

DIRECTIONS IN THE DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM IN THE REPUBLIC OF MOLDOVA

DIRECȚII DE DEZVOLTARE A TURISMULUI GASTRONOMIC ÎN REPUBLICA MOLDOVA

Alina SUSLENCO¹

Abstract

The theoretical and practical aspects of the development of gastronomic tourism in the Republic of Moldova were analysed in the present paper. In this context, the elements of gastronomic tourism development, the development factors, as well as the main problems in the development of gastronomic tourism were examined. This type of tourism, being a new one for the economy of the Republic of Moldova, has been remarkable as an attractive tourism for the tourists who come to visit our country. Therefore, through the gastronomic tourism, other forms of tourism are developing in Moldova, which are still growing and which register an increased demand such as: wine tourism, rural tourism, agrotourism. The methodology used in this paper focused on the following methods: analysis, synthesis, induction, deduction, comparative analysis. For these reasons, we can conclude that gastronomic tourism is a perspective tourism, which, in the next 5-10 years, will gain new dimensions within the tourism domain of the Moldovan economy.

Key words: *tourism, gastronomic, demand, agrotourism*

Turismul reprezintă elementul de bază care poate asigura dinamica dezvoltării unei țări. Pe baza intensificării fluxurilor turistice, turismul atrage turiștii, poate contribui la creșterea atractivității țării nu doar ca destinație turistică dar și ca sursă de atragere a investițiilor. Din aceste considerente, turismul contribuie și la creșterea interesului față de țară, față de obiectivele turistice și față de infrastructura din zonă.

Deși în Republica Moldova există o multitudine de forme de turism care se practică încă din cele mai vechi timpuri, precum: turismul rural, religios, balnear, vitivinicol, există și forme noi de turism precum turismul gastronomic care este o formă relativ nouă de turism apărută din anii 2000, când încep să apară tururile gastronomice.

Scopul tururilor gastronomice este savurarea specialităților din bucătăria unei anumite țări. În acest caz, obiectivul dat nu se manifestă prin degustarea de mâncare rară, exotice sau încercarea de nenumărate feluri de mâncare. Este important ca turistul să savureze bucătăria tradițională a unei anumite țări, care timp de secole a absorbit tradițiile și obiceiurile locale, precum și învățarea culturii de gătit a bucatelor.

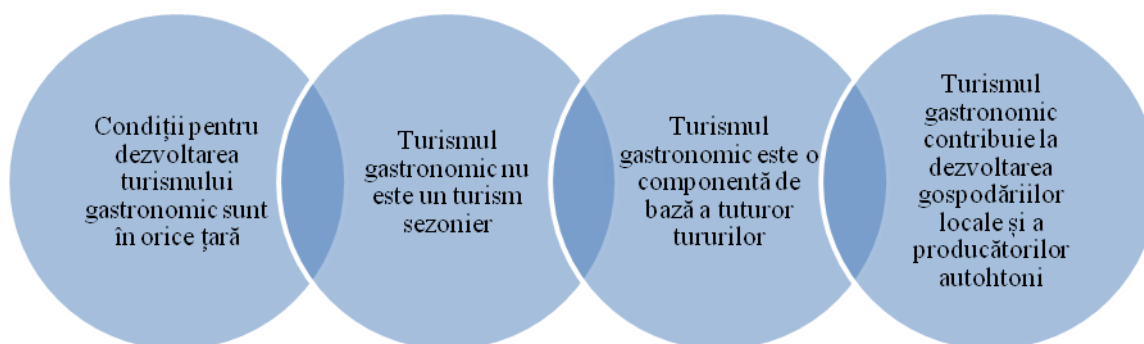
O călătorie gastronomică este o paletă cu care turistul își poate desena propria idee despre o anumită țară. Alimentele dezvăluie secretul spiritului poporului, ajută la înțelegerea mentalității sale. *Turism gastronomic* – este o călătorie între țări și continente pentru a explora caracteristicile bucătăriei locale, tradițiile culinare, cu scopul de a se bucura de o masă unică și deosebită de către turist [8, p. 25].

Cu toate acestea, un tur gastronomic ca un serviciu - este ceva mai mult decât o călătorie, deoarece este un set bine gândit de măsuri pentru degustare de mâncăruri tradiționale într-o anumită zonă, precum și ingredientele individuale care nu se găsesc nicăieri altundeva în lume, cu un gust deosebit.

Caracteristicile specifice ale turismului gastronomic sunt redate schematic în figura 1.1.

¹ Lect. univ. dr., Universitatea de Stat „Alecu Russo”, Bălți, Republica Moldova, alina.suslenco@mail.ru

Figura 1.1. Caracteristicile turismului gastronomic



Sursa: Elaborat de către autor

În continuare, vom analiza caracteristicile de dezvoltare a turismului gastronomic.

O primă și importantă caracteristică este faptul că condiții pentru dezvoltarea turismului gastronomic sunt deținute de către absolut toate țările și aceasta este o caracteristică unică distinctivă a acestui tip de turism. Astfel, adată ce emrge să vizităm o țară bineînțeleș că vom avea nevoie să intrăm și să gustăm din bucatele tradiționale alșe acestei țări. De aceea, acest tip de turism poate fi practicat în orice țară chiar și în acele țări care nu au un potențial turistic deosebit.

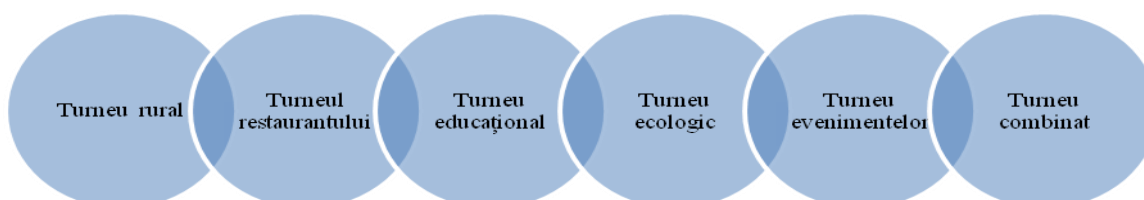
O altă caracteristică a turismului gastronomic este faptul că turismul gastronomic nu este o sărbătoare sezonieră, în orice anotimp există posibilitatea alegerii unui turneu într-o anumită destinație în vederea delectării cu cele mai deosebite bucate din acea țară. Această caracteristică, oferă posibilitatea de a dezvolta turismul gastronomic în orice anotimp, indiferent de condițiile meteorologice.

O altă caracteristică a turismului gastronomic este faptul că turismul gastronomic reprezintă, într-o anumită măsură, un element constitutiv al tuturor tururilor. Dar, spre deosebire de alte tipuri de turism, cunoașterea cu bucătăria națională devine motivul principal, obiectivul și elementul călătoriei gastronomice.

Un element important și o caracteristică deosebită a turismului gastronomic este faptul că odată cu dezvoltarea lui se promovează dezvoltarea fermelor locale și a producătorilor de alimente locali care face parte integrantă din orice turneu gastronomic.

Am putea remarca faptul că turismul gastronomic are mai multe direcții de dezvoltare precum cele redate schematic în figura 1.2.

Figura 1.2. Direcțiile de dezvoltare a turismului gastronomic



Sursa: Elaborat de autor pe baza [8, p. 29]

Vom analiza fiecare dintre direcțiile de dezvoltare a turismului gastronomic în parte pentru a contura posibilitățile lui de dezvoltare.

Turneu prin zonele rurale - un turneu care implică o ședere temporară a turiștilor în zonele rurale, cu scopul de a gusta bucătăria locală și a produselor din regiune, și poate include, de asemenea, participarea la lucrările agricole. Deci, în tururile gastronomice „verzi” sunt oferite posibilitățile de colectare de fructe de pădure, culegerea de fructe și legume din fermele de pădure, vânatoarea de animale, sau mersul pe jos de-a lungul podgoriilor viticole [8, p. 31].

Coniții obligatorii: facilități de cazare pentru turiști individualizate și specializate sau specializați, care ar trebui să fie situate în zonele rurale sau în orașele mici, fără clădiri cu mai multe etaje.

Astfel de excursii sunt interesante nu numai pentru componenta sa gastronomică, dar, de asemenea, oferă posibilitatea prin intermediul produselor alimentare și a intra în viața de zi cu zi a populației locale, de a cunoaște obiceiurile lor, tradițiile și alte subtilități, uneori surprinzătoare și de neînțeles pentru membrii dintr-o altă limbă și cultură.

Turneul la restaurant - o călătorie care include vizitarea celor mai renumite și populare restaurante, caracterizată prin calitatea înaltă, bucătăria exclusivă, precum și orientarea națională. În primul rând în postura de oraș „restaurant”, desigur, trebuie amintit Parisul, care este capitala modei și în sens gastronomic.

Turneu educațional - un tur al cărui scop este de a studia în instituții de învățământ speciale cu specializare gastronomică, precum și cursuri de masterat. De exemplu, celebra școală gastronomică franceză „Le Cordon Bleu” împreună cu hotelul „Four Seasons Hotel George V” oferă un program numit „Deschiderea bucătăriei franceze” - 5 nopți într-un palat parizian la cursuri de gătit de cinci zile.

Turneu ecologic - un tur care include vizitarea fermelor și a industriilor ecologice, familiarizarea cu produse ecologice, precum și cu posibilitatea lor de producție. Turneele ecologice sunt dezvoltate, în special, în Franța, Germania, Anglia, Elveția și SUA - în consecință, turiștii sunt adesea trimiși în aceste țări.

Turneu evenimentelor - un tur care se concentrează pe vizitarea zonei, la un anumit interval de timp, în scopul de a participa la evenimente sociale și culturale cu teme culinare: expoziții, târguri, spectacole, festivaluri, sărbători. De exemplu, în luna iulie festivalul de pepene galben „Cavaillon” în Franța, orașul Cavaillon și august „Tomatina” în Spania, Bunyola.

Turneu combinat - o excursie care conține câteva dintre direcțiile de mai sus. Tururile combinate sunt recomandate pentru turiștii „cu experiență”, pentru cei care sunt deja familiarizați cu gastronomia unei țări, în caz contrar acest tur poate fi supraaglomerat cu informație. Un exemplu de un tur combinat în aceeași Franța: primele două zile, turiștii vizitează restaurantele pariziene, apoi câteva zile sunt înscriși la școală gastronomică cu cei mai buni bucătari, și apoi se cufundă în Franța pentru a se familiariza cu cultivarea de plante aromatice în Provence sau producția de cidru din Normandia [13].

În plus, există astfel de tururi gastronomice, care oferă o introducere la un singur fel de mâncare în diferite localități. Din categoria lor, tururi gastronomice foarte faimoase franceze, bulgare, oferind plimbări prin viile, recoltarea strugurilor, degustarea vinurilor.

Moda pentru excursii viticole-gastronomice se dezvoltă în mod activ în ultimii ani. Germanii, britanicii, americanii și japonezii s-au dovedit a fi cei mai mari fani ai acestui divertisment. Turismul gastronomic este o sinteză a ecologiei, a culturii și a producției bucatelor. Pionierii în generarea de idei de tururi gastronomice sunt considerați a fi italienii care au combinat cu pricepere stabilirea unor producții comerciale și tehnologice care implică călătorii sub semnul de alimente sănătoase și delicioase. De asemenea, în întreaga lume, Franța, Thailanda, China, Japonia și Spania sunt foarte cunoscute. Aceste țări sunt renumite pentru bucătăria lor originală [13].

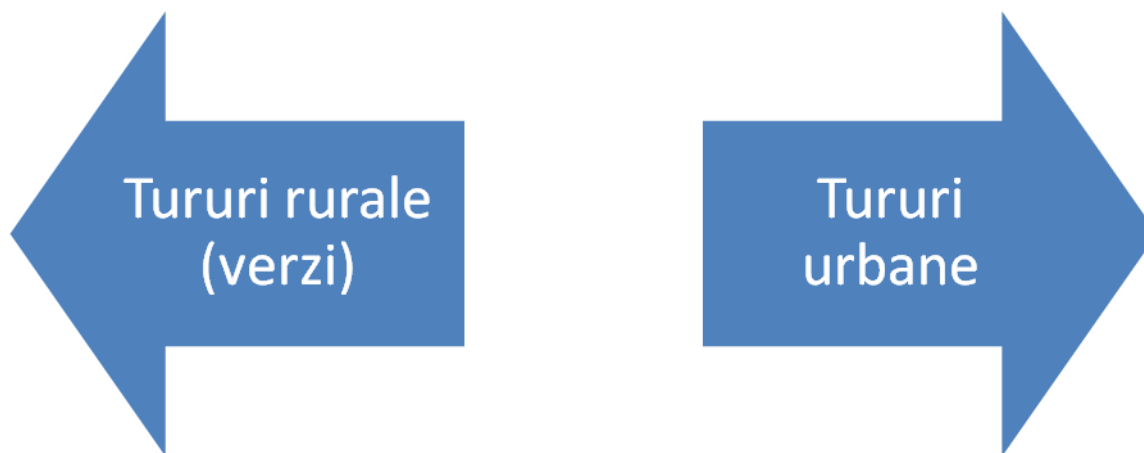
Destinația perfectă pentru specialiștii tururilor viticole este Franța, în cazul în care există posibilitatea de a afla rețeta de brânzeturi, pentru a înțelege diferențele dintre coniac și Armagnac,

de a gusta cele mai bune vinuri și de a folosi ca gustare produse franceze nu mai puțin interesante și diverse. La urma urmei, turismul vinicol învață nu numai să bea în mod corespunzător, ci și de a gusta corespunzător.

Este clar că multe instituții gastronomice situate în regiuni îndepărtate, în unele sate de munte sau de stepă, contribuie la economia acestei zone și la extinderea rutelor turistice ale țării. La urma urmei, mulți turiști vin aici mai ales pentru a nu admira frumusețea naturii acestui colț, și anume să viziteze un restaurant bun. Prin urmare, în multe regiuni au fost construite hoteluri de lux în restaurante pentru a atrage clienții.

Tururile gastronomice sunt împărțite în două mari categorii: rurale (așa-numitele, „tururi verzi”) și urbane. Schematic aceste categorii sunt redată în figura 1.6.

Figura 1.3. Formele tururismului gastronomic



Sursa: Adaptat de autor după [13]

Diferența lor fundamentală constă în faptul că, atunci când mergem la țară, un turist încearcă să degusteze un produs ecologic, fără aditivi. De exemplu, excursiile „verzi” oferă colecția de fructe de pădure, culegerea de legume și fructe din ferme, vânătoarea de animale sau o plimbare de-a lungul podgoriilor vinicole.

În același timp, un tur urban, poate include o vizită la o fabrică de patiserie sau vizitarea unei fabric de de mezeluri cu un restaurant în ea.

În plus, există tururi care nu oferă posibilitatea de a gusta diferite feluri de mâncare dintr-o zonă, dar de a gusta cu un fel de mâncare din diferite localități. Acesta este un tur al vinurilor franceze, bulgărești, care oferă plimbări prin viile lor, cu scopul de a recolta strugurii, de a degusta vinurile lor.

Există de asemenea și tururi de cașcaval în Olanda, Elveția, Italia, unde turiștii au posibilitatea de a degusta cele mai bune brânzeturi, de a vizita târgurile de cașcavaluri. De asemenea, am putea remarca tururi de bere în Germania, Austria, Republica Cehă, Belgia, unde iubitorii de bere au posibilitatea să facă o vizită la fabrica de bere precum și la pub-urile celebre și festivalurile specializate organizate [11].

Tururile gastronomice organizată odată cu dezvoltarea și practicarea turismului gastronomic se dezvoltă în mod activ în ultimii ani. Germanii, britanicii, americanii și japonezii s-au dovedit a fi cei mai mari fani ai acestui tip de turism. Turismul gastronomic este o sinteză a ecologiei, a culturii și a producției de bucate.

Turismul gastronomic este bine dezvoltat în Franța, Italia, Spania, Japonia, în cazul în care există o rețea dezvoltată de tururi gastronomice [13].

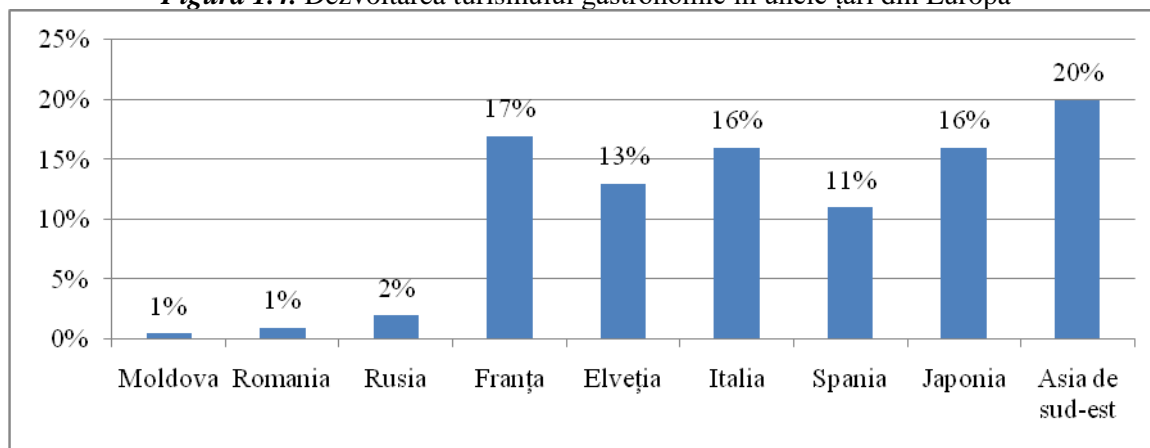
În Moldova, acest tip de turism este încă doar în faza incipientă de dezvoltare, iar astfel de excursii în formă pură încă, astfel încât diferite elemente de tururi gastronomice sunt incluse în programele altor tipuri de turism. În Moldova, turismul gastronomic este o raritate: nu există rute gastronomice bine gândite și numărul de moldoveni care ar achita pentru a practica acest gen de turism este unul foarte mic. Cu toate acestea, în țara noastră tot mai mulți oameni sunt conștienți de

perspectivele acestei direcții de dezvoltare a industriei turistice, deoarece Moldova are un potențial enorm deoarece are beciurile și podgoriile vinicole, are bucate tradiționale care pot fi degustate de către turiștii străini. În viitor, Moldova poate dezvolta în principal turismul gastronomic „verde” adică în zonele rurale unde turiștii ar avea posibilitatea de a culege legume și fructe, de a vâna animale din păduri și de a participa la prepararea diferitor bucate tradiționale [8, p. 39].

Clienții tururilor gastronomice trebuie să-și determine din start scopul călătoriei. Astfel, ei pot merge pur și simplu într-o țară renumită pentru a face cunoștință cu tradițiile culinare vechi de secole, și de a face cunoștință cu atracțiile sale - atât gastronomice cât și celelalte. Dar, pot alege și vizitarea diferitor festivaluri gastronomice delicioase, care se desfășoară periodic în diferite părți ale lumii. De exemplu, în septembrie se organizează Festivalul Oyster în Irlanda și Oktoberfest din Munchen, în iulie, are loc, în mod tradițional sărbătoarea produselor alimentare naționale spaniole de San Fermin și Bonton - Festivalul de ton în Italia, iar în noiembrie sunt turiști care pot merge la tururile gastronomice din Franța - Beaujolais Nouveau unde pot petrece o vacanță unde pot degusta vin tânăr și gustos [8, p. 45].

În figura 1.4. am redat dezvoltarea turismului gastronomic în țările din Europa.

Figura 1.4. Dezvoltarea turismului gastronomic în unele țări din Europa



Sursa: Elaborat de autor în baza [13]

Italienii au început să ademenească călătorii cu delicatesele lor. Astăzi, fiecare al zecelea oaspete vine la Apenini special pentru a gusta mâncăruri locale. Aici a fost deschisă prima universitate de științe gastronomice.

Posibilitatea de a se bucura de preparatele din bucătăria italiană există în orice regiune a țării și cel mai bine este ca turiștii să apeleze la un tur de degustare, deoarece în fiecare oraș există rețete secrete pentru brânzeturi, cârnați și alte delicatese.

În plus, mai mult de 50% din tururile gastronomice în Italia sunt degustări de vinuri care are peste o sută de provincii și, practic, fiecare are dintre ele are rădăcini de dezvoltare a gastronomiei specifice. Aici, este un adevărat paradis pământesc pentru cunoscători de vin, brânză, iubitori de proshuito (șuncă), paste, pizza, sărbătoarea trufe-lor. În Toscana este un traseu al podgoriilor vinicole care oferă vizitatorilor posibilitatea de a admira frumusețea creșterii lor din această regiune [17].

A doua țară din Europa este Franța. Conceptul de bucătărie deosebită a apărut în Franța și nu din întâmplare. Francezii au o atitudine deosebită în procesul de gătit, manifestând o pasiune deosebită, acordând o atenție deosebită gustului, aromei și aspectului felurilor de mâncare. Cu toate acestea, Franța a câștigat faimă de a fi cea mai experimentată în această chestiune. Elementele sale de bază sunt brânzeturile și vinurile. Doar aici turiștii gastronomici învață secretele preparării brânzeturilor, încep să distingă cognacul de Armagnac, să guste sute de vinuri și să le mănânce cu picioare de broască [4, p. 15].

Locul al treilea este ocupat de Elveția. Bazele tururilor gastronomice în Elveția sunt formate din mâncăruri cu cașcaval. Există mai mult de 400 de soiuri de brânză elvețiană, dar țara este

renumită pentru brânzeturile tari. Pentru fanii brânzeturilor elvețiene, excursii în jurul zonei de producție a brânzeturilor sunt perfecte. Pentru cei care iubesc cașcavalul, cel mai bine este să înceapă cu o vizită la fabricile de produse lactate. Nord-estul faimosului Appenzell oferă gustul unor brânzeturi de același nume, care are o istorie de 700 de ani [17].

Locul al patrulea în Europa este ocupat de Spania pentru cota sa de 12% din fluxul turistic. În Spania, nu se găsesc atât de multe feluri de mâncare tradiționale ca în Franța sau Italia, dar unele dintre ele merită o atenție deosebită. Ideea culinară națională spaniolă este tapas (tapas spaniol). Pentru felierea obișnuită a cârnaților, legumele la grătar, delicatose marine prăjite, sandvișurile sale, se întind pe un tren întreg de povești și legende. De exemplu, legea regelui Alfonso, care a ordonat în secolul al XIII-lea, ca proprietarii de hoteluri și hanuri, alături de vin să-și servească oaspeții cu o gustare. Pentru comoditate, gustările erau puse pe câni și ce anume oferea stăpânul oaspeților săi decidea el singur [17].

Astfel, se poate concluziona că Europa dispune de oportunități și resurse turistice extinse pentru organizarea de excursii tematice ale țărilor și regiunilor sale și pentru dezvoltarea turismului gastronomic. În Europa se află cea mai mare parte de turiști și cel mai mare flux al turiștilor. De aceea, pe lângă aceasta Europa dispune de un potențial imens dezvoltare a turismului gastronomic datorită regiunilor sale deosebite care dispun de o istorie bătrănită, de monumente deosebite care pot fi vizitate de către turiști.

Dacă să vorbim despre turismul gastronomic în Moldova, atunci trebuie să menționăm faptul că această formă de turism este în faza incipientă de dezvoltare în Republica Moldova deoarece în ultimii ani s-a observat un potențial deosebit pe care îl deține țara noastră în dezvoltarea acestei forme de turism. Actualmente, turismul gastronomic este o parte componentă a turismului rural și a celui vitivinicol unde turiștii odată cu vizitarea localităților rurale sau a podgoriilor vitivinicole au posibilitatea de a cunoaște și bucătăria națională.

Turismul gastronomic este o formă motivațională de turism, destinată persoanelor iubitoare de a descoperi secretele specifice bucătăriilor tradiționale din diverse țări. Ospitalitatea, tradițiile și obiceiurile culinare se află la baza dezvoltării acestei forme de turism. Calitățile gustative, specificul bucatelor pot servi drept motivație importantă pentru turiștii care au ca scop de a se alimenta cu bucate selecte caracteristice zonei turistice vizitate [16].

Printre premisele dezvoltării turismului gastronomic în Republica Moldova am putea remarca:

- *existența unei istorii deosebite în domeniul gătitului bucatelor naționale* – în Republica Moldova există o istorie plină de rafinament în domeniul gătitului bucatelor naționale. Astfel, printre cele mai deosebite bucate naționale sunt: zeama moldovenească cu tăiței, friptura cu mămăligă și brânză de oi, sarmalele, tocana, și alte bucate care se deosebesc prin gust și modalitatea de prezentare deosebită. Trebuie să remarcăm faptul că în Republica Moldova turiștii pot participa singuri la pregătirea bucatelor de rând cu cei mai iscusiți bucătari;

- *existența podgoriilor vitivinicole* – turiștii ar putea observa întregul proces de creștere, recoltare, prelucrare a strugurilor precum și de a degusta din vinurile gustoase moldovenești. Tot aici trebuie să remarcăm faptul că în anul 2018 Republica Moldova este desemnată capitala turismului vitivinicol din Europa datorită tradițiilor și a obiceiurilor seculare pe care le are țara în procesul de recoltare, prelucrare a strugurilor;

- *existența școlilor de gătit* – unde tinerii ar putea învăța modalitatea de preparare a bucatelor naționale;

- *existența alimentelor eco* – țăranii de la sate care cresc și comercializează diferite alimente pot oferi posibilitatea turiștilor de a gusta din produse proaspete, delicioase, fără chimic;

- *existența unui potențial turistic deosebit* – Republica Moldova deține un potențial turistic deosebit, format din obiective turistice naturale și antropice care pot fi valorificate de către turiști odată cu practicarea turismului gastronomic [16].

În concluzie, putem remarca faptul că premise pentru dezvoltarea turismului gastronomic în Republica Moldova sunt deoarece există o serie de factori care influențează pozitiv și favorizează dezvoltarea turismului gastronomic. Din aceste considerente, trebuie să evidențiem faptul că această formă motivațională de turism poate fi dezvoltată în Moldova și ar putea aduce o valoare importantă și o imagine pozitivă dezvoltării domeniului turistic al țării.

Bibliografie

1. Legea cu privire la organizarea și desfășurarea activității turistice în Republica Moldova, nr. 352-XVI din 24 noiembrie 2006 // Monitorul Oficial al Republicii Moldova nr. 14-17/40 din 02.02.2007.
2. Stănciulescu, G. Managementul operațiunilor de turism. Ediția II. București: All Beck, 2003, 448 p.
3. Luca, C., Chiriac A-C, Hurmuzescu, D. Manualul directorului agenției de turism. București: THR-CG, 314 p.
4. Niță, V., Burnaru, G.I. Gestiune Hotelieră. Iași: Tehnopress, 2005, 154 p.
5. Jaba, O., Niță, V. Economia și gestiunea întreprinderii. Iași, Editura universității Alexandru Ioan Cuza din Iași, 2008.
6. Stănciulescu, G., State, O. Tehnica operațiunilor de turism intern și internațional. București: C.H. Beck, 2013, 426 p.
7. Stănciulescu, G., Lupu, N., Țigu, G. Lexicon de termeni turistici. București: Oscar Print, 2002, 242 p.
8. Bacal, P., Cocoș, I. Geografia turismului. Chișinău: ASEM, 2012, 175 p.
9. Turcu, D., Weisz, J. Economia turismului. Timișoara: Eurostampa, 2008, 119 p.
10. Minciu, R. Economia turismului. București: Uranus, 2008, 198 p.
11. Evenimente și festivaluri de toamnă din Moldova 2017 [online]. Disponibil: <https://inlumeamare.wordpress.com/2014/09/20/top-5-evenimente-si-festivaluri-de-toamna-din-r-m/> (accesat 28.06.2018).
12. Biroul Național de Statistică [online]. Disponibil: www.statistica.md (accesat 24.06.2018).
13. Evoluția turismului gastronomic [online]. Disponibil: <https://cyberleninka.ru/article/n/usloviya-razvitiya-gastronomicheskogo-turizma-v-rossii-i-v-mire> (accesat 15.06.2018).
14. Festivalurile gastronomice din Moldova 2017 [online]. Disponibil: http://www.moldovaholiday.travel/index.php?option=com_k2&view=itemlist&layout=category&task=category&id=117&Itemid=290&lang=ro (accesat 28.06.2018).
15. Abordări conceptuale în clasificarea turismului din Republica Moldova [online]. Disponibil: https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/Abordari%20conceptuale%20in%20clasificarea%20turismului%20din%20RM.pdf (accesat 15.06.2018).
16. Moldova turistică. Ghid [online]. Disponibil: http://turism.gov.md/index.php?pag=proiecte_finalizate&opa=view&id=8&start=&l= (accesat 15.06.2018).
17. Turism internațional [online]. Disponibil: <http://feisa.usch.md/wp-content/uploads/2016/11/CONSPECT-TURISM-INTERNA%C8%9AIONAL.pdf> (accesat 28.06.2018).
18. Strategia de dezvoltare a turismului 2020 [online]. Disponibil: <http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=353037> (accesat 15.06.2018).