

Propunere de proiect

1. Numele complet al inițiatorului proiectului:

COMPLEXUL NAȚIONAL MUZEAL ASTRA SIBIU

2. Titlul proiectului:

Valorificarea tezaurului alimentar tradițional în procesul dezvoltării rurale durabile.

3. Contextul proiectului:

Cooperarea descentralizată încheiată între Consiliul Județean Sibiu și Consiliul General Ille-et-Vilaine – Franța.

4. Capacitatea financiară:

Consiliul General Ille et Vilaine Franța :	75.000 euro
Contribuție proprie (CNM ASTRA) :	19.845 euro
Suma solicitată de la Consiliul Județean Sibiu :	20.000 euro
Total :	114.845 euro

5. Justificarea necesității implementării proiectului:

O piatră la temelia originii și identității poporului român este reprezentată de alimentația tradițională. Aceasta reprezintă o valoare inestimabilă atât la nivel local cât și zonal și național, pe care MCPT ASTRA Sibiu în calitate de muzeu național al civilizației populare tradiționale o va cerceta și tezauriza în scopuri culturale, științifice, instructiv-educative și turistice. Accesul publicului vizitator la acest patrimoniu se va face prin valorificarea cercetărilor de specialitate realizate de specialiștii muzeului, în satele României, precum și prin intermediul micilor producători de produse alimentare tradiționale care desfac produse obținute din producție proprie în „târgul de țară” care se va amenaja în Muzeul în aer liber din Dumbrava Sibiului. Un accent important îl vom pune asupra dezvoltării unui cadru de informare, formare, dialog și prezentare a produselor tradiționale locale, astfel încât, în cadrul proiectului vor fi reuniuni ale producătorilor, dezbateri cu comercianții și consumatorii, cursuri de perfecționare și schimburi de experiență. Micii producători locali vor fi consiliați, prin acest proiect, în vederea obținerii calității de producător tradițional autorizat și constituirii lor în asociații reprezentative pentru toate zonele județului Sibiu, cu o identitate culturală bine definită. Proiectul va avea o identitate vizuală proprie și rezultatele sale vor fi diseminate prin mijloace specifice (publicații de promovare, respectiv științifice).

6. Descrierea proiectului

6.1 Rezumatul proiectului:

Proiectul se axează pe implementarea unei strategii de conservare și de valorificare a culturii și civilizației alimentației tradiționale din zonele etnografice ale țării și județului Sibiu. Proiectul promovează o nutriție bazată pe consumul produselor tradiționale și ecologice, protecția mediului înconjurător și pe o relație economică solidară între mediul rural și mediul urban. Coordonarea inițiativelor de valorificare a produselor și a culturii gastronomice tradiționale se va face de către un grup de lucru format din reprezentanți ai: Direcției Agricole Județene, Asociației județene de turism, Asociației producătorilor tradiționali Mărginimea Sibiului,

Asociația Ille et Vilaine – Sibiu și Complexul Național Muzeal Astra. Publicul țintă este compus din mici producători de bucate tradiționale, comunitățile locale și publicul larg. Proiectul cuprinde activități de coordonare generală a proiectului, activități de cercetare etnografică și turistică, activități de reconstituire a unui târg de țară, animație culturală, activități de formare, pedagogie muzeală, informare și consiliere și nu în ultimul rând activități de promovare a târgului și în mod special a produselor și producătorilor de produse gastronomice locale nonindustriale. Asociația de prietenie Ille et Vilaine-Sibiu va derula activitățile din proiect și din perspectiva unei medieri a relațiilor de cooperare regionale și europene în beneficiul comunității locale.

6.2 Experiența relevantă pentru domeniul proiectului:

Lider de proiect: Complexul Național Muzeal Astra

În Muzeul în Aer Liber din Dumbrava Sibiului există un sector dedicat alimentației populare numit: Procese și procedee pentru obținerea și prelucrarea produselor animale și vegetale în scop alimentar. Sectorul alimentației populare cuprinde monumentele cele mai reprezentative pentru ilustrarea principalelor procese ale muncii, procedee tehnice și instrumentar specific pentru obținerea din natură a celor mai diferite resurse agro-alimentare: vânătoare, pescuit, albinărit - legat de acesta și extragerea cerii din faguri („boștinăritul”) și prepararea lumânărilor din ceară - creșterea animalelor, pomicultură, viticultură, agricultură, ulei și morărit. Ordinea expunerii este cea convențională în disciplina etnografică și ea corespunde evoluției istorice a proceselor muncii, în funcție de progresul tehnicii, al metodologiei și instrumentarului: *vânătoare tradițională, pescuit, albinărit, „boștinărit”, creșterea animalelor, cultura pomilor fructiferi și a viței de vie, prepararea uleiului comestibil din semințele plantelor oleaginoase, „agricultura cerealiară” cu instrumentarul agrar, „culturile legumicole”, „Măcinarea cerealelor”*.

Împreună cu aceste exponate, în muzeu sunt reconstruite gospodăriile care sunt dotate cu întregul inventar casnic, folosit la prepararea hranei, prelucrarea, servirea și depozitarea ei. Obiectele sunt expuse astfel încât reconstituie imaginea unei case al cărei interior este surprins în momentul în care se prepară hrana: la vatră se află oalele arse în care se preparau mâncărurile, tigăi cu trei picioare ce se puneau deasupra jarului tras din cuptorul de pâine, mânușare puse la marginea vetrei pentru a păstra caldă mâncarea ce se ducea oamenilor aflați la lucru pe câmp sau la livezi.

În muzeul în Aer Liber sunt amenajate 63 de interioare de case și instalații, care fiecare prezintă instrumentar folosit la prepararea hranei. Fiecare gospodărie are cuptorul de pâine, unele case au chiar două cuptoare de pâine, unul în casă iar celălalt în curte sau într-o căsoaie, iar acest spațiu al casei: colțul cu cuptorul, numit și „la vatră”, „la foc”, era ca un nucleu ce atrăgea în apropierea sa majoritatea instrumentarului folosit la prepararea hranei. Aproape fiecare gospodărie din muzeu deține o mică grădină în care se cultivă anual plante specifice fiecărei zone etnografice de proveniență.

Festivalul Național al Tradițiilor Populare are loc în fiecare an, pe o perioadă de 5 zile, având 300 invitați-actanți veniți din trei zone istorice, altele în fiecare an. Aceștia își prezintă obiceiurile și tradițiile, prin joc, cântec și meșteșug. Din spectrul tradițiilor populare nu putea să lipsească arta culinară și mai ales preparatele alese de bucătăresele, special invitate pentru a găti mâncăruri tradiționale. Meniurile alese de acestea arată prin ele însele obiceiurile românilor de a prepara mâncarea în zilele obișnuite (meniul de zi cu zi, în zilele de post), în zilele de sărbătoare sau zile însemnate (la botez, la nunți, la Crăciun sau la Paști).

În cadrul muzeului au început să se organizeze Târguri de bucate tradiționale în colaborare cu organizația Slow Food, în cadrul căruia producători de produse alimentare tradiționale vin cu produse specifice zonei lor, iar alți producători prepară în fața vizitatorilor produse emblematice pentru tradiția culinară românească: tocănițe la ceaun, ciorbe, saramură, sărmăluțe, cocoloașe cu brânză, etc.

Târgurile de produse tradiționale, dedicate bucatelor tradiționale românești au fost organizate în Muzeul Civilizației Populare Tradiționale ASTRA începând cu anul 2007, când a avut loc „Slow Food Festival” desfășurat în perioada 18-20 mai; în anul 2010, la inițiativa Asociației Județene de Turism Sibiu și a Fundației ADEPT Transilvania, au avut loc trei ediții ale **Târgului**

de produse tradiționale Slow Food desfășurate în 10 iulie 2010; 14-15 august 2010 și 18 septembrie 2010.

Începând cu anul 2011, împreună cu Direcția pentru agricultură județeană Sibiu, s-a desfășurat **Târgul de produse tradiționale și ecologice** în următoarele perioade: prima ediție – 19-20 martie 2011, ediția a doua – 16-17 aprilie 2011, ediția a treia – 31 aprilie- 1 mai 2011, ediția a patra – 14-15 mai 2011, ediția a cincea – 28-29 mai 2011, iar ediția a șasea – 11-12 iunie 2011, programarea ulterioară urmând cadența de două săptămâni, până la jumătatea lunii octombrie 2011 și prima ediție a Târgului de Bucate Tradiționale *Branduri transilvănene*, cu participarea

6.3 Obiective si activitati:

Obiectivele generale ale proiectului

- Sprijinirea tehnică, logistică și informațională a acțiunilor colaboratorilor, de valorizare a ocupațiilor și produselor tradiționale.
- Sprijinirea oricăror cooperări internaționale în domeniul dezvoltării rurale.
- Promovarea educației permanente în domeniul agriculturii, al economiei de proximitate și al eticii consumului.
- Îmbunătățirea standardului de viață al micilor producători rurali prin dezvoltarea turismului și a unei culturi gastronomice tradiționale locale.
- Acordarea de asistență pentru înființarea și dezvoltarea asociațiilor de producători tradiționali.
- Organizarea de schimburi de experiență între agricultorii din județul Sibiu și cei din țările membre UE.
- Valorificarea cooperării franco-române în domeniul dezvoltării agricole și rurale pentru informarea privind implicațiile politicii agricole comune.

Obiectivele specifice ale proiectului

Obiectivul 1 Realizarea unor studii științifice cu privire la agricultura tradițională, produsele tradiționale, și la micii producători agricoli

Obiectivul 2 Reconstituirea unui târg tradițional (‘de țară’) care să fie funcțional pe toată durata anului și animat cultural

Obiectivul 3 Creșterea calitatii și eficienței formării continue, informării și consultanței acordate agricultorilor și consumatorilor din județul Sibiu

Obiectivul 4 Promovarea micilor producători tradiționali autorizați și a produselor tradiționale

Obiectivul 5 Crearea unei structuri informale, pe baza de convenție, între toți actorii (publici, privați și asociațivi), în vederea concertării acțiunilor lor din domeniul valorizării produselor locale : DADR, Camera agricolă, Muzeul ASTRA, Junii sibiului, Asociații de producători, AJTS, APIVS etc.

Activitățile proiectului

Activitatea 1 Managementul proiectului

1. Planificare:

Stabilirea scopului și obiectivelor, stabilirea strategiei necesare pentru atingerea acestora, a activităților și resurselor necesare pentru implementare, stabilirea duratelor necesare pentru realizarea activităților, precum și stabilirea unor planuri de contingență (sau de rezervă), în urma analizării riscurilor presupuse de proiect.

2. Organizare:

Identificarea resurselor umane și non – umane (înțelegând prin aceste resurse materiale – echipamente – și resurse financiare), oferind o distribuire echitabilă a acestora, precum și stabilirea rolurilor individuale și colective pentru membrii echipei de proiect. De asemenea, implică stabilirea politicilor, procedurilor și strategiilor de management, Stabilirea nivelului de autoritate și responsabilitate în cadrul echipei de proiect, precum și alocarea diferitelor tipuri de resurse pe fiecare activitate în parte.

3. Implementare:

Punerea în practică a celor planificate și organizate, implicând: pregătirea și derularea efectivă a activităților proiectului, instruirea echipei de proiect, monitorizarea echipei, resurselor și desfășurării activităților precum și armonizarea diferitelor decizii și acțiuni.

4. Control:

Monitorizare, evaluare, control al resurselor din cadrul proiectului ca sa corespunda cu planificarea ; stabileste criteriile , indicatori de performanta, standardele de performanta, (calitate, costuri, încadrare în timp etc.), stabilirea și implementarea unei scheme de monitorizare și evaluare a dezvoltării proiectului în sensul urmărit și dorit, stabilirea modalității de transmitere a informațiilor în cadrul echipei de proiect, între echipă și restul organizației și între aceștia și ceilalți actori interesați.

5. Raportare : cu privire la evoluția tehnică și financiară a proiectului, către sursa finanțatoare

Activitatea 2 Cercetare

2.1: Cercetare etnografică cu privire la alimentația tradițională în localitățile din județul Sibiu

- Stabilirea unei echipe compuse din muzeografi
- Stabilirea localităților în care se va realiza cercetarea
- Planificare în timp a activității de cercetare pe localități
- Cercetare etnografică cu privire la produsele tradiționale alimentare emblematic pentru fiecare localitate și cu privire la specificul alimentației la începutul secolului 20 și în prezent, ingrediente de bază, produse agricole, metode tradiționale de preparare a hranei, mâncăruri legate de anumite obiceiuri tradiționale, mâncăruri specifice preparate la zile însemnate (nuntă, botez, hramuri, sărbători etc), metode tradiționale de păstrare a alimentelor, prepararea pâinii
- Valorificarea informațiilor obținute în timpul cercetării prin arhivarea documentării foto, audio, documente scrise.
- Valorificarea informațiilor obținute în urma cercetărilor prin întrebuintarea lor în materiale promoționale.

2.2 : Cercetare cultural - turistică

- Depistarea producătorilor disponibili să participe în cadrul evenimentelor cultural-turistice pentru a face demonstrații practice de artă culinară (în cadrul team buildingurilor, seminariilor, taberelor școlare, târgurilor tradiționale, evenimentelor de promovare a județului în țară și străinătate)
- Realizarea unor trasee turistice care să includa vizite la producătorii tradiționali care pot face demonstrații practice de preparare a produselor tradiționale.
- Organizarea de întâlniri între producători și profesioniștii din turism.
- Valorificarea informațiilor obținute în urma cercetărilor prin întrebuintarea lor în materiale promotionale.

2.3: Identificarea producătorilor

- Colaborare cu administrațiile locale și asociațiile de producători
- Identificarea producătorilor care nu sunt încă înregistrați
- Crearea unei baze de date a producătorilor înregistrați și neînregistrați (cu și fără autorizație)

Activitatea 3 Reconstituirea unui târg tradițional

Prin acest proiect se va realiza o integrare a târgului de bucate în imaginea generală a monumentelor din muzeu. Pavilioanele de lemn pentru expunerea mărfii și adăpostirea producătorilor se vor integra în imaginea generală a construcțiilor tradiționale. Sunt propuse opt pavilioane care vor deservi 16 producători. Bucătăria construită în stilul unui foișor mai mare, va fi un spațiu funcțional de preparare a hranei pe o sobă cu plită alăturată unui cuptor de pâine. În cuptor și pe plită se vor prepara diverse produse tradiționale sub privirile celor doritori de cunoaștere a tradiției culinare. În timpul desfășurării târgurilor de bucate, aici se vor desfășura demonstrații practice de gătit. Spațiul de gătit va putea fi folosit și pentru pedagogie muzeală ce va avea ca obiectiv hrana tradițională, sau va fi folosit în cadrul unor tabere cu tematica gastronomiei populare. În apropierea pavilioanelor se vor construi două grupuri sanitare cu o fosăptică, asigurând astfel condiții optime de igienă. Dată fiind multitudinea de evenimente în cadrul cărora se pot face demonstrații practice de gătit (Festivalul tradițiilor, Târgul meșterilor populari, obiceiurile de peste an) și numărul mare de târguri de bucate care preconizăm că o să fie organizate de către muzeu în anii viitori, propunem amenajarea acestui spațiu cu dotările necesare pentru organizarea în condiții sanitare și tehnice optime a evenimentelor cu specific culinar.

Activitatea 4 : Animație culturală

- Desemnarea unei persoane responsabile de coordonarea târgului
- Selecția producătorilor pentru târg în funcție de criterii prestabilite (autorizație, tip de produs, zona de proveniență, producătorul să fie vânzător)
- Invitarea producătorilor selecționați de a participa la târg
- Demonstrații de artă culinară
- Activități interactive cu publicul vizitator
- Organizarea unor ediții tematice

Activitatea 5 Informare formare și consiliere

5.1. Activitate de informare și consiliere a micilor producători tradiționali

- Întrevederi cu membrii comunităților locale
- În vederea obținerii autorizației și în scopul înființării de asociații, și rețele de asociații, scoaterea în evidență a avantajelor statutului autorizat de producător de produse tradiționale, motivația de a participa la târg, târgul ca modalitate de păstrare și perpetuarea tradiției culinare și alte evenimente cu caracter demonstrativ desfășurate în muzeul în aer liber.
- Informarea și formarea populației rurale în vederea creșterii nivelului de cultură agricolă și a capacității de a iniția proiecte concrete.

5.2. Activitate de informare și consiliere a consumatorilor

- Promovarea educației permanente privind economia de proximitate și etica consumului.

Activitatea 6 Promovare

6.1 : Promovarea micilor producători tradiționali

- Realizarea și distribuirea de publicații, materiale promoționale, articole în presa scrisă locală
- Promovarea producătorilor pe website-ul destinației turistice-județul Sibiu.
- Promovarea producătorilor cu ocazia evenimentelor turistice (evenimente gastronomice, târguri și festivaluri, etc)

6.2 Promovarea târgului

- Realizarea și distribuirea de materiale publicitare, reclame, promovare pe localități, animații culturale, promovare în presă

6.3 Promovarea proiectului

- Crearea unei identități vizuale a conceptului (logo, slogan)
- Promovare și diseminare rezultate la nivel județean, evaluare, exemple de bună practică din cadrul proiectului

Buget total pe activități

A1 – 0 lei

A2 – 33.536 lei

A3 – 349.000 lei (cf anexă 1 și cf anexă 2)

A4 – 2.700 lei

A5 – 52.100 lei

A6 – 59.942 lei

Valoare totală : **497.278 lei**

La curs de referință de 4,33 lei/1euro = **114.845 euro**

Anexe:

Anexa 1 – grafic activități și planificare bugetară

Anexa 2 – deviz estimativ `Târg de țară`