



EUREGA tevékenységek

Hírlevél 1. szám 2019. szeptember

TARTALOM

- Rendezvények
- Jó gyakorlatok
- Hírek
- Közösségi média

Kedves Olvasó!

Ez az 1. hírlevelünk, melyben az EUREGA projekt legutóbbi tevékenységeiről olvashat. Mit tanulhatunk? Min dolgozunk? Hogyan tehetjük fel a helyi gasztronómiát a térképre, illetve hogyan foglalkozhatunk vele a regionális, nemzeti és európai szintű szakpolitikákban? Alább tájékozódhat mindezekről.



Rendezvények

EUREGA Nyitóülés

A projekt a holland észak-brabanti 's-Hertogenbochban rendezett találkozóra indult 2018. június 26-27-én. Az Európai Unió Interreg Europe Programjának keretein belül megvalósuló EUREGA projektben Európa különböző gasztrorégiói azon dolgoznak, hogy a helyi és nemzeti szakpolitikákat úgy befolyásolhassák, hogy a gasztronómiát a regionális fenntartható fejlődés egyik alapvető elemévé teszik.

[Tudjon meg többet](#)



Az első EUREGA tanulmányút házigazdája Nagyszeben

A projektpartnerek néhány elkötelezett szakemberrel együtt 2019. február 11. és 14. között Nagyszebenben találkoztak az első EUREGA tanulmányúton. A találkozón minden régió megosztotta tudását, tapasztalatait és kihívásait. Nagyszebenben a különböző programok fő témája a város és vidék kapcsolata volt.

CÉLKITŰZÉSEK

Az EUREGA projekt fő célkitűzése az ételek, étkezési szokások és a gasztronómia európai, regionális és nemzeti stratégiákba és szakpolitikai intézkedésekbe kulturális értéként történő beépítése, a regionális kulturális identitás erőteljes elemeként, valamint a fenntartható termékek és szolgáltatások erősítéséhez szükséges eszközként történő meghatározása.





Nagyszeben megye Románia szívében található, a Kárpátok közelében. 2019-ben a régió megkapta az Európa Gasztronómiai Régiója címet, követve Észak-Brabantot (Hollandia) és Galwayt (Írország) projektpartnerektől. A megye számára prioritás a helyi élelmiszer-előállítás új lehetőségeinek megteremtése.

[Olvasson tovább...](#)

Az EUREGA partnerek Katalóniába látogattak, hogy helyszíni látogatás során ismerjék meg a gasztronómia és oktatás területén bevált jó gyakorlatokat

A Prodeca 2019. március 26-29-én rendezte meg az EUREGA projekt során következő tapasztalatcseréjét, melyen 9 európai intézmény 25 képviselője vett részt. A partnerek és szakértők megvitatták a Katalóniában kidolgozott gasztronómiával és oktatással kapcsolatos bevált gyakorlati modelleket, és első kézből ismerhették meg azokat, például a [„Nemzetközi Iskola a turizmus, a vendéglátás és a gasztronómia oktatásáért és tudásátadásáért” \(CETT\)](#), az ALICIA Alapítvány, a LABulligrafia és a Kulináris Gasztronómiai Intézet (CIB) képviselőivel rendezett találkozások során.

Katalónia vezető szerepet játszik e területen számos olyan innovatív, országszerte különféle központokban működő vállalkozásnak köszönhetően, amelyek célja a gasztronómia értékeinek széles körű bemutatása.

[Olvasson tovább...](#)

Északi étrend és egészség a 3. találkozó fókuszában

A ProAgria Pohjois-Savo 2019. június 18–20-án rendezte a 3. EUREGA Interreg Europe Interregionális Tapasztalatcserét Kuopiosban, Finnországban. A látogatás témája a gasztronómia és az egészség volt, így nyolc európai ország 25 szakemberének volt lehetősége arra, hogy részletesen megismerje a finn gyakorlatokat és megoldásokat, ismereteket.

A csoport széles körben szerezhetett tapasztalatot a következő témákban:

az északi étrend hatásai, ismerkedés a teljes kiőrlésű termékekkel, vadon termő bogyókkal és édesvízi halakkal, a finn ingyenes iskolai ebéd rendszere és tapasztalatai. E megoldások a régió erősségeként kerültek meghatározásra.

[Olvasson tovább...](#)



Kövesse híreinket:

Rendezvények

interregueurope.eu/eurega



@EUREGAproject



EUREGAproject



Euregaproject



Jó gyakorlatok



A **Benviguts a Pagès** – „Üdvözljük a farmon” projekt hozzáadott értéket teremt a helyi termelők számára, az agrár-élelmiszeripari örökséget pedig Katalónia-szerte élményturisztikai elemként népszerűsíti a különböző farmokon és halászatokban.”

A „Benviguts a Pagès” igyekszik újra összekapcsolni a helyi termelőket (farmokat és halászatokat) a fogyasztókkal. Évente egy alkalommal hétvégén Katalónia mintegy 200 – főként vidéki – farmja és halászata nyitja meg kapuit az embereknek egyedülálló lehetőséget nyújtva a látogatásra, hogy láthassák a különböző ételek eredetét, hogy ki és hogyan készíti őket. Ugyanakkor a legtöbb farmer ingyenes kóstolót is kínál termékeiből, valamint a látogatók közvetlenül tőlük vásárolhatnak is. Ez a tevékenység a farmok és halászatok meglátogatása által a turisztikai élményeket tanulási tapasztalattal kombinálja, megadva a lehetőséget a helyi termelőkkel való közvetlen találkozásra, illetve a helyi élelmiszerek ismertségének és fogyasztásának növelésére.



A 2019-es rodoszi Helyi Gourmet Fesztivál

Az Elysium Resort & Spa Noble Étterme szervezte a második Helyi Gourmet Fesztivált Rodoszon. 2019. július 19. és 23. között a látogatóknak lehetőségük volt megkóstolni azon görög séfek egyedülálló konyhaművészeti alkotásait, akik világszerte kiemelkedőek a díjazott éttermek között. Idén a rodoszi konyha találkozott a modern görög konyhával. A vendégek minden este egy kivételes hétfogásos degusztációs menüt kóstolhattak végig négykezes („4-hand dinner”) módon elkészítve: 3 görög eredetű fogást a meghívott séf, 3 rodoszi hagyományok által inspirált fogást a George Troumouchis és Stamatias Misomikes által vezetett Noble csapat készített, egyet pedig a közös gasztronómiai kapcsolatok ihlettek.

[Olvasson tovább](#)



Kövesse híreinket:

Rendezvények
interreurope.eu/eurega



@EUREGAproject



EUREGAproject



Euregaproject



Hírek

Brabant számára terveznek projekteket a holland szakértők

Mi tipikusan „brabanti”? – az elmúlt két sikeres brabanti szakértői találkozó egyik visszatérő kérdése. Idén ősszel arra kérjük a szakértőket, hogy tervezzenek projektötletet, hogyan lehet elérhetővé tenni a jellemzően brabanti örökséget a vállalkozók és szabadidős piac szereplői számára. Egy korábban felmerült ötlet az ételtemplomok hálózatának létrehozásával kapcsolatos. A tudás terjesztésével több történetet fedezhetünk fel a menük, hozzávalók vagy helyszínek mögött és ezáltal növekedhet a brabanti ételek fogyasztása. És tudta, hogy A Fiala Ség 2019 Díj versenyen Rodoszon Brabantot Vic Tosseram képviseli?



[Olvasson tovább...](#)

Eurega projekt a Fine Food Business Fórumon

Ramon Sentmartí (a Prodeca projektpartner szervezet ügyvezető igazgatója) mutatta be az EUREGA projektet a [Fine Food Business Fórumon](#). A nemzetközi rendezvényre július 3-4-én került sor a spanyolországi Barcelonában.

A Prodeca által szervezett üzleti rendezvényen 30 katalán fine food gyártó, valamint 16 különböző ország 40 importőre és forgalmazója volt jelen. Ramon Sentmartí arra használta ezt a jelentős eseményt, hogy rámutasson, milyen szorosan kapcsolódik az EUREGA projekt egyik célkitűzése a Fine Food Business Fórumhoz: fontos, hogy a gasztronómiára a kulturális örökség részeként tekintünk, így azonosítva és támogatva új regionális gazdaságfejlesztési lehetőségeket.

[Olvasson tovább](#)

Kövesse híreinket:

Rendezvények

interregurope.eu/eurega



@EUREGAproject



EUREGAproject



Euregaproject



European Union
European Regional
Development Fund



Közösségi média

EUREGA a közösségi médiában

Már a közösségi médiában is látható minden információ és a legújabb hírek az EUREGA projektekről!

Olvasson többet itt:

Facebook: [EUREGAproject](https://www.facebook.com/EUREGAproject), Twitter: [@EUREGAproject](https://twitter.com/EUREGAproject), LinkedIn: [Euregaproject](https://www.linkedin.com/company/Euregaproject)



EUREGA
Interreg Europe

Kövessen híreinket:

Rendezvények

interreg-europe.eu/eurega



@EUREGAproject

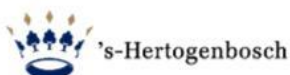


EUREGAproject



Euregaproject

Project partners



Provincie Noord-Brabant



Ez a hírlevél a szerző nézetét tükrözi: az Interreg Europe Program hatóságai nem tehetők felelőssé az abban foglalt információk felhasználásáért.