



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

*Sibiu* belșug  
și gust de poveste

REGIUNE GASTRONOMICĂ EUROPEANĂ 2019



*Sibiu*



REGIUNE GASTRONOMICĂ EUROPEANĂ

2019

# Sibiu 2019

REGIUNE GASTRONOMICĂ EUROPEANĂ

## Cultură și gastronomie ↕ 10

---

- ↕ 12 Sibiu - Poarta de Sud a Transilvaniei
- ↕ 24 Regiunea în cifre
- ↕ 26 Produsele noastre
- ↕ 30 Festivaluri de cultură gastronomică din regiune

## Viziune și concept ↕ 32

---

### Obiective ↕ 34

---

### Programe ↕ 38

---

### Cooperare europeană ↕ 44

---

### Infrastructură și capacitate organizatorică ↕ 46

---

### Strategie financiară ↕ 48

---

- ↕ 50 Bugetul estimat

### Marketing și comunicare ↕ 52

---

### Sustenabilitate ↕ 54

---

### Evaluare ↕ 56

---

### Parteneri ↕ 58

---

## Daniela CÎMPEAN

Președinta Consiliului Județean Sibiu



Județul Sibiu este un loc special al României cu șansa deosebită de a uni timpurile vechi cu timpurile noi, iar la acest deziderat contribuim și prin gastronomie. Istoria regiunii noastre se reflectă azi în mozaicul gastronomic ce a rezultat aici prin conviețuire multi-etnică timp de secole - români, sași, maghiari, evrei, rromi – și prin împletirea influențelor marilor puteri – austriacă, turcească, rusească, franceză sau fanariotă. Trecutul ne transmite astfel o solie de pace pentru timpurile moderne. Întâlnirea dintre diversele culturi culinare europene mijlocită de programul Regiune Gastronomică Europeană pune deja

în practică acest deziderat pentru care angajamentul nostru și al partenerilor noștri locali este ferm. O altă șansă importantă pe care nu avem voie să o compromitem este aceea că reprezentăm un solid nucleu de mediu natural autentic și sănătos. Județul Sibiu are mai mult de 50 % din suprafață desemnată cu statut de arie naturală protejată și nu a avut niciodată culturi modificate genetic. Avem încă numeroase zone rurale în care se cultivă produse ecologice pentru că apa și solul nu sunt poluate, oamenii nu s-au depărtat de natură și mai perpetuează încă tehnici tradiționale de producție. Hrana sănătoasă reprezintă deja un liant între urban și rural pentru

că sibienii sunt în căutarea ei, atât în calitate de producători cât și de consumatori. Acest lucru e dovedit de succesul de câțiva ani buni al Pieței volante Transilvania, cu caracter săptămânal, ce reprezintă legătura directă a producătorilor locali cu mediul urban. Avem în județ 88 producători certificați ecologic. De succes se bucură și alte inițiative culinare ale instituțiilor de interes județean cum ar fi Complexul Național Muzeal ASTRA, cu *Târgul de țară* dar și Asociația Județeană de Turism cu *Drumul brânzei*. Grupurile de acțiune locală au deja experiență în proiecte inovatoare de valorificare a produselor culinare locale și a mediului natural, cum ar fi Transilvanian Brunch. O recunoaștere importantă a venit în 2015 din partea Comisiei Europene care a acordat zonei Mărginimea Sibiului titlul de „Destinație europeană de excelență pentru turism și gastronomie”.

Vă asigur de determinarea administrației județene de a susține practici agricole prietenoase mediului înconjurător, nutriție sănătoasă pentru populația locală, experiențe gastronomice autentice pentru oaspeți, consum responsabil, inovații care contribuie la competitivitatea și sustenabilitatea afacerilor locale și pun în valoare potențialul extraordinar al județului de a genera hrană pentru trup și suflet.

Vă lansez invitația de a descoperi Sibiu cu mozaicul de experiențe gastronomice în anul 2019!

## Astrid FODOR

Primarul Municipiului Sibiu



Sibiu este deja consacrat ca destinație turistică ce atrage turiști din toate colțurile lumii. Valoarea patrimoniului său construit, istoria sa, evenimentele care au loc în oraș, sunt completate de un ingredient important: atmosfera. Locația turistică Sibiu se vizitează, dar se și trăiește și de aceea o vizită în orașul nostru este întotdeauna personală și diferită.

Parte a acestei atmosfere care se simte în Sibiu este gastronomia locală, o oportunitate pentru oraș de a dezvolta industria ospitalității, de a crește calitatea serviciilor oferite oaspeților. Turistul va descoperi

astfel că a servi o masă cu produse specifice regiunii Sibiului este atât o experiență culinară deosebită prin gust și bogăția de feluri de mâncare, dar și o mostră a istoriei și tradiției regiunii, a respectului pe care localnicii l-au păstrat până astăzi naturii și pământului roditor.

Sibiu participă în programul Regiune Gastronomică Europeană pentru a întări și dezvolta tradiția sa gastronomică. Scopul constă și în educarea generațiilor viitoare în sensul respectului pentru o resursă valoroasă - hrana de calitate, dar și în sensul unei alimentații mai sănătoase. În egală măsură sperăm să transformăm acest atu al Sibiului într-un vector de

dezvoltare economică a orașului. Odată cu industria turistică, datorită acestui program, se vor putea dezvolta afaceri care să pună accentul pe hrana de calitate produsă local, pe produsele specifice zonei noastre, atât de apreciate. Micii producători din zonă vor primi un impuls important, lărgindu-și piața de desfacere.

Prin implementarea acestui program sperăm deci să generăm o creștere economică, o dezvoltare a industriei turistice prin îmbunătățirea serviciilor conexe, bunăstare pentru micii producători, promovând în același timp o educație pentru o alimentație sănătoasă și un consum responsabil al hranei.

Universitatea "Lucian Blaga" din Sibiu a stabilit prin strategia sa de dezvoltare pentru Orizont 2020 – *Sustenabilitate și excelență pentru comunitate* – să-și consolideze un statut de platformă activă pentru transferul de cunoaștere, competențe și atitudini către comunitatea în care activează. Rațiunea de a fi a ULBS se bazează pe o gândire orientată către valorile universale și o politică a parteneriatelor care asigură schimbul de idei și dezvoltarea durabilă a societății. ULBS urmărește atât pregătirea resursei umane înalt calificate de care societatea are nevoie și dezvoltarea de proiecte de cercetare care să ofere soluții problemelor actuale din toate domeniile, cât și dezvoltarea de proiecte de anvergură pentru comunitate în calitatea sa de actor responsabil și implicat.

Prin educație și cercetare, ULBS trebuie să răspundă nevoilor societății și să contribuie la creșterea calității vieții. ULBS înțelege să se implice în rezolvarea problemelor societății prin furnizarea de servicii performante de formare inițială, formare continuă a resursei umane, diseminare a rezultatelor cercetării-inovării, implicare în viața social-culturală a comunității. ULBS este recunoscută local, regional, național pentru valoarea și impactul serviciilor sale în folosul comunității. ULBS este un partener activ în colaborare cu mediul privat și administrația locală și națională.

Sfântul Ioan Gura de Aur scria că „Nu există artă mai frumoasă decât arta educației. Pictorul și sculptorul fac doar figuri fără viață, dar educatorul creează un chip viu; uitându-se la el, se bucură și oamenii, se bucură și Dumnezeu.” Am putea spune că și arta culinară este o astfel de artă vie, care este tot o formă de educare a gusturilor, o modalitate de a intra în contact cu tot simțurile, de a se bucura.

Într-un oraș multiethnic cum este Sibiu și în care ULBS se mândrește cu internaționalizarea pe care o dezvoltă continuu, gastronomia reprezintă o axă a educației, căci ea face parte din acel domeniu de care nimeni nu se simte străin. În Sibiu, alături de bucătăria românească se află cea săsească sau ungurească, preparatele fiecăreia fiind adevărate modalități de reprezentare de sine, în încercarea admirabilă de a arăta celorlalți coexistența prin unitate și diversitate, așa cum se întâmplă și în instituția noastră europeană.

Implicarea ULBS aduce un plus de valoare prin concentrarea de talent și valoare științifică și demonstrează că educația se poate face și prin intermediul unor evenimente distincte, din domenii conexe, cum este cel gastronomic. Arta culinară înseamnă a oferi delicii trupului, pe când educația hrănește spiritul.

Prof. univ dr. ing.

**Ioan BONDREA**

Rector



*Sibiria* cultură  
și gastronomie

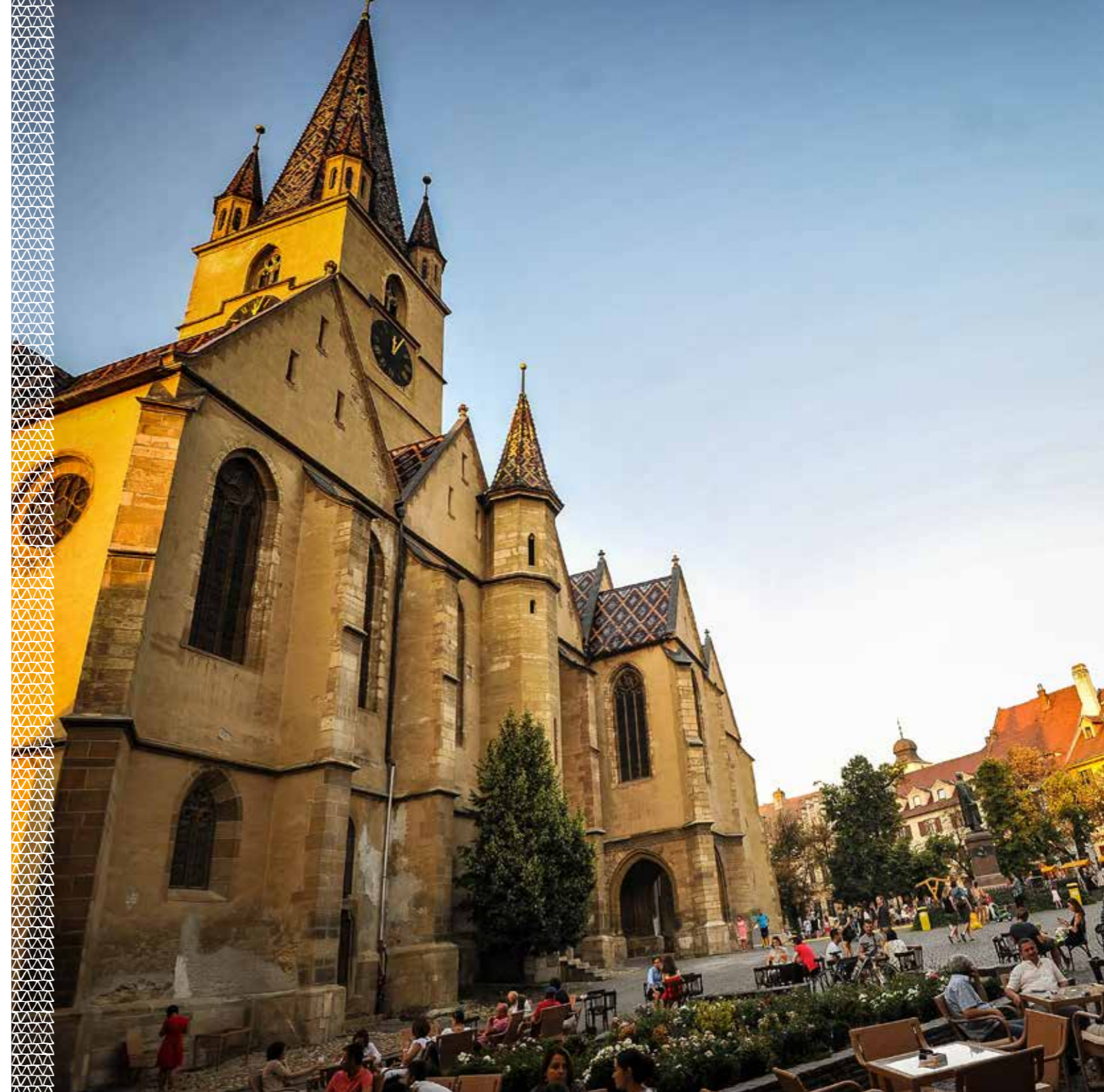


# Sibiu Poarta de Sud a Transilvaniei

În centrul României, în interiorul arcului descris de munții Carpați se întinde **Transilvania**, sau **Ardealul** (în maghiară *Erdély*, în germană *Siebenbürgen*) „teritoriul de dincolo de pădure” sau țara de dincolo de păduri. Acest toponim este derivat din latina medievală, atestat documentar în 1075 („terra ultra silvam”), drept nume compus

din *ultra* („peste”, „dincolo”) și *silva* („pădure”). Terenurile fertile, frumusețea naturii sălbatice și a edificiilor construite de om, spiritualitatea și ospitalitatea cu care ardelenii își primesc oaspeții – sunt elementele cheie pe care s-a construit, peste veacuri, faima acestei regiuni. Toate au la bază legătura indisolubilă a omului cu natura: pe culmile munților se întind pășuni alpine, continuate spre

baza munților cu păduri dacice de brad și de fag, către podișul înalt cu fânețe, pajiști și stâne locuite de păstori. La poala munților, într-un peisaj valonat, sunt presărate sate, cetăți și biserici fortificate ridicate de sași, biserici de lemn construite de români, viță de vie și livezi de pomi fructiferi, iar pe malurile râurilor se întind ogoare cu grâne și grădini de legume.





Apreciind această armonie de peisaj sălbatic și antropic, Prințul Charles al Marii Britanii spunea:  
*Lucrul extraordinar al Transilvaniei este această combinație de ecosisteme naturale – păduri, de agricultură și sistem cultural uman. Este o relație unică, de perfectă integrare și de o importanță uriașă. Acesta este ultimul colț al Europei, unde vezi adevărata sustenabilitate și putere de refacere a unui ecosistem pentru binele oamenilor și pentru natură.*





În sudul acestei regiuni de poveste se găsește județul Sibiu în care diversitatea formelor de relief, trecerea de la vârfurile montane ale Făgărașilor, Cindrelului și Lotrului, la podișurile Târnavelor, Hârtibaciului și Secașelor, împletirea râurilor Olt, Târnava Mare și Cibin au dat naștere unui spațiu roditor, în care trăiesc în armonie peste 464.305 de oameni, români, sași, maghiari și reprezentanți ai altor etnii.

Creșterea animalelor și cultivarea pământului au fost și sunt ocupațiile istorice de bază în mediul rural, în timp ce în orașe meșteșugurile și breslele de odinioară reverberează astăzi în platforme industriale ancorate în macroeconomie prin mijlocirea agenților economici.

**M**unicipiul Sibiu este polul principal de atracție pentru turiștii dornici să cunoască viața cosmopolită ce pulsează în interiorul Capitalei Culturale Europene pentru anul 2007. Spectacolele în aer liber dau viață zidurilor cetății, ritmurile moderne ce răsună din piețele istorice, "ochii orașului" care te privesc de pe acoperișurile caselor medievale, miresmele îmbietoare ale preparatelor tradiționale locale pregătite la târgurile cu profil gastronomic – toate sunt puncte de atracție într-un oraș care știe să se reinventeze iar și iar, spre deliciul fiecărui turist. Dar viața cotidiană a Sibiului, perfect ancorată în tumultul specific al secolului XXI, se așază

pe flonul tradiției, spiritualității, identității multiculturale și multietnice a acestui spațiu, pe trăsăturile și spiritul organizatoric al etnicilor germani, pe veselia și jovialitatea maghiarilor și lirismul românilor. Specificul gastronomic al spațiului urban a fost puternic influențat de moștenirea vestică a populației germane, sosite aici din Flandra, zona Rinului, Luxemburg și din Carintia începând cu secolul al XII-lea. Prin ingredientele folosite – tarhon, chimen, scorțișoară, merișoare, răbarbură, prin preparate precum supe cu fructe uscate, sosuri de fructe, sosuri de castraveți, lichioruri, supe dulci și cârnați condimentați – bucătăria cetății Sibiului definește valențe comune celei luxemburgeze.



Mărginimea Sibiului, Țara Oltului, Valea Târnavelor, Valea Hârtibaciului și Țara Secașelor sunt cele cinci zone etnografice ale județului, care și-au sedimentat și definit de-a lungul secolelor o identitate culturală, cu obiceiuri, port popular și specific culinar propriu.

**M**ărginimea Sibiului, cea mai cunoscută zonă a Sibiului. Aici, păstoritul este un mod de viață, reflectat în ritmul cotidian, stabilit de transumanța turmelor de oi de la munte la șes, și în bogatul patrimoniu cultural al țesăturilor din lână, cântecelor din caval, jienelor și învârtitelor. Regiunea reprezintă etalonul civilizației Carpatine în zona centrală și est Europeană având particularități în ceea ce privește cultura gastronomică axată pe produsele lactate, cele din carne dar și pe cele culese din natură.

Țara Vinurilor sau Weinland este denumirea sub care este cunoscută **Valea Târnavelor**, zona unde cultivarea seculară a viței de vie a născut o cultură specifică, simbolul strugurelui regăsindu-se pe iile și covoarele țesute de românce, pe broderiile săsoaicelor, pe icoanele din bisericile ortodoxe și în heraldica medievală de factură germană, pe fațadele caselor.



În această zonă se află **municipiul Mediaș** istoria este înscrisă pe zidurile cetății. Simbolurile ce te înconjoară la fiecare pas îți vor fi călăuze. Turnuri, bastioane și ziduri îți povestesc despre importanța strategică a cetății de-a lungul timpului. Clădirile impunzante cu stiluri arhitecturale variate vorbesc despre o comunitate înstărită, breslași harnici cunoscuți în întreaga Transilvanie. Mediașul este un oraș al simbolurilor, iar strugurele este un motiv des întâlnit în emblemele orașului. Încă din vremea dacilor, zona Mediașului era cunoscută pentru recoltele sale viticole. Legenda spune că, în semn de apreciere pentru licoarea magică a vinului, cu mult timp în urmă, breasla aurarilor din Mediaș a modelat trei struguri mari din aur care au fost ascunși de ochii curioșilor.

Ținutul fertil și cald al **Țării Secașelor**, cu ape ce șerpuiesc printre dealuri acoperite de păduri de foioase, a dus la dezvoltarea intensă a creșterii animalelor și agriculturii prin întinse suprafețe ale culturilor de grâne, legume și pomi fructiferi, meri, peri, cireși, pruni, vișini, gutui etc. Drumul sării, stabilit de secole, rămâne cea mai puternică legătură comercială cu Sibiu.

**Valea Hârtibaciului**, zonă care și-a păstrat caracterul arhaic, e renumită pentru hanclich sau hencleş, probabil cel mai cunoscut exemplu culinar de interferență multietnică. Terenul vălurit, cu sate de luncă, ascunse între coline, în care localnicii își așază bisericile și cimitirele pe coline spre sfințire și veșnică laudă, ne revelează astăzi cele mai frumoase fânețe cu plante și animale rare, parcă protejate de o mână necunoscută.

**Țara Oltului** este recunoscută drept zona unde culturile de cartofi au fost atestate documentar în premieră pe teritoriul românesc, în cea de-a doua jumătate a secolului al XVIII-lea. Țara Oltului face legătura între malul stâng al Oltului și Munții Făgăraș. Satele românești se aliniază pe cursuri de munte, purtând nume dacice, se evidențiază prin multitudinea de acoperiri ale folosinței terenurilor: fâneată, livezi tradiționale și culturi agricole deopotrivă.



Producători certificați ecologic: 88

Nr. total  
restaurante: 175

Producători  
atestați cu  
produse  
tradiționale:  
3 producători  
cu 11 produse

Producători de  
produse atestate  
ca rețete  
consacrate:  
3 producători  
cu 7 produse

Produse cu  
Indicație  
Geografică  
Protejată:  
1 (Salam de Sibiu)

# Sibiu regiunea în cifre

Nr. total locuitori: 464.305  
Suprafața județului: 5.432 kmp  
Suprafața agricolă: 304.849 ha

# Sibiu produsele noastre

## Lactate

Brânzeturile se înscriu prin excelență în tradiția culinară și culturală a acestei zone, a căror diversitate este dată de altitudinea pășunilor și de tehnicile specifice de producție, de cunoștințe ancestrale, precum și de specii și rase de animale. În Mărginimea Sibiului, cu pășunile sale alpine, se continuă tradiția ancestrală a producerii brânzei telemea, a brânzei de burduf sau a urdei. În vechile așezări rurale laptele de bivoliță și cel de capră dau o savoare particulară brânzeturilor.

## Mezeluri

Sacrificarea porcului ține de ritualul Ignatului, din 20 decembrie. Sacrificiul porcului respectă cu sfințenie obiceiurile credinței creștine (deși obiceiul se întinde dincolo de creștinătate) și se încheie cu masa de mulțumire numită

„pomana porcului”. Nimic nu se aruncă de la porc, iar gospodinele prepară cu pricepere mezeluri după rețete moștenite de sute de ani: caltaboși, cârnați, tobă, piftie, jumări, carne în untură la borcan, șorici cu sare. Un deliciu aparte este slănina ținută în sare și afumată în podurile caselor la rece pentru o săptămână cu rumeguș de fag. Sașii o păstrau în clopotnița bisericii, cunoscută în zilele noastre drept Turnul slăninii. Românii o păstrau în lăzi de lemn de brad unde rămânea fragedă până în luna august. Particulară pentru zona montană este modalitatea de afumare cu fum rece sau cald cu lemn de fag, gutui sau prun în afumători din lemn de brad sau din zidărie de piatră văruiată.

## Produse de panificație

Pentru mulți, gustul pâinii de la țară, coaptă la foc cu lemne, a rămas doar o frumoasă amintire a

copilăriei. Totuși, în fiecare sat al Sibiului există multe gospodării în care gospodinele se trezesc înainte de răsăritul soarelui, cel puțin o dată pe săptămână, pentru a pune plămădeala la cuptorul de pită.

Sibienii preferă pâinea dulceagă de cartofi cu gust bogat, care se păstrează până la două săptămâni. Alături de tradiționala pâine albă din cartofi, se mai coace și pâinea cu semințe de in, dovleac sau floarea-soarelui. Brutarii coc pâini rotunde, mari, de un kilogram, și de aceea Transilvania e numită regiunea „pâinilor cât roata carului”.

Pâinea e considerată un element divin, iar oamenii manifestă un respect mistic pentru ea. Aruncarea pâinii rămase sau a firimiturilor de la masă e considerat un păcat. Trasarea unei cruci imaginare înainte de a fi tăiată și aranjarea pâinii într-un ștergar alb sunt simboluri ale creștinismului pentru alungarea răului.



## Legume, fructe și verdețuri

Buni gospodari, sibienii își cultivă an de an câmpurile. Nici în gospodării nu există palmă de pământ necultivată. Grădinile sunt împărțite în două: pe o parte se cultivă cerealele, pe cealaltă legumele, respectând de secole rotația pământului. Din grădini nu lipsesc cartofii, fasolea, varza, conopida, morcovii, ardeii, dovleceii, roșiile, castraveții, napii, bostanii, dar și plantele aromatice precum mărarul, leușteanul, menta, loboda, pătrunjelul, tarhonul sau leurda. Pe lângă legume, în grădinile de la sate se cultivă fructe: căpșuni, coacăze negre și roșii, acrișe, zmeură și rabarbură. Nici o grădină de legume nu este lipsită de flori care să încante ochiul gospodinei, fiind una dintre cele mai pregnante trăsături ale grădinilor din Transilvania. Gospodăriile au propria livadă cu diverse soiuri vechi de mere, pere, prune, cireșe, vișine, corcodușe și nuci, iar pe ulițe, în fața caselor, stau înșirați pruni și peri. Apar mai rar și gutuii. De peste 5000 de ani este atestată documentar utilizarea în această regiune transilvană a nucilor, cireșilor, prunilor, vișinilor și viței-de-vie. Merii și perii se pare că ar fi venit odată cu cucerirea romană și s-au stabilit deja de mai bine de 2000 de ani. Legumele sau fructele cultivate în anumite localități au dat naștere unor „mărci locale”. Cartoful dulce de Avrig, varza de Moșna, castraveții de Ludoș, merele de Sibiel, mere roșii de Cacova (actual Fântânele) și cireșele de Cisnădioara sunt câteva dintre ele.

## Produse vânătoarești

Sibiul are o acoperire de peste 50% de suprafețe protejate în care abundă specii de interes cinegetic, fiind celebre ceaunurile cu carne de vânat (porc mistreț, căprior, etc), supele sau ciorbele, cârnații sau mușchii afumați. Gestionarea fondului de vânătoare este realizată sustenabil prin Ocoalele silvice care aduc pe masa sibienilor, de sute de ani, preparate vânătoarești specifice.

## Băuturi non-alcoolice

Chibzuiala localnicilor atestată documentar de aproape 900 de ani a contribuit la împărțirea terenurilor după fertilitate, pe folosințe diferite. Documentările paleobotanice ne fac astăzi să reflectăm asupra faptului că folosințele terenurilor sunt mai vechi decât ne imaginăm acum.

Asistăm astăzi la existența viței-de-vie și a livezilor tradiționale pe terenurile odinioară considerate sterile. Dealurile terasate și înșorite au permis cultivarea livezilor de pomi fructiferi, dar și creșterea în paralel a animalelor.

Sucul natural de mere de la Slimnic sau cel de Mălâncrav sunt deja recunoscute pentru valorile lor nutritive, iar merele de la Sibiel și Cacova erau solicitate la cote maxime pentru export între cele două războaie mondiale. Siropurile naturale din fructe de pădure, siropul din muguri de brad sau

socata îndulcită cu miere de albine sunt valori redescoperite de noi acum pentru valențele lor benefice sănătății umane.

## Băuturi alcoolice

Tot fructele stau la baza preparării băuturilor tari. De pe o masă îmbelșugată nu poate lipsi țuica de Tâlmăciu sau rachiul de Sadu consumate ca aperitive.

Zmeurata, afinata sau vișinata sunt băuturi savuroase cu arome puternice și care, consumate cu moderație, au proprietăți curative. Vestigiile fostelor livezi tradiționale rămân legate de satele unde au fost înființate, fiind mărturia vie a înțelepciunii oamenilor locurilor de aici.

## Miere ecologică

Deși climatul Sibiului nu este unul foarte cald, în zonă există numeroși crescători de albine care călătoresc vara cu stupii în zonele mai calde ale țării.

Fie că este polifloră, de salcâm, de tei, de rapiță sau de floarea soarelui, mierea este un produs emblematic ce ilustrează biodiversitatea din România.



# Sibiu festivaluri de cultură gastronomică din regiune

## FEBRUARIE

Fuga Lolelor (obicei medieval în cadrul căruia turiștii primesc pe stradă gogoși, desert tradițional local)

## APRILIE-DECEMBRIE

Târg de Țară (târg de produse și mâncăruri tradiționale desfășurat în Muzeul în Aer Liber)

## MAI-SEPTEMBRIE

Animă ASTRA, Sibiu (program de animație, gastronomie locală tradițională)

Transilvanian Brunch, itinerant

Flavours and Sounds of Transylvania, itinerant

Picnic în Cindrel, itinerant

Picnic în Colinele Transilvaniei, itinerant

Cină în natură, itinerant

Bike&brunch, itinerant

## MAI-DECEMBRIE

Animă ASTRA, Sibiu (program de animație meșteșugărești și culinare în Muzeul în Aer Liber)

## IUNIE

Zilele Culturale ale Județului Sibiu, itinerant

## IULIE

Zilele Hungarikum, Sibiu (Festival de cultură și cultură gastronomică a maghiarilor din Sibiu)

Festivalul „Bujorul de munte”, Gura Râului

Festivalul „Sus pe muntele din Jina”, Jina

Târgul Frumos. Ceramic. Folositor (târg de vase din ceramică pentru de gătit)

## AUGUST

Festivalul Internațional de Folclor “Cântecele Munților” (Festival de folclor și gastronomie internațională)

Festivalul Brânzei și al Țuicii, Rășinari

Sărbătoarea oierilor, Tilișca

ASTRA Multicultural (eveniment internațional de promovare a diversității culturale și gastronomice)

## SEPTEMBRIE

Festivalul „Transilvania Gastronomică”, Sibiu

Cibinfest (Festival gastronomic urban), Sibiu

Ziua Morii, Hosman

Ziua Fermierului, Roșia

Festivalul „Porcul de Bazna”, Bazna

Sărbătoarea gastronomiei franceze

## OCTOMBRIE

Zilele Culturale ale Județului Sibiu, itinerant

Festivalul Verzei, Moșna

Festivalul „Produse și tradiții în Țara Oltului”, Avrig

Târgul de mere, Sibiel

Culesul viei, Apoldul de Sus

## NOIEMBRIE

Slănină și ceapă, Cristian

Târg de Crăciun, Sibiu, Mediaș

Cină în cetate, Sibiu

COOLinar, Munții Cindrel



# Sibiu viziune și concept

Programul Sibiu Regiune Gastronomică Europeană va celebra tradiția a peste două milenii de confluente arhaice și medievale europene ale gusturilor și gastronomiei în spațiul sibian. Propunem o abordare multidisciplinară și policentrică pentru a crește conștientizarea importanței gastronomiei și a modului de hrănire sănătos, în sens istoric, social, economic, cultural, cât și educațional precum și promovarea gastronomiei regionale la nivel european.

Regiunea va cunoaște o nouă etapă de dezvoltare prin redefinirea conexiunii stabile și durabile între urban și rural și dezvoltarea unei identități gastronomice puternice, europene, care să conducă la o poziționare mai bună în piețele de producție și consum și să contribuie la completarea și diversificarea experienței vizitatorilor în regiune.

Ne dorim în continuare să atragem atenția asupra importanței cercetării și conservării raselor și a soiurilor locale, protejarea și omologarea produselor specifice la nivel național și european și a agriculturii ecologice. Vor fi încurajate abordările de tip asociativ pentru întărirea producției locale și regionale de alimente sănătoase și susținerea durabilă a economiei rurale. Educația și cercetarea vor avea un loc important în identificarea celor mai bune metode de menținere a tradițiilor și moștenirii culturale

multiseculare, fără a ne desprinde de fluxul global de dezvoltare socială și economică. Sibiuul se poziționează regional și național ca promotor al inovației și cercetării avansate, bazată pe conservarea și integrarea durabilă a patrimoniului istoric și cultural. Programe noi de formarea forței de muncă în domenii precum agricultura, protecția mediului, cultura, ospitalitate și industrii creative vor asigura profesionalizarea tinerilor și a celor care lucrează în aceste domenii. Programele de educație cetățenească vor crește nivelul de conștientizare și implicare a sibiienilor în ceea ce privește viața sănătoasă și dezvoltarea durabilă, creativă a comunităților rurale și urbane

Pe modelul triplu helix (administrație, educație, economie) vor fi create rețele de lucru interdisciplinare pentru creșterea calității, diversificarea și creșterea capacității de producție și vânzarea produselor agricole locale pe noi piețe și noi tipuri de consumatori. Evenimentele culturale, prin capacitatea lor de a cataliza energii, de a crea un plus de implicare emoțională și mai ales de a provoca vizibilitate și dezbateri, vor susține și însoți în permanență demersurile tehnice ale programului.

**Programul va genera o abordare integrată a domeniului și o politică publică coerentă și sustenabilă la nivelul întregii regiuni, având drept finalitate o regiune mai atractivă pentru locuire, turism și investiții.**



# Sibiu

obiective

## Obiectivele generale ale programului

**Stimularea** dezvoltării economice sustenabile a regiunii prin exploatarea creativă a patrimoniului gastronomic și abordarea integrată a comunităților locale, educației, culturii și mediului de afaceri.

**Consolidarea** identității gastronomice a regiunii în context european prin implicarea și recunoașterea importanței culturii gastronomice în rândul populației.

**Contribuția** directă pentru asigurarea pe termen lung a securității alimentare, dezvoltarea măsurilor de adaptare și reducere a efectelor schimbărilor climatice și mentenanța rezilienței comunităților locale.

# Arii de interes

## Cultură și diversitate gastronomică

### Obiective:

Creșterea vizibilității internaționale a regiunii prin promovarea diversității gastronomice locale dată de unicitatea accesării resurselor primare, modului de prezentare, încurajarea industriilor creative de a exploata artistic acest domeniu.

Cercetarea, inventarierea și conservarea, valorificarea și promovarea patrimoniului gastronomic local, recunoașterea oficială ca patrimoniu imaterial intangibil.

Crearea de mărci colective care atestă și garantează proveniența geografică a materiei prime și a preparatelor culinare sibiene prin dezvoltarea și fundamentarea conceptului de amprentă gastronomică locală.

Promovarea în curricula educațională a gastronomiei și a disciplinelor conexe acesteia.

Crearea unui program de certificare a păstrătorilor de tradiții cu impact direct în gastronomia sibiană (resurse genetice, rețete tradiționale, cunoaștere tradițională).

## Interconectarea urbanului cu ruralul

### Obiective:

Evaluarea științifică a valorilor patrimoniului material și imaterial din zona rurală și urbană cu scopul argumentării științifice a unor strategii de interconectare turistică prin accesarea cunoașterii tradiționale.

Direcționarea fluxurilor de turiști din spațiul urban în regiunile rurale pe trasee tematice cu specific gastronomic și prin evenimente culinare rurale.

Crearea unor programe de interconectare turistică pe teme de gastronomie între cei doi poli urbani (Sibiu și Mediaș), orașele regiunii și arealul rural adiacent acestora.

Crearea unor programe de interconectare turistică pe teme de gastronomie între regiunea Sibiu și regiunile adiacente.

Conectarea cetățenilor din mediul urban cu producătorii de hrană din mediul rural.

Stimularea și sprijinirea înființării și dezvoltării structurilor economice private, înființate preponderent în mediul rural în acest domeniu.

## Educație și sănătate

### Obiective:

Implementarea unor programe de educație pentru alimentația sănătoasă, cu accente speciale în ceea ce privește alimentația copiilor, și aplicarea experimentală a metodelor moderne de *Behavioral Insight* pentru a crește șansa de succes a acestora și formarea deprinderilor de viață sănătoasă.

Dezvoltarea conceptului de amprentă gastronomică locală prin evaluarea resurselor primare și a tehnologiilor aplicate din câmp până la furculiță.

Încurajarea programelor de educare senzorială a gusturilor copiilor în școli și în cadrul evenimentelor gastronomice, cu scopul deprinderii unui stil de viață sănătos.

Implementarea unor programe inovative în domeniul sănătății care să propună reformarea alimentației și aplicații pilot în domeniile în care autoritățile publice finanțează.

Asigurarea continuității programului *Fructe în școli*, program de distribuire gratuită a fructelor pentru copii.

## Sustenabilitate

### Obiective:

Realizarea unei strategii integrate pentru dezvoltarea sustenabilă și etică a turismului și industriilor creative, cu accent pe practicile din domeniul producției alimentare și gastronomiei, în măsură să asigure producția și consumul de hrană sănătoasă și sustenabilă.

Încurajarea programelor de protecție a mediului ce au în prim plan protecția pășunilor pentru apicultură și creșterea animalelor, a terenurilor agricole, a zonelor de recoltare a plantelor medicinale sau a fructelor de pădure.

Încurajarea tehnicilor agricole de tip *smart* pentru asigurarea adaptării la efectele schimbărilor climatice și menținerea unui mediu nepoluat.

Promovarea conceptului de amprentă gastronomică locală, inventarierea produselor unice prin conținut și materie primă, create prin tehnologie tradițională și documentate științific.

Atragerea la Sibiu a evenimentelor gastronomice consacrate din România, pentru consolidarea poziției Sibiului drept regiune gastronomică avangardistă.

Implicarea actorilor locali în activitățile și programele rețelei/platformei Regiune Gastronomică Europeană.

Încurajarea programelor de cooperare europeană, Gastronomie locală – gusturi europene: Luxembourg, Ille-et-Vilaine (Franța), regiunea Västra Götaland (Suedia), Fribourg (Elveția), Trondheim (Norvegia), programul Tasting Europe al Comisiei Europene.

## Suținerea IMM-urilor

### Obiective:

Dezvoltarea unor programe publice de susținere a micilor producători și a IMM-urilor în domeniul gastronomiei și a industriei ospitalității în regiunea Sibiu.

Crearea unui cadru de cooperare între sectorul public și cel privat pentru a susține producătorii locali de alimente și servicii în domeniul gastronomiei.

Suținerea producătorilor individuali, asociațiilor de producători și a IMM-urilor pentru scurtarea lanțurilor de distribuție de la materia primă la consumator și astfel asigurarea sustenabilității.

Încurajarea operatorilor turistici să inoveze pe baza produselor, a rețetelor și a obiceiurilor locale, ca motor de creștere a afacerilor.

## Agenda digitală

### Obiective:

Dezvoltarea unor metodologii și instrumente de lucru pentru crearea de informație digitală despre resursele alimentare ale zonei și agricultură.

Crearea unei platforme digitale de interconectare și promovare a producătorilor locali autentici și a serviciilor oferite de aceștia.

Realizarea unei hărți gastronomice interactive, care să permită localizarea și comunicarea cu operatorii din domeniul gastronomiei și industriilor creative.

Sprijinirea producătorilor în ceea ce privește folosirea sistemelor digitale precum e-marketing, e-commerce etc. pentru promovarea și vânzarea produselor și serviciilor.



# Sibiu programs

Printre programele anunțate că se vor organiza în anul 2019, în cadrul programului Sibiu Regiune Gastronomică Europeană amintim:

## Agenda Culturală, Agenda Comunității

Autoritățile publice locale își vor adapta strategia de finanțare a proiectelor culturale și cele dedicate dezvoltării comunității astfel încât să fie sprijinite cu prioritate inițiativele din domeniul culturii gastronomice. Agendele Culturale din regiune cuprind peste 200 de proiecte (artele spectacolului, festivaluri de muzică, teatru, film, dans, tradiții populare, gastronomie etc.). Prin Agenda Comunității vor fi susținute proiectele ce au în prim plan implicarea cetățenilor, educarea copiilor și tinerilor și promovarea unui mod de viață responsabil în rândul comunităților locale.

## Origini

Patrimoniul culinar va fi în continuare cercetat pentru înțelegerea specificității bucătăriilor istorice, a condițiilor care le-au generat și a rolului pe care îl au în noua bucătărie transilvăneană. Ingredientele, tehnicile de producție și de conservare, instrumentar, rețete, amprente gastronomice, obiceiuri de consum, tradiții, credințe, comunități și povești vor fi aduse în prim-plan.

## Fructe în școli

Program de susținere a alimentației sănătoase în școli, însoțit de concursuri, degustări, ateliere tematice.

## Alimentație sănătoasă în instituții

Program de modernizare a infrastructurii și de regândire a meniurilor din spațiile colective de servire a mesei, adaptate pentru toate vârstele sau persoanelor cu restricții alimentare.

## Școala în satul tradițional

Proiectul are o componentă educațională pe tema gastronomiei tradiționale și a grădinăritului. Se organizează ateliere de producere a pâinii, brânzei, a mustului, a dulceții, compoturilor și murăturilor după rețete preluate din zonele etnografice ale județului. Perioada: mai – octombrie.

## Târgul de țară: grădină și peisaj

Program de promovare a gospodăriei țărănești, de la amenajarea grădinii pentru cultura plantelor cerealiere, tehnice, a legumelor, livezilor și viței-de-vie precum și colectarea plantelor aromatice și medicinale din flora spontană, descrierea acestuia, modelarea dinamicii în timp pentru menținerea rezilienței comunităților locale și rolul pentru alimentație, comerț, habitat.

În fiecare week-end comunitățile locale sibiene și din regiunile învecinate gătesc pentru vizitatori preparate cu legume de sezon și carne (pește, oaie, vită, porc, pui, rață).

Programul se finalizează în luna decembrie odată cu sărbătoarea Ignatului.

## Joacă cu gust local

Program de educare senzorială a gusturilor copiilor în cadrul evenimentelor și festivalurilor, pentru a aprecia gastronomia regională și pentru a deprinde un stil de viață sănătos.

## INVEST IN SIBIU

Conferință internațională de promovare a oportunităților de afaceri în agricultură și domenii conexe.

## Forumul Sibian de Gastronomie

Eveniment de dezbateri și schimburi de bune practici pentru prezentarea experienței Sibiului în platforma Regiune Gastronomică Europeană, a rezultatelor obținute și a modului de asigurare a sustenabilității programului.

## Piețe locale

Piețele agro-alimentare, zilnice sau sezoniere, sunt încă sursa principală de aprovizionare cu alimente proaspete pentru orașeni, principală piață de desfacere pentru micii producători din mediul rural și un loc reprezentativ de vizitat pentru turiști. Piețele vor fi dezvoltate și integrate în program pentru a susține agrobiodiversitatea, sustenabilitatea produselor locale,

a lanțurilor scurte de distribuție alimentară, pentru a le valorifica unicitatea atât pentru localnici și restaurante, cât și pentru turiști.

## Animă ASTRA

Program de animare a Muzeului în Aer Liber ASTRA prin ateliere gastronomice, meșteșugărești, dansuri și cântece populare și program studentesc de cultivare a plantelor specifice zonei Sibiului în grădinile muzeului, în perioada aprilie – octombrie.

## Zilele comunităților rurale

Comunitățile sunt invitate timp de trei zile în Muzeul Astra pentru a prezenta publicului vizitator gastronomia locală, produsele locale și meșteșugurile specifice.

## Circuite gastronomice

Vom dezvolta Drumul brânzei în Mărginimea Sibiului, Drumul vinului pe Târnave, Ruta transumanței și noi călătorii culinare ce vor introduce vizitatorii în universul peisajelor culturale modelate de agricultură, a savorilor locale, a meseriilor din agricultura tradițională, implicând participanții în sesiuni de gătit, degustări și ritualuri gastronomice.

Circuitele creează conexiuni între polurile turistice urbane și zonele rurale.

## Gust local

Program de dezvoltare a mărcii colective „Gust local”, care atestă și garantează proveniența produselor pe de o parte și a preparatelor pe de altă parte.

Vom aborda un proces participativ de adaptare a meniurilor din structurile de alimentație publică la specificul local. Marca va fi declinată pentru cele cinci teritorii istorice din regiune și vor fi dezvoltate mărci dedicate copiilor și persoanelor cu restricții alimentare.

## Mic dejun sibian

Fiecare pensiune, restaurant sau hotel poate fi un ambasador gastronomic al regiunii.

Vom dezvolta un program de consiliere, certificare și promovare a operatorilor turistici pentru oferirea micului dejun exclusiv cu produse locale și de sezon.

## Sibiu city menu

Program de dezvoltare a ofertei alimentare de calitate în restaurante sibiene, prin promovarea trasabilității ingredientelor locale și prin reinterpretarea rețetelor tradiționale prin prisma noilor tendințe de consum.



## Street food tradițional

Relieful și pendularea continuă între sat și terenurile agricole (stâna de la munte, stâna de la câmpie-transhumanța, munca la câmp, la cules sau la vânat) i-au determinat pe localnici să adopte moduri inedite de servire a mesei în natură.

Practicile tradiționale vor fi reinterpretate pentru consumul actual, în mediul urban și rural, prin propunerea de formule de picnic.

Programul va întări relațiile de cooperare dintre producători și operatori turistici și va oferi noi experiențe culinare oaspeților, în natură.

## Oaspeți la gospodari

Cu toate că sunt numeroase și diverse, gospodăriile agricole din regiune sunt prea puțin vizitate.

Acest program propune descoperirea patrimoniului gastronomic, a modului de producție a produselor agricole, familiarizarea cu gusturi autentice, cu modul de servire a mesei, cu valorile și cu modul de viață al micilor producători.

## Vizite educative

### la companii de producție alimentară

Program dedicat elevilor, studenților și turiștilor având ca scop descoperirea industriei alimentare din regiune — companii de panificație, lactate, mezeluri.

## Gustos românesc

Absolvenții Facultății de Științe Agricole, Industrie Alimentară și Protecția Mediului organizează expoziții de prezentare a preparatelor gastronomice pregătite cu produse locale, prin tehnici tradiționale.

## Banca de soiuri

### și resurse locale

Program de cercetare privind conservarea la fermă (in situ) a resurselor pentru alimentație și agricultură, digitalizarea informațiilor și conlucrarea cu ale Băncii de Gene din Suceava și institute naționale și internaționale în domeniu.

## Mâncăm împreună

Programul propune noi experiențe culinare și interacțiuni directe cu localnici-bucătari amatori (ex. personalități locale, dar și pescari,

vânători, producători de brânzeturi, culegători de ciuperci și fructe de pădure) și încurajează schimburile culturale în spații neconvenționale.

Programul va regrupa inițiative inovative și creative ale locuitorilor.

## Alege-ți hrana!

Program ce promovează conceptul agriculturii susținute de comunitate (ASC), care propune parteneriate durabile de solidaritate între consumatori urbani și micii producători de proximitate din mediul rural.

Implicarea consumatorilor în deciziile de producție oferă producătorilor o garanție în privința comercializării produselor — asigură un preț echitabil al produselor, reduce timpul de vânzare a produselor, favorizează practicile ecologice, contribuie la asigurarea unei hrane sănătoase și susține dezvoltarea de locuri de muncă în mediul rural.

## Learning by doing

Program de stagii de practică în structuri de alimentație sau la festivaluri gastronomice, dedicat elevilor din învățământul profesional și studenților, pentru mai buna conectare a procesului de educare cu nevoile mediului privat și pentru crearea unui context favorabil de specializare a forței de muncă în industria ospitalității.







# Sibiu

infrastructură  
și capacitate  
organizatorică



În cursul acestui an se va constitui o Asociație cu scopul coordonării și implementării programului. Asociația va avea un sediu și cel puțin doi angajați permanenți care vor avea sarcina coordonării programului și a intențiilor și așteptărilor principalilor factori interesați. Totodată, prin Asociație se va finanța și derula campania de promovare și marketing a programului. Pe parcurs, numărul persoanelor angajate cu normă întreagă va putea crește.

Principalii factori interesați vor desemna câte o persoană care va asigura colaborarea permanentă cu Asociația, precum și coordonarea și implementarea propriilor proiecte asumate de aceștia ca parte a programului Sibiu Regiune Gastronomică Europeană.

Imediat ce candidatura Sibiului va fi agreată, la nivel regional vor fi lansate o serie de întâlniri și discuții cu instituții, universități, ONG-uri reprezentative, producători agricoli locali sau mici meșteșugari, persoane identificate ca fiind păstrători de tradiții gastronomice.

Pentru anul 2019, autoritățile publice, factori interesați în program, vor lansa programele de finanțare nerambursabilă destinate proiectelor care au ca temă cultura gastronomică.

Pe lângă finanțarea alocată, proiectele selectate vor face parte din programul oficial Sibiu Regiune Gastronomică Europeană 2019, ceea ce le va asigura o creștere substanțială a vizibilității și a credibilității demersului lor la nivel local, național și internațional.



# Sibiu

## strategie financiară

Surse principale de finanțare ale programului:

Factorii interesați vor asigura finanțarea funcționării Asociației prin plata cotizațiilor stabilite la momentul constituirii. Asociația va asigura secretariatul și coordonarea factorilor interesați și va realiza comunicarea publică unitară a programului.

Factorii interesați vor asigura finanțarea pentru derularea propriilor proiecte din surse proprii sau atrase.

Autoritățile publice, respectiv Consiliul Județean, Municipiul Sibiu, Municipiul Mediaș vor crea și vor asigura funcționalitatea unor

programe de finanțare a proiectelor publice sau private agreate ca făcând parte din program, asigurând totodată și fondurile necesare. Inițiatorii proiectelor finanțate prin aceste programe vor avea obligația să prevadă distinct, cel puțin 10% din valoarea totală a proiectului, pentru marketing & comunicare. Această sumă nu poate fi estimată în acest moment, dar se va adăuga la bugetul general de promovare a programului.

Alte venituri vor putea fi asigurate prin atragerea de fonduri nerambursabile la nivel european sau național, precum și din contribuția unor sponsori atrași.



## Bugetul estimat al programului Sibiu Regiune Gastronomică Europeană 2019 pentru perioada 2017-2020

Secretariat, coordonare Program SRGE prin Asociație	200 000 €
Marketing și Comunicare	200 000 €
Programe de finanțare nerambursabilă ale autorităților publice locale (Consiliul Județean Sibiu, Municipiul Sibiu, Municipiul Mediaș) destinate proiectelor inițiate de cetățenii regiunii pe teme de dezvoltare propuse de programul SRGE 2019	4 479 498 €
Programe inițiate și derulate de entități publice și private sub umbrela Programului	3 262 000 €
Programe de cooperare în cadrul rețelei Regiune Gastronomică Europeană și cu alte regiuni ale Europei	497 722 €

# 8 659 220 €



# Sibiu marketing și comunicare

52

Campania de promovare a programului va fi realizată de o firmă specializată, costurile fiind acoperite de Asociația de coordonare și implementare a programului. Comunicarea programului se va desfășura pe două axe:

Axa 1 de comunicare va avea în vedere conștientizarea locuitorilor regiunii cu privire la valorile promovate de programul Sibiu Regiune Gastronomică Europeană și obținerea adeziunii lor emoționale față de acesta, precum și consolidarea identității gastronomice a regiunii.

Axa 2 de comunicare va ținti obținerea vizibilității regiunii în plan național și internațional, cu scopul atragerii unui număr cât mai mare de turiști.

Pe lângă promovarea generală a programului, firma specializată va avea obligația de a promova unitar, la nivel național și internațional, toate proiectele agreeate a se desfășura sub egida programului Sibiu Regiune Gastronomică Europeană.

Pe plan local fiecare proiect agreeat va avea obligația de a aloca cel puțin 10% din bugetul evenimentului pentru promovare.

## Campania de promovare presupune:

Crearea unei identități grafice a programului Sibiu Regiune Gastronomică Europeană, identitate care va deveni obligatorie tuturor proiectelor agreeate a fi desfășurate în cadrul proiectului;

Crearea unui portofoliu atractiv de evenimente;

Realizarea de materiale tipărite, realizarea de emisiuni radio-tv, campanii de promovare online cu un mare accent pe partea social media;

Participarea la târgurile de turism de la București. Participarea la

târgurile de turism din Viena, Berlin, Stuttgart și Londra, în parteneriat cu Autoritatea Națională de Turism și cu Birourile de promovare a României în străinătate;

Dezvoltarea website-ului și a aplicației pentru tehnologia mobilă – spațiu colaborativ de promovare a gastronomiei locale;

Participarea la evenimentele consacrate la nivel național cu sesiuni de live cooking și vânzarea de produse locale;

Prezența la festivalurile și evenimentele gastronomice ale membrilor platformei RGE și ale partenerilor internaționali;

Organizarea de info trip-uri pentru tur operatori specializați, jurnaliști, bloggeri;

Organizarea de ateliere tematice, dezbateri și forumuri pentru specialiști;

Distribuirea de materiale informative cu sprijinul Autorității Naționale de Turism, Birourile de promovare a României în străinătate din Austria, Franța, Germania, Italia, Marea Britanie, Polonia, Rusia, China și Statele Unite ale Americii;

Organizarea de întâlniri directe cu locuitorii regiunii, atât cei din mediul urban, cât și din cel rural;

Participare la conferințe științifice, publicarea de lucrări științifice și a unor rapoarte de cercetare.



# Sibiu

## sustenabilitate

Sibiul este astăzi o poveste vie care spune peste timp cum trecutul și viitorul se pot îngemăna, cum istoria milenară și prezentul global și digital pot sta la aceeași masă și pot crea prosperitate și bunăstare durabilă. De aceea, tema aleasă de noi este „belșug și gust de poveste”. Regiunea Sibiu este unul dintre puținele locuri din Europa unde munții poartă păduri încă virgine, lupii și urșii se simt acasă, apele sunt curate, pământul este fertil și roditor prin munca și înțelepciunea țăranilor.

La Sibiu poți ajunge cu avionul, aterizând pe unul dintre cele mai moderne aeroporturi

regionale din Romania, dar apoi te poți plimba pe jos, cu căruța sau călare prin sate desprinse din legendă, unde tradițiile, mâncarea și băuturile străvechi fac parte din viața de zi cu zi.

Aici gusturile sunt încă cele vechi, cele din poveștile bunicilor, chiar dacă produsele și locurile le poți descoperi pentru prima dată folosind internetul și tehnologia digitală de ultimă generație. Iată de ce, istoria noastră veche și recentă se referă la diversitatea în armonie și la exploatarea durabilă a resurselor de care dispune regiunea. În lumea contemporană, globală, industrială și excesiv de competitivă, un astfel de model ar putea să pară sortit eșecului. Poate

ca într-un mod neașteptat, aici avem „șansa” de a fi fost deconectați de regimul comunist de la fluxul global economic și social, ceea ce ne-a ferit de o seamă de etape de dezvoltare pe care Europa Vestică le-a parcurs.

Astfel, agricultura a rămas majoritatea de tip tradițional, apele sunt limpezi, flora și fauna conservă trăsături ancestrale. Satele noastre, puternic rămase în urmă economic în epoca comunistă, constituie reale bastioane de rezistență împotriva agriculturii forțate conservând un mod de viață tradițional, un mod de producție în echilibru cu natura și valori umane de valoare inestimabilă. Avem astfel, în viața de zi cu zi, un mod de viață sănătos, un model de coexistență durabilă

cu natura, spre care multe dintre comunitățile occidentale tind să se întoarcă. Partenerii noștri europeni simt nevoia de întoarcere în locul din care noi nu am plecat niciodată, la valorile tradiționale, la agricultura sustenabilă și responsabilă, la regăsirea acelei laturi spirituale a hranei care ne zidește ca oameni.

Astfel, un neajuns major a ajuns în timp să fie un factor esențial de competitivitate și creditul nostru pentru viitoarele generații: suntem și rămânem păstrătorii belșugului strămoșilor noștri. Un neajuns pentru unii care devine un avantaj competitiv la nivel european. Păstrătorii belșugului veghează pentru noi. Semințe păstrate din vechime se moștenesc de la un an la altul. Nucii, cireșii, vișinii, vița de vie și prunii sunt perpetuați de mai bine de 5000 de ani aici în zonă pentru ca pe vremea romanilor să fie întregiți cu merii și perii aduși tocmai prin porțile Albaniei (în prezent Gabala) din Munții Caucazi. Ei au întregit peisajul rural cu livezi tradiționale înființate cu mai bine de 500 de ani în urmă. Pădurile noastre încă păstrează un raport de o treime față de restul folosințelor terenurilor.

**Suntem la început de drum, un drum care, prin acest program putem să-l construim astfel încât, cu respectarea tradițiilor, a principiilor de durabilitate și sustenabilitate să poată să ducă la prosperitatea economică a locuitorilor acestei regiuni.**



# Sibiu evaluare

56

**A**sociația de coordonare și implementare a programului va avea sarcina derulării unui program de evaluare cantitativă și calitativă pe durata 2017-2019, precum și elaborarea Raportului final al programului Sibiu Regiune Gastronomică Europeană.

Proiectele finanțate de autoritățile publice locale, agreate ca făcând parte din programul oficial Sibiu Regiune Gastronomică Europeană, vor avea de îndeplinit o serie de indicatori prestabiliți și prevăzuți în contractele de finanțare.

Cu sprijinul Universității Lucian Blaga Sibiu și al Camerei de Comerț, Industrie și Agricultură vor fi realizate studii și cercetări calitative și cantitative cu privire la impactul programului în teritoriu.

## Indicatori ce vor fi monitorizați pe perioada pregătirii și implementării programului Sibiu Regiune Gastronomică Europeană:

### Economic

Numărul de locuri de muncă nou create în domeniu

Numărul de operatori economici nou înființați în domeniu

Numărul de investiții noi în afaceri cu specific gastronomic

Evoluția productivității muncii în domeniu

Numărul de produse gastronomice noi oferite pe piață

### Educație

Numărul de absolvenți ai studiilor de licență și master care parcurg curricula de studiu disciplina Gastronomie sau conexe în cadrul instituțiilor publice sau private de învățământ

Numărul de proiecte de licență și disertație care au ca temă gastronomia sau discipline conexe în cadrul instituțiilor publice sau private de învățământ

Numărul de copii care participă la programe educative pe tema gastronomiei în programul „Școala altfel”

Numărul de persoane care participă la programe educative pe tema gastronomiei

Numărul de proiecte de cercetare –dezvoltare- inovare implementate

### Administrație

Numărul entităților din regiune care au aderat la obiectivul programului SRGE 2019

Numărul de noi politici publice inițiate pentru susținerea implementării programului

Numărul sectoarelor implicate în cadrul grupului de factori interesați ai programului SRGE

Numărul de parteneriate trans-sectoriale create

Numărul de proiecte inițiate în cadrul SRGE cu potențial de continuare pe termen lung

Numărul de proiecte finanțate în domeniul culturii gastronomice

### Societate civilă

Numărul copiilor și adolescenților care au intrat în contact cu cel puțin un proiect din cadrul programului SRGE

Numărul minorităților implicate în proiecte în cadrul programului general

Numărul IMM-urilor implicate în desfășurarea programului

Numărul de fermieri recunoscuți ca păstrători ai resurselor genetice locale ca bază pentru susținerea gastronomiei sibiene evaluați pe criterii științifice

### Comunicare

Numărul de evenimente gastronomice atrase la Sibiu

Numărul de emisiuni TV/difuzări Youtube ce promovează SRGE 2019

Acoperire media, numărul articolelor de presă, al comunicatelor emise

Numărul de participări/organizări evenimente, târguri de profil desfășurate sub egida SRGE 2019

57

# Sibiu parteneri

## Parteneri, factori interesați și susținători ai programului Sibiu Regiune Gastronomică Europeană 2019

### Factori interesați

**Consiliul Județean Sibiu, reprezentat de dna Daniela Cîmpean, președinte**

contact: ✉ [daniela.cimpean@cjsibiu.ro](mailto:daniela.cimpean@cjsibiu.ro)

**Municipiului Sibiu, reprezentat de dna Astrid Fodor, primar**

contact: ✉ [astrid.fodor@sibiu.ro](mailto:astrid.fodor@sibiu.ro)

**Municipiului Mediaș, reprezentat de dl Gheorghe Roman, primar, Christine Thellmann, viceprimar**

contact: ✉ [primaria@primariamedias.ro](mailto:primaria@primariamedias.ro)

**Universitatea „Lucian Blaga” Sibiu, reprezentat de Prof. univ. dr. ing. Ioan Bondrea, rector**

contact: ✉ [ioan.bondrea@ulbsibiu.ro](mailto:ioan.bondrea@ulbsibiu.ro)

**Asociația Județeană de Turism Sibiu, reprezentat de Alin Chipăilă, președinte**

contact: ✉ [presedinte@sibiu-turism.ro](mailto:presedinte@sibiu-turism.ro)

**Camera de Comerț, Industrie și Agricultură Sibiu,  
reprezentat de dl Aldea Gheorghe, președinte și dl Prof. Univ. Dr. Eugen Iordănescu, director general**

contact: ✉ [director\\_general@cciasb.ro](mailto:director_general@cciasb.ro)

### Echipa tehnică și științifică de elaborare a dosarului de candidatură SRGE 2019

**Coordinator: Stela M. Matic, Sibiu Municipality City Hall**

**Associate Professor Maria-Mihaela Antofie, PhD, “Lucian Blaga” University Sibiu**

**Maria Barna, County Center for the Conservation and Promotion of Traditional Culture “Cîndrelul - Junii” Sibiu**

**Cristian Cismaru, My Transylvania Association**

**Lucian Costea, Mediaș Municipality Town Hall**

**University Professor Eugen Iordănescu, PhD, Chamber of Commerce, Industry and Agriculture Sibiu**

**Dana Lupică, Sibiu County Council**

**Simina Manea, Sibiu County Tourism Association**

**Oana Popa, Sibiu County Council**

**Ciprian Ștefan, ASTRA National Museum Complex**

**Design & Layout: deAdMAR**

Dorim să mulțumim tuturor celor care au dedicat timp și energie pentru realizarea acestui dosar de candidatură.  
Cu mulțumiri și domnului prof. univ dr. Ilie Rotariu pentru inițiativa programului (2014) și contribuția sa științifică.

## Până în acest moment și-au declarat susținerea față de Programului Sibiu Regiune Gastronomică Europeană 2019 și:

(autorități publice locale, ong-uri, instituții publice și entități private, în ordine alfabetică)

<u>ACSB Events</u>	<u>Asociația Sibiu Guides</u>	<u>Editura Techno Media</u>
<u>Aerotravel</u>	<u>Automecanica</u>	<u>Fabrica de Fotbal</u>
<u> AIS Logistic Sib</u>	<u>Bachmann Romania</u>	<u>Federația "Trai Verde"</u>
<u>Alca Plast RO</u>	<u>Biblioteca Județeană ASTRA Sibiu</u>	<u>Festivalul Internațional de Teatru de la Sibiu</u>
<u>Alcomsib</u>	<u>C.A. Biserica Evanghelică – Gușterița Verde</u>	<u>Filarmonica de Stat Sibiu</u>
<u>Alteco</u>	<u>Camera Agricolă a Județului Sibiu</u>	<u>Fundația ADEPT</u>
<u>Ambient Spedition</u>	<u>Casa de Cultură a Municipiului Sibiu</u>	<u>Fundația Mihai Eminescu Trust</u>
<u>Asociația Hosman Durabil</u>	<u>Centrul Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii „Cindrelul Junii” Sibiu</u>	<u>GAL Dealurile Târnavelor</u>
<u>Asociația de Prietenie Ille-et-Vilaine – Sibiu</u>	<u>Colegiul Agricol D.P. Barcianu Sibiu</u>	<u>GAL Mărginimea Sibiului</u>
<u>Asociația Ecoruralis</u>	<u>Colegiul Tehnic de Industrie Alimentară Terezianum Sibiu</u>	<u>GAL Microregiunea Hârtibaciu</u>
<u>Asociația Maghiarilor din Sibiu HID</u>	<u>Complexul National Muzeal ASTRA</u>	<u>GAL Podișul Mediașului</u>
<u>Asociația Mioritics</u>	<u>Consult Construct</u>	<u>GAL Țara Oltului</u>
<u>Asociația My Transylvania &amp; Agenția de turism Reky Travel</u>	<u>CPE Tribuna</u>	<u>GAL Țara Secașelor</u>
<u>Asociația pentru Susținerea Agriculturii Țărănești</u>	<u>Cris&amp;Teo</u>	<u>Hultaforms UMI</u>
<u>Asociația producătorilor de produse tradiționale și ecologice Mărginimea Sibiului</u>	<u>Direcția pentru Agricultură și Dezvoltare Rurală Sibiu</u>	<u>ICS</u>
		<u>IM Consulting Romania</u>
		<u>Inspectoratul Școlar al Județului Sibiu</u>



Mountain Guide Sibiu

Opticom Consulting

Palace Dumbrava/Hilton Sibiu

Parcul Industrial Sibiu

Primăria comunei Bazna

Primăria comunei Biertan

Primăria comunei Gura Râului

Primăria comunei Jina

Primăria comunei Moșna

Primăria comunei Rășinari

Primăria comunei Rîu Sadului

Primăria comunei Tilișca

Primăria orașului Agnita

Primăria orașului Avrig

Primăria orașului Săliște

Prodial

R.A. Aeroportul Internațional Sibiu

Raguse MPR SRL

Recrut'Art

Redal

Reemers Publishing

Regia Națională a Pădurilor –  
Romsilva, Direcția Silvică Sibiu

Roll Fast srl

Rovinal

Seguard

Serviciul Public Salvamont

Siebenburgen Reisen

Sistemul de Gospodărire  
a Apelor Sibiu

Slow Food Sibiu

Școala Populară de Arte  
și Meserii „Ilie Micu”

T & T Audit SRL

Teatrul Național Radu Stanca Sibiu

Teatrul pentru Copii și Tineret Gong

Terra Com







SIBIU REGIUNE GASTRONOMICĂ EUROPEANĂ 2019

