

Asociația "Grupul de Acțiune Locală Ceahlău"



Comuna Hangu, județul Neamț, cod poștal 617240
Tel: 0754 643 936 www.gal-ceahlau.ro
galceahlau@gmail.com

LEADER
Dezvoltarea locală plasată sub
responsabilitatea comunității



Nr. 227/21.07.2026

PLAN DE BUNE PRACTICI

Transfer de cunostinte in cadrul Punctelor Gastronomice Locale din zona Delta Dunarii

1. Scopul si justificarea necesității activității

Consolidarea capacității antreprenorilor locali de a înființa și administra puncte gastronomice locale sustenabile și de a valorifica resursele locale.

Alegerea zonei Deltei Dunării ca destinație pentru o vizită de studiu dedicată punctelor gastronomice locale (PGL) se fundamentează pe relevanța acesteia ca model de dezvoltare durabilă, integrare a patrimoniului cultural și valorificare a resurselor locale în context turistic.

În primul rând, Delta Dunării reprezintă una dintre cele mai dezvoltate regiuni din România în ceea ce privește implementarea și funcționarea punctelor gastronomice locale. Acestea contribuie semnificativ la promovarea identității culturale și culinare, dar și la susținerea economiei locale, fiind un exemplu de bună practică în valorificarea resurselor endogene. Modelul PGL din această zonă demonstrează cum gospodăriile locale pot deveni actori economici activi, oferind produse autentice într-un cadru reglementat și sustenabil.

În al doilea rând, specificul gastronomic al Deltei Dunării, bazat pe resurse naturale locale (în special pește, plante și produse tradiționale), constituie un exemplu relevant de integrare a tradiției în oferta turistică. Bucătăria locală reflectă interacțiunea dintre comunitate și mediu, fiind transmisă din generație în generație și păstrând influențe multiculturale valoroase. Astfel, participanții la vizită pot înțelege modul în care patrimoniul imaterial poate fi transformat într-un produs turistic competitiv.

Un alt argument important îl reprezintă faptul că punctele gastronomice locale din Delta Dunării sunt parte integrantă a unui model de turism responsabil și sustenabil, care pune accent pe autenticitate, experiență și relația directă cu comunitatea locală. Aceste structuri contribuie la

Asociația "Grupul de Acțiune Locală Ceahlău"



Comuna Hangu, județul Neamț, cod poștal 617240
Tel: 0754 643 936 www.gal-ceahlau.ro
galceahlau@gmail.com

LEADER
Dezvoltarea locală plasată sub
responsabilitatea comunității



reducerea presiunii asupra mediului și la distribuirea beneficiilor economice la nivel local, în concordanță cu principiile dezvoltării durabile .

De asemenea, experiențele oferite în cadrul acestor puncte gastronomice sunt profund autentice, turiștii având acces la preparate realizate din ingrediente proaspete, locale, adesea în gospodării tradiționale, ceea ce adaugă valoare experienței turistice și consolidează atractivitatea destinației. Pentru actorii locali din GAL Ceahlău, această vizită reprezintă o oportunitate de:

- a observa direct modele funcționale de PGL;
- a învăța despre cadrul legal și sanitar aplicabil;
- a identifica modalități de diversificare a ofertei locale;
- a dezvolta inițiative similare adaptate specificului zonei montane.

În concluzie, Delta Dunării oferă un exemplu consolidat de bună practică în domeniul punctelor gastronomice locale, fiind o destinație relevantă pentru transfer de cunoștințe și inspirație în vederea dezvoltării unor inițiative sustenabile în teritoriul GAL Ceahlău.

2. Obiective

- Identificarea și promovarea bunelor practici
- Transfer de cunoștințe
- Dezvoltarea competențelor antreprenoriale
- Stimularea cooperării locale

3. Participanți

- antreprenori locali, inclusiv care administrează PGL -uri deja înființate pe teritoriul GAL
- fermieri autorizați,
- persoane fizice ce desfășoară activități în baza atestatului de producător, a carnetului de membru vânzător, a permisului de pescuit comercial sau a autorizației de recoltare a produselor forestiere nelemnoase eliberată de autoritățile competente,

Asociația "Grupul de Acțiune Locală Ceahlău"



Comuna Hangu, județul Neamț, cod poștal 617240
Tel: 0754 643 936 www.gal-ceahlau.ro
galceahlau@gmail.com

LEADER
Dezvoltarea locală plasată sub
responsabilitatea comunității



4. Locație

Crisan și localități limitrofe, unde funcționează puncte gastronomice locale. Din lista PGL-urilor funcționale din zona au fost identificate următoarele locații ce ar putea fi incluse ca puncte de vizitare:

- Punct Gastronomic Local Essenza: Situat pe Strada Largă nr. 22A, este foarte apreciat pentru preparatele gătit tradițional la sobă cu lemne, saramură și plăcinte dobrogene.
- PGL Casa din Deltă: Integrat în cadrul pensiunii Casa din Deltă Murighiol, oferă meniuri zilnice bazate exclusiv pe pește proaspăt prins în zonă, după rețete vechi transmise în familie.
- PGL La Anișoara Delta Dunării: O gospodărie locală autorizată situată pe Strada Agricultorilor nr. 35, axată pe bucătăria tradițională deltaică
- PGL Tudor Cătălin Laurențiu (în Dunăvățu de Jos, nr. 9).
- PGL Tripto Nature (în Uzlina, accesibil doar pe apă)

Selecția finală va fi realizată la fața locului, în funcție de disponibilitatea operatorilor la momentul organizării vizitei și de capacitatea acestora de a susține activități demonstrative.

Prin alegerea unuia sau a două PGL-uri reprezentative, se va asigura un cadru eficient de învățare aplicată, care permite participanților să analizeze în detaliu modele funcționale și replicabile în contextul teritoriului GAL Ceahlău.

5. Structura vizitei:

Vizita se va desfășura în perioada 27-30 august și va include: transportul și cazarea participanților, vizita la 1-2 PGL-uri funcționale, diseminarea activității și concluzii

6. Rezultate așteptate

Creșterea numărului de PGL-uri și îmbunătățirea calității serviciilor în teritoriul GAL Ceahlău.

7. Procedura de selecție

Selecția participanților la vizita de bune practici se realizează într-un mod simplu, în limita a 10 locuri disponibile, urmând o ordine de prioritate.

Asociația "Grupul de Acțiune Locală Ceahlău"



Comuna Hangu, județul Neamț, cod poștal 617240
Tel: 0754 643 936 www.gal-ceahlau.ro
galceahlau@gmail.com

LEADER
Dezvoltarea locală plasată sub
responsabilitatea comunității



Participanții sunt selectați în funcție de disponibilitatea exprimată, în următoarea ordine:

1. Prioritate - administratori de puncte gastronomice locale (PGL) înregistrate pe teritoriul GAL
2. În completare: fermieri autorizați
3. Ulterior: alți actori relevanți producători locali, persoane cu activități specifice (vânătoare, pescuit, produse forestiere), agenți economici din turism

Ocuparea locurilor se va face în ordinea înscrierii și a disponibilității. Procesul continuă până la ocuparea celor 10 locuri.

Intocmit,
Laura Ionel
Manager GAL