

# G4T

ЗЕЛЕНИ УМЕНИЯ ЗА БЪДЕЩИЯ  
ТУРИЗЪМ

Модул 09: Еногастрономия и  
устойчиви турове



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

# LEARNING OBJECTIVES

- 1 Разбиране на концепцията за еногастрономия
- 2 Проучване на връзката между еногастрономия и устойчивия туризъм
- 3 Признаване на въздействието на храната и туризма върху околната среда

# LEARNING OBJECTIVES

- 4 Оценяване на културната и икономическа стойност на местната храна
- 5 Насърчаване на устойчиви практики в хранително-вкусовата промишленост и хотелиерството



# SUMMARY

Винената гастрономия и устойчивият туризъм са взаимосвързани концепции, които насърчават отговорно и смислено пътуване. Еногастрономията се фокусира върху оценяването на местните храни и напитки в културен контекст, докато устойчивият туризъм има за цел да минимизира отрицателното въздействие на туризма върху околната среда, обществото и икономиката. Чрез комбинирането на тези концепции пътниците могат да подкрепят местните общности, да запазят културното наследство и да намалят своя екологичен отпечатък.



# SUMMARY

Винопроизводството и устойчивият туризъм допринасят за опазването на кулинарните традиции и биоразнообразието. Пътуващите, които участват в еногастрономически изживявания, подкрепят местните фермери и производители на храни, намаляват въглеродните емисии от транспортирането на храни на дълги разстояния и насърчават органични и устойчиви практики. В допълнение, тези форми на туризъм насърчават социално-икономическото развитие чрез създаване на възможности за заетост, стимулиране на икономическия растеж и насърчаване на културния обмен.



# SUMMARY

Сътрудничеството между заинтересованите страни е от решаващо значение за установяване на насоки, политики и сертификати, които насърчават устойчиви практики и отговорно потребление. Правейки съзнателен избор, пътниците могат да се насладят на вкусовете на даден регион, оставяйки положително и трайно въздействие върху околната среда и местните общности. С това обучение искаме да предоставим тези знания на нашите обучаеми

# SOURCES

- АБРАНЯ, Н. (2010). Строителство, преговори, продажба и резервиране на продукти и туристически услуги. O Melhor do Turismo. АБРАНЯ, Н.
- (2008). Маршрути и туристически кръгове. O Melhor do Turismo.
- GOMEZ, J. и QUIJANO, G. (1992)
- Rutas e itinerários turísticos en España, Мадрид: Редакционен синтез

# SOURCES

- Massannell, Dean (2011) Етиката на разглеждането на забележителности. Калифорния: University of California Press.
- Ministério do Turismo (2007) Roteirização Turística. Бразилия: Brasília. PICAZO, C. (1996) Assitencia
- Y Guia a grupos turísticos, Madrid: Editorial síntesis TRAVIS, AS (2011) Планиране за туризъм, свободно
- време и устойчивост: международни казуси. Издателство CABI.



## Урок 1

Яденето и пиенето  
далеч надхвърля  
обикновения жест,  
яденето и пиенето е  
преди всичко акт на  
култура...

За да говорим за еногастрономия, важно е да говорим за гастрономия. Това е списък на наследството, толкова важен в културно отношение, колкото музеите, фестивалите, танците и религиозните храмове. – В безкрайния стремеж да задоволи небцето, от древна история готвачът е смятан за магьосник, алхимик, който превръща простите съставки в деликатесите на боговете.

- Какво всъщност е гастрономията?
- Произход: произлиза от гръцкото *gaster* (корем, стомах) и *nomos* (закон) – "закона на стомаха". Термин, измислен от гръцкия пътешественик поет Архестрат през 4 век пр.н.е.

– В края на 18 век терминът се появява отново и концепцията се разпространява благодарение на Брилат-Саварин, писател със страст към удоволствието на масата, в книгата си "Физиология на вкуса".



„Гастрономията е добре обоснованото познание за всичко, което засяга човека, доколкото той се храни. По този начин тя е това, което движи фермерите, лозарите, рибарите, ловците и голямото семейство готвачи, независимо от титлата или квалификацията, под която прикриват задачата си на приготвяне на храна... Гастрономията ръководи целия живот на човека“

V. Savarin, 1995, p. 57-58



Думата „реставрация“ идва от bouillon restaurant, или „ресторантски бульон“, който през 18 век се е предлагал в определено заведение във Франция, което започва да се нарича ресторант. През 19 век идеята за ресторант, обслужващ разнообразие от ястия по меню с фиксирана цена и време, разпространено в цяла Европа.

Енология: наука, която изучава всичко свързано с производството и съхранението на вино. Обслужването на вино е работа за професионалист, който, познавайки характеристиките на всяка характеристика на всяко вино, спазва техническите принципи, които трябва да се прилагат, като по този начин подчертава както качеството на вината, така и техните професионални познания.

Кои са трите необходими и  
достатъчни условия за  
правене на вино?



ГРОЗДЕ РЕЦИПИЕНТ  
ЧОВЕШКИ ИНТЕЛЕКТ



Кои са трите необходими и достатъчни  
условия за правене на вино? ГРОЗДЕ  
РЕЦИПИЕНТ ЧОВЕШКИ ИНТЕЛЕКТ

Едва когато се върнете назад във времето на ловците събирачи, възниква необходимостта от контейнер с известна устойчивост, която възниква едва с „Изобретяването на керамиката – първата индустрия.

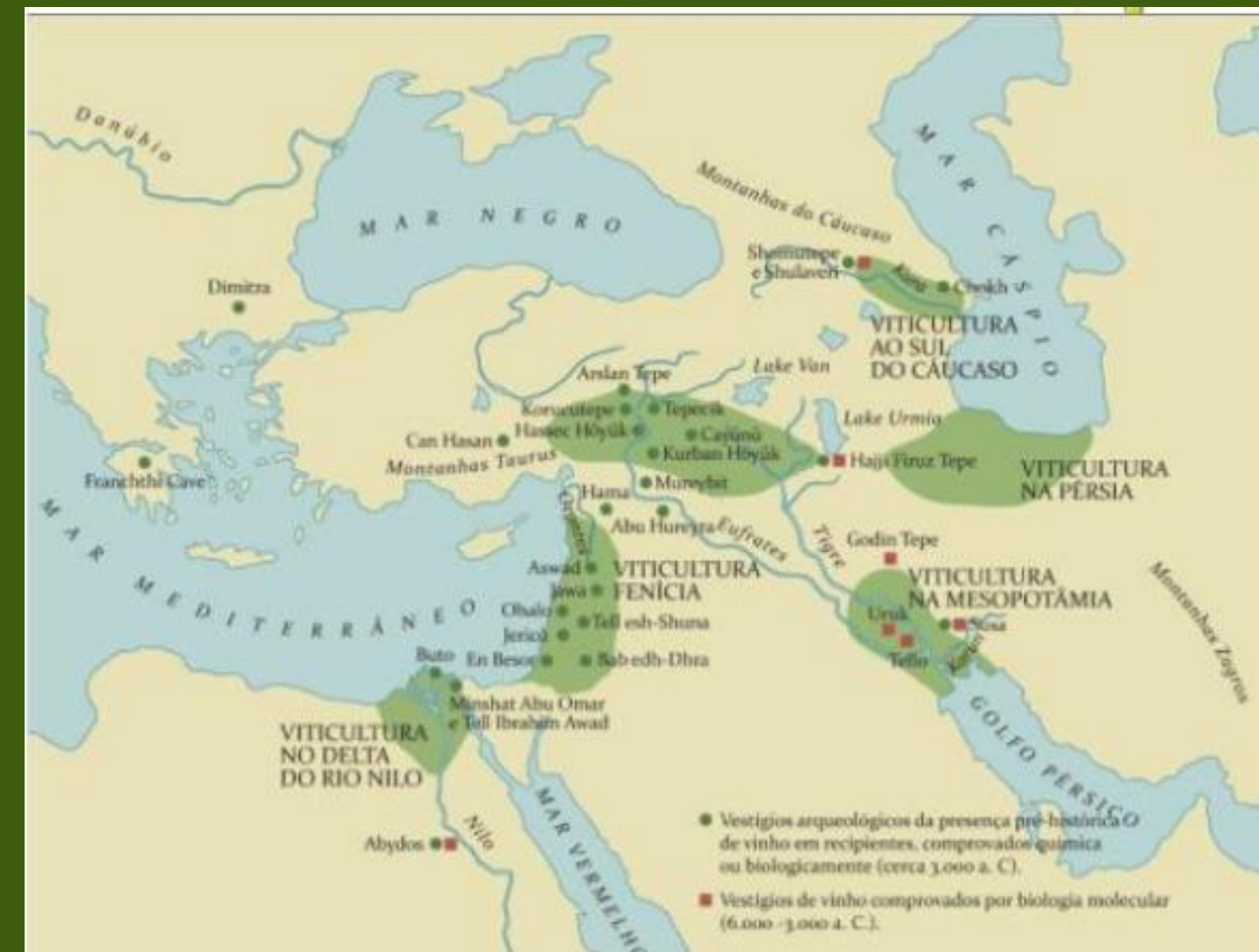


ХАДЖИ ФИРУЗ. ИРАН

5000 г. пр.н.е

НАМЕРЕН КОНТЕЙНЕР ЗА  
ВИНО

Според съвременните познания се смята, че това се е случило преди около 8000 години в Кавказ, на територията на днешна Грузия и Армения.



ИСТОРИЧЕСКА КАРТА НА ВИНОТО

За да оцените по-лесно вината, които придружават едно ястие от началото до края, има някои основни принципи, които трябва да се следват, ако не се спазват, така че по време на консумацията им да няма вина, които да заличат вкуса на това, което ще бъде пиан следващият.



За да няма органолептични  
несъвместимости

Трябва, когато е възможно, да спазваме следния ред на вината, които трябва да се консумират по време на хранене:

Винаги трябва да се сервира

1 бяло вино преди червено вино

2 сухо вино пред по-силно вино

3 по-слабо вино пред по-твърдо вино

4 леко вино преди вино с пълно тяло

5 най-младото вино пред най-старото вино

6 вино с по-слабо изразен аромат и вкус пред

вино с по-силно изразен аромат и вкус.

## Винен туризъм

Посещения на лозя, винарни, винени фестивали, където дегустацията на вино и цялото преживяване са интересни преживявания за пътуването. (Зала и основната мотивация Masioni)

Виненият туризъм е сегмент от туристическа дейност, който се основава на пътуване, мотивирано от оценяването на разнообразието от вкусове и аромати на вина и традиции и типичност на местностите, където се произвежда тази напитка. (Girus Brasil)



Идеята за превръщането на виното в културно събитие и лансирането му в туристическия сектор се ражда през 1993 г. (Италия) от Движението за винен туризъм, италианска асоциация, която създаде идеята за „Отворена столова“, ден в който някои производители, присъединили се към инициативата, се ангажират да посрещат посетители/енотуристи за дегустация с гид в столовата.

Видове винени туристи (според движението на винения туризъм):

- Професионалистът;
- Страстният Неофит;
- Любимият;
- Пиещият.

Професионалистът: 30-40 години, познава добре виното и неговия свят, има достатъчно познания, за да „спори“ с производителите и да прецени достойнствата или недостатъците на виното. Винаги се интересува от нови неща и отделя много време и енергия за значителните си открития.

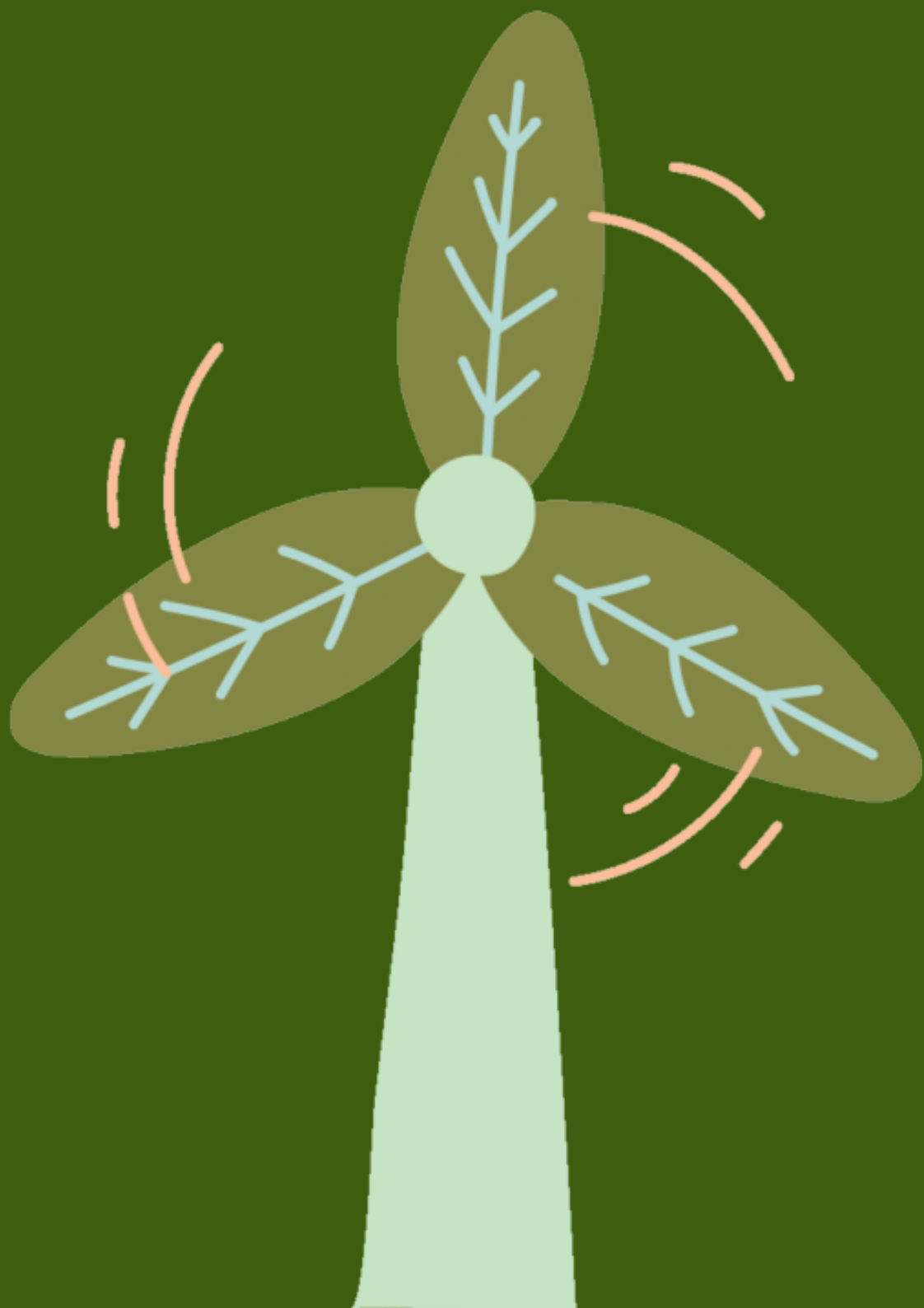
Страстният Неофит: 25-30 години, добре осигурен, харесва виното и го вижда като средство или средство за създаване и укрепване на приятелства, харесва храната и изследва добре страната си (пътува из страната), обича да пътува с приятели, някои от които са професионалисти и носят ръководство за вино, нетърпеливи да учат, но по-малко от професионалистите във виното.

- Любимият: 40-50-годишен, богат, „привлечен“ от вината, защото е социално отличие да имаш познания за вината, но се задоволява с основни познания за тях, колебае се в коментарите за социалната си категория, също е Привлечен от известни имена, много впечатлен от нарисувани изяви и като цяло иска отстъпки
- Пиещият: 50 - 60 години, посещава винарни и изби като част от неделна група и ги вижда като алтернатива на бара, опитва виното, иска още и пита дали може да купува в големи количества (големи обеми).

# EVALUATION

Групова презентация: Разделете учениците на групи и ги накарайте да създадат презентации, показващи различни кулинарни традиции от цял свят. Всяка група може да представи конкретна страна или регион, подчертавайки уникалните характеристики на своята кухня и нейното културно значение.

Какво означава  
устойчивост?



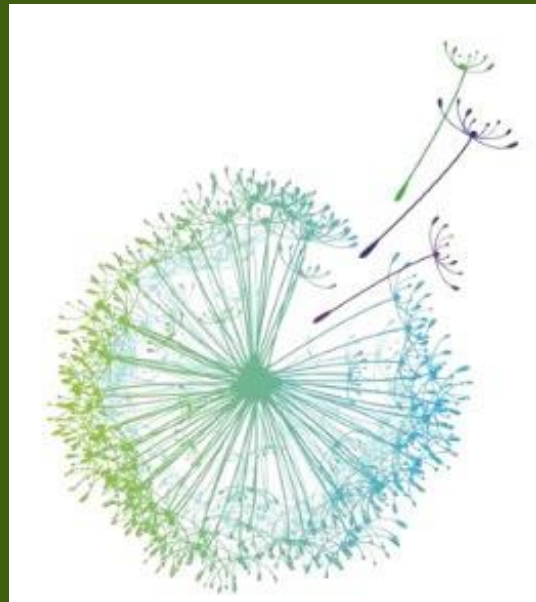
# SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



- „Устойчивостта“ е все по-важен въпрос за туристическия сектор. Нарастването на населението и оскъдните ресурси ще осигурят предизвикателна бизнес среда, в която устойчивостта ще трябва да бъде включена във всички аспекти на индустрията, вместо да се разглежда като самостоятелен проблем. Устойчивостта често се възприема като основен фактор при вземането на решения в сектора на хотелиерството, но не е напълно включена в бизнес мисленето.



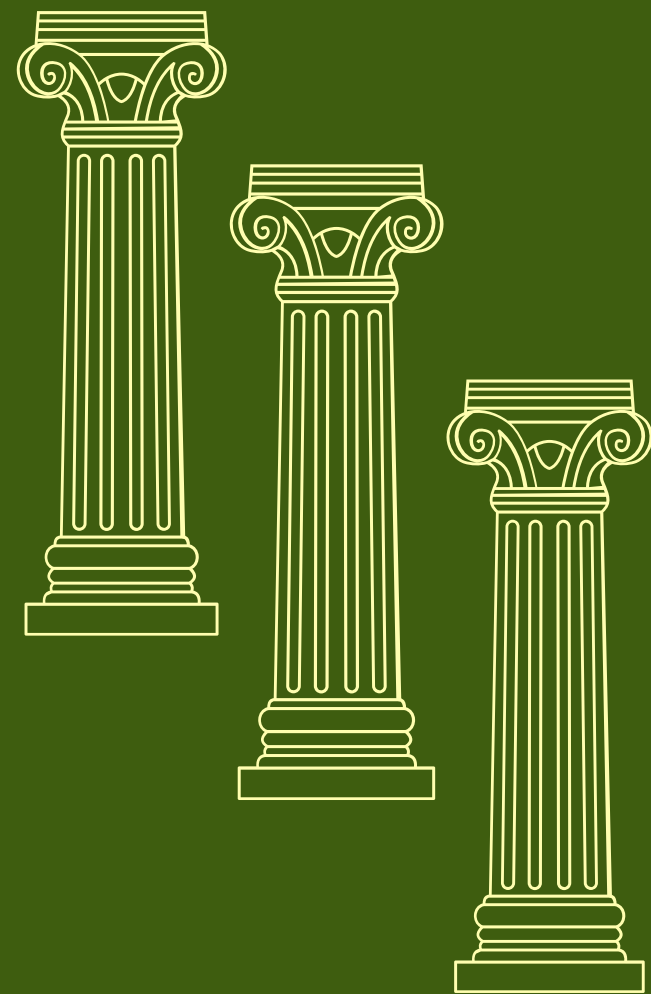
- Как може да се преодолее това предизвикателство? Първата стъпка е да се признае устойчивостта като наложителна бизнес стратегия, което означава, че главният изпълнителен директор и ръководството на компанията, а не специалистите по маркетинг и комуникации, трябва да бъдат отговорни за ръководенето на „промяната на парадигмата“



Устойчивото развитие е развитие, което отговаря на нуждите на настоящето, без да компрометира способността на бъдещите поколения да задоволяват собствените си нужди.

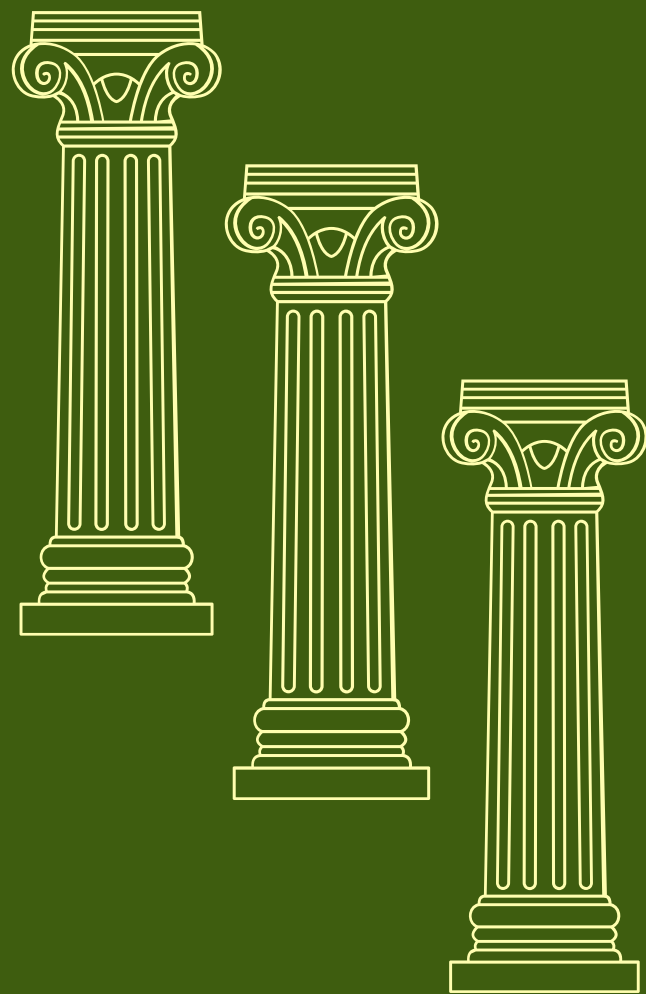
Доклад Brundtland („Нашето общо бъдеще“), 1987 г., приет от ООН





## Стълбовете на устойчивостта

Въпреки че няма универсална дефиниция на концепцията за устойчивост, приетата от ООН се отнася до жизнеспособността на природните ресурси и екосистемите във времето и непрекъснатото поддържане на нивата на качество на живот и икономическо развитие.



Въпреки че терминът „устойчивост“ обикновено се тълкува като отбелязващ, че концепцията е основно за околната среда, важно е тя да е по-широка и да се основава основно на 3 стълба и баланса между тях:

**I. *Economico***

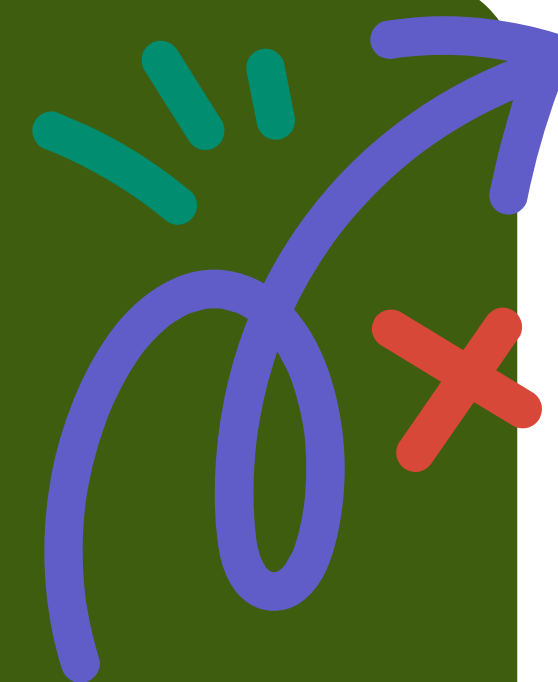
**II. Социален**

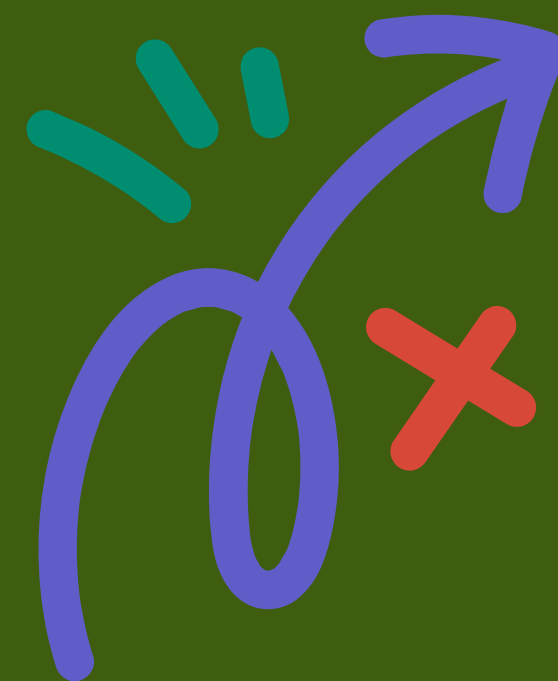
**III. Екологични**

В допълнение към корпоративната отговорност, която всяка организация трябва да има, има 4 преки предимства при избора на по-устойчиво развитие

1 – конкурентоспособност: намаляване на разходите, увеличаване на пазарния дял, позиция на пионери в иновациите

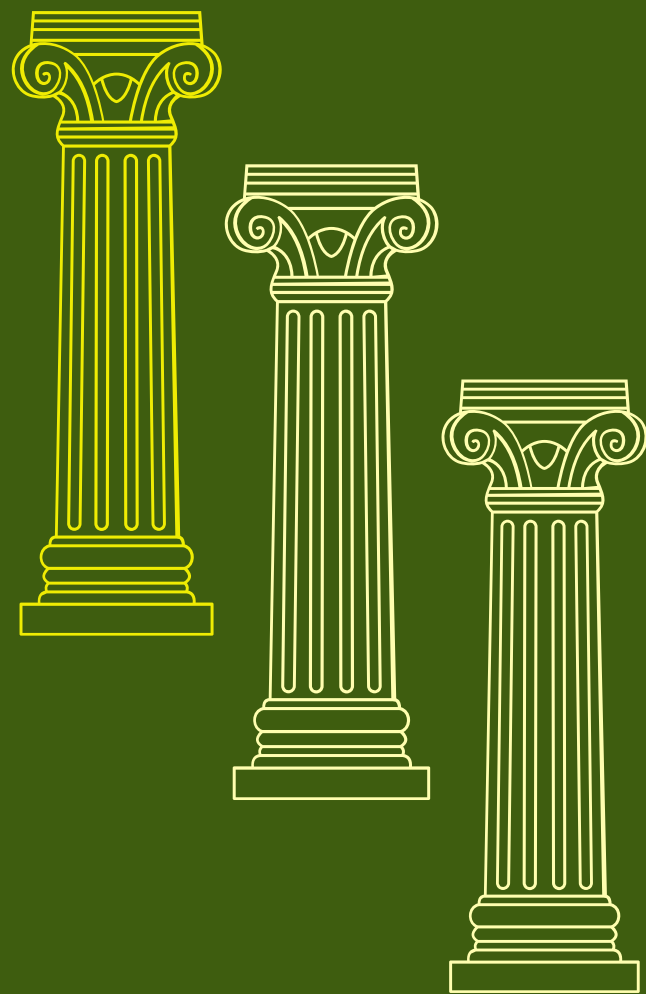
2 – валоризация на репутацията на марката чрез приемане на процеси и предлагане на устойчиви услуги





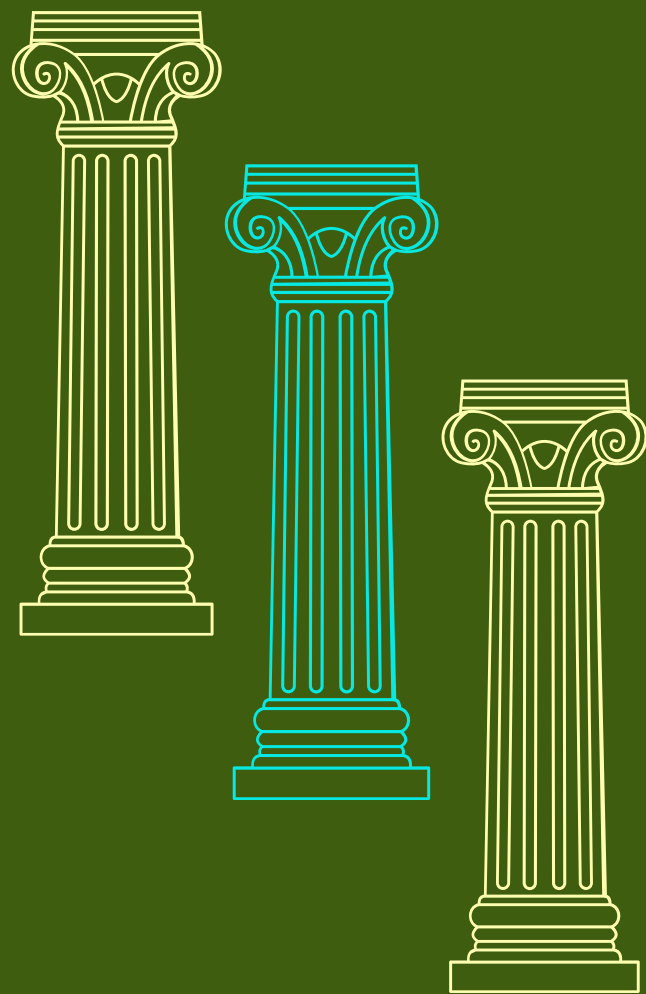
3. Мотивиране и задържане на таланта

4. Сътрудничество, укрепващо отношенията с различните играчи в обществото, като правителствени институции, силови органи и др.



## I. Икономически

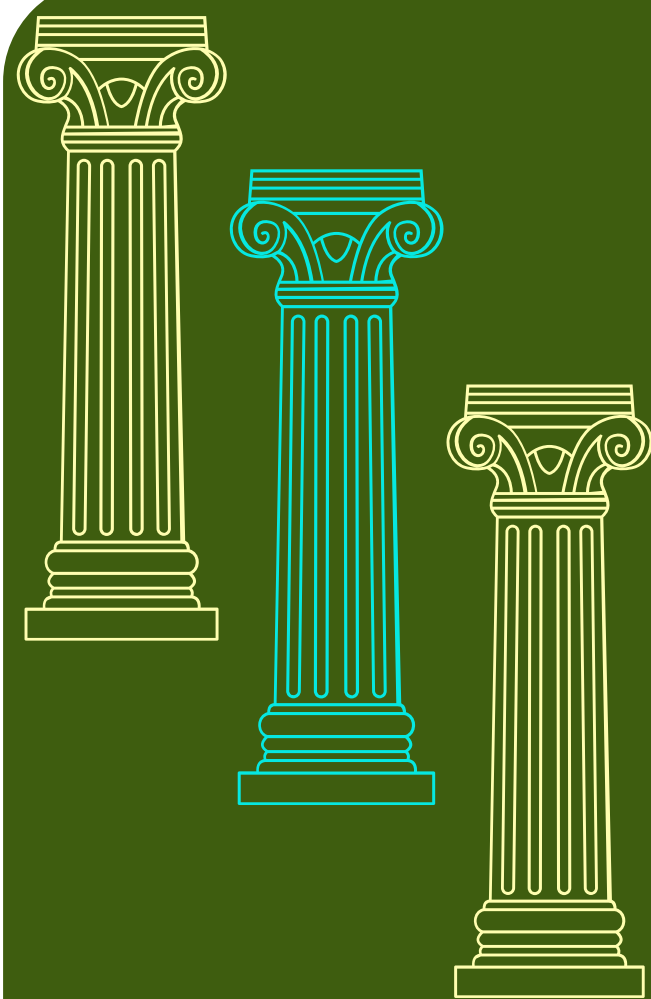
Компаниите трябва да приемат мерки за повишаване на тяхната ефективност и рентабилност, така че да могат да продължат да работят, да създават работни места и да компенсират адекватно вложения капитал. Важно е да се подчертае, че не е достатъчно да се спазва това изискване на всяка цена, без да се зачитат другите 2 стълба (по-долу), тъй като подобни действия могат да компрометират дългосрочната рентабилност на организацията.



## // Социални

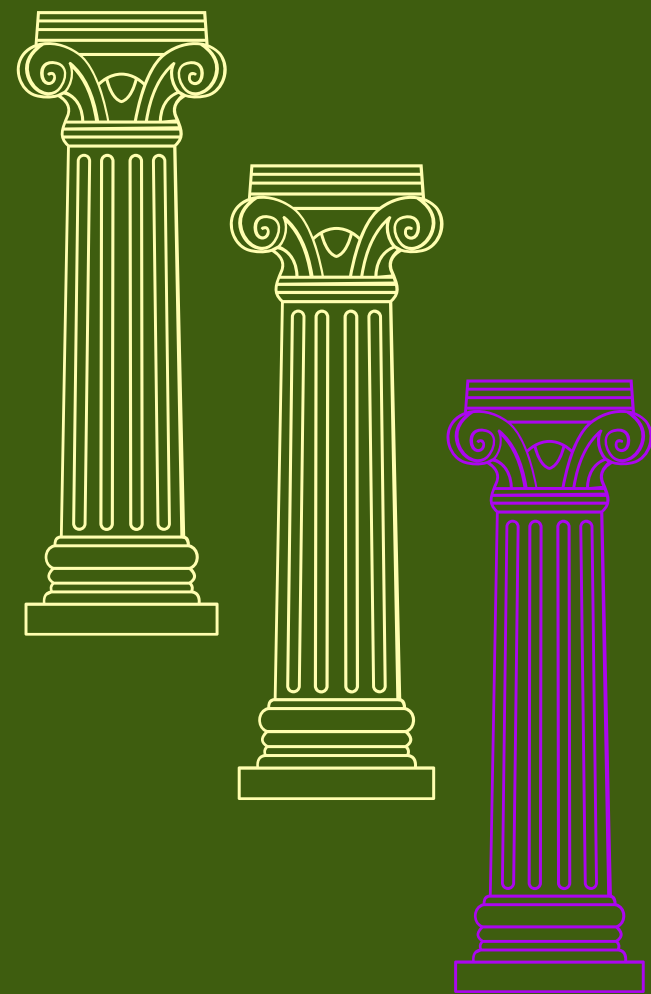
Компаниите трябва да зачитат правата на човека, да насърчават равните възможности и да се отнасят справедливо и честно не само към своите служители, но и към всички заинтересовани страни. От всяка организация зависи дали нейната верига за доставки съдържа нередности, като служители в несигурни условия, детски труд, наред с други лоши социални практики.





## // Социални

Трябва да се отбележи, че част от една устойчива социална политика е включването и участието в общностите, в които компанията оперира, а именно чрез стартиране и участие в инициативи за финансиране, спонсорство, стипендии и др.



### III. Екологични

Компаниите трябва да съсредоточат усилията си върху опазването и управлението на природните ресурси, както и опазването на ландшафта и околната среда. Това означава намаляване на техния екологичен отпечатък, намаляване на техните емисии на замърсяващи газове, инвестиране в рециклиране, правилно третиране на отпадъците, намаляване на потреблението на енергия и вода, наред с други, и следователно постигане на нива на ефективност с въздействие върху околната среда.

# SELF STUDY

Ето актуален подкаст, който ще ви даде някои идеи как да създадете своя собствена еногатрономична обиколка на вашите градове/държави.

[HTTPS://FEEDS.BUZZSPROUT.COM/1939622.RSS](https://feeds.buzzsprout.com/1939622.rss)



Walk the Talk on Sustainability

06/07/2022

#14 Martina Doglio Cotto, sommelier & tour operator - Sustainable food and wine tour design



Em reprodução





# БЛАГОДАРЯ ВИ, ЧЕ ГЛЕДАХТЕ

!МОЖЕТЕ ДА СЛЕДИТЕ ПРОЕКТА В  
СОЦИАЛНИТЕ МРЕЖИ!



<https://green4tourism.eu/>



@G4T-Зелени-умения-за-бъдещ-  
туризъм



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union