

VABILO NA DELAVNICO PROJEKTA »ALPFOODWAY«

Spoštovani!

RRA SEVERNE PRIMORSKE d.o.o. Nova Gorica vas v sodelovanju z ZRC SAZU, Raziskovalno postajo Nova Gorica (Inštitutom za kulturne in spominske študije in Inštitutom za slovensko narodopisje)

vabi na delavnico
PREHRANSKA DEDIŠČINA IN NJEN RAZVOJ V LOKALNIH SKUPNOSTIH

Delavnica bo organizirana v sklopu projekta AlpFoodway: interdisciplinarni, transnacionalni in participativni pristop k dediščini alpske prehrane

Namenjena je predstavnikom lokalnih skupnosti Goriške regije (društvom, zavodom, turističnim organizacijam, dediščinskim institucijam, občinskim službam itd.) oz. vsem, ki bi želeli znanja naših prednikov nadgraditi za vzdržni razvoj.

Potekala bo 4. decembra 2018 ob 10.00 uri v večnamenski dvorani Občine Šempeter-Vrtojba (1. nadstropje), Trg Ivana Roba 3a, 5290 Šempeter pri Gorici.

Delavnico bosta vodili:
dr. Jasna Fakin Bajec, ZRC SAZU
dr. Saša Poljak Istenič, ZRC SAZU

Udeležence bo pozdravil:
Črtomir Špacapan, direktor RRA SEVERNE PRIMORSKE d.o.o. Nova Gorica

Vljudno vabljeni!

V projektu sodeluje **14 partnerjev** (12 iz Evropskih držav, 2 iz Švice). Vodilni partner projekta je Polo Poschiavo, Alpski kompetenčni center v Švici. Poleg dveh razvojnih agencij, RRA SEVERNE PRIMORSKE d.o.o. Nova Gorica in Razvojne agencije Zgornje Gorenjske-RAGOR, je v projekt vključena tudi strokovna institucija, Znanstvenoraziskovalni center Slovenske akademije znanosti in umetnosti.

Projekt AlpFoodway si prizadeva oblikovati vzdržen razvojni model, ki bo zasnovan na ohranjanju in vrednotenju kulinarčne dediščine alpskega prostora ter na inovativnih orodjih trženja in upravljanja. Na območju naše regije, bo projekt prispeval k identifikaciji nesovne kulturne dediščine ter k povečanju ponudbe značilne domače, lokalno pridelane hrane in tradicionalnih jedi v ponudbi gostincev, k povezovanju gastronomske ponudbe na območju Goriške regije in k povečanju prodaje lokalnih pridelkov.

Projekt sofinancira Evropska unija iz sredstev Evropskega sklada za regionalni razvoj (ESRR) v okviru Programa Interreg Območje Alp.

Več o projektu najdete na spletni strani www.rra-sp.si/projekti/alpfoodway ali na spletni strani projekta www.alpine-space.eu/projects/alpfoodway.

Kratka predstavitev programa:

Znanja naših prednikov o gojenju poljedelskih kultur, pripravi različnih lokalnih jedi, konzumiranju živil ter šege in navade uživanja hrane postajajo čedalje bolj pomembna nesnovna kulturna dediščina, ki lahko pripomore k socialnemu, kulturnemu in gospodarskemu razvoju lokalnih skupnosti. Njeno vzdržno ohranjanje, razvoj in inovativni načini prezentacije, pa od nosilcev dediščinskih praks, tj. ljudi zahtevajo nenehno izobraževanje, spoznavanje dobrih primerov praks iz drugih evropskih dežel kot tudi medsebojno pomoč in sodelovanje.

Namen delavnice, ki bo predvidoma trajala dve uri, je najprej predstaviti kulturne, socialne, okoljevarstvene in gospodarske potenciale prehranske dediščine za razvoj lokalnih skupnosti. Udeleženci se bodo seznanili z dobrimi praksami projektnih partnerjev iz Alpfoodway projekta in značilnostmi, ki zaznamujejo goriško oz. primorsko prehransko dediščino.

Drugi del delavnice pa bo namenjen pogovoru, katere jedi iz primorske dediščine pripraviti za vpis v UNESCOV nacionalni register nesnovne kulturne dediščine in kako izbrane jedi vzdržno razvijati za nadaljnjo uporabo v okviru kulturnih, socialnih in gospodarskih priložnosti.

Po zaključku delavnice bo sledilo neformalno druženje ob okusnih tradicionalnih jedeh.