

BOLETÍN N.2 PRIMAVERA 2024

proyecto n. 2022-1-FR01-KA220-VET-000086243

Visite nuestra página web. cultourgastronomy.eu



Un boletín para los exploradores de CultourGastronomy.

En este boletín, recogemos las buenas prácticas, que se destacan como valiosas lecciones e inspiración, para fomentar el turismo gastronómico y promover el desarrollo local sostenible en las zonas rurales.

Descubra la página web de CultourGastronomy.

Nos alegra anunciar que la página web oficial de CultourGastronomy está ya disponible en 7 idiomas: francés, italiano, griego, búlgaro, español, portugués e inglés.

Visite <u>cultourrgastronomy.eu</u> para explorar nuestro proyecto y conocer más sobre nuestro equipo.

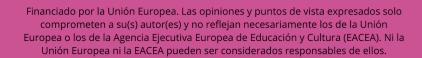
También estamos en Facebook: <u>CultourGastronomy</u> Instagram: <u>@cultourgastronomy4</u>



El curso de formación está en progreso.

Durante el último año, se han creado 11 módulos de capacitación: cursos dirigidos a productores locales de alimentos y bebidas, así como a pequeños proveedores de servicios turísticos, en línea con nuestra dedicación al fomento constante de competencias y habilidades.

Próximamente, este curso estará disponible en la plataforma CultourGastronomy con el propósito de respaldar a los agentes turísticos en la mejora de la oferta sostenible y la atracción de nuevos turistas al territorio.







Colección de buenas prácticas en turismo gastronómico respaldadas por productores locales.

La bodega Elassona se encuentra al pie del <u>Monte Olimpo en Grecia.</u>



A 400 metros sobre el nivel del mar, en Kalouda Elassona, bajo el Monte Olimpo, Adega Elassona selecciona variedades de uva en condiciones biológicas ideales.

La bodega de Elassona es el núcleo del negocio, donde se encuentran las barricas de madera para la crianza del vino tinto y las áreas de almacenamiento de los productos de vinificación. Refleja la pasión de los propietarios por el vino. Decorado con respeto a la tradición, está disponible para visitas y puede acoger a personas para degustaciones o eventos de cata.

La bodega también ofrece clases de cocina y otras actividades para los visitantes.

Para más detalles, visite: https://elassonawine.gr/.



Producción local y turismo en Portugal: el restaurante Casa da Esquila del chef Rui Cerveira.



En Casteleiro, un remoto pueblo con solo 311 habitantes en el distrito de Guarda, Portugal, el restaurante Casa da Esquila se encuentra en armonía con un olivar.

El restaurante exhibe la cocina innovadora del chef Cerveira, quien emplea exclusivamente productos locales como ingredientes para su cocina. El chef Cerveira adquiere cordero únicamente de la cooperativa de productores, así como pan, patatas, garbanzos y queso de la Serra da Estrela, todos provenientes de productores locales para impulsar la economía regional. Además, el chef brinda excelentes comidas entre olivares y permite a los visitantes recolectar setas y plantas comestibles mientras disfrutan de la naturaleza.

Explorar: https://www.casadaesquila.com/







En Bulgaria: la combinación de vino de calidad, gastronomía local y actividades al aire libre es excepcional.



En 2017, en el centro del Valle de las Rosas en Bulgaria, la familia Minkov incorporó Maison Copsa, un hotel boutique de arte y restaurante, a su bodega familiar. Lo convirtieron en un refugio alternativo y sencillo para los habitantes urbanos.

Ubicados en el hermoso Valle de las Rosas, los visitantes pueden disfrutar de charlas con amigos, acompañadas de excelente vino y cocina local.

La instalación proporciona diversas actividades de entretenimiento para los visitantes, como paseos en carruajes antiguos, excursiones a caballo, visitas históricas a museos cercanos y deportes extremos como paracaidismo, parapente y ciclismo de montaña.

En la última reunión de socios, los integrantes del proyecto CultourGastronomy visitaron la bodega en Sofía y conocieron más sobre esta iniciativa.

Descubre a la familia Minkov: https://copsa.bg/



En Francia, en el parque Mercantour, Charlaine da la bienvenida a los visitantes con sus creaciones culinarias elaboradas con ingredientes frescos locales.

Charlaine Davy, la creadora de Les Herbes Folles, ha seguido nuestro proyecto desde el principio. Sus prácticas ejemplares ilustran la viabilidad de considerar un "turismo gastronómico circular".

Más detalles en Facebook Les Herbes Folles Les Herbes Folles, fundada por Charlaine Davy, se encuentra en Roure, en el valle del Tinée, en el centro del parque Mercantour, en Francia. La línea de conservas dulces y saladas de Charlaine se produce únicamente con ingredientes de temporada.

Mermeladas, almíbares, sopas, hierbas y otros productos deliciosos y tradicionales se elaboran en pequeñas cantidades y se distribuyen exclusivamente mediante canales de distribución cortos.

Les Herbes Folles es parte de Scop TERRA SUD, la asociación de ecoturismo Mercantour, y sus productos tienen el sello Esprit Parc National Mercantour.





Ávila genuina en España: ¡Celebrando la Gastronomía y el Turismo en la Provincia de Ávila!

Para obtener más información, visita: https://avilaautentica.es/

La marca "ÁVILA AUTÉNTICA" sirve como instrumento y estrategia para promover y distinguir a los productores, comercios, hoteles y alojamientos de la provincia de Ávila.

Relacionada con los valores que definen la identidad del territorio, su cultura, historia y tradición, esta marca también brinda a los consumidores y visitantes un distintivo de calidad asegurada, que abarca productos agroalimentarios, restaurantes, hoteles, tiendas de alimentos, comercio electrónico de alimentos y alojamientos rurales en Ávila.



Explora la esencia de la cocina tradicional italiana a través del Movimiento Slow Food.

Con origen en Italia, el movimiento Slow Food se originó a finales de los años 1980 como reacción al crecimiento de la cultura de la comida rápida y a la industrialización de la producción de alimentos.



Este movimiento a nivel mundial fomenta ingredientes locales de temporada y técnicas culinarias tradicionales. Defiende prácticas alimentarias sostenibles, tradicionales y locales para conservar la biodiversidad y respaldar a los pequeños productores.

Los proyectos de Baluartes de Slow Food respaldan a los pequeños agricultores y productores en la conservación de alimentos y prácticas agrícolas tradicionales, como el cultivo de variedades antiguas de cereales como el Farro della Garfagnana.

Slow Food presenta una nueva modalidad de turismo, vinculando a los viajeros interesados con las comunidades locales de agricultores, queseros, pastores, carniceros, panaderos y viticultores. Estas comunidades, en colaboración con los chefs, comparten sus relatos y legados, brindando experiencias de viaje fascinantes.

Aprender más sobre:

<u>https://www.slowfood.com/biodiversity-programs/slowfood-travel/</u>











