

# CALENDAR GASTRONOMIC

## 2014







# Calendar gastronomic

## Februarie, Festivalul Internațional Pomana Porcului, Băile Balványos, jud. Covasna



Povestea unui festival gastronomic plin de farmec și mai ales, plin de bunătăți tradiționale va începe într-o zi ușor geroasă de februarie, pe meleagul nins al Covasnei, într-un loc în care natura și-a păstrat frumusețea iar zăpada ce îmbracă pădurea într-o mantie albă facea ca totul să fie o adevărată poveste, acolo între munți, în pitorescul Balványos.

**Organizator:** ANTREC

## Februarie, Fasching, Festivalul clătitelor, Prejmer, jud. Brașov



Evenimentul, ajuns la cea de-a VIII-a ediție anul acesta, se organizează înainte de intrarea în Postul Paștelui, potrivit calendarului Bisericii Evanghelice, de regulă în luna februarie a fiecărui an. Este o rigoare pe care o păstrăm în semn de respect pentru cei care au trăit sute de ani la Prejmer, dar care, după 1989 au ales să retrăiască istoria străbunilor lor făcând drumul invers înspre ținutul Germaniei.

Pe lângă tradiționalele dansuri și cântece săsești, oamenii pot asculta muzică de fanfară, pot asista la spectacolele susținute de elevii școlilor generale și pot savura cele mai diverse sortimente de clătite, pregătite numai cu umpluturi tradiționale.

Caravana reprezintă punctul central al petrecerii. Din alai fac parte acordeoniști, toboșari, trompetiști mascați și nelipsita căruță cu sobă în care se pregătesc clătitele, pe care tinerii le oferă localnicilor, primind în schimb făină, zahăr, ouă, vin sau bani pe care le folosesc la prepararea gogoșilor servite la Balul Mascal. Evenimentul se încheie cu balul mascat.

**Organizator:** Primăria Prejmer.

## Februarie, Festivalul Mierii, Câmpina, jud. Prahova



Devenită o manifestare tradițională, care reunește apicultori individuali și firme de profil din mai multe județe ale țării, „Târgul Mierii” se desfășoară, la Casa de Cultură a Sindicatelor din Câmpina.

Toți cei interesați de produsele apicole vor putea găsi la târg peste 20 de sortimente de miere, de la cele cunoscute, de tei și salcâm, până la sortimente mai rare, precum mierea de sânziene, mentă, prun sau brad.

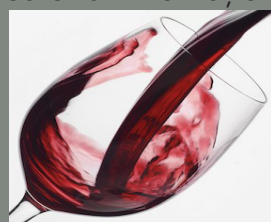
**Organizatori:** Asociația Apicolă Valea Prahovei în colaborare cu Primăria și Consiliul Local Câmpina

2014



# Calendar gastronomic

## Aprilie, "Vinest Timișoara", Timișoara, jud. Timiș



Salonul Internațional de Vinuri Vinest este un eveniment dedicat vinului românesc și internațional. În anul 2006, acest eveniment a fost completat cu Concursul Național de Vinuri și Băuturi Alcoolice, concurs care are loc de atunci în fiecare an și care își propune să pună în valoare cele mai importante reușite din domeniu și să aducă la statutul de cultură, această nobilă artă a vinului. Ediția a X-a.

**Organizatori:** Vinest Timișoara, Camera de Comerț Industrie și Agricultură Timiș

## Aprilie, Expoziția GastroPan, Brașov, jud. Brașov



GastroPan este cel mai mare târg de panificație, cofetărie și alimentație publică organizat pe piața autohtonă de profil și unul dintre cele mai importante din Europa de Est. La edițiile anterioare expoziția s-a bucurat de un real succes, astfel încât, luându-se în calcul aprecierile și părerile expozanților și vizitatorilor, s-a luat decizia de a organiza expoziția din doi în doi ani la București,

iar în ceilalți ani acest eveniment să fie organizat în alte orașe mari din țară. Cel mai așteptat eveniment al anului 2014 pentru furnizorii, specialiștii și operatorii din domeniile panificației, cofetăriei și alimentației publice, se va desfășura la Brașov, în perioada 4 - 6 aprilie. Expoziția GastroPan este singura platformă comună pe care actorii de pe piață se pot reuni pentru a prezenta inovații, pentru a face schimburi de experiențe și pentru a-și dezvolta afacerile. Ediția a X-a.

**Organizatori:** Gastromedia și Brutarul - Cofetarul

## Aprilie, Festivalul Vinului Sătmărean, Satu Mare, jud. Satu Mare



Județul Satu Mare se află situat pe linia nordică a arealului viței de vie și poate de aceea vinurile de aici, obținute în ultimul bastion al viei, strâng în ele savori unice. Drumul vinului sătmărean începe din nordul județului de la vestitele vii ale Halmeului și se termină înspre dealurile Bihorului, la Pir.

Mărturiile istorice relevă faptul că viticultura reprezintă o îndeletnicire străveche a locuitorilor din această zonă. Dealurile, presărate cu roci vulcanice în urmă cu milioane de ani, când munții Oașului își aruncau magma fierbinte prin cratere enorme, au dobândit calități pedoclimatice excepționale pentru cultivarea viței de vie.

În județ există aproape în toate așezările colinare și de deal, crame vestite care ascund comori lichide cu o savoare inegalabilă.

2014



# Calendar gastronomic

Anual, Consiliul Județean Satu Mare în colaborare cu Asociația producătorilor de vinuri din județ organizează "Festivalul vinurilor sătmărene" care este precedat de un Concurs județean de vinuri, în care sunt selectate și jurizate cele mai gustoase vinuri din zonă.

**Organizatori:** Consiliul Județean Satu Mare, Asociația producătorilor de vinuri

## Mai, Festivalul Țuicii, Coșești, jud. Argeș

Acest eveniment este la cea de-a XII-a ediție și are loc pe Valea Păcurarului, din



Coșești. Locația este situată la 30 km de Pitești, pe traseul Piscani - Domnești, comuna Coșești fiind situată pe valea Râului Doamnei. Aici, veți putea admira cele mai frumoase obiecte din lemn și ceramică, realizate de meșteri populari din zonă. De asemenea, cei prezenți vor urmări și un spectacol folcloric susținut de nume de referință ale cîntecului

popular românesc, acompaniate de ansamblul Doina Argeșului din Pitești. Producătorii individuali își vor prezenta țuica și se vor întrece în concurs. Scopul festivalului este continuarea campaniei de recunoaștere a țuicii drept băutură națională, campanie ce a început în Coșești, odată cu primul festival de acest gen, pe 19 mai 2002. Primele cazane folosite au fost simple și rudimentare, amplasate chiar în curtea gospodarului. Funcționarea lor lentă prelungea fabricarea țuicii până târziu, în primăvară. Înainte de 1900, erau aproximativ 30 de cazane simple, iar în vremea ocupației germane, numărul lor a ajuns la jumătate. Unii gospodari au început construcția povernelor pe malul apei, pentru creșterea procesului de răcire. În 1846, existau, în Jupânești, 8 poverne, iar după 1900, ele au ajuns la 21. Din acest îndelung proces de fabricare a țuicii, a luat ființă un festival pentru menținerea datinilor și tradițiilor, cu multă voie bună, unde vin mii de oameni să guste din cea mai bună țuică din țară, 100% naturală.

**Organizatori:** Primăria Coșești, Asociația Națională a Producătorilor Individuali de Țuică din România

## Mai, Festivalul Căpșunelor, Halmeu, jud. Satu Mare

Comuna Halmeu din județul Satu Mare, asigură, împreună cu localitățile limitrofe, circa 75% din producția de căpșuni a României. Dacă la aceasta mai adăugăm și faptul că fructele de aici sunt și cele mai gustoase, putem contura deja un areal de interese pentru cei care știu să prețuiască savoarea naturală a căpșunilor.



În Halmeu, alături de căpșuni, se produce și o cantitate importantă din legumele destinate consumatorilor din vestul țării și din Ungaria.

2014





# Calendar gastronomic

Cultivarea căpșunilor reprezintă o sursă importantă de venit pentru locuitorii din Halmeu, iar recoltarea lor este un motiv de mare bucurie. An de an, în ultima sâmbătă și duminică a lunii mai, se organizează marea sărbătoare a căpșunilor. Căpșunarii din Halmeu, continuă tradiția cultivării savuroaselor fructe roșii, pe sute de hectare de teren, de aproape o jumătate de veac, fiind vestiți în întreaga țară pentru calitatea căpșunilor cultivate.

Chiar dacă mai mulți producători încep să renunțe la cultura căpșunilor, în favoarea legumelor, Halmeul își păstrează încă renumele de „centru al căpșunilor” din România, aici recoltându-se anual, o cantitate de 4.000-5.000 de tone de căpșuni dulci și gustoase.

Sărbătoarea căpșunilor datează de cel puțin 10 ani în Halmeu. Obiectivul acestei manifestări, este promovarea căpșunilor pe piața internă și pe cea externă. An de an, Ziua comunei Halmeu și Sărbătoarea Căpșunilor s-a bucurat de o participare tot mai numeroasă. Manifestările organizate au cuprins spectacole cu majorete, concursuri ale producătorilor de căpșuni, programe de muzică populară, expoziții de căpșuni cu vânzare, concursuri de dans, mese festive, Cupa Căpșunarii la fotbal, concursul de frumusețe „Miss Căpșunica”.

**Organizatori:** Primăria Comunei Halmeu, Consiliul Județean Satu Mare

## Mai, Festivalul „Porcului de Mangalița, Baia Mare, jud. Maramureș

Participanții la acest eveniment, unic la nivel național și internațional, vor avea parte de trei zile de festival, în care vor fi promovate gustoasele produse tradiționale rezultate din carnea porcului de „Mangalița,, aflând și avantajele acestei cărni, precum și care este secretul gustului deosebit pe care aceasta îl are. Manifestarea va consta într-o sesiune de comunicări pe teme de agricultură și agroturism, concursuri gastronomice, degustări de produse tradiționale și o expoziție, toate având ca principală temă redescoperirea și promovarea produselor tradiționale maramureșene rezultate din carnea de porc, rasa „Mangalița,, precum și a altor produse tradiționale rezultate din lapte (brânză de vacă, oaie, capră), a produselor rezultate din fructe (dulcețuri, gemuri, marmeladă, magiun), mierea de albine ecologică precum și produsele de artizanat realizate de meșterii populari din Maramureș. Porcul de Mangalița are o istorie de peste 200 de ani, o specie cu părul creț care seamănă cu o oaie, iar carnea lui e aproape la fel de sănătoasă ca somonul, atât de iubit de moroșeni încât îi fac o petrecere în fiecare an de trei zile și trei nopți. Omega 3 există în carnea acestei rase de porci! Despre Omega3 cunoaștem multe lucruri bune. Se știe că sunt extrem de importanți pentru sănătatea cardiovasculară, au rol de a scădea nivelul de colesterol "rău" și al trigliceridelor



2014



# Calendar gastronomic

2014

și de a-l crește pe cel al colesterolului "bun". În plus, aceiași acizi grași protejează celulele de oxidare și țin la distanță depresia, artrita reumatoidă și alte afecțiuni grave.

Spre deosebire de celelalte specii mai evolute, porcul de Mangalița este unul mai rebel, se împacă greu cu cocina, mai este denumit și: porcul cu blană, porcul cu lână creță, oaia cu șorici, porcul somon sau uleiul de măsline cu patru picioare, carnea lui având mai multe vitamine și un profil lipid deosebit pentru sănătate, este adaptat pentru a trăi în gospodăriile țărănești unde trebuie să pască, să mănânce resturi vegetale și o cantitate foarte mare de buruieni. Carnea porcului de Mangalița este bogată în grăsimi, însă are mai puțin colesterol decât porcul obișnuit, foarte gustoasă, asemănătoare la gust cu mistrețul. I se mai spune și porcul somon pentru că are un conținut mare de acizi grași nesaturați, asemenea uleiului de măsline sau grăsimii de somon. Pe parcursul celor trei zile atmosfera va fi întreținută de ansamblurile folclorice din cele patru zone ale Maramureșului numite și țări: Țara Maramureșului, Țara Lăpușului, Țara Chioarului și Țara Codrului.

**Organizatori:** Asociația Producătorilor de Produse Tradiționale și Ecologice din Maramureș, Consiliul Județean Maramureș, Primăria Recea

## Mai, Festivalul Stuparilor, Cernești, jud. Maramureș

În a II-a decadă a lunii mai 2014, la Cernești Maramureș se va desfășura o celebrare a tradiției apicole, prin organizarea celei de a-XI-a ediție a Festivalului Stuparilor, sub a cărui egidă sunt reuniți toți cei implicați în ducerea pe mai departe a tradiției apicole din zonă.



Pe dealul Pietriș din Cernești se organizează sărbătoarea comunei, dar și cunoscutul festival al apicultorilor din zonă - "Festivalul Stuparilor". Timp de două zile turiștii se pot delecta cu muzică tradițională, produse dulci ale stupului - mândria celor din zonă, concursuri sportive, dar și unul care trebuie să aleagă "Regina Mierii" din anul acesta. Cunoscătorii și pasionații din domeniu pot participa la simpozioane și dezbateri despre soarta apiculturii din Maramureș.

La manifestare sunt așteptați zeci de specialiști în creșterea albinelor și prepararea produselor apicole, localitatea urmând să fie transformată într-un adevărat târg în care vor fi etalate tot felul de specialități pe bază de miere, lăptișor de matcă și propolis. Ediția a XI-a.

**Organizator:** Primaria Cernești



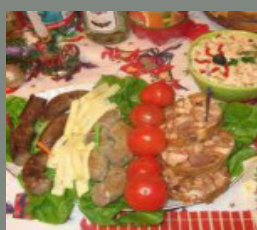


# Calendar gastronomic

2014

## **Mai, Gustos de Alba, Alba Iulia, jud. Alba**

Pe parcursul celor două zile de târg vor fi prezentate produse alimentare de carmangerie, panificație, patiserie, cofetărie, apicultura, viticultură, legumicultură și produse lactate fabricate în județul Alba. O secțiune aparte va fi dedicată mâncărurilor tradiționale, ediția este completată, în mod fericit, prin participarea asociației ce promovează conceptul Slow Food, asociație care în județul Alba a luat naștere la inițiativa și cu sprijinul Consiliului Județean Alba. Conceptul Slow Food, dezvoltat la nivel mondial, protejează cultura culinară locală promovând hrana sănătoasă și gustoasă. Acest concept se va afla și în centrul activităților de educație a gustului dedicate copiilor.



Produsele culinare vor fi completate de renumitele vinuri produse în județul Alba, vizitatorii putând găsi la târg podgoriile de pe valea Târnavelor, din zona Aiudului, a podișului Secașelor și din împrejurimile Alba Iuliei.

**Organizator:** Consiliul Județean Alba

## **Mai - septembrie, Transilvanian Brunch, diferite localități, județul Sibiu**

Desfășurate sub sloganul Transilvanian Brunch: local food tastes good "Brunch & Cultural Dessert", brunch-urile au loc în ultima sâmbătă a lunii (din mai până în septembrie) și sunt organizate în localități diferite. Alături de oferta culinară diversificată, brunch-urile Transilvanian promovează patrimoniul arhitectural și cultural al satelor săsești prin organizarea de vizite la bisericile fortificate, concerte de muzică sau demonstrații ale meșteșugarilor și artizanilor locali.



**Organizatori:** Consiliul Județean Sibiu, Asociația Turistică Sibiu

## **Iunie, Campionatul internațional de gătit în aer liber, Cupa Aradului la Gastronomie, Târgul de produse și preparate tradiționale, Arad jud. Arad**

Campionatul Internațional de Gătit în Aer Liber este un eveniment tip competiție și este organizat la nivel internațional.



Evenimentul se adresează atât bucătarilor profesioniști, ce au mai participat și la alte competiții gastronomice și au experiență în acest domeniu, cât și amatorilor care gătesc din plăcere și vor să facă parte din această minunată experiență. Evenimentul este certificat de W.A.C.S. (World Association of Chefs Societies) ca și competiție gastronomică continentală și respectă întocmai



# Calendar gastronomic

cerințele existente la nivel internațional.

În cadrul acestui eveniment participă competitori din România și din străinătate. Toate distincțiile și titlurile acordate în cadrul concursului sunt recunoscute în peste 90 de țări. Ediția a II-a

**Organizatori :** Asociația Culturală Euro Est Alternativ (A.C.E.E.A.), în parteneriat cu Primăria Municipiului Arad, Consiliul Județean Arad, Centrul Cultural Județean Arad, W.A.C.S. (World Association of Chefs Societies).

## Lunie, Festivalul virșlilor - medieval și gastronomic la Castelul Corvinilor, Hunedoara, jud. Hunedoara

Atmosfera medievală, la Castelul Corvinilor din Hunedoara, acolo unde are loc un festival gastronomic, ca-n vremurile bune. Miza evenimentului a reprezentat-o promovarea cârnăciorilor denumiți "virșli", un sortiment preparat din carne de capră și de oaie, specific Hunedoarei.



Virșli sunt un produs tradițional despre care localnicii cred că meșteșugul datează de pe vremea dacilor. Oricum, de sute de ani rețeta este neschimbată, se păstrează cu

sfințenie și se transmite de la bunici la nepoți.

Anul acesta organizatorii au venit cu un nou concept „Semimaratonul virșlilor”. Pe o distanță de 21 km, cu plecare de la Castelul Corvinilor din Hunedoara și sosire în zona de centru a orașului Deva, participanții la acest concurs pot să -și măsoare iuțeala.

Pe lângă degustările de virșli de Brad și de Sălaș, cei sosiți în Piața Victoriei din Deva, au ocazia să vadă cum sunt preparați virșlii chiar în fața lor, în plus, organizatorii le-au pregătit acestora o serie de concerte și multă distracție.

Ediția a II-a

**Organizatori :** Centrul European pentru Dezvoltare Rurală, TOC Internațional în parteneriat cu Primăria Deva și Centrul Cultural "Drăgan Muntean".

## Lunie, "Un'te duci tu mielule", Bran, jud. Brașov

Evenimentul „Un'te duci tu mielule?„ este organizat anual în Bran, odată cu plecarea oilor la munte. Manifestarea se desfășoară atât pe Platoul "Inima Reginei" din Bran, cât și la unele pensiuni din zonă, unde au loc acțiuni și programe tradiționale.



Festivalul cuprinde muzică folclorică, alternată cu momente de dans tradițional, desfășurarea concursului gastronomic în compania artiștilor populari și expunerea cu vânzare a produselor tradiționale reprezentative ale fiecărei localități.

2014





# Calendar gastronomic

Evenimentul are loc anual cu scopul de a promova turismul rural și varietatea serviciilor și produselor cu care sunt așteptați atât localnicii cât și turiștii. De asemenea este o alternativă de petrecere a timpului liber pentru turiștii veniți la Bran.

**Organizator:** ANTREC

## Iulie, Festivalul "Cașcavalul de Brăduleț", Brăduleț, jud. Argeș

Festivalul Cașcavalului se vrea a fi o manifestare menită să promoveze tradițiile și obiceiurile locului, elementul central al evenimentului fiind deliciosul produs în care sătenii din Brăduleț sunt adevărați maeștri. Astfel, cei care răspund invitației autorităților locale au parte atât de un festin al aromelor și al gusturilor desăvârșite ale brânzeturilor produse în gospodăriile localnicilor, cât și de o adevărată serbare câmpenească, cu o paradă a portului popular specific zonei și spectacole de muzică populară. Festivalul Cașcavalului de Brăduleț se desfășoară timp de trei zile consecutiv, în cursul lunii iulie, în trei sate ale comunei: Galeș, Brădet și Brăduleț. În fiecare zi a festivalului, satul care găzduiește manifestarea își promovează propriile valori ce țin de identitatea culturală locală. Producătorii din zonă au posibilitatea de a-și expune produsele tradiționale în cadrul standurilor expoziționale, în vreme ce vizitatorii și ceilalți participanți la eveniment pot descoperi bunătățile preparate în gospodăriile sătenilor din Brăduleț: cașcaval de casă, brânză de burduf, telemea, cașcaval din caș baschiu și multe altele.

În poienile ce găzduiesc manifestarea, meșterii satului se adună în atelierele meșteșugărești special amenajate, în care oferă celor prezenți la eveniment adevărate demonstrații de talent și îndemânare în arta tradițională specifică zonei. În tot acest timp, Valea Vâlsanului răsună de glasurile artiștilor populari invitați la Festival, printre ei nume mari ale folclorului românesc, iar formațiile de dansuri uimesc asistența cu ritmurile frenetice ale frumoaselor jocuri populare.

**Organizatori:** Primăria și Consiliul Local prin proiecte REGIO

## Iulie, Parada Clătitelor, Moneasa jud. Arad

Acest evenimentul înseamnă mai mult decât un deliciu gastronomic. Pe lângă clătite, organizatorii le pregătesc turiștilor și un variat program artistic. Ca de obicei, pe lângă toate acestea cei prezenți vor putea lua parte la concursul denumit „crosul clătitelor”. Ediția a XIII-a.



**Organizator:** CCJ Arad

2014



# Calendar gastronomic

2014

## August, Festivalul Tradiții Argeșene, Corbeni, jud. Argeș

Timp de trei zile turiștii au simțit, respirat, dansat și trăit cu adevărat o atmosferă autentic românească, la Festivalul Tradiții Argeșene, ediția a III-a, care a avut loc în comuna Corbeni, județul Argeș, în cursul lunii august. Organizatorii au avut pregătite cele mai inedite concursuri pentru cei îndrăzneți cum ar fi cele de alergare, tracțiune cu cai, tăiat lemne, de gătit tradițional, de muls vaca sau de mâncat rapid bulz. Copiii, parinții și bunicii s-au îmbrăcat în straie populare și s-au prins în hora satului, au chiuit și au petrecut aceste zile cu voie bună. Standurile meșteșugarilor prezenți au făcut deliciul celor aflați în căutarea unor suveniruri. Bucătăresele și-au dovedit calitățile culinare prin preparatele tradiționale făcute cu ingrediente 100% naturale, pregătite special pentru acest eveniment. Festivalul Tradiții Argeșene, reprezintă un simbol al tradițiilor populare românești, deoarece îndeplinește un standard perfect al acestora, prin menținerea cu o mare strictețe a tot ceea ce înseamnă folclor și tradiție populară: prin costumele, meșteșugurile, cântecele, bucătăria tradițională, dar și jocurile populare specifice acestei zone etnografice a județului Argeș. Tinerii participanți la concursul de interpretare a cântecului popular veniți din multe zone folclorice, meșterii populari cu minunatele lor costume și opinci de piele, toate lucrute de mână, gospodari veniți cu produse ce au gustul de altădată, hora satului unde lăutari înfocați îi fac pe cei ce se prind în joc să ridice colbul în frenezia lor, toate acestea s-au înscris într-un firesc al lumii satului românesc de altădată, la Festivalul Tradiții Argeșene."

**Organizatori:** Asociația Culturală Acapella în parteneriat cu Consiliul Județean Argeș și Primăria Comunei Corbeni

## August, Festivalul cătlanelor, Ștrandul Neptun, Arad jud. Arad

Această manifestare face parte dintr-un amplu program de manifestări cultural-artistice dedicate "Zilelor Aradului". Festivalul Cătlanelor este cel mai mare eveniment de acest gen din zona de vest, unde în fiecare an se prepară zeci de feluri de tocane și ciorbe, pregătindu-se mii de porții de mâncare participanților. Ediția a XI-a.

**Organizator:** Primăria Arad







# Calendar gastronomic

## August, Festivalul cartofului, Miercurea Ciuc, jud. Harghita

Maeștrii tocănițelor se întrec an de an la Festivalul Cartofului din Miercurea Ciuc.



Se gătesc diverse bucate de la gulașul de porc, până la preparate cu pește. Ingredientul de bază fiind cartoful, Parcul Central din Miercurea Ciuc se transformă într-un bazar de arome, unde bucătarii îi încântă pe pofticioși cu fel de fel de mâncăruri. În timp ce, într-un ceaun, se fierbe la foc mic un gulaș de cartofi cu porc, la doi pași depărtare, o tocăniță de vânat abia așteaptă să fie degustată. Proaspăt condimentate, toate preparatele sunt date spre degustare localnicilor.

De la festival nu lipsesc nici preparatele din pește dar nici desertul, placintă din cartofi cu unt și smântână, cremă de ciocolată cu adaos de cartof fiert și cu zmeură. Ediția a XIII-a.

**Organizator:** Primăria Miercurea Ciuc

## August, Festivalul național al păstrăvului, Ciocănești, jud. Suceava

Festivalul Național al Păstrăvului de la Ciocănești, organizat în fiecare an în luna august, de sărbătoarea Adormirii Maicii Domnului, duce mai departe tradiția bucovineană și nu oricum, ci așa cum a moștenit-o, scoțând din „lada de zestre” a localnicilor, evenimente de tot felul. Acest festival este recunoscut național, dar și internațional, fiind singurul festival al păstrăvului din Europa.



Festivalul Național al Păstrăvului cuprinde o serie de manifestări complexe precum: momente religioase (corale creștine), spectacole omagiale, comemorări istorice, plutărit (ce amintește de ocupația tradițională din această zonă), concursuri de pescuit sportiv, concursuri gastronomice și un concurs de snoave și glume pescărești, parada portului popular, spectacole folclorice și de divertisment, expoziții, degustări de vinuri, muzică de fanfară, baluri, mese câmpenesti și cine tradiționale.

Partea gastronomică a festivalului este una dintre cele mai captivante atât pentru localnici, cât și pentru turiști.

Începând cu anul 1993, de-a lungul celor 10 ediții, realizările gastronomice au fost demne de record: o cobză din 1000 de păstrăvi afumați, o ciorbă cu 250 de litri de apă, 50 de kilograme de păstrăv, 5 kilograme de morcov, 5 kilograme de verdeață și o mămăligă din 40 de kilograme de făină de mălai.

Ediția a XIV-a.

**Organizator:** Primăria Comunei Ciocănești

2014



# Calendar gastronomic

## August, Festivalul Brânzei și al Țuicii, Rășinari, județul Sibiu

Festivalul Brânzei și al Țuicii își propune să promoveze produsele tradiționale românești din Mărginimea Sibiului.



Producătorii de brânză și țuică din Rășinari, dar și din alte locuri din regiune, își expun produsele pentru a fi gustate și cumparate.

Localitatea Rășinari este cunoscută în toată țara pentru calitatea brânzei care se produce aici și pentru moștenirea culturală bine păstrată de generații.

An de an, sibienii și turiștii sosiți pe aceste meleaguri au ocazia să deguste brânza pregătită de ciobani și țuica făcută la cazan. Ediția a X-a.

**Organizatori:** Primăria Comunei Rășinari și Consiliul Local Rășinari în parteneriat cu Asociația Turismului Sibiuan, Asociația GAL Mărginimea Sibiului, Asociația Pensiunilor Agroturistice din Rășinari, Asociația Cele Mai Frumoase Sate din România

## August, Festivalul dulceții, Izvoarele, jud. Prahova

Festivalul Dulceții, compotului și sucului natural este un eveniment național unde



România își etalează bogăția gastronomică, turistică și etnografică și la care sunt așteptați producători și gospodine din România care vor face demonstrații de hârnicie și pricepere în dulcetuuri, compoturi și sucuri naturale.

Se pot degusta și cumpăra o gamă variată de dulcetuuri și gemuri românești, de la cele de morcov, țelină, gogonele până la rețete sofisticate din fructe exotice sau tradiționale, precum portocale, prune, coacăze sau afine.

„Vedeta” festivalului este dulceța din fructe de soc, extrem de migăloasă la preparare, o rețetă specifică județului Prahova. De asemenea, se pot cumpăra sucuri proaspete de mere, cătină, preparate cu miere, precum și compoturi din fructe de sezon.

**Organizator:** Asociația „Cele mai frumoase sate din România”

## August, Festivalul Plăcintelor, Oituz, jud. Bacău

În luna august, în comuna Oituz, județul Bacău se organizează Festivalul Plăcintelor. Cele două zile de concurs vor avea în program primirea invitaților, organizarea concursului de plăcinte (prezentarea participanților și a standurilor), jurizarea, program artistic, prezentarea elementelor locale (obiecte tradiționale), premiarea participanților și o serbare câmpenească. Concurenții







# Calendar gastronomic

vor putea aduce plăcinte gata făcute (cu descrierea procesului tehnologic și rețeta) de acasă, sau le vor putea prepara pe loc în spațiul amenajat de organizatori, însă cu ingrediente și ustensile proprii.

**Organizatori:** ANTREC

## August, Festivalul etnografic al comunităților Văii Mureșului, Valea Mureșului, jud. Mureș

Asociația Microregiunea Valea Mureșului Mijlociu alături de Consiliul Județean



Mureș organizează anual, Festivalul Etnografic al Comunităților de pe Valea Mureșului, în perioada 15-25 august, un important instrument de prezentare a obiceiurilor și tradițiilor autentice, specifice ținutului mureșean. Pe parcursul festivalului se realizează un sat transilvan alegoric în comuna Răstolița -

"La Alei", ca principal loc de desfășurare a manifestărilor, cu amenajarea a 14 case ce vor reprezenta comunitățile organizatoare și secretul artei confecționării viorilor, expunând publicului articole tradiționale artisanale, meșteșuguri și produse specifice; spațiul va prezenta exponate ale culturii locale: obiecte de uz casnic, țesături tradiționale, ceramică, mobilier, unelte, instrumente muzicale și de tehnică populară.

Deschiderea festivalului se va face printr-o paradă a portului popular din zonă, prezentat de localnici și de ansambluri folclorice, prezentarea unui spectacol folcloric susținut de ansambluri artistice profesioniste și interpreți invitați, precum și prezentarea a trei concursuri tradiționale - gastronomie, fasonare lemn și frumusețe (fetele și portul satelor mureșene), organizarea de expoziții cu vânzare ale meșterilor populari - obiecte tradiționale specifice, amenajarea zonelor pentru prezentarea specifică obiceiurilor oieritului, amenajarea unui parc de joacă pentru copiii care vor avea posibilitatea de a face plimbări cu ponei, și alte elemente surpriză;

Această sărbătoare este una dintre cele mai însemnate activități care aduce în zonă un număr important de turiști români și străini (peste 25.000 de persoane), dar și meșteșugari și diferiți producători din partea locului care au posibilitatea de a prezenta produsele și obiectele confecționate prin măiestria și priceperea lor.

**Organizatori:** Consiliul Județean Mureș și Asociația Microregiunea Valea Mureșului Mijlociu

2014



# Calendar gastronomic

## August, Festivalul Smochinelor, Șvinița, jud. Mehedinți

„Festivalul Smochinelor” este o manifestare culturală unică în România și Europa organizată în localitatea Șvinița, cu scopul de a promova produsele locale din smochine și cultura multietnică din Clisura Dunării.



Printre activitățile înscrise în program, se numără: prezentare și degustare de produse tradiționale din smochine - dulceață, țuică, smochine proaspete, prăjituri din smochine; culesul fructelor de smochin; parada portului popular; spectacol folcloric oferit de ansamblurile artistice din Clisura Dunării și al celor invitate din Serbia.

**Organizatori:** Primaria Șvinița, Asociația Partener pentru Dezvoltare Șvinița, Consiliul Județean Mehedinți și Uniunea Sârbilor din România.

## August, Festivalul Prunelor, Medieșu Aurit, jud. Satu Mare

De-a lungul anilor comuna își promovează portul, tradițiile, meșteșugurile și cântecele păstrate în inimile și sufletele localnicilor precum și numele așezării în care trăiesc.



O atracție a localității, care asigură o participare de peste 5.000 de persoane/zi, timp de două zile, este manifestarea „Festivalul prunelor”.

Prima ediție a avut loc în anul 1998, având ca și scop, încă de atunci, de atragerea unui public cât mai numeros și variat, care să beneficieze de o prezentare de programe cât mai diversificate și atractive, un prilej de a sărbători comuna și locuitorii săi și nu în ultimul rând de a promova imaginea localității, a obiectivelor turistice și gastronomia.

Pe durata celor două zile cei prezenți în Medieșu Aurit vor putea să cunoască istoria Castelului de Lonia și a Cuptoarelor dacice, vor putea beneficia de tururi de vizitare cu explicații oferite de specialiști în istorie și în arhitectură.

În cadrul festivalului, cele mai iscusite gospodine pregătesc fancıuri (gogoși) cu legvar (magiun de prune), dereie, strudli șvăbesc, beleș și plăcinte dar și delicioase prăjituri de casă cu ingrediente care conțin magiun de prune.

De la expoziția culinară nu lipsesc nici celebrele boace (sarmale) cu păsat, care se potrivesc perfect cu o pălincă de prune, din Țara Oașului sau Codru.

În centrul comunei vor fi prezenți meșteșugari și producători locali de produse tradiționale care vor arăta pe viu cum produc diferite obiecte de artizanat și produse gastronomice (magiunul de prune, dulceturi, pălincă de prune, etc), provocându-i chiar și pe spectatori să încerce să facă aceste preparate.

**Organizatori:** Primăria Medieșu Aurit, CJ Satu Mare, Asociația Patronală Natural

2014





# Calendar gastronomic

## August, Festivalul „Gulașului, Ocna Șugatag, jud. Maramureș

Primăria Comunei Ocna Șugatag organizează în fiecare an, în luna august Festivalul „Gulașului,, unde concurenții se întrec în măiestria artei culinare, încercând să prepare cel mai bun gulaș. Toți participanții atât localnicii cât și turiștii prezenți în stațiunea Ocna Șugatag se pot înfrupta din aceste mâncăruri delicioase, în compania unui spectacol de folclor autentic. Și în acest an se va găti bob gulaș și gulaș normal din carne de vită, carne de porc și carne de miel. Festivalul „Gulașului,, de la Ocna Șugatag este o competiție între



bucătarii amatori și profesioniști în prepararea celui mai gustos gulaș - mâncare tradițională maghiară.

Cuvântul „gulaș,, în maghiară înseamnă „păstor de vite,,. Pe vremuri, această mâncare a fost numită „carne de gulaș,, însemnând carne pregătită de păstorul de vite.

Prima rețetă care explică metodele de preparare a gulașului datează încă din anul 1787, fiind semnată de Jozsef Gvadanyi.

Prepararea gulașului nu a cunoscut modificări semnificative de-a lungul anilor, ingredientele folosite și combinarea lor rămânând neschimbată.

După degustarea bucatelor are loc premiarea câștigătorului, iar mâncarea trebuie musai udată cu horincă din Maramureș. Ediția: a VI-a.

**Organizator:** Primăria Comunei Ocna Șugatag

## August, „Festivalul Clătitorilor”, Amara, jud. Ialomița

Acest eveniment propune, pe lângă concursul culinar, întreceri sportive, spectacole și recitaluri ale unor artiști mai mult sau mai puțin cunoscuți.



Sute de clătite care mai de care mai gustoase, zeci de bucătari, mai mult sau mai puțin pricepuți, concursuri sportive, spectacole și recitaluri, sute de turiști, acestea sunt ingredientele care aduc la Amara rețeta unui weekend în care distracția și voia bună sunt cap de afiș. Ediția: a IV-a.

**Organizatori:** Primăria orașului Amara și Consiliul Local Amara

2014



# Calendar gastronomic

## Septembrie, Festivalul internațional de gătit, Turia, jud. Covasna

Echipe din Germania, Ungaria și România participă la Festivalul Internațional de Gătit în Aer Liber. Înșirate lângă focul aprins, echipele încep pregătirile încă de dimineața, pentru ca la prânz jarul să fie deja încins și uleiul să sfârâie în ceaune. Felurite tipuri de cepe, ardei, roșii, carne de mistreț, de iepuri domestici sau sălbatici sunt perpelite și gătite de cei mai pricepuți bucătari, dar și amatori, veniți de departe să gătească în aer liber. Rețetele sunt alese cu grijă de fiecare participant



dornic să iasă în evidență, ba cu o cârțiță la grătar – un tip de ruladă de șuncă prăjită pe grătar – sau un miel la rotisor. În timp ce așteaptă să fie gata mâncărurile pentru a le putea gusta, vizitatorii și turiștii veniți la Festival sunt serviți cu smochine îmbibate în alcool, cu diferite tipuri de vin sau nelipsita pălincă, și pot asculta muzică la echipele din Turia și Germania, venite cu tot cu „formațiile” aferente.

Cu toate că prepară totul la vedere, echipele păstrează și mici secrete menite să atragă papilele gustative ale juriului de partea lor.

**Organizator:** ANTREC

## Septembrie, Festivalul borșului de pește, Crișan, jud. Tulcea

Pe parcursul celor două zile de desfășurare a festivalului, se reunesc la Crișan echipe de localnici, maeștrii în ale gastronomiei deltaice, de pe tot cuprinsul deltei, întrecându-se între ei și prezentând invitaților și turiștilor, arta culinară tradițională proprie etniilor fiecăruia. În standurile pregătite de către organizatori, amenajate ca niște bucătării de vară, echipele au gătit totul pe loc din



pește proaspăt, în fața privitorilor pofticioși. În prima zi s-a gătit din pește plachii, sarmale, proțap de crap, saramură, pifteluțe cu sos dar și fără, pește pe tablă și nenumărate alte preparate culinare, încântându-i pe participanți cu gustul și prezentarea acestora.

A doua zi se pregătește de către toate echipele celebrul borș de pește, fiecare echipă având propria rețetă cu secretele sale, servindu-l apoi în mod tradițional întâi peștele din ciorbă și apoi zeama cu mult mujdei de usturoi și mămăliguță fierbinte, spre deliciul celor care au venit să cunoască nemijlocit ce au localnicii de prezentat și oferit.

**Organizator:** ANTREC

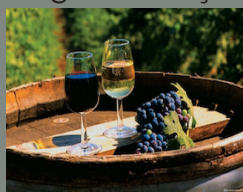
2014



# Calendar gastronomic

## Septembrie, Festival itinerant Sărbătoarea Vinului în Podgoria Miniș-Măderat, localitățile din Podgoria Aradului, jud. Arad

Podgoria Miniș-Măderat este una dintre cele mai vechi podgorii de pe teritoriul României. Numeroase măturii arheologice și istorice atestă faptul că viticultura ocupa un loc important în viața locuitorilor din această zonă. De câțiva ani încoace, "Sărbătoarea Vinului în Podgoria Miniș - Măderat" se marchează prin manifestări culturale, degustări de vin și prezentări de produse tradiționale. Ediția a V-a.



**Organizatori :** CJ Arad, CCJ Arad

## Septembrie, Festivalul Internațional Rodul pământului - Zilele recoltei, Cumpăna, jud. Constanța

Cântec, dans și voie bună, produse bio și specialități culinare românești și internaționale dintre cele mai variate, păsări exotice și de curte, iepuri și porci vietnamezi, dar nu numai, toate au atras la Festivalului Internațional "Rodul Pământului - Zilele Recoltei". Participanții la eveniment au putut admira o paradă a portului popular românesc și internațional, au avut prilejul să viziteze expoziția gastronomică, agricolă și meșteșugărească, au avut parte de un spectacol muzical cu momente artistice susținute de interpreți consacrați.



**Organizator:** AFSR

## Septembrie, Sărbătorile pădurii, Vorona, jud. Botoșani

Ca în fiecare an la Vorona se organizează Sărbătorile Padurii, de la care nu poate lipsi nici un iubitor de cultură. După ce se admiră obiectele meșteșugarilor, atât participanții, cât și vizitatorii se pun pe joc. Muzică bună, bere, preparate tradiționale și multă bună dispoziție, acestea sunt ingredientele unei sărbători reușite de fiecare dată. Bătrânii locului își amintesc cu drag de fiecare ediție a acestei sărbători.



Evenimentul promovează produsele și gastronomia locală.

**Organizator:** AFSR

2014





# Calendar gastronomic

## Septembrie, Festivalul Vânătorilor, Bata, jud. Arad



Festivalul vine în întâmpinarea tuturor celor care apreciază vânătoarea ca pe un sport. În fiecare toamnă, la Bata se aud cele mai fantastice povești vânătorești și se mănâncă cele mai bune tocănițe din carne de vânat. Evenimentul este marcat printr-un concurs de gătit în aer liber, multă muzică și dans. Probele de măiestrie vânătorească, de preparare a mâncărilor specifice, dresura canină și evaluarea trofeelor vor constitui deliciul acestui festival. Ediția a VI-a.

**Organizatori :** Centrul Cultural Județean Arad, Asociația Județeană a Vânătorilor și Pescarilor Sportivi Arad, Primăria Bata

## Septembrie, Festivalul "Mozaic Gastronomic", Caransebeș, jud. Caraș-Severin



Festivalul Gastronomic European reunește pentru două zile producători de alimente din carne de capră, de oaie, de vită sau de porc, veniți din țară, dar și numeroși maeștrii în arta culinară din județul Caraș - Severin, dar și din țară.

Scopul acestei expoziții gastronomice este de a promova produsele tradiționale românești și de a face cunoscută gastronomia românească în toată lumea.

**Organizator:** ANTREC

## Septembrie, Răvășitul Oilor - Festivalul brânzei și pastramei, Runcu, jud. Dâmbovița



Alesul oilor s-au "răvășitul" este cea mai mare sărbătoare, care se desfășoară în zona Runcului. După coborârea de la munte, stăpânul de stână înapoiază fiecărui proprietar efectivele și definitivează înțelegerea ( predă brânza și încasează sumele de pășunat și tratament).

An de an aceasta sărbătoare are un tot mai mare ecou, vizitatori din toate zonele de șes vin să-și procure renumita brânză de burduf și pastramă de oaie.

" Răvășitul Oilor " este de fapt o sărbătoare simbolică ce marchează sfârșitul anului pastoral. La festival, se va cânta, juca și mai ales se vor mânca pe săturate tot soiul de preparate specifice, și mai ales pastramă de oaie și bulz. Pe lângă atracții gastronomice, la festival vor veni meșteri populari din toată țara care vor aduce cu ei numeroase obiecte făcute manual, cum ar fi vase de ceramică, obiecte de port popular, carpete, sculpturi și multe altele.

**Organizatori:** Primăria și Consiliul Local din Runcu

2014



# Calendar gastronomic

2014

## Septembrie, "Târg tradițional de toamnă", Timișoara, jud. Timiș

Festival gastronomic cu specific de panificație și produse tradiționale. Muzeul Satului Bănățean din Timișoara, locație încărcată de tradiție, reunește producători tradiționali și firme din județele Timiș, Arad, Caraș-Severin, Hunedoara, Cluj, Covasna, Brașov precum și din Ungaria și Serbia. Toți aceștia vor aduce în fața publicului timișorean o varietate de produse culinare tradiționale (panificație, patiserie, paste făinoase, carne, lactate), produse ecologice (miere, ceaiuri, cosmetice), băuturi (vin, țuică, pălincă, sucuri naturale), dulciuri de casă, preparate culinare gatite în aer liber la grătar, plită, ceaun sau rotisor.

Această manifestare dorește să contribuie la păstrarea valorilor tradiționale și să promoveze cultura și obiceiurile populare prin variatul program artistic folcloric și în egală măsură prin diversitatea produselor expuse.

Ediția a IV-a.

**Organizator:** Camera de Comerț Industrie și Agricultură Timiș

## Septembrie, Festivalul gastronomic "Pita de Banat", Timișoara, jud. Timiș

Tematica festivalului "Pita de Banat" era una diversă: produse, accesorii și echipamente pentru morărit, panificație, cofetărie și patiserie, produse și preparate tradiționale și ecologice românești, preparate specifice din bucătăria internațională, vin, ceai, cafea, bere, alte băuturi alcoolice și nealcoolice, preparate culinare gătit în aer liber la grătar, pe plită, la ceaun sau rotisor, produse de artizanat.

Organizatorilor au prevăzut în program deasemenea susținerea unor demonstrații ale măștrilor brutari și bucătari, demonstrații meșteșugărești, concursuri de fantezie în aluat, precum și o paradă a modei cu vestimentații inedite realizate din produse de panificație și nu numai.

**Organizatori:** CCIAT în parteneriat cu Consiliul Județean Timiș

## Septembrie, "Festivalul papricașului și a vinului", Buziaș, jud. Timiș

Pe parcursul a două zile au loc gastro-show-uri, demonstrații de artă și cultură tradițională, târg de artă și cultură, spectacole ale unor formații muzicale și ansambluri folclorice, iar punctul culminant al evenimentului îl constituie concursul gastronomic de degustare a papricașului și decernarea premiilor. Ediția a V-a.

**Organizatori:** Asociația pentru Dezvoltarea zonei Buziaș,

Primăria Orașului Buziaș





# Calendar gastronomic

## Septembrie, Festivalul Vinului, Valea Călugărească, jud. Prahova

Sărbătoarea Vinului are menirea de a promova obiceiurile și tradițiile producătorilor autohtoni de produse specifice toamnei, precum pastramă, cârnați, brânzeturi, cașcavea, carne macră, kurtos, struguri, vin, must și mititei. Fără pic de bere!



Peste 20 de producători de licoarea lui Bachus, majoritatea din zonă, și-au expus băuturile și își așteaptă clienții. Totul este pe gustate. Chiar dacă nu sunt cozi la tarabe, oamenii vin și din alte județe ale țării pentru a cumpăra vin produs în gospodăriile oamenilor.

**Organizatori:** Primăria și Consiliul Local din Valea Călugărească

## Septembrie, Festivalul cașcavelei, Valea Doftanei, jud. Prahova

Sărbătoarea de toamnă este una dintre cele mai frumoase din județul Prahova, având în vedere că Valea Doftanei este un loc deosebit pentru relaxare, dar și pentru faptul că aici se produce cașcavea conform tradiției, de sute de ani.



La festival sunt așteptați zeci de producători de cașcavea din zonă, dar și de alte brânzeturi tradiționale, cât și de pastramă, cârnați sau șuncă, toate preparate în gospodărie, după rețete vechi.

În plus, în cele două zile de sărbătoare se pot degusta de către turiști diverse sortimente de brânză de burduf în bulz rumenit pe jar cât și alte bunătăți din bucătăria tradițională.

**Organizatori:** Primăria și Consiliul Local din Valea Doftanei

## Septembrie, Festivalul Patrimoniului Culinar Carpatic- Patrimoniul Țării Oașului, Negrești Oaș, jud. Maramureș

Acest eveniment a fost început și organizat în cadrul proiectului transfrontalier "Rețeaua Patrimoniului Culinar Carpatic", în parteneriat cu Asociația de Turism din Ivano-Frankivsk, Consiliul local Ivano-Frankivsk din Ucraina, Asociația EcoLogic - județul Maramureș, Camera de Comerț și Industrie din Slovacia și Asociația Szamos-bazár din Ungaria.



În cadrul festivalului va fi organizat un seminar profesional, prezentări despre "Gastronomie și meșteșuguri - istorie și tradiție", "rețetele Bunicii", proiecte și activități transfrontaliere, probleme legate de comerțul transfrontalier de alimente. Vizitatorii vor avea la standurile amenajate degustări

2014





# Calendar gastronomic

gratuite, precum : pâine de porumb, gemuri, miere și dulcețuri, diferite prăjituri, cozonaci, fructe, beleş cu varza, cartofi, brânză și gem de prune, ștrudli, fancuri cu gem, diferite plăcinte umplute, "boace", "brânzoici", "gomboț" cu prune, gulaș, cârnați și șuncă afumată, palincă și alte băuturi distilate, vinuri, băuturi răcoritoare, precum și apă minerală, etc. Maeștrii în arta culinară din cele trei țări vor prezenta mâncărurile tradiționale. Vor fi prezenți meșteșugari iscusiți din Satu Mare și Maramureș.

Pe scena festivalului vor evolua în cele două zile ale Festivalului, artiști cunoscuți din zona Satu Mare - Maramureș, care vor completa cu recitalurile de muzică populară, atmosfera de sărbătoare.

**Organizatori:** Primăria Negrești Oaş, C.C.I. Satu Mare, Asociația Mara Oaş și Muzeul Țării Oaşului

## Septembrie, Festivalul hribului, Vama, jud. Suceava

În fiecare an, începând din anul 2009, în luna septembrie, Asociația Turistică Vama - Bucovina organizează "Festivalul Hribului". Festivalul Hribului este o manifestare prin care membrii Asociației Turistice Vama - Bucovina își promovează folclorul, produsele culinare, fructele de pădure și alte materii prime bio - ecologice.

Programul festivalului cuprinde: expoziții concurs pe teme culinare și produse pe bază de hribi și alte ciuperci de pădure. Sunt amenajate standuri cu specialități culinare tradiționale preparate de unitățile din Asociația Turistică Vama. Festivalul aduce în atenția participanților savoarea borșului de hribi dres cu smântână (la cazan), gustul de neuitat al tocăniței de hribi cu smântână și mămliguță, al dolofanelor sarmale cu ciuperci de pădure, zacuștelor cu bureți, salatelor cu popinci de toamnă, al chifteluțelor de bureți cu maioneză și încă multe alte preparate din bucătăria locală, totul stropit cu afinată, frăgată, zmeurată, tot atâtea licori faimoase, preparate din fructe de pădure. În cadrul festivalului pot fi admirate expoziții ale meșterilor populari din Vama și ale invitaților din alte localități bucovinene și parade ale cântecului și dansului popular susținute de artiști ai ansamblurilor și grupurilor folclorice din județ. Pe lângă manifestările specifice festivalului se organizează și un seminar pe teme de gastronomie pe bază de produse ecologice.

**Organizator:** Asociația Turistică Vama - Bucovina

2014





# Calendar gastronomic

2014

## Septembrie, Festivalul Pălincii, Satu Mare, jud. Satu Mare

Obiectivul general al proiectului început în județ "Festivalul Internațional al Pălincii - Satu Mare" este promovarea potențialului turistic și crearea infrastructurii necesare, în scopul creșterii atractivității României ca destinație turistică, prin creșterea vizibilității județului Satu Mare pe harta turistică a României și promovarea produselor tradiționale românești. Cunoașterea produselor românești prin turism reprezintă un factor principal de promovare internațională a tradiției și a turismului în România și de dezvoltare a pieței interne a acesteia. Pălinca este unul din brandurile de forță ale județului Satu Mare și este deja știut că pălinca cea mai bună din lume se prepară aici, sub prunii din Turț sau în pălincia lui Zetea de la Medieșu Aurit.



Pălinca este parte integrantă a unui mod de viață în care cumpătarea se îmbină cu bucuria de a trăi. Festivalul Pălincii reunește cei mai mari pălincari din județul Satu Mare și din cele limitrofe precum și din Ungaria.

**Organizatori:** Primăria Comunei Halmeu, Consiliul Județean Satu Mare

## Septembrie, "Festivalul sarmalelor" Salonta, jud. Bihor

Festivalul a fost conceput ca o îmbinare între tradiția populară și vechea bucătărie românească. Când vorbim de tradiție, avem în vedere faptul că prin împodobirea cu obiecte de ceramică și țesături vechi a pavilioanelor de concurs s-a redat frumusețea de altă dată a casei țăranului român, iar când vorbim de bucătăria românească, vorbim de bucate gătite după rețete vechi de 100 ani cum ar fi sarmale în frunză de vie, sarmale cu păsat, sarmale cu sămbure de nucă și multe alte rețete.



**Organizatori:** Primăria Salonta, CJ Bihor

## Septembrie, Târgul pălincarilor, Oradea, jud. Bihor

Pé parcursul celor trei zile orădenii sunt asteptați să deguste din gama diversă de palincă a producătorilor expozanți. În fiecare zi vor avea loc concerte de muzică și dansuri populare.



Tarabele din parcul Bălcescu sunt pline de sticle din care, licori făcute după rețete transmise din tată în fiu îi îmbie pe orădeni să le guste. Prețurile sunt mai mult decât decente, spun producătorii, care nu uită să pomenească de munca și priceperea pe care le-au pus în fabricarea țuicii.

**Organizatori:** Primăria Oradea, CJ Bihor



# Calendar gastronomic

## Septembrie, Târgul de Pâine, București



Zeci de feluri de pâine de toate tipurile și dimensiunile, unele pregătite special în fața vizitatorilor în cuptoare pe vatră, numeroase exponate de panificație, rapsozi ai folclorului românesc și multe alte surprize - sunt numai câteva din atracțiile "Târgului de pâine", organizat de Primăria Sectorului 2 în Parcul Național.

Timp de două zile, în cursul lunii septembrie, între orele 11.00 și 18.00, bucureștenii sunt invitați să retrăiască atmosferă tipică dintr-un „Sat al Pâinii”, construit în jurul acestui simbol primordial care este pâinea și multitudinea derivatelor sale.

Îmbrăcate în originale straie populare, gospodinele venite în Parcul Național din toate zonele țării își vor demonstra priceperea în realizarea rețetelor de sute de ani, prin pregătirea unor preparate tradiționale provenite din bucătăria românească străveche.

Atmosfera de toamnă bogată din vechile sate sau târguri românești va fi întregită de ateliere și expoziții meșteșugărești ale țăranilor îmbrăcați în straie specifice fiecărei zone folclorice și care vor cânta, dansa sau spune snoave.

Un alt punct de atracție va fi dat de prezentarea în fața bucureștenilor a unor vechi obiceiuri de care se leagă pâinea - pomul ritual cu pâine de naștere, pomul de nuntă, de moarte, chemarea ploii, a prosperității, cultul grâului.

În același timp, într-o notă contemporană, vor fi prezente și mari unități de panificație, firme particulare, producători de vin și țuică sau de alimente eco, care vor îmbia vizitatorii Târgului de Pâine să guste sau să achiziționeze plăcinte, papa-nași, cozonaci, turte, bulz etc.

**Organizator:** Primăria sectorului 2 București

## Septembrie, Festivalul "Povestea brânzei", Rucăr, jud. Argeș

La vremea răvășitului, ANTREC se alătură Primăriei și Consiliului Local Rucăr pentru organizarea sărbătorii anuale tradiționale.



În cadrul "Expopastoralis - Povestea Brânzei" din luna septembrie se desfășoară diverse activități care marchează această sărbătoare: parada portului popular rucărean - moment de etalare a costumului popular de Muscel - etalon al artei populare românești și oportunitate de promovare a valorilor tradiționale autentice. Competiția gastronomică "Povestea brânzei" este destinată producătorilor de brânzeturi (de la Rucăr la Fundata) și proprietarilor de pensiuni din rețeaua ANTREC. Brânză de burduf, bulz ciobănesc de Rucăr, caș, smântână și telemea cu mămliguță, preparate tradiționale românești pe





# Calendar gastronomic

bază de lactate și carne pregătite de cele mai iscusite gospodine sunt doar câteva din preparatele care îi vor ademenii pe iubitorii gastronomiei tradiționale de munte la Festivalul "Povestea brânzei".

Cei mai harnici și frumoși câini ciobănești, cele mai frumoase ovine, bovine, cabaline și porumbei din zonă sunt doar câteva din atracțiile cu care locuitorii din Rucăr -Argeș îi întâmpină pe toți cei care poposesc la sărbătorile Rucărului. Expopastoralis este o sărbătoare tradițională prilejuită de coborâtul oilor de la munte.

**Organizatori:** ANTREC, Primăria și Consiliul Local Rucăr

## Septembrie, Festivalul Mămăligii, Satu Mare, jud. Satu Mare

Prima ediție a Festivalului Mămăligii a avut loc la Turț în 2012 iar ulterior el s-a



desfășurat la Satu Mare, fiind unul dintre cele mai reprezentative manifestări gastronomice din județ. Festivalul, la prima ediție a avut un caracter internațional prin participarea unor reprezentanți ai satelor din Ungaria de est unde se mai prepară și astăzi vestita mămăligă, aseasonată cu brânză și friptură de porc sau de pui.

Mămăliga este un aliment comun pentru cele două țări, diferența specifică însă o dă modul de preparare și garniturile cu care se consumă. În cadrul festivalului se organizează și un concurs culinar unde ingredientul principal este făina de mălai. Obiectivele organizării acestui festival gastronomic, sunt creșterea numărului turiștilor care vizitează județul Satu Mare prin oferirea de alternative în petrecerea timpului liber, de cunoaștere a tradițiilor și culturii românești din județul Satu Mare, prin interacționarea directă cu populația locului în cadrul unui eveniment multi-etnic și multicultural. Ediția a IV-a.

**Organizator:** Consiliul Județean Satu Mare

## Septembrie - octombrie Festivalul Internațional al Sarmalelor, Praid, jud. Harghita

Festivalul Sarmalelor este o manifestare tipică și unică a localității Praid, o mică stațiune harghiteană situată la poalele Munților Gurghiului, la granița cu județul Mureș. Se organizează în fiecare an, în al treilea sfârșit de săptămână din luna septembrie.

Istoricul festivalului își are începuturile în urmă cu peste 14 ani, cu ocazia unui simpozion internațional cu tematica turismului rural, desfășurat tot la Praid. Cei prezenți la debaterile din cadrul acestui simpozion, au propus ca românii și maghiarii, să lase deoparte neînțelegerile și să se întrecă într-un „război”



2014



# Calendar gastronomic

culinar pe tărâmul sarmalelor, bucate tradiționale cu care se laudă ambele bucătării, „provocarea” a fost acceptată, și astfel primul festival avea să se organizeze la Puztamérgeș - Ungaria în 1994, anul următor locul desfășurării devenind Praid - România. După o perioadă de 4 ani, timp în care festivalul s-a organizat alternativ în Ungaria (Puztamerges) și România (Praid), începând din 1998, localitatea turistică harghiteană a devenit gazda permanentă a festivalului în fiecare an.

De atunci, la fiecare ediție vin la Praid atât reprezentanții localităților învecinate cât și participanți din aproape toate regiunile țării și din străinătate, în special din Ungaria. Ediția a XIX-a.

**Organizatori:** Primăria Comunei Praid, Asociația Turistică a Ținutului Sării

2014

## Septembrie "Festivalul tămâioasei", Pietroasele, jud. Buzău

În fiecare an, la începutul lunii septembrie, se organizează Festivalul Tămâioasei,



cunoscut în toată țara datorită fetelor "numai bune de măritat" din zonă care, îmbrăcate în costume populare, zdrobesc strugurii cu picioarele, în vechiul lin de lemn, marcând astfel începutul culesului. Startul distracției s-a dat în momentul în care carul tras de boi a adus coșurile încărcate cu struguri de Pietroasele. Se organizează un concurs țăranesc pentru aprecierea vinurilor producătorilor din

zonă, o expoziție etnografică și de unelte vechi pentru vinificație, dar și o expoziție gastronomică a pensiunilor din zonă, la care au fost prezentate preparate având ca ingrediente vinul și strugurii. Printre delicatesele prezente pe mese se numără "cerb alintat cu sos de afine", "iepure la tavă", "fantezii în aluat cu pește", dar și prepelițe, curcan cu mirodenii la tavă, clătite cu carne ori bulgărași de Penteleu, totul stropit din belșug cu vin de Pietroasele.

Ruginiu ca topazul, fin la gust și plin de dulceață, vinul de tămâioasă de Pietroasele este catalogat de oenologi drept cel mai aromat sortiment din clasa tămâioasei românești, datorită poziției geografice a versanților pe care sunt înființate culturile de viță-de-vie. Dealurile de curbură, însoțite de dimineață și până la apus, și calcarul din sol, înfierbântat în timpul zilei, care degajă căldură și noaptea, contribuie la unicitatea acestui sortiment de vin românesc.

**Organizatori:** Primăria comunei Pietroasele cu sprijinul ANT și Asociației Cele Mai Frumoase Sate din România



# Calendar gastronomic

## Octombrie, Festivalul - concurs Tradiție Culinară Ialomițeană „La Casa Tudorii”, Giurgeni, jud. Ialomița

Istorie, artă culinară, poezie, muzică veche și expoziție de momâi sunt repera festivalul ce se desfășoară la Baza de cercetare arheologică Giurgeni, județul Ialomița. Prin promovarea acestui festival se dorește revigorarea interesului public pentru valorificarea extraordinară a tradiției culinare ialomițene, descoperirea de rețete culinare specifice. Ediția: a IV-a.



**Organizatori:** Consiliul Județean Ialomița și Muzeul Județean Ialomița

## Octombrie, Festivalul vinului, Oradea, jud. Bihor

Festivalul Vinului este un eveniment de tradiție, care adună an de an mii de orădeni pe parcursul a trei zile dedicate distracției și muzicii folclorice de calitate. Expozanții îi încântă pe vizitatorii festivalului cu must din strugurii storși chiar în fața lor, precum și cu tradiționalele plăcinte cu cartofi și varză. Micii, cârnăciorii, frigăruile și alte preparate culinare îi ademenesc pe cei prezenți la eveniment. Pe scena special amenajată, în fața Arenei Antonio Alexe, vor evolua interpreți și ansambluri folclorice profesionale dar și grupuri de amatori din Bihor. Concursurile cu premii vor crea și ele o atmosferă de distracție și bună dispoziție.

**Organizator:** Primăria Oradea

## Octombrie, Sărbătoarea Transilvană, Sfântu Gheorghe, jud. Covasna

Sărbătoarea are două feluri de mâncare tradiționale din zona Transilvaniei: cârnați și sarmale. În week-end veți avea gastronomie și cei mai buni bucătari din toată țara și chiar din străinătate care vin la Sfântu Gheorghe pentru a participa la concurs și pentru a compara rețetele lor speciale.

Pe lângă pregătirea preparatelor, echipele vor trebui să se preocupe și de decorarea mesei, deoarece juriul va puncta echipa pentru costum și organizare, bună dispoziție, pregătirea ingredientelor pentru preparate, amenajarea mesei (decor, produse tradiționale, originalitate). Desigur, foarte importante sunt aspectul și gustul preparatelor. Acest eveniment unic se concentrează pe bucătăria locală, preluarea rețetelor tradiționale și promovarea produselor ecologice de înaltă calitate.

**Organizatori:** Primăria municipiului Sfântu Gheorghe, Asociația pentru IMM Covasna, Asociația de hoteluri și restaurante Sf. Gheorghe, CCI Covasna

2014





# Calendar gastronomic

2014

## Octombrie, Festivalul național al răciturilor, Valea Bistriței, jud. Gorj

La jumătatea lui octombrie, în peisajul mirific al văi Bistriței din județul Gorj, în apropiere de Hobița natală a lui Brâncuși, are loc anual evenimentul gastronomic și turistic de excepție, „Festivalul Răciturilor”. Chiar dacă unii le zic piftii, alții aitari, sunt aceleași minuni ale gastronomiei iar varianta gorjenească - combinația de sarmale cu piftii, ardei iute, turtă și țuică de prune (numai în județele Gorj și Vâlcea sarmalele se mănâncă cu piftii) oferă delicii nebănuite papilelor gustative, iar pofticioșii, dar și gurmanzii se vor simți mai mult decât satisfăcuți.

La eveniment participă pensiuni din Gorj și din județele învecinate, bucătari din întreaga țară care se întrec în a prepara și etala răciturile.

**Organizator:** ANTREC



## Octombrie, „Oktober Bier Fest”, Arad, jud. Arad

Într-un decor alb-albastru specific festivalului Oktoberfest din Germania, cu candelabre mari bavareze, muzică de fanfară și recitaluri de muzică bavareză, arădenilor li se pregătește o mare diversitate de preparate culinare: cârnații, pui la rotisor, ciolan, dar și mai multe sortimente de bere. Berea se bea numai din halbe de sticlă. Ediția a II-a.



**Organizator :** Primăria Arad

## Octombrie, Festivalul Cârnaților de Pleșcoi, Berca, jud. Buzău

Pe durata celor două zile de festival, organizatorii pregătesc, pe lângă standurile cu produse tradiționale la care vor expune producători locali de cârnați de Pleșcoi, pastramă, brânzeturi de oaie, de capră sau de vacă, diferite produse de panificație și patiserie, must și vinuri locale de Blăjani, de Zorești sau Pietroasele și o scenă în aer liber unde vor avea loc diverse recitaluri susținute de soliștii Centrului Județean de Cultură și Artă, responsabili de altfel cu toată partea artistică a evenimentului. Un alt element de noutate este Teatrului „Masca” din București, care va însuflă atmosfera cu o trupă de acrobați pe catalige. Nu vor lipsi din program nici concursurile consacrate de mâncat cârnați de Pleșcoi contra-cronometru și de băut bere, respectiv „Fomilă de Pleșcoi” și „Setilă de Berca”.

**Organizatori:** Primăria Berca, ANTREC, CJ Buzău





# Calendar gastronomic

2014

## Octombrie, Festivalul Răchiei din Banat, Băile Herculane jud. Caraș-Severin

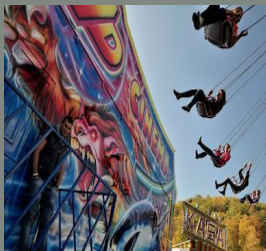


Răchia este, practic, o carte de vizită a bănațenilor. Răchia de Banat se obține din prune de vară și de toamnă, lăsate la macerat după care se distilează în cazane speciale din cupru. Nu are mai mult de 45 de grade, dar datorită procesului tehnologic și mai ales a modului de păstrare în butoaie din lemn de salcâm sau de dud, răchia primește o culoare și un gust aparte. Cunoscătorii spun că datorită acestor calități, whisky rămâne mult în urmă.

Festivalul Răchiei din Banat reunește zeci de producători din zonele tradiționale ale județului Caraș-Severin, care-și prezintă producția de răchie, de la cea obținută din prune, până la cea din mere, pere, cireșe și chiar fructe de pădure. Pe lângă tradiționala răchie, aici mai puteți găsi și preparate tradiționale precum brânza de oaie, mălai sau pâine în țușt, bureți murați sau zacuscă. Ediția a XV-a.

**Organizatori :** Consiliul Județean Caraș-Severin, Primăria Băile Herculane

## Octombrie, Bâlcu de Sf. Dumitru, Fieni, jud. Dâmbovița



Bâlcu de Sf. Dumitru care se ține de foarte mulți ani pe meleagurile Fienului, este un moment oportun de a nu pierde contactul cu realitatea. Tradiționalul încă mai ține piept kitschului. Oierii din Bran, țigarii meșteșugari, zarzavagii de pe Vlasca și bătrânele care se încapățânează să mai lucreze lână la război, duc o lupta grea cu marfa contemporană. Lanțurile și tiribombele atrag în continuare într-o lume dominată tehnic, oferind senzații de neuitat.

Pe lângă distracțiile oferite, se pot degusta și cumpăra atât delicioasele bucate ale bucătăriei tradiționale românești, cât și variate soiuri de vinuri și de țuică din zonă.

**Organizatori:** Consiliul Județean Argeș, Primăria orașului Fieni

## Octombrie, Festivalul Vinului, Timișoara, jud. Timiș



Stădionul „Dan Păltinișanu” din Timișoara se va umple din nou de veselie. Vinuri de Recaș și preparate culinare tradiționale, multă muzică și programe artistice, sunt doar câteva dintre ingredientele unei atmosfere de distracție garantate de organizatori. Vor cânta cei mai faimoși interpreți de muzică populară din banat, trupe de rock, dance și muzică ușoară.

Ediția a XVI-a.

**Organizator:** Primăria Timișoara, Casa de Cultură a Municipiului Timișoara



# Calendar gastronomic

## Octombrie, Regal gastronomic la Hanul Ancuței, Tupilați, județul Neamț

Festivalul Hanurilor se desfășoară anual, la Hanul Ancuței din comuna Tupilați și are ca scop reînvierea obiceiurilor și tradițiilor ospitalității românești specifice perioadei existenței hanurilor de altădată. Sărbătoarea aduce în prim plan obiceiuri culinare și ospitaliere precum și meșteșuguri dezvoltate odinioară în jurul hanurilor. Pe parcursul acestui regal, cei prezenți se vor lăsa purtați într-o apetisantă călătorie de neuitat, o călătorie printre gusturi, printre arome, o călătorie ce se va transforma într-un veritabil răsfăț culinar. Cei responsabili cu răsfățul își vor amenaja standuri de unde cei curioși și pofticioși vor putea degusta minunatele și delicioasele produse tradiționale, specifice fiecărei zone pe care o reprezintă.

**Organizator:** ANTREC

## Octombrie, Festivalul „Târgul Lăptarilor, Câmpulung Moldovenesc, jud. Suceava

Ajuns la cea de a XIV-a ediție, festivalul are deja un nume consacrat "Târgul Lăptarilor" și se desfășoară anual, în prima zi de duminică a lunii octombrie, în localitatea cea mai încărcată de tradiții și de istorie din Bucovina - Câmpulung Moldovenesc. Manifestarea are un program foarte variat, punctele forte fiind produsele tradiționale ce se expun și se vând, expoziția de artă culinară tradițională din Bucovina, concursul de muls dar și muzica populară.

La eveniment expun și vând procesatori de lapte, care oferă o gamă variată de produse tradiționale, procesatori de produse din carne, din domeniul panificației și din domeniul băuturilor, în toate cazurile fiind vorba de întreprinzători din județ. Nu lipsesc de la standuri asociațiile zootehnice, crescătorii de albine, micii producători de conserve din fructe de pădure, în timp ce creatorii populari și meșteșugarii au și ei un loc rezervat la târg.

Din programul manifestării nu lipsește nici obișnuita expoziție de bovine.

**Organizator:** Primăria orașului Câmpulung Moldovenesc

## Octombrie "Festivalul borșului pescăresc", Jurilovca, Jud. Tulcea

Localnicii, invitații și turiștii se vor aduna în jurul ceaunelor cu borș de pește lângă malul apei, pentru a participa la toate acțiunile de pregătire a acestei delicatese specifice zonei.

Programul artistic susținut de ansambluri tradiționale și artiști locali, vizite ghidate la Cetatea Argamum și trasee către punctele de interes turistic local vor asigura „garnitura” borșului de pește de la Jurilovca.



2014





# Calendar gastronomic

Și asta pentru că la „Serbarea Borșului Pescăresc”, o manifestare organizată în noul miniport de la Jurilovca adună câteva mii de amatori de borș de pește, Jurilovca având un renume ce excede granițelor comunei, județului și chiar a țării, Jurilovca fiind Destinația Europeană de Excelență a anului 2013.

**Organizatori:** Primăria comunei Jurilovca cu sprijinul Consiliului Județean Tulcea

## Noiembrie, Festivalului produselor și tradițiilor din Țara Oltului, Avrig, jud. Sibiu

Eveniment important în Avrig și la care vizitatorii au ocazia de a-și achiziționa diverse produse agricole, fructe și legume, conserve, preparate de carne, băuturi, prăjituri, brânză sau diverse alte produse lactate, toate acestea produse cu ingrediente naturale, după rețete moștenite din străbuni. De asemenea, târgul are și standuri la care vizitatorii pot admira produse de artă tradițională locală, se întâlnesc cu diverși creatori populari sau colecționari sau pot afla oferta unor producători ori prestatori de servicii din diverse domenii. Cum este și normal, din programul târgului de produse și tradiții nu lipsesc spectacolul folcloric, realizat prin contribuția unor grupuri, ansambluri și soliști din mai multe localități ale zonei.

Organizatorii și-au propus ca această acțiune să fie un bun prilej de a promova produsele zonei, de a lega noi contacte, de a consolida relațiile dintre localitățile Țării Oltului.

**Organizatori:** Asociația Grupul de Acțiune Locală „Țara Oltului”, Primăria și Consiliul Local Avrig

## Noiembrie, Festivalul Țuicii, Vălenii de Munte, jud. Prahova

În fiecare toamnă, la Vălenii de Munte este organizat „Festivalul Țuicii - Serbările Toamnei”, una dintre cele mai populare manifestări din zonă. Zeci de mii de oameni, localnici, dar și din alte colțuri ale României vin aici pentru a petrece și a se bucura de produsele tradiționale prahovene și în special ale Văii Teleajenului, într-o atmosferă autentic românească. Un moment mult așteptat al festivalului îl reprezintă concursul, în cadrul căruia se medaliază cei mai buni producători și cele mai bune licori - țuică și palincă, din diverse fructe, prune, mere, pere... Peste 60 de producători de țuică și de palincă din întreaga țară s-au adunat în piața orașului, oferindu-și produsele, spre degustare, deopotrivă membrilor juriului și celor dornici să afle cât de bună a fost producția din acest an. Timp de trei zile se bea (cu măsură) țuică și palincă, dar se și mănâncă, pentru că



2014



# Calendar gastronomic

peste patruzeci de fermieri au adus și ei în piața orașului fructele, legumele, brânzeturile, cârnații și pastrămurile, care îi îmbie pe trecători cu grătare de tot felul.

**Organizatori:** Primăria și Consiliul Local din Văleni de Munte

## Noiembrie, Festivalul Vinului, Arad, jud. Arad

Festivalul Vinului reunește producătorii consacrați din Podgoria Aradului, care își vor prezenta cu această ocazie cele mai alese vinuri. Pe lângă muzica de bună calitate de care vor avea parte, cei prezenți vor putea gusta și din preparatele de la căsuțele special amenajate. Fie că vorbim despre cârnați, mici, sarmale, preparate din pește sau gogoși la care se adaugă câte un pahar de vin fiert sau must. Evenimentul va fi animat în fiecare după-amiază de spectacole folclorice, pe scenă urcând interpreți îndragiți de muzică populară și ansambluri folclorice din județ. Ediția a XI-a.

**Organizator :** Primăria Arad



## Decembrie, Săptămâna peștelui durabil, Brașov, județul Brașov

Evenimentul își propune să pună accent pe speciile de pești certificate de Consiliul Organizatoric Marin și pe tema pescuitului durabil. Totodată se dorește combaterea suprapescuitului și sprijinirea generațiilor viitoare pentru a beneficia în continuare de resurse marine. Cu această ocazie, maeștri bucătari de talie internațională își vor etala măiestria și priceperea în prepararea produselor gastronomice pe bază de pește durabil, folosind rețete patentate. Ediția a II-a.

**Organizatori:** Organizația Internațională de Conservare a Naturii, Asociația Națională a Bucătarilor



## Decembrie, Pomana porcului, Drăguș, jud. Brasov

Obicei din străbuni, Pomana porcului, este denumirea pe care o poartă masa de mulțumire pentru ajutorul primit la tăierea porcului de la rude, vecini, prieteni și este oferită după terminarea treburilor de către gazdă. Bucate alese, băuturi tradiționale și o expoziție gastronomică unde puteți vedea și învăța de la bucătari iscusiți cum se pregătesc în gospodăriile țărănești bucatele pentru Crăciun și Revelion.



**Organizator:** AFSR

2014



# Calendar gastronomic

## Decembrie, Crăciun în Maramureș, Baia Mare, jud. Maramureș

Începând din 2009, în fiecare an, înaintea sărbătorilor de iarnă, Muzeul Satului din Baia Mare prinde viață: în curțile bătrânelor case țărănești de sub Dealul Florilor, sute de colindători din toate colțurile Maramureșului aduc vestea cea mare a Nașterii Pruncului Isus.



Evenimentul păstrează vii tradițiile și atmosfera satului maramureșan, din zilele de dinaintea Sărbătorii Crăciunului până la Bobotează.

Atât maramureșenii, cât și turiștii se adună pentru a se bucura de atmosfera dinaintea Crăciunului și a degusta din bunătățile pregătite de gazde: nelipsita „pomana a porcului” (cârnați, caltaboși, jumări, tocăniță), toate stropite cu horincă moroșenească, asortate cu mămăligă, cozonac și colaci împlețiți. Oaspeții prezenți asistă la sacrificarea (tăierea) porcului, întocmai ca-n bătrâni, fără a se abate de la tradiție.

Pomana porcului are un ritual aparte: se taie câte o bucățică de carne din fiecare parte a corpului porcului, din măruntaie și se face o tocană cu multă mămăligă. Obligatoriu se mănâncă afară, în curte, în picioare și se bea nelipsita horincă. Evenimentul de la Muzeul Satului din Baia Mare depășește granițele locului și ale zilei în care se desfășoară, fiind o invitație, un început, un „Haidați în casă” adresat oaspeților veniți în Maramureș să petreacă sărbătorile de iarnă, este momentul în care se promovează și alte manifestări care vor avea loc la cumpăna dintre ani: concerte de colinde, obiceiuri populare de Crăciun și Anul Nou, demonstrații de meșteșugărit și de bucătărie tradițională maramureșană.

Ediția: a VII-a.

**Organizator:** Consiliul Județean Maramureș

2014

