

Timișoara, 09.10.18

Pentru difuzare imediată

COMUNICAT DE PRESĂ

Premierea rețetelor câștigătoare în concursul Gustul ca patrimoniu

În cadrul proiectului La Pas / Slowing down, Asociația Timișoara Capitală Culturală Europeană și Asociația CRIES-Centrul de Resurse pentru Inițiative Etice și Solidare au propus un concurs de rețete tradiționale, dorind să pună în valoare gastronomia locală ca parte a patrimoniului cultural din Banat. După jurizarea celor 17 rețete primite, 3 dintre acestea vor fi premiate și găsite de către experți culinari în cadrul evenimentului de premiere.

Concursul de rețete tradiționale **Gustul ca patrimoniu**, prima acțiune din cadrul proiectului La Pas, s-a derulat în luna septembrie 2018, adresându-se unui public larg și urmărind să pună în lumină relația dintre gastronomia și cultura regională.

Miercuri, 10 octombrie, **de Ziua produselor agroalimentare românești**, se va organiza la Centrul Cultural Ambasada, de la ora 19.00, evenimentul de premiere a rețetelor câștigătoare. Acesta va fi urmat de o masă rotundă pe tema valorizării relației dintre hrană și cultură.

De la „varză a la Cimișoara”, „porumbei cu mere și merișoare” și „plăcintă acră cu ludaie”, trecând prin „turcii cu pături” și „păturată pe crumpi” și ajungând la „gogoși pe abur” și „caș de gutui”, toate rețetele primite au intrat în atenția membrilor juriului. Laura Laurențiu, bucătar și blogger la RețeteCaLaMama, Horia Șimon, *chef* la Dor de Origini Românești și Lucian Cuibus, reprezentant Slow Food Cluj- Transilvania, au punctat specificului regional, utilizarea ingredientelor naturale și originalitatea abordării.

Rețetele câștigătoare vor fi preparate în prealabil de către bucătarii *La Pas*, iar în cadrul evenimentului vor fi oferite publicului spre degustare. Participanții la eveniment vor putea degusta și alte produse artisanale de panificație și vin local oferite de partenerii evenimentului. Participarea la eveniment este gratuită, în limita locurilor disponibile, putându-se realiza doar pe bază de înscriere la adresa lapas@cries.ro

Eveniment de premiere: 10 octombrie 2018, ora 19.00, Centrul Cultural Ambasada, Str. Anton Seiller nr. 2, Timișoara

Eveniment Facebook: <https://www.facebook.com/events/2253105841641184/>



Producători: Asociația Timișoara Capitală Culturală Europeană, Asociația CRIES-Centrul de Resurse pentru Inițiative Etice și Solidare

Proiect cofinanțat de Consiliul Județean Timiș.

Parteneri: Centrul de Informare Turistică Margina, Prospero, Crama PetroVaselo, Reciproc Cafe și Băcănie, Șef Horia Șimon, Slow Food Cluj-Transilvania.

Parteneri media: Modernism.ro, Practic în Bucătărie, Radio România Cultural, Gastro Art, Observator Gastronomic, Manifest Bon Vivant.

Proiect desfășurat sub egida Anului European al Patrimoniului 2018.

///

La Pas/Slowing down este un proiect cu o dezvoltare graduală în anii viitori, prin care se încurajează un model responsabil de consum și producție din partea tinerilor, micilor producători, organizatorilor de evenimente culturale, restaurantelor și cafenelelor interesate să introducă în oferta lor produse locale. În anul 2018, în cadrul proiectului se va coagula un grup de analiză strategică (BREAD), se vor realiza 2 prototipuri de vehicule alternative pentru promovarea producției și consumului sustenabile, se va dezvolta o bază de date cu mici producători locali din județul Timiș, se va iniția un program educațional pentru promovarea consumului responsabil în rândul tinerilor și se va alcătui un ghid pentru evenimente culturale sustenabile. Pentru 2019, se elaborează conceptul pentru organizarea unei competiții artistice având ca tematică hrana, precum și a Festivalului *La pas*, un eveniment cultural de dezvoltare durabilă.

Despre proiect <http://www.la-pas.cries.ro> și <https://www.facebook.com/lapas.cries/>

///

“Prima ediție a concursului *Gustul ca patrimoniu* ne-a facilitat întâlnirea atât cu persoane pasionate de gastronomia regională cât și cu cei pentru care concursul a fost pretextul de a căuta o rețetă veche. Vom continua activitatea în anii următori pentru că ne dorim să facem cât mai vizibile în comunitate subiectele legate de hrană, modul în care o preparăm, de unde ne cumpărăm ingredientele, tipul de moștenire gastronomică pe care o lășăm generațiilor viitoare. Sperăm ca în anii următori să crească atât numărul rețetelor înscrise în concurs cât și al persoanelor care gătesc. Trăim într-o perioadă în care s-a redus foarte mult timpul de pregătire a alimentelor, acest lucru este însoțit, printre altele, și de pierderea cunoștințelor despre gătit, fapt asupra căruia dorim să atragem atenția”, Mihaela Vețan, președinte CRIES.

