

---

23.08.2023 Evenimente

Încă un pas important spre protejarea și promovarea patrimoniului culinar al țării! „Plăcinta miresei”, „Ghițman”, „Rasol de șuvai”, „Plachie de pește” și „Borș cu burecheți” și-au câștigat recent statutul de Specialități tradiționale garantate (STG) din Republica Moldova, fiind înregistrate cu succes la Agenția de Stat pentru Proprietatea Intelectuală (AGEPI). Toate aceste produse tradiționale reprezintă bogăția gastronomică și culturală a raionului Ștefan Vodă, fiind înregistrate de către Asociația Obștească „Nistrul de Jos - Meleag Natal”.

**"Plăcinta miresei"** [1] este o delicioasă combinație de aluat copt și umplutură din brânză de vaci, ouă, zahăr și sare, având o textură fină și stratificată. Aceasta este tradițional coaptă în cuptor. Poate fi asortată cu smântână, iaurt natural sau cu iaurt cu fructe, lapte acru, chișleag sau cu băuturi nealcoolice reci.

**"Ghițmanul"** [2] reprezintă o altă specialitate tradițională garantată, realizată din aluat dospit copt și umplutură din cubulețe de cartofi, jumări din carne de porc, ceapă și sare. Mirosul și aroma sunt plăcute, specifice combinației de cartof copt cu jumări și ceapă. De obicei ghițmanul este copt în cuptor.

**"Rasolul de șuvai"** [3] impresionează cu gustul său dulce-acriu pronunțat, obținut prin combinația de pește șuvai din Nistru și legume. Acesta are aspectul unui bulion lichid străveziu roșietic, îmbogățit cu pește și legume fierte, menținând savoarea specifică a peștelui și condimentelor.

**"Plachia de pește"** [4] este o mâncare ce îmbină peștele (somn, știucă, crap) din Nistru cu legume, rezultând o savoare plăcută, specifică preparatelor înăbușite.

**"Borșul cu burecheți"** [5] este o alegere tradițională ce oferă un gust natural plăcut, conferit de combinarea gustului unui bulion de legume, burecheți preparați din carne de porc și aluat nedospit cu ouă, dulce-acriu pronunțat, obținut datorită prezenței sucului de roșii și borșului acru tradițional.

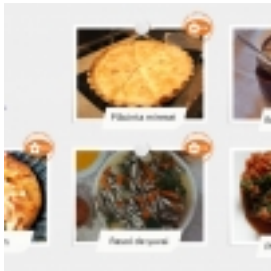
Prin obținerea certificatului STG, aceste specialități nu numai că sunt recunoscute oficial, dar sunt și protejate împotriva utilizării neautorizate, contribuind astfel la păstrarea autenticității gastronomiei moldovenești. Aceste cinci STG au fost identificate în cadrul proiectului „Dezvoltare locală și cooperare transfrontalieră în domeniul produselor agricole și alimentelor tradiționale (LOC FOOD)”, finanțat cu suportul Programului Operațional Comun Bazinul Mării Negre 2014-2020, implementatorul proiectului fiind Asociația de Dezvoltare a Turismului în Moldova (ADTM).

Înregistrarea STG-urilor la AGEPI constituie o reușită atât pentru producătorii locali, cât și pentru întreaga comunitate din Republica Moldova. În contextul unei lumi tot mai globalizate, acțiunile de conservare și protejare a patrimoniului culinar capătă o semnificație esențială în menținerea identității culturale și naționale.

Specialitatea tradițională garantată evidențiază aspectele tradiționale, cum ar fi modul în care produsul este fabricat sau compoziția sa, fără a-l lega de o anumită zonă geografică. Pentru a fi înregistrată, denumirea trebuie să fie specifică în sine sau să exprime specificitatea produsului agricol sau alimentar. STG-ul nu face referire la o origine, dar pentru a obține protecție, produsul trebuie să aibă o compoziție tradițională (rețetă), sau un mod de producție tradițional. Materiile prime sau modul de producție trebuie să confere caracterul tradițional al produsului în raport cu alte produse.

Amintim că, în prezent, în Republica Moldova sunt protejate 7 denumiri de origine autohtone, 11 indicații geografice autohtone și 6 specialități tradiționale garantate autohtone.

Harta interactivă a produselor tradiționale din Republica Moldova, care conține atât IG, DO și STG protejate, cât și cele cu potențial de a fi certificate, poate fi accesată aici: <http://harta-ig.agepi.gov.md> [6] .



[7]



[8]



[9]



[10]



[11]



[12]



de-%C8%99uvai-plachie-de-pe%C8%99te-%C8%99i-bor%C8%99-cu-bureche%C8%9Bi-noile