

Echipa de proiect:

Direcția Programe, Proiectare și Metodologii
pentru Patrimoniul Cultural Construit

Responsabil proiect: Daniela Mihai

Webdesigner: Vasile Andrei

D.T.P.: Ruxandra Șerban

Hărți digitale: Ciprian Sandu

Parteneri:

Comunitatea ruso-lipoveană, din Mahmudia, jud. Tulcea, Domnița Maței, Ivanov Ananie

Comunitatea tătară din Cobadin, Fundația Omenia, Zulfie Seidali

Comunitatea bulgarilor din Constanța Edinstvo, Asociația "Dobrogea - Istorie și Civilizație", Magdalena Tiță

Comunitatea Aromânilor din Mihail Kogălniceanu, Mușata Armână, Asociația "Dobrogea - Istorie și Civilizație",

Comunitatea italienilor din comuna Greci, jud. Tulcea, Narcisa Știucă

Comunitatea grecilor, comuna Izvoarele, Jud. Tulcea, Narcisa Știucă



Institutul Național al Patrimoniului

str. Ienăchiță Văcărescu nr. 16, 040157
sector 4, București
Web: www.patrimoniul.ro
Email: secretariat@patrimoniul.ro

*Un polonic de rețete tradiționale.
Gastroetnica, gastronomie tradițională
în comunitățile multietnice din Dobrogea*

Institutul Național al Patrimoniului - INP - este o instituție publică de importanță națională, cu personalitate juridică, aflată în subordinea Ministerului Culturii. Printre atribuțiile sale importante, institutul gestionează Planul Național de Restaurare a Monumentelor Istorice, propune Ministerului Culturii proiecte de formare a specialiștilor în domeniul protejării monumentelor istorice; elaborează dosarele pentru monumentele istorice propuse a fi incluse în Lista patrimoniului mondial; propune inițierea de acte normative în domeniul protejării monumentelor istorice, elaborează și actualizează periodic Lista Monumentelor Istorice din România. INP derulează și proiecte europene care pun în valoare și reabilitează patrimoniului construit din sud-estul Europei. Editează și publică Buletinul Comisiei Monumentelor Istorice, Revista Comisiei Monumentelor Istorice, Cronică Cercetărilor Arheologice din România.

Proiect cultural finanțat de

AFCM
ADMINISTRAȚIA FONDULUI CULTURAL NAȚIONAL

www.gastronomietraditionala.ro

Preocuparea pentru procurarea hranei, pregătirea și consumul ei, nu urmărește pe parcursul întregii vieți, de la naștere până la moarte!

Fernand Braudel consideră că, în ceea ce privește hrana omului, au existat două mari revoluții - o revoluție la sfârșitul paleoliticului, când dieta omului era predominant carnivoră, și în epoca neoliticului, perioadă în care omul a început să fiarbă mâncarea și să facă pâine, astfel având parte de mâncare gătită.

Pe teritoriul țării noastre, așadar într-un mediu comun, comunitățile de lipoveni, turci și tătari din Dobrogea și-au dezvoltat propria lor gastronomie, un bun exemplu al unei culturi specifice lor.



Practicile, tehnicile, simbolurile, obiceiurile private la gastronomia unei comunități fac parte din modelul unei culturi și sunt importante în cunoașterea identității comunității respective. Aceste comunități, lipoveni, tătari, bulgari, aromâni, greci, italieni din Dobrogea, sunt un subiect puțin studiat, mai ales în privința alimentației tradiționale.

Cunoașterea gastronomiei tradiționale a unei



comunități presupune un studiu interdisciplinar ce ia în considerare întreaga cultură a unei comunități. Studiul trebuie întreprins cu ajutorul științelor economiei (specialiști în analize cantitative), științe medicale (fiziologi și nutriționiști), științe socio-umane (istorici, sociologi, etnologi, psihologi, lingviști) și cu ajutorul specialiștilor în semantică și comunicare.

Studiul gastronomiei tradiționale presupune un mare efort de sinteză ce aduce împreună descoperirile tuturor celorlalte cercetări într-un mod firesc, prin care putem face cunoscută printr-o abordare mai accesibilă și eficientă, cultura celor trei comunități din Dobrogea, publicului larg!

Includerea secțiunii Alimentație tradițională în Registrul Patrimoniului Cultural Imaterial din România s-a dovedit necesară întrucât prin aceasta se fac racorduri importante la capitolele destinate sărbătorilor, obiceiurilor și formelor de artă a cuvântului, precum și ocupațiilor tradiționale.

Activitățile principale:

Stabilirea campaniilor de cercetare, precum și stabilirea precisă a responsabilităților partenerilor. Elaborarea calendarului gastronomic și a conținutului tematic pentru fiecare comunitate etnică. Campanie media de informare, promovare și sensibilizare a publicului privind patrimoniul gastronomic.

Machetare, tehnoredactare și prelucrare grafică, publicarea online a materialelor de informare.

Conferința de presă de lansare și final proiect la Constanța precum și distribuirea de DVD cu proiectul.

Rezultate:

Facilitarea și definitivarea acțiunilor de identificare și promovare a gastronomiei tradiționale, ca recuperare a valorii identitare a acestor comunități, deseori izolate, precum și legătura care se poate crea între generații în cadrul comunităților respective, precum și eventuala stimulare ca factor turistic a atractivității zonei dobrogene. Valorificarea segmentului gastronomic tradițional va permite dezvoltarea și poate coeziunea mai strânsă a acestor comunități care sunt deținătoarele a acestui patrimoniu imaterial, protejându-și și consolidându-și identitatea proprie, promovând prezervarea acestui tip de patrimoniu intangibil.

Crearea unui eventual model turistic care se va articula în jurul particularităților bucătăriei tradiționale din aria tuturor celor două județe, Constanța și Tulcea, va permite o dezvoltare integrată pe termen lung cu beneficii culturale și social-economice locale, regionale și naționale.

Prin activitățile de marketing ale proiectului se urmărește: valorificarea segmentului gastronomic



tradițional din Dobrogea, în relație cu potențialul istorico-cultural al zonei, folosind medii diverse: internet, mass-media și materiale publicitare; atragerea unui număr cât mai mare de turiști interesați de patrimoniul gastronomic promovat; în primul rând, publicul țintă este cel al comunităților respective, al tinerei generații în special, din cadrul acestei comunități. Estimăm un număr de 500 de persoane care, într-un fel sau altul, vor lua contact cu produsele acestui proiect. Postarea pe site, pe o hartă digitală a celor mai importante monumente din zonă, precum și a celor mai importante pensiuni, care să asigure și valoarea turistică a acestor locații

