ресторантите изтъкват местните съставки, те канят посетителите да изпитат същността на тяхното място, създавайки по-силна връзка между потребителите и техните източници на храна. Тази взаимосвързаност не само подобрява кулинарния пейзаж на общността, но също така насърчава устойчиви земеделски практики, които дават приоритет на опазването на околната среда.

По същество движението към снабдяване с местни продукти е мощен двигател на икономическия растеж, опазването на културата и сплотеността на общността. Тъй като ресторантите и пазарите продължават да подкрепят местните ферми и занаятчии, те допринасят за една жизнена, устойчива местна икономика, която цени качеството, автентичността и традицията, като гарантира, че производителите и потребителите процъфтяват заедно.



ГЛАВА 7

Ролята на занаятчиите и специализираните производители

Качествени продукти и устойчиво местно развитие

Акцентът върху качествените продукти играе ключова роля в насърчаването на модел на устойчиво местно развитие. Когато общностите съзнателно дават приоритет на местно произведените храни, те не само подкрепят своите местни икономики, но също така насърчават култура на управление на околната среда, която може да има далечни ползи. Този ангажимент за снабдяване с храна от местни производители насърчава възприемането на устойчиви земеделски практики, създавайки добродетелен цикъл, който е от полза както за околната среда, така и за общността.

Местните производители, които често са тясно свързани със своята земя и ресурси, са склонни да възприемат екологични методи. Практики като ротация на културите и органично земеделие са често приемани, тъй като тези техники помагат за поддържане на здравето на почвата, намаляват зависимостта от химически торове и насърчават биоразнообразието. Използвайки устойчиви земеделски практики, тези производители не само защитават околната среда, но и допринасят за създаването на по-здравословни хранителни системи. Това води до храна, която е не само по-свежа и по-питателна, но и без вредни химикали, което в крайна сметка е от полза за потребителите, които дават приоритет на своето здраве и благополучие.

Освен това, тази отдаденост на качеството и устойчивостта повишава привлекателността на селските райони, превръщайки ги в желани дестинации за гастрономически туризъм. Пътуващите все повече търсят автентични преживявания, които им позволяват да се свържат с местната култура и кухня. Региони, които наблягат на своите уникални селскостопански продукти, традиционни земеделски практики и ангажимент за устойчивост, стават магнетично привлекателни за тези туристи. Посетителите са привлечени не само от обещанието за вкусна храна, но и от възможността да подкрепят устойчиви практики и да научат за богатото земеделско наследство на района.

В резултат на това притокът на гастрономически туристи осигурява значителен тласък на местните икономики. Ресторантите, пазарите и фермите се възползват от увеличеното покровителство, което от своя страна им позволява да инвестират допълнително в устойчиви практики и да подобряват своите предложения. Този цикъл на инвестиции и растеж насърчава устойчива местна икономика, която процъфтява благодарение на качеството и устойчивостта, привличайки още повече посетители с течение на времето.

По същество приоритизирането на качествените продукти култивира по-дълбоко оценяване на земята и нейните ресурси, насърчавайки чувството за отговорност в общността. Той насърчава сътрудничеството между производителите, потребителите и местния бизнес, създавайки сплотена мрежа, която е посветена на опазването на околната среда, като същевременно празнува местните кулинарни традиции. В крайна сметка този подход не само обогатява местния хранителен пейзаж, но също така гарантира, че селските райони могат да процъфтяват като устойчиви, оживени дестинации за гастрономически туризъм, откъдето хората и планетата имат полза.



ГЛАВА 7

Движението от фермата до масата

Движението от ферма до маса възплъщава принципите на местното снабдяване и устойчиви практики. Като насърчава използването на местни продукти в ресторанти и пазари, това движение подкрепя регионалните фермери и насърчава икономическия растеж.

Подпомагане на местни фермери и производители

Когато ресторантите се ангажират да доставят своите съставки на местно ниво, те изграждат директни взаимоотношения с фермери и производители. Този подход премахва посредниците, като гарантира, че повече печалби остават в общността. В резултат на това фермерите могат да получат справедливи цени за стоките си, което ги стимулира да продължат с устойчивите земеделски практики. Този модел не само облагодетелства производителите, но и подобрява качеството на сервираната храна, създавайки печеливша ситуация и за двете страни.

Поддържане на селските икономики

Икономическото въздействие на местното снабдяване е огромно. Като подкрепят регионалните фермери, рибари и занаятчии, общностите могат да поддържат своите селски икономики. Тази зависимост от местните ресурси не само насърчава икономическата устойчивост, но и укрепва връзките в общността. Когато жителите подкрепят местния бизнес, те допринасят за цикъл на икономическа дейност, който е от полза за всички участващи, осигурявайки оцеляването на традиционните хранителни практики и културното наследство.



<https://www.pexels.com/es-es/foto/proceso-de-encurtido-casero-en-cocina-rustica-28845474/>



ГЛАВА 7

Ресторанти и кулинарен бизнес като икономически двигатели

Ресторантите и кулинарните предприятия служат като основни икономически двигатели в селските общности. Създавайки оживена хранителна сцена, тези заведения не само генерират приходи, но и повишават цялостната привлекателност на района.

Създаване на работни места и икономически възможности

Кулинарните предприятия служат като жизненоважни двигатели за създаване на работни места, генерирайки разнообразна гама от възможности за заетост, които обхващат различни функции и набори от умения. От оживените кухни, където главни готвачи и готвачи изработват изискани ястия, до позициите пред гостите, които гарантират, че посетителите ще се насладят на незабравими изживявания при хранене, кулинарният сектор е богат гоблен от роли, които обслужват различни таланти и интереси. Докато тези бизнеси процъфтяват, те неизбежно се нуждаят от по-широка мрежа за поддръжка, за да поддържат растежа си, което води до появата на допълнителни позиции като доставчици, които осигуряват пресни съставки, търговци, които популяризират марката и нейните предложения, и координатори на събития, които организират специални поводи и кулинарни изживявания.

Разширяването на кулинарния сектор не само увеличава възможностите за работа за съществуващите жители, но също така играе ключова роля за привличането на нови таланти в района. Докато ресторантите и предприятията, свързани с храните, процъфтяват, те създават жизнена атмосфера, която привлича хората, търсещи работа в динамична и творческа среда. Млади професионалисти и квалифицирани работници може да се окажат вдъхновени от възможностите, представени в разрастващата се кулинарна сцена, което ги подтиква да се преместят и да допринесат за местната икономика.

Освен това, разпространението на кулинарни работни места насърчава чувството за общност и сътрудничество между жителите. Тъй като хора от различни среди се събират, за да работят в кулинарната индустрия, те споделят своите знания, умения и опит, обогатявайки местната култура. Това сътрудничество често води до създаването на програми за наставничество, семинари и обучителни сесии, което допълнително повишава възможностите на работната сила. Могат да се появят местни кулинарни училища и институции за обучение, които да отговорят на търсенето на квалифицирани работници, осигурявайки образование и практически опит, които подготвят хората за успешна кариера в хранително-вкусовата промишленост.

В допълнение към преките икономически ползи, растежът на кулинарния бизнес може да стимулира и спомагателните сектори. Тъй като все повече ресторанти се отварят и кулинарните събития придобиват популярност, има повишена нужда от услуги като кетъринг, фотография на храна и стилизиране на храна. Тази диверсификация създава ефект на вълни, където свързани индустрии процъфтяват заедно с кулинарния сектор, генерирайки още повече възможности за работа.



ГЛАВА 7

Ресторанти и кулинарен бизнес като икономически двигатели

Създаване на работни места и икономически възможности

Освен това, тъй като кулинарният бизнес процъфтява, те често се ангажират с местни ферми и занаятчии, насърчавайки чувството за взаимосвързаност в общността. Това партньорство не само подкрепя местната икономика, но също така насърчава устойчиви практики, тъй като предприятията дават приоритет на снабдяването със съставки от близките производители. Този ангажимент за местно снабдяване не само повишава качеството на предлаганата храна, но също така укрепва местния селскостопански сектор, като гарантира, че както кулинарите, така и фермерските общности се възползват от тази симбиотична връзка.

В обобщение, растежът на кулинарния бизнес води до многостранно разширяване на възможностите за работа, което обогатява местната икономика. Чрез създаване на жизнена екосистема от заетост, насърчаване на сътрудничеството и подкрепа на свързани индустрии, кулинарният сектор се превръща в крайъгълен камък на развитието на общността. Тъй като тези бизнеси процъфтяват, те не само осигуряват работни места, но и допринасят за културен и икономически пейзаж, който празнува изкуството на храната и хората, които го вдъхват в живота.

Значението на кулинарния туризъм

Кулинарният туризъм значително увеличава търсенето на местни продукти и услуги. Туристите са привлечени от автентични заведения за хранене, които представят регионална кухня, което води до по-високи продажби за ресторанти и пазари. Това търсене създава обратна връзка, при която повишеното покровителство позволява на бизнеса да инвестира в качествени съставки и иновативни предложения, като допълнително подобрява местния хранителен пейзаж.



ГЛАВА 7

Кулинарни събития и фестивали: Стимулиране на местните икономики

Кулинарните събития и фестивали играят решаваща роля в популяризирането на местните продукти и привличането на туристи. Тези събирания създават оживени пазари, които демонстрират най-доброто от това, което селските общности могат да предложат.

Привличане на туристи и стимулиране на икономическата активност

Хранителни фестивали, фермерски пазари и кулинарни събития служат като значителни атракции за туристите. Те предоставят платформи за местните производители, за да покажат своите продукти, което им позволява да се свързват директно с потребителите. Притокът на посетители по време на тези събития стимулира икономическата активност, облагодетелствайки местния бизнес и генерирайки допълнителни потоци от приходи.

Укрепване на общностните облигации

Кулинарните събития насърчават гордостта и сплотеността на общността. Тъй като жителите се събират, за да отпразнуват кулинарното си наследство, те укрепват социалните връзки и създават чувство за принадлежност. Тези събирания не само рекламират местни продукти, но и укрепват цялостната структура на общността, правейки я по-устойчива и жизнена.



<https://www.pexels.com/es-es/foto/grupo-de-personas-cerca-de-gyros-pita-wraps-puesto-de-comida-1483858/>



ГЛАВА 7

Икономически ползи от опазването на кулинарното наследство

Запазването на традиционните методи и продукти за производство на храни е от съществено значение за поддържане на културното наследство и повишаване на пазарната стойност на местните предложения.

Защита на културната идентичност

Кулинарното наследство е ключов аспект на културната идентичност. Чрез запазване на традиционни рецепти, техники за готвене и методи за производство на храна, общностите могат да запазят своята уникална идентичност в лицето на глобализацията. Този фокус върху наследството не само защитава местната култура, но и привлича потребители, интересуващи се от автентични преживявания.

Подобряване на пазарната стойност и конкурентоспособността

Тъй като търсенето на автентични и местно произведени храни нараства, общностите, които дават приоритет на опазването на кулинарното наследство, могат да повишат пазарната стойност на своите продукти. Уникалните предложения – като занаятчийски сирена, регионални вина и традиционни консерви – могат да изискват високи цени, допринасяйки за икономическата устойчивост на местните производители.



<https://www.pexels.com/es-es/foto/caja-de-madera-marron-96379/>



ГЛАВА 7

Кръгова икономика и устойчивост

Гастрономията играе жизненоважна роля в насърчаването на кръгова икономика, като набляга на намаляването на отпадъците и ефективното използване на ресурсите.

Намаляване на отпадъците и подкрепа на екологични практики

Кулинарните предприятия могат да възприемат практики, които минимизират отпадъците, като компостиране на хранителни остатъци и използване на странични продукти по иновативни начини. Чрез намаляване на отпадъците и възприемане на устойчиви практики, тези предприятия допринасят за опазването на околната среда и опазването на ресурсите.

Насърчаване на използването на местни, сезонни продукти

Фокусът върху местните и сезонни съставки не само подобрява качеството на сервираната храна, но и минимизира въздействието върху околната среда. Като се снабдяват със сезонни съставки, кулинарните предприятия могат да намалят емисиите от транспорта и да подкрепят устойчиви земеделски практики. Това съответствие между гастрономията и устойчивостта насърчава устойчива местна икономика, която е от полза както за производителите, така и за потребителите.



<https://www.pexels.com/es-es/foto/frutos-rojos-y-verdes-en-banco-de-madera-marron-5503338/>



ГЛАВА 7

Заключение

Местното устойчиво икономическо развитие е тясно свързано с кулинарния пейзаж на селските общности. Като възприемат гастрономическия туризъм, подкрепят занаятчийските производители и дават приоритет на местните източници, тези общности могат да създадат жизнени местни икономики, които празнуват тяхната уникална идентичност. Ползите се простират отвъд икономическия растеж; те насърчават опазването на културата, управлението на околната среда и социалното сближаване. Докато селските райони използват силата на гастрономията, те могат да проправят пътя към по-устойчиво и проспериращо бъдеще, като гарантират, че хората и мястото процъфтяват заедно. Чрез инвестиране в кулинарно наследство и устойчиви практики общностите могат да изградят устойчиви икономики, които почитат своето минало, като същевременно се адаптират към предизвикателствата на настоящето и бъдещето.



<https://www.pexels.com/es-es/foto/grupo-de-personas-haciendo-tostadas-3184183/>



ГЛАВА 7

Практически примери

В Италия гастрономията играе основна роля в устойчивото икономическо развитие на селските общности. Ето някои забележителни примери:

1. Тоскана и Кианти: Този регион е известен със своя винен и зехтин туризъм. Винарните предлагат обиколки и дегустации, привличайки туристи и подпомагайки местната икономика.

2. Емилия-Романя: Известен с висококачествени хранителни продукти като Parmigiano Reggiano и Prosciutto di Parma, регионът насърчава местните занаятчийски чрез кулинарни обиколки и пазари, облагодетелствайки местните производители. Parmigiano Reggiano се придържа към инициативата "отворени мандри". Всъщност това не са просто обиколки с екскурзовод на мандри, конюшни и складове за зреене, открити магазини, събития за деца и дегустации, а автентично пътешествие във времето, за да откриете метода на занаятчийско производство на ЗНП, който остава непроменен повече от девет века (произвежда се днес със същите съставки като преди хиляда години – сурово мляко, сол и сирисце, с напълно естествено производство, без използването на добавки или консерванти): обиколка на района на произход, богат на история, изкуство и култура.



3. Кампания и биволска моцарела: Фермите, произвеждащи биволска моцарела, предлагат обиколки с екскурзовод и дегустации, допринасяйки за гастрономическия туризъм и местната икономика.

4. Сицилия: Кулинарните фестивали и сагре празнуват местни ястия като аранчини и канולי. Тези събития привличат посетители и рекламират местните производители.

5. Пулия: Регионът е прегърнал движението от ферма до маса, като ресторантите се фокусират върху местни продукти. Masserie (ферми) предлагат кулинарни изживявания и агротуризм.

6. Лигурия: Популяризирането на песто и местни продукти, като зехтин и маслини Taggiasca, доведе до събития и фестивали, които празнуват лигурийската кухня, привличайки туристи.

Тези примери показват как гастрономията може да служи като катализатор за икономически растеж и опазване на културата в селските райони на Италия.



ГЛАВА 7

Практически примери

В Испания гастрономията играе решаваща роля за устойчивото икономическо развитие на селските общности. Ето някои забележителни примери:

1. Андалусия и зехтин:

– Известен с висококачествения си зехтин, особено от региони като Хаен. Обиколки със зехтин и дегустации привличат посетители и подкрепят местните фермери.

2. Каталуния и винен туризъм:

– Регионите Приорат и Пенедес са известни със своите вина. Много винарни предлагат обиколки и дегустации, популяризирайки местната винена култура и стимулирайки икономиката.

3. Страната на баските и Пинчос:

– Баската кулинарна сцена, особено в Сан Себастиан, е известна със своите пинчос (малки закуски). Кулинарният туризъм, включително уроци по готвене и обиколки с храна, насърчава икономическия растеж.

4. Галисия и морски дарове:

– Галисия е известна със своите морски дарове, особено октопод (pulpo). Фестивалите на храната празнуват местните ястия, привличат туристи и подкрепят местните рибари.

5. Валенсия и паеля:

– Валенсия е родното място на паелята и регионът е домакин на множество фестивали, които празнуват това емблематично ястие, привличат посетители и популяризират местното земеделие.

6. Астурия и сайдер:

– Астурия е известна с уникалния си сайдер (sidra). Домовете за сайдер предлагат дегустации и обиколки, създавайки ниша за сайдер туризъм и облагодетелствайки местните производители на ябълки.

Тези примери илюстрират как гастрономията може да стимулира икономическия растеж и опазването на културата в селските райони на Испания.

ГЛАВА 7

Библиография

- Slow Food International. (n.d.). Относно Slow Food. Взето от slowfood.com.
- ФАО. (2021 г.). Гастрономия и устойчиво развитие. Организация по прехрана и земеделие. Извлечено от fao.org.
- Казуси и местни доклади
- РЕГИОН КАМПАНИЯ. (2021 г.). Бъфало Моцарела и устойчив туризъм: казус. Борд по туризъм в Кампания.
- РЕГИОН ЕМИЛИЯ-РОМАНИЯ. (2019 г.). Гастрономията като двигател на развитието на селските райони: казуси от Емилия-Романя. Агенция за регионално развитие.
- Пайн, Дж. и Гилмор, Дж. (1999). Икономиката на изживяването: Работата е театър и всеки бизнес е сцена. Harvard Business Review Press.
- Гастрономическа мрежа. (2017). Гастрономия и устойчив туризъм: глобална перспектива. Рутлидж.
- Хол, С. М., & Sharples, L. (2003). Консумацията на преживявания или опитът на потреблението? Управление на туризма, 24 (3), 387–397.
- Bessiere, J. (1998). Местно развитие и наследство: Полята на гастрономията в развитието на селските райони. Международен журнал за социология и социална политика, 18 (1), 47–68.



Партньорството CultourGastronomy



PETRA
PATRIMONIA



UNIVERSIDAD
DE SALAMANCA



POLI
TÉCNICO
GUARDA

**Намерете повече на CultourGastronomy.eu
или в нашите акаунти във Facebook и
Instagram в социалните медии.**



**Co-funded by
the European Union**

Финансиран от Европейския съюз. Изразените възгледи и мнения обаче са само на автора(ите) и не отразяват непременно тези на Европейския съюз или Европейската изпълнителна агенция за образование и култура (EACEA). Нито Европейският съюз, нито EACEA могат да носят отговорност за тях.

Номер на проекта 2022-1-FR01-KA220-VET-
000086243



Cultour

Gastronomy



Co-funded by
the European Union

Финансиран от Европейския съюз. Изразените възгледи и мнения обаче са само на автора(ите) и не отразяват непременно тези на Европейския съюз или Европейската изпълнителна агенция за образование и култура (EACEA). Нито Европейският съюз, нито EACEA могат да носят отговорност за тях.