Avădănei Vasile

Latu Lazăr

Avădănei Lidia

Universul gastronomic al zonei montane a județului Neamț

Album foto

- 2023 -

Avădănei Vasile,
Latu Lazăr,
Avădănei Lidia,

Universul gastronomic al zonei montane a județului Neamț (Album)

- 2023 -

Sub egida:

Academia Română

Institutul Național de Cercetări Economice (INCE)

Centrul de Economie Montană (CE-MONT)

Lucrarea: **Universul gastronomic al zonei montane a județului Neamț (ediție tipărită, 2023)**

Autori: **Avădănei Vasile, Latu, Lazăr, Avădănei Lidia**

ISBN 978-973 -0-39336-1

Tipul Programului:
Finanțări nerambursabile – Legea 350/2005 (C. J. Neamț)
„Proiecte în domeniul cultură"

Titlul proiectului:
Universul gastronomic al zonei montane a județului Neamț (Album)

Data publicării:
octombrie 2023

Editorul materialului:
Forumul Montan din România filiala Neamț

Cuprins

Introducere 005

Partea I-i.
Rețete din comunele din zona montană a județului Neamț cu rol de centre de polarizare gastronomică 009

Agapia (C), 010
Alexandru cel Bun (C), 011
Bălțătești (C), 012
Bicaz (O), 013
Bicazu Ardelean(C), 014
Bicaz Chei (C), 015
Borca (C), 016
Borlești (C), 017
Ceahlău (C), 018
Crăcăoani (C), 019
Dămuc (C), 020
Dobreni (C), 021
Farcașa (C), 022
Gârcina (C), 023
Grințieș (C), 024
Ghindăoani (C), 025
Hangu (C), 026
Negrești (C), 027
Pângărați (C), 028
Piatra Șoimului (C), 029
Pipirig (C), 030
Poiana Teiului (C), 031
Tarcău (C), 032
Tașca (C), 033
Tazlău (C), 034
Vânători-Neamț (C). 035

Partea a II-a
Itinerar gastronomic 2023 pe la expozanți cu rol de jaloane 037

Lista expozanților 073

Comentarii cu rol de aprecieri și concluzii 079

Introducere

Această lucrare este un album care conţine informaţii şi fotografii despre patrimoniul imaterial al zonei montane din judeţul Neamţ, ca suport al unor porţiuni de cultură şi civilizaţie montană integrate în lumea montană a Carpaţilor Orientali.

Colectivul de autori este format din specialişti în dezvoltare rurală care s-au ocupat de organizarea şi buna desfăşurarea a evenimentului. Ei au o experienţă teoretică şi practică, personală şi instituţională vastă în dezvoltarea montană.

Forumul Montan din România are o filială în judeţul Neamţ care funcţionează din 2010 şi care este exponent al societăţii civile din comunităţile montane contribuind la identificarea, descrierea şi diseminarea elementelor de patrimoniul cultural material şi imaterial. Cei 4 autori sunt membri ai Forumului încă de la înfiinţare, în 2010.

În anul 2023 Forumul Montan din România filiala Neamţ pregătit şi a desfăşurat a doua ediţie a festivalului de gastronomie montană în colaborare cu Primăria şi Consiliul Local al comunei Farcaşa, o comună aflată în „creierul munţilor" şi care păstrează multe elemente caracteristici specifice montane de muncă şi viaţă nealterate încă de globalizare.

Pentru pregătirea şi desfăşurarea festivalului Forumul Montan din România filiala Neamţ a primit finanţare de la Consiliul Judeţean Neamţ prin aplicarea legii 350 / 2003 la secţiunea Cultură.

Titlul proiectului: Valorificarea şi diseminarea patrimoniului imaterial alimentar nemţean în contextul dezvoltării montane ediţia a II-a (Acronim: **Gastrofest Montan II**, ediţia 2023).

Cu ocazia festivalului s-au cules date despre universul gastronomic montan:

- s-a formulat tema de lucru şi s-au analizat detaliile de intervenţie;
- s-a format o echipă de voluntari care au adunat date şi informaţii despre materii, prime, resurse, practici de preparare, experienţe;

- s-a făcut degustări;
- voluntarii s-au interesat de aprecierea savorii de subtilitatea condimentelor și mirodeniilor ca suporți gustativi și olfactivi;
- s-a făcut un inventar al materiilor prime și materialelor folosite;
- s-a prezentat oferta zonei montane a județului Neamț cu privire la ansamblul pachetului turistic completat cu feluri de mâncare rafinate;

Datele culese s-au procesat, s-au interpretat și a ieșit această lucrare ca o oglindă a muncii de veacuri a gospodarilor montani pentru adaptare și supraviețuire, care s-a rafinat către plăcerea gustului, mirosului, văzului (culorii), sunetului și ... echilibrului.

Este un loc potrivit unde se întâlnesc teoria cu practica, cunoștințele cu talentul. Se răspunde la întrebările: de ce faci? cum faci?

De fapt, ne-am propus să menținem frecvența manifestărilor culturale ca suport al păstrării patrimoniului imaterial. Este necesar să folosim toate mijloacele disponibile. În final toată lumea este mulțumită.

Pe lângă mijloacele senzoriale se folosesc și mecanisme de analiză a trasorilor de gust, miros, contur, sunet și culoare, dar și de dezechilibru bahic, valabil acolo unde excesele dau peste arii manifestare dincolo de armonia simțurilor.

Inițial, am cules rețete tradiționale din fiecare comună din zona montană a județului Neamț. Cum e și firesc nu am nimerit la o formă unitară de prezentare și apreciere. Ne-am bazat pe reacțiile producătorilor și ale consumatorilor care au fost invitați să răspundă unor întrebări de chestionar prin care a luat în considerare transferul de elemente de patrimoniu de la o generație la alta și calitatea produselor alimentare. Prin definiție se consideră că resursele alimentare din zona montană sunt curate, nepoluate, adică sunt sănătoase.

De altfel, chiar stresul vieții cotidiene generat de corporatism îndeamnă la evadări frecvente în natură pentru o mâncare gustoasă, o băutură potrivită și o porție de aer curat. Într-adevăr, este firesc să ne așteptăm la surprize plăcute din partea munților, dar nu prea meritate de turiștii neglijenți care nu înțeleg că sunt autori la un mediu natural plăcut.

În prezent pe valea munților se găsesc mai multe tipuri de organizații de primire care au

ca trăsătură comună ospitalitatea. S-au acumulat:

- pensiunile clasice = unități cu cazare și masă;
- pensiuni de tip „bed and breakfast" = cazare fără masă;
- pensiunile agro-turistice = valorifică produse din gospodăria proprie;
- popasurile turistice = fragmentează un itinerar turistic în etape; apelează la servitul mesei;
- unități de alimentație publică = servesc mâncare proaspătă, preparată în timp minim;
- terase = locuri unde se servesc băuturi și snack,
- puncte de observare a biodiversității = locuri de atracție naturale amenajate și pentru servit masa „din bagaje;
- puncte gastronomice locale = puncte alimentare care prepară un singur fel de mâncare / meniu pe zi și clienții se programează cu o zi înainte (rezervare); gazda face numai atâta mâncare câte rezervări înregistrează până în preziua mesei.

Festivalul de gastronomie s-a desfășurat într-un spațiu expozițional agro-silvo-pastoral pus la dispoziție de comuna Farcașa care și organizat propriul program de festivități într-o armonia plăcută cu Forumul Montan.

Am reușit să adunăm o paletă largă de producători montani atât persoane fizice cât și persoane juridice care au etalat o sortimentație bogată de produse alimentare.

A fost o bună ocazie să se promoveze „produsul montan ca denumire facultativă de origine" care este reglementată special de Uniunea Europeană pentru a sprijini gospodăriile și comunitățile montane în dezvoltarea turismului ca formă de valorificare a patrimoniului material și imaterial din zona montană.

Resursele montane care se pun în valoare prin participare la Festival sunt:

- lapte: lactate, brânzeturi;
- carne: salamuri, preparate;
- pește: preparate, conserve;
- legume: preparate, conserve;
- fructe: siropuri, dulcețuri;
- fructe de pădure: siropuri, dulcețuri;

- miere și produse apicole;
- plante de uz terapeutic și de menținere a sănătății (nu se mai numesc plante medicinale);
- ciuperci: preparate proaspete și conservate;

Cu ocazia promovării produselor se promovează și spiritul antreprenorial îndemnând populația montană să răspundă la provocările alimentare montane.

Ediția II și-a îndeplinit menirea de suport pentru conservarea patrimoniului imaterial.

Lucrarea are două părți:

- Partea I: cuprinde comunele montane (27); la fiecare se prezintă o listă de mâncăruri și o rețetă reprezentativă;
- Partea a II-a: se prezintă „poteca deliciilor culinare", un itinerar la expozanți de bucate alese.

Sunt prezentați 32 expozanți din care cu câteva execepții se prezintă produse alimentare.

Vizitatorii parcurg un traseu pe la mai multe standuri apoi se îndreaptă spre scena cu program artistic.

La aceștia se adaugă 11 expozanți neînregistrați, precum și un stand de prepelițe (carne și ouă). În total 44 expozanți pe 33 de standuri.

De asemenea, există un șir de standuri cu animale din zona montană. Nu au intrat în atenția noastră.

Nădăjduim ca acest eveniment să rămână ca o amintire plăcută în mintea participanților. Ne așteptăm la o mobilizare antreprenorială pentru inițiative gastronomice nemțene. Ne așteptăm să crească numărul produselor montane atestate și numărul punctelor gastronomice locale.

Autorii

ISBN 978-973-0-39336-1