23.08.2023 События

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 Asociaţia Obştească „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.

"Ghiţmanul" [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 şi aroma sunt plăcute, specifice combinaţiei de cartof copt cu jumări şi ceapă. De obicei ghiţmanul 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, burecheţi preparaţi din carne de porc şi aluat nedospit cu ouă, dulce-acriu pronunţat, obţinut datorită prezenţei sucului de roşii şi borşului acru tradiţional.

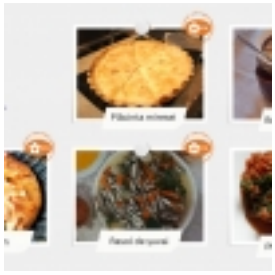
Prin obținerea certificatului STG, aceste specialități nu numai că sunt recunoscute oficial, dar sunt și protejate împotriva utilizării neautorizate, contribuind astfel la păstrarea autenticității gastronomiei moldovenești. Aceste cinci STG au fost identificate în cadrul proiectului „Dezvoltare locală 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 obţine protecţie, produsul trebuie să aibă o compoziţie tradiţională (reţetă), sau un mod de producţie tradiţional. Materiile prime sau modul de producţie trebuie să confere caracterul tradiţional al produsului în raport cu alte produse.

Amintim că, în prezent, în Republica Moldova sunt protejate 7 denumiri de origine autohtone, 11 indicaţii geografice autohtone şi 6 specialităţi tradiţionale 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]

Источник: https://www.agepi.md/ru/node/16658