

PROPUNERE DE PROIECT

1. Numele complet al inițiatorului proiectului:
COMPLEXUL NAȚIONAL MUZEAL ASTRA SIBIU

2. Titlul proiectului:

CulinarCult. Valorificarea tezaurului alimentar tradițional în procesul dezvoltării durabile rurale.

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. Date privind reprezentantul legal al instituției care inițiază proiectul:

Nume	OLARU
Prenume	VALERIU
Adresa	PIAȚA MICĂ, NR. 11 SIBIU, 550183
Telefon	0269 218195
Fax	0269 218060
Email	office@muzeulastra.ro

7. Descrierea proiectului

7.1 Rezumatul succint al 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 micii 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.

7.2 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, uleită 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.

Instrumentarul arhaic pastoral legat de prelucrarea lactatelor este astfel expus în monumentele din muzeu încât par folosite și acum: cupa de muls și crinta monoxilă, cujba de atârnat cazanul cu lapte la foc, răvarul de fărâmat cașul, putineiul de bătut untul.

În muzeul în Aer Liber sunt amenajate 63 de interioare de case și instalații, care fiecare prezintă instrumentar folosit la prepararea hranei. Nu s-ar putea expune modul de civilizație populară dacă ar lipsi chiar inventarul gospodăresc ce prezintă diferențe de la o zonă etnografică la alta. Dacă monumentele prezintă fiecare un meșteșug anume, pielăritul, jocăritul, prelucrarea textilelor, olăritul, etc., grija zilnică a femeii să asigure hrana familiei este prezentă în fiecare din aceste case. 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, totul dintr-un singur motiv: toate trebuiau să fie „la îndemână”: oale mari și mici, linguri, polonice, blide, căni, căncee, sită, fund de lemn, sărăriță, lopată de pâine, drăglă de scos jarul, etc. Aproape fiecare gospodărie din muzeu deține o mică grădină în care se cultivă anual plante specifice fiecărei zone etnografice de proveniență.

Un Muzeu al civilizației populare tradiționale, cum este Muzeul în Aer Liber, prezintă prin aproape toate evenimentele tradiția culinară a poporului român.

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).

Reprezentanții zonelor etnografice și-au prezentat cu mândrie obiceiurile culinare din zonele lor, arătând prin ingredientele folosite, prin măiestria de a le îmbina și prepara, nu numai „vrednicia” gospodinelor, ci și ocupațiile principale (agricultura, creșterea animalelor, etc) și ocupațiile secundare (culesul din natură).

Mâncărurile rituale sunt și ele preparate și prezentate vizitatorilor muzeului cu ocazia obiceiurilor care sunt reconstituite și trăite de comunitățile ce sunt invitate în muzeu. Este cazul vernisajelor de monumente în cadrul cărora este invitată comunitatea din sânul căreia a venit monumentul vernisat, acestia aducând astfel de mâncăruri rituale, preparate la hramuri sau la zile însemnate pentru sat și comunitate.

Au existat (și încă mai sunt respectate) anumite perioade sau zile doar, în care s-a pus un accent special pe alimentația tradițională; meniul din aceste zile s-a diferențiat de meniul zilelor obișnuite tocmai pentru a aduce un plus de trăire sufletească și prin prizma obiceiurilor alimentare, alături de obiceiurile bisericesti. Comunitățile și-au cristalizat anumite obiceiuri și reguli proprii prin care își exprimă identitatea etnică, culturală dar și pe cea religioasă. Dacă aparții unei anumite comunități, vei urma îndeaproape obiceiul moștenit de la înaintași de a te comporta într-un anumit fel, inclusiv din punct de vedere culinar, arătându-ți apartenența la un anumit grup, dar și constituind în același timp acest grup.

Meniul special păstrat în anumite zile sau perioade este unul de îngrădire sau restrângere a numărului de alimente ce pot fi folosite, de exemplu perioadele de post, în care nu se consumă produse lactate, ouă sau carne, nici derivate ale acestora; sau poate fi un meniu mult mai bogat decât cel al unei duminici, de exemplu la sărbătorile mari și la zilele însemnate.

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 producătorilor din 8 județe din Transilvania, inclusiv județul Sibiu.

Descriere colaboratori:

Asociația de prietenie 'Ille et Vilaine – Sibiu' -Dezvoltare teritorială prin cooperare

Medierea cooperării descentralizate Sibiu – Ille et Vilaine
 Sprijinirea structurării vieții asociative în județul Sibiu – centru de resurse pt ONG-uri
 Aport la elaborarea de politici publice și sprijinirea unei cetățenii active
 Cooperare regională și europeană în domenii de interes pentru comunitate
 Sprijinirea unor schimburi interculturale între regiuni europene
 Participarea activă în rețele de ONG-uri naționale și internaționale
 Susținerea programelor și serviciilor pentru tineret - centru de tineret
 Organizarea de cursuri și schimburi în cadrul formării continue pentru adulți.

Asociația Județeană de Turism Sibiu are misiunea de a promova destinația turistică-județul Sibiu prin punerea în valoare a patrimoniului natural, construit și a valorilor culturale materiale și imateriale. Gastronomia este una dintre componentele principale ale produsului turistic sibian, căreia i s-a dedicat un ghid editat în patru limbi străine. Cu scopul de a valorifica bucătăria tradițională și pentru a veni în sprijinul micilor producători locali, am inițiat sau am devenit parteneri în organizarea și promovarea mai multor evenimente gastronomice: Festivalul Brânzei și al Țuicii-Rășinari (2006-2010), Târgul de produse tradiționale-Ocna Sibiului (2009), Transilvanian Brunch-eveniment cu caracter itinerant (2009-2011). În anul 2010, asociația a inițiat Târgul Slow Food Sibiu, pe care l-a organizat împreună cu Complexul Muzeal ASTRA și cu Fundația ADEPT în arealul perfect adaptat pentru un astfel de târg al Muzeului în aer liber din Dumbrava Sibiului. Asociația s-a ocupat de relația cu producătorii și de activitățile de promovare. Tradiția târgului a fost continuată anul acesta de Muzeul ASTRA și de Direcția Agricolă Județeană. De asemenea, asociația repertoriază continuu produse tradiționale și producători, și îi promovează vis-a-vis de operatorii turistici și de consumatori individuali.

Direcția Agricolă Județeană Dezvoltare teritorială prin cooperare și asigurarea de asistență tehnică pentru elaborare strategii de dezvoltare rurală și proiecte, inclusiv cele ecologice, prin întâlniri directe cu producătorii; Asigurarea de servicii de consultanță (pe diferite teme și priorități); Organizare de seminarii de specialitate (produse tradiționale, grupuri de producători, etc.); Sprijinirea producătorilor și fermierilor prin organizarea de întâlniri tematice pe grupuri de lucru, participarea acestora la: expoziții și târguri de produse tradiționale și ecologice, licitații și expoziții de animale. DAJ Sibiu a organizat împreună cu Muzeul Civilizației Populare Tradiționale ASTRA și Asociația Producătorilor de Produse Tradiționale au organizat pe durata sezonului estival (începând din data de 19 -20 martie până 15 -16 octombrie 2011, din două în două săptămâni) al anului 2011, Târgul de produse tradiționale și ecologice, în Complexul Muzeal Național "ASTRA" din Dumbrava

Sibiului. Scopul organizării acestor evenimente este promovarea fermierilor și producătorilor de specialități tradiționale de calitate cât și prezentarea produselor atestate tradițional de către Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale. DAJ Sibiu a organizat împreună cu Primăria Orașului Agnita și Asociația Producătorilor de Produse Tradiționale în perioada 24 iulie 2011 prima ediție a manifestării - Expoziție de animale cu vânzare prin licitație și Târg de produse tradiționale și ecologice unde au fost prezenți crescători de animale din Județul Sibiu precum și alte persoane fizice sau juridice ce au ca obiect de activitate colectarea de tineret bovin. În perioada 3 – 4 septembrie 2011 a organizat împreună cu Primăria Orașului Săliște, Asociația Județeană a Crescătorilor de Ovine și Caprine ” Mărginimea”, Asociația Producătorilor de Produse Tradiționale și Ecologice” Mărginimea Sibiului”, Smart Creative Production, Asociația Județeană a Crescătorilor de Ovine și Caprine Alba , Asociația Crescătorilor de Animale și Producătorilor de Produse Tradiționale din România (cu sediul in BRASOV) prima ediție a manifestării OVINEXPO – MĂRGINIMEA SIBIULUI, BURSA DE BERBECI;Sprijinirea și încurajarea fermierilor în forme perfecționate de lucru – grupuri de producători, asociații;Participarea activă în promovarea produselor specifice tradiționale.

Asociația Producătorilor de Produse Tradiționale și Ecologice „Mărginimea Sibiului”

Asociația Producătorilor de Produse Tradiționale a organizat împreună cu DAJ Sibiu și Muzeul Civilizației Populare Tradiționale ASTRA pe durata sezonului estival al anului 2011 (începând din data de 19 -20 martie până 15 -16 octombrie 2011, din două în două săptămâni) al anului 2011, Târgul de produse tradiționale și ecologice, în Complexul Muzeal Național "ASTRA" din Dumbrava Sibiului. Scopul organizării acestor evenimente este promovarea fermierilor și producătorilor de specialități tradiționale de calitate cât și prezentarea produselor atestate tradițional de către Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale. A participat alături de DAJ Sibiu și Primăria Orașului Agnita în perioada 24 iulie 2011 la prima ediție a manifestării - Expoziție de animale cu vânzare prin licitație și Târg de produse tradiționale și ecologice. În perioada 3 – 4 septembrie 2011 a participat alături de Primăria Orașului Săliște, Asociația Județeană a Crescătorilor de Ovine și Caprine ” Mărginimea”, Smart Creative Production, Asociația Județeană a Crescătorilor de Ovine și Caprine Alba , Asociația Crescătorilor de Animale și Producătorilor de Produse Tradiționale din România (cu sediul in BRASOV) la prima ediție a manifestării OVINEXPO – MĂRGINIMEA SIBIULUI, BURSA DE BERBECI. În perioada 01 – 02 octombrie 2011 a participat alături de DAJ Sibiu și Muzeul Civilizației Populare Tradiționale ASTRA la seminarul cu tema Târgul de bucate tradiționale “Branduri transilvănene”. Participarea activă în promovarea produselor specifice tradiționale.

Durata desfășurării proiectului 24 luni de la semnarea contractului de finanțare.

7.3. Obiective, activitati:

Obiectivele generale ale proiectului

Sprijinirea tehnică, logistică și informatională 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 (se adresează cauzelor problemei/lipsurilor/necesităților):

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 calității 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

Activitatea 2 Cercetare

Activitatea 3 Reconstituirea unui târg tradițional

Activitatea 4 Animație culturală

Activitatea 5 Informare, formare și consiliere

Activitatea 6 Promovare

Detalierea activităților din proiect

Activitatea 1 Managementul proiectului

Subactivități:

1. Planificare:

Sarcini: 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:

Sarcini: presupune identificarea resurselor umane și non – umane (înțelegând prin aceste resurse materiale – echipamente – și resurse financiare), oferind o distribuție 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:

Sarcini: 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:

Sarcini: monitorizare, evaluare, control al resurselor din cadrul proiectului ca să corespundă cu planificarea; stabilește criteriile, indicatorii de performanță, standardele de performanță, (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

Subactivitatea 1: Cercetare etnografică cu privire la alimentația tradițională în localitățile din județul Sibiu

Sarcini :

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 emblematică 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 întrebuințarea lor în materiale promoționale.

Subactivitatea 2 : Cercetare cultural - turistică

Sarcini :

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 întrebuințarea lor în materiale promoționale.

Subactivitatea 3: Identificarea producătorilor

Sarcini :

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

Descriere

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 producatori. 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 fosă septică, 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

Sarcini :

Desemnarea unei persoane responsabile de coordonarea târgului

Selecția producătorilor pentru târg în funcție de criterii prestabilite (autorizație, tip de produs, zona de proveniență, producatorul 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 si consiliere

Subactivitatea 1. Activitate de informare și consiliere a micilor producători tradiționali

Sarcini:

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.

Subactivitatea 2. Activitate de informare și consiliere a consumatorilor

Sarcini:

Promovarea educației permanente privind economia de proximitate și etica consumului.

Activitatea 6 Promovare

Subactivitatea 1 : Promovarea micilor producători tradiționali

Sarcini :

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)

Subactivitatea 2 Promovarea târgului

Sarcini : realizarea și distribuirea de materiale publicitare, reclame, promovare pe localități, animații culturale, promovare în presă

Subactivitatea 3 Promovarea proiectului

Sarcini:

Crearea unei identități vizuale a conceptului (logo, slogan)

Promovare și diseminare rezultate la nivel județean, evaluare, exemple de bună practica din cadrul proiectului

8. 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

9. Anexe:

Anexa 1 – grafic activități și planificare bugetară

Anexa 2 – deviz estimativ `Târg de țară`

Director General,

Contabil Șef,

Valeriu Olaru

Dorina Orban

Întocmit,

Cristina Mănăilă

Referent Serviciul Managementul Proiectelor