

COVER PAGE

1	Code and title of the deliverable	Deliverable 3.1.3 Study of traditional culinary and wine SURVEY OF TRADITIONAL FOOD AND WINES IN HASKOVO DISTRICT
2	Name(s) of the PB(s) responsible for the deliverable	Regional Municipalities Association “Maritza”
3	Text referring to the funding sources	The Project is co-funded by the European Regional Development Fund (ERDF) and by national funds of the countries participating in the Cooperation Programme Interreg V-A “Greece-Bulgaria 2014-2020” .
4	Disclaimer	The contents of this Methodology are sole responsibility of the Regional Municipalities Association “Maritza” and can in no way be taken to reflect the views of the European Union, the participating countries the Managing Authority and the Joint Secretariat.
5	Link to the project website	https://etourist.dimossin.gr/ https://maritza-evros.eu/

2018

ΜΕΛΕΤΗ ΤΩΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙΩΝ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΧΑΣΚΟΒΟ

«Εκπονημένη σύμφωνα με το Συμβόλαιο από τις 15.06.2018 με αντικείμενο: «Ετοιμασία μεθοδολογίας και ερευνών» στο πλαίσιο του πρότζεκτ „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools” σε μετάφραση: «Προώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγαρο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξυπνων και ηλεκτρονικών εργαλείων» με ακρονύμιο „eTOURIST“ στο πλαίσιο του Προγράμματος Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“, αριθμός αναφοράς 1714, Συμβόλαιο για Αφιλοκερδή Οικονομική Βοήθεια № B2.6c.07/09.10.2017

Σόφια, 2018



Περιεχόμενα

I. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	3
II. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙΑ.....	3
III. ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΧΑΣΚΟΒΟ.....	5
IV. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΜΕΛΕΤΗΣ.....	8
V. ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΤΩΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΧΑΣΚΟΒΟ.....	10
ΣΗΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ	15
VI. ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΟΥ ΧΑΣΚΟΒΟ	18
ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ	18
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ	20
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ ΓΙΑ ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΤΗΣ ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗΣ ΑΞΙΑΣ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ.....	26
ΜΕΛΕΤΗΜΕΝΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΓΙΑ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΧΑΣΚΟΒΟ ΣΑΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ.....	29
VII. ΕΠΙΣΥΝΗΜΜΕΝΑ ΕΓΓΡΑΦΑ	32

I. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το παρόν έγγραφο σε εκτέλεση της Δραστηριότητας 2. Μελέτη των παραδοσιακών τροφίμων και κρασιών της περιφέρειας Χάσκοβο εκπονήθηκε από την ΕΦΤΑ ΣΕΡΒΙΣΙΣ ΕΠΕ – Εκτελεστής σε εκτέλεση του Συμβολαίου στο πλαίσιο δημοσίου έργου με την Περιφερειακή Ένωση Δήμων «Μαρίτσα» - Εντολέα με αντικείμενο «Ετοιμασία μεθοδολογίας και ερευνών» στο πλαίσιο του πρότζεκτ „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools” σε μετάφραση: «Προώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγαρο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξυπνων και ηλεκτρονικών εργαλείων» με ακρονύμιο „eTOURIST” στο πλαίσιο του Προγράμματος Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“, αριθμός αναφοράς 1714, Συμβόλαιο για Αφιλοκερδή Οικονομική Βοήθεια № B2.6c.07/09.10.2017.

Στόχος του παρόντος εγγράφου είναι να μελετηθούν τα παραδοσιακά τρόφιμα και κρασιά στην περιφέρεια Χάσκοβο και να εκτιμηθούν τα παραδοσιακά γαστρονομικά δεδομένα της περιφέρειας Χάσκοβο στο πλαίσιο του κριτηρίου «σημασία για την συντήρηση της γαστρονομικής κληρονομιάς της περιοχής» όπως και να μελετηθούν οι δυνατότητες για την παρουσίαση του Χάσκοβο σαν αμπελουργική – οινοποιητική περιοχή και να αναλυθούν οι χαρακτηριστικές ποικιλίες σταφυλιού για κρασί της περιοχής και η προστιθέμενη αξία τους για την οικονομική ανάπτυξη της περιφέρειας.

II. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙΑ

„Η κουζίνα είναι αδιαίρετο και εξαιρετικά χαρακτηριστικό κομμάτι από τον πολιτισμό μιας κοινωνίας.“

Ο όρος „κουζίνα“ δεν προκύπτει ξαφνικά αλλά εξελίσσεται με την γενική πολιτιστική ανάπτυξη της ανθρωπότητας. Η διατροφή είναι βασικό στοιχείο από την δημιουργία της ατομικής και της συλλογικής ταυτότητας. Σε ατομικό επίπεδο μεγαλώνουμε τρεφόμενοι με φαγητά που είναι τυπικά για τον πολιτισμό μας. Η τροφή είναι μέρος αυτού που είμαστε εμείς οι ίδιοι. Πολλοί άνθρωποι συνδέουν την τροφή από τα παιδικά τους χρόνια με τρυφερά συναισθήματα και ωραίες αναμνήσεις που τους συνδέουν με την οικογένειά τους η οποία έχει ειδική αξία για την προσωπικότητά τους. Η τροφή που έχουμε συνηθίσει από την οικογένειά μας συχνά γίνεται η τροφή που ψάχνουμε όταν μεγαλώνουμε, ειδικά όταν περνάμε από περιόδους άγχους και αισθανόμαστε ανικανοποίητοι. Η παραδοσιακή κουζίνα μεταδίδεται από γενιά σε γενιά και εκφράζει πολιτιστική ταυτότητα. Π.χ. οι μετανάστες μεταφέρουν την κουζίνα των χωρών τους μαζί τους όπου κι αν πάνε και το μαγείρεμα της παραδοσιακής τροφής είναι τρόπος να διαφυλαχτεί ο πολιτισμός τους όταν μετακινούνται σε καινούρια μέρη. Το να συνεχίζουν να παράγουν τρόφιμα

χαρακτηριστικά για τον πολιτισμό τους για το οικογενειακό τους τραπέζι συμβολίζει την υπερηφάνεια τους για την εθνική τους ταυτότητα.

Ως τα μέσα του 19ου αιώνα¹ και τις αρχές του 20ού ο μέσος Βούλγαρος δεν είχε ιδιαίτερες απαιτήσεις σχετικά με το τι σερβίρεται στο τραπέζι του. Η τροφή του αποτελούνταν συνήθως από τα ίδια προϊόντα ανάλογα από την σαιζόν. Η τροφή στα χωριά και στις πόλεις προερχόταν από την προσωπική παραγωγή του νοικοκυριού – από το χωράφι ή τον κήπο. Τα παραδοσιακά βουλγάρικα φαγητά όπως οι σούπες, το γιαχνί, τα γεμιστά λαχανικά βρίσκονταν στο τραπέζι καθημερινά. Τον καιρό του θερισμού όταν όλη η μέρα περνούσε με εργασίες στο χωράφι οι άνθρωποι έτρωγαν μόνο ψωμί και κρεμμύδι και όταν δεν νήστευαν μπορεί να συμπλήρωναν και τυρί.

Η βουλγάρικη κουζίνα προτείνει μεγάλη ποικιλία από συστατικά και η διατροφή είναι πλήρης. Για τον Βούλγαρο η ετοιμασία του φαγητού δεν είναι λειτούργημα ή μυστική τέχνη αλλά απλά σπιτική δουλειά που πρέπει να γίνει κι ας είναι σημαντικό μέρος της καθημερινότητας. Το πρωινό παλαιότερα δεν έφερε το όνομα «ζακούσκα» το οποίο στη Βουλγαρία εμφανίστηκε υπό ρώσικη επήρεια. Παλαιότερα ονομαζόταν «πορούτσεγκ» ή «ποχάπκα» και όπως και το μεσημεριανό δεν είχε μεγάλη σημασία. Συνήθως οι άντρες που πήγαιναν στη δουλειά ή τα παιδιά που πήγαιναν στο σχολείο έπαιρναν μαζί τους τροφή για αυτά τα δυο γεύματα. Σημασία είχαν οι συνθήκες στις οποίες ζούσαν οι οικογένειες αναλόγως από το αν ζούσαν σε χωριό ή σε πόλη. Στα χωριά η ημέρα ξεκινούσε νωρίς και τελείωνε αργά το βράδυ και κρατούσε περίπου 14 ώρες.

Το βραδινό όμως ήταν μεγάλης σημασίας. Πρόκειται για ιεροτελεστία και όλοι μαζεύονταν γύρω από το τραπέζι – ηλικιωμένοι, νέοι και παιδιά. Η καθυστέρηση ή η απουσία ήταν ασυγχώρητες με μοναδική εξαίρεση τους αρρώστους και όσους ταξίδευαν. Το βραδινό πάντα τρωγόταν στο σπίτι ενώ το δείπνο ξεκινούσε όταν επέστρεφε ο άντρας του σπιτιού. Όλοι έτρωγαν μαζί. Ο συμβολισμός αυτής της βουλγάρικης παράδοσης είναι πως κάθε γενιά φέρει κάποιο σύμβολο μέσα της – καθένας έχει τι να μάθει από τον άλλο ανεξάρτητα αν είναι νεότερος ή πιο ηλικιωμένος. Έτσι η οικογένεια ερχόταν πιο κοντά και μόνο η αίσθηση πως έχεις δίπλα σου κοντινό άνθρωπο ο οποίος είναι μέρος του ίδιου σου του εαυτού σου έδινε δύναμη και αίσθηση ότι ανήκεις σε ένα κοινό ιδανικό και σε έναν λαό.

Παραδοσιακά το ψωμί είναι η βασική τροφή του Βούλγαρου ανεξάρτητα από την κοινωνική του θέση, αν είναι από χωριό ή από πόλη, αν είναι φτωχός ή πλούσιος, το ψωμί ήταν πάντα στο τραπέζι. Κάποια από τα παραδοσιακά βουλγάρικα φαγητά όπως τα φασόλια είναι γνωστά στα εδάφη αυτά πάνω από 300 χρόνια. Τα βουλγάρικα χωράφια είναι ιδανικά για την καλλιέργειά τους. Τα φασόλια και τα καλαμπόκια μεταφέρθηκαν στα Βαλκάνια από εμπόρους της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας που ταξίδευαν ως την Αμερική. Άλλο σημαντικό στοιχείο της βουλγάρικης κουζίνας είναι το ξινό λάχανο ενώ το εμβληματικό προϊόν της βουλγάρικης εθνικής κουζίνας είναι το γιαούρτι. Τα επιδόρπια κατέχουν σημαντική θέση κι αυτά στο μενού. Και σήμερα οι βούλγαροι φτιάχνουν σπιτικά γλυκά του κουταλιού όπως πετιμέζι (πυκνός χυμός από σταφύλι), ρατσέλ (γλυκά από κολοκύθα ή κυδώνι), γλυκό από σύκα, σμέουρα και γλυκό

¹ <https://bulgarianhistory.org/tradicionna-bulgarska-kuhnia-nazad-vuv-vremeto/>

„Αυτό το έγγραφο δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του πρότζεκτ «Προώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγαρο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξυπνων και ηλεκτρονικών εργαλείων» (eTOURIST), επιδοτημένο από το Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“, σύμφωνα με το Συμβόλαιο για Αφίλοκερή Οικονομική Βοήθεια № B2.6c.07/09.10.2017. Το πρότζεκτ συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο για Περιφερειακή Ανάπτυξη και από τα Εθνικά Ταμεία των κρατών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program “Greece-Bulgaria 2014-2020”, Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A “Greece - Bulgaria 2014-2020” Cooperation Programme.”

από πέταλα τριαντάφυλλου. Πολύ δημοφιλής είναι ο χαλβάς και το μοναδικό ρόφημα «μποζά» που έχει αρχαία καταγωγή και είναι πολτός από αλεύρι (από κεχρί, σιτάρι, σίκαλη ή άλλο) που έχει υποστεί ζύμωση και γίνεται γλυκό με ζάχαρη ή μέλι. Ο χαλβάς ετοιμάζεται παραδοσιακά από αλεσμένο σουσάμι, βούτυρο και άλλα συστατικά. Το πιο δημοφιλές είδος χαλβά είναι ο επονομαζόμενος «ταχάν χαλβάς» ο οποίος ετοιμάζεται από ψητό σουσάμι και είναι σαν χυλός. Εκτός από την μεγάλη ποικιλία φαγητών στη Βουλγαρία υπάρχει και αιώνια παράδοση στην ετοιμασία σπιτικού κρασιού. Αυτό το ποτό έχει πολύ σημαντική θέση στην βουλγάρικη ιστορία και στον βίο των ανθρώπων. Δεν λείπει ποτέ από το γιορτινό τραπέζι. Είναι γνωστό και το γεγονός πως ο Άγγλος πολιτικός Ουίνστον Τσώρτσιλ παράγγειλε κάθε χρόνο 500 λίτρα βουλγάρικο κρασί κάτι που αποδεικνύει πως το εθνικό αυτό προϊόν είναι αναγνωρισμένο και διάσημο για την ποιότητα και την λεπτότητα της γεύσης του σε όλο τον κόσμο.

III. ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΧΑΣΚΟΒΟ

Η θέση της περιφέρειας Χάσκοβο βρίσκεται στο νοτιοανατολικό μέρος της Νότιοκεντρικής περιοχής της Βουλγαρίας και συμπεριλαμβάνει 261 κατοικημένες περιοχές οργανωμένες σε 11 Δήμους: **Χάσκοβο, Ντιμίτροβγκραντ, Χάρμανλι, Σιμεώνοβγκραντ, Σβίλενγκραντ, Ματζάροβο, Ιβάηλοβγκραντ, Λιουμπίμετς, Μινεράλνι μπάνι, Σταμπολόβο, και Τοπόλοβγκραντ** με γενική έκταση 5 543 χλμ².



Η περιφέρεια χαρακτηρίζεται με ποικιλία ανάγλυφου. Στην Βόρεια και Κεντρική πλευρά βρίσκεται η πεδιάδα της Άνω Θράκης. Χαρακτηριστικό της περιοχής

είναι οι χαμηλές γαίες δίπλα στα ποτάμια και το υψηλό επίπεδο των υπόγειων υδάτων που διευκολύνουν την γεωργία, την άρδευση και τις μεταφορές.

Μεγάλο μέρος από την επικράτεια της περιφέρειας στο Νότο αποτελείται από την Ανατολική Ροδόπη, βουνό με πλούσιο φυτικό και ζωικό κόσμο και από τις πλαγιές του βουνού Σακάρ. Η επίδραση της Μεσογείου, το γεωλογικό παρελθόν του βουνού και οι ιδιαιτερότητες του τοπικού βίου και πολιτισμού βοήθησαν για την διαμόρφωση και την συντήρηση διάφορων βιότοπων στους οποίους υπάρχει μεγάλη βιοποικιλότητα.

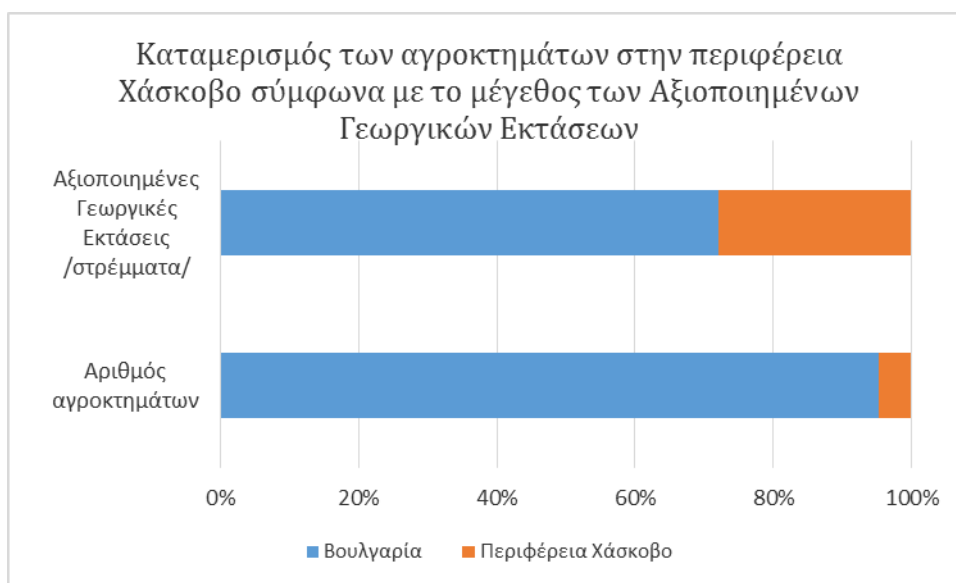
Η κατάσταση της τοπικής οικονομίας στην περιφέρεια Χάσκοβο χαρακτηρίζεται με καλά αναπτυγμένο βιομηχανικό τομέα και κατοχυρωμένες παραδόσεις όσον αφορά την αγορά. Τα μεγάλα εργοστάσια κινούν την τοπική οικονομία ενώ οι μικρομεσαίες επιχειρήσεις συμβάλλουν στην διατήρηση ενός καλού επιχειρηματικού κλίματος, στην επιτάχυνση της οικονομικής ανάπτυξης και στην βελτίωση των δομών παραγωγής της οικονομίας της περιφέρειας. Οι περισσότερες από αυτές τις επιχειρήσεις λειτουργούν

„Αυτό το έγγραφο δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του πρότζεκτ «Προώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγαιο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξυπνων και ηλεκτρονικών εργαλείων» (eTOURIST), επιδοτημένο από το Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“, σύμφωνα με το Συμβόλαιο για Αφιλοκερή Οικονομική Βοήθεια № B2.6c.07/09.10.2017. Το πρότζεκτ συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο για Περιφερειακή Ανάπτυξη και από τα Εθνικά Ταμεία των κρατών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program “Greece-Bulgaria 2014-2020”, Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A “Greece - Bulgaria 2014-2020” Cooperation Programme.“

στον τομέα των υπηρεσιών και του εμπορίου, της ύφανσης, των φούρνων, των κρεοπωλείων, της επεξεργασίας γαλακτοκομικών προϊόντων κ.ά.

Ένας από τους σημαντικότερους τομείς για την περιφέρεια Χάσκοβο είναι η **Γεωργία** (Horticulture) η οποία δημιουργεί απασχόληση για ένα μεγάλο μέρος των ντόπιων κατοίκων. Οι παράγοντες που επηρεάζουν θετικά την καλλιέργεια είναι οι κλιματολογικές συνθήκες και το υπέδαφος, το εύκρατο Μεσογειακό κλίμα και ο υδάτινος πλούτος.

Πίνακας 1 και 2



Πηγή: Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής

Στην περιφέρεια Χάσκοβο καλλιεργούνται σιτάρι, κριθάρι, καλαμπόκι, ηλιοτρόπια, βαμβάκι και καπνά τα οποία φύουν περισσότερο στις χαμηλές τοποθεσίες της Ανατολικής Ροδόπης και του Σακάρ. Η περιφέρεια Χάσκοβο φημίζεται για τα καρπούζια και τα πεπόνια της, για τα εξαιρετικά της σταφύλια, τις ντομάτες, τα αγγούρια και πολλά άλλα φρούτα και λαχανικά. Υπάρχουν πολύ καλές συνθήκες για την καλλιέργεια φραουλών, σμέουρων, βύσσινων, κερασιών, βερίκοκων, ροδάκινων κ.ά.

Πίνακας 3



Πηγή: Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής

Προτεραιότητα στην ανάπτυξη της Γεωργίας στην περιοχή αποτελεί η αμπελουργία και παρατηρείται φύτευση ή μεταφύτευση νέων αμπελιών, πιο μεγάλα κτήματα με πολυετή φυτά και δημιουργία φυτώριων για πιστοποιημένα είδη. Η περιοχή φημίζεται για τις ποικιλίες σταφυλιού «Μερλό», «Καμπερνέ Σοβινιόν», «Παμίντ» και «Ντιμιάτ». Κάμποσα οινοποιία στην επικράτεια της περιφέρειας προσελκύουν τουρίστες. Στον ιδιωτικό τομέα ιδιαίτερα διαδεδομένη είναι η **εκτροφή ζώων** σε μικρά αγροκτήματα. Στην πεδιάδα εκτρέφουν βόδια, γουρούνια και πτηνά ενώ στις ημιορεινές περιοχές – πρόβατα και κατσίκες. Η προοπτική της εκτροφής ζώων είναι στην ενοποίηση των αγροκτημάτων για να αυξηθεί η παραγωγικότητα και να βελτιωθεί η χρήση των επιδοτήσεων από τα διεθνή προγράμματα. Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται σημαντική αύξηση των αγροκτημάτων που εκτρέφουν πάπιες κ.ά.

Πίνακας 4



Πηγή: Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής

Η βιομηχανία τροφίμων στην επικράτεια της περιφέρειας εκπροσωπείται από φούρνους και ζαχαροπλαστεία, από βιοτεχνίες επεξεργασίας προϊόντων κρέατος, γάλακτος και από κονσερβοποιίες. Υπάρχουν πολλοί ιδιωτικοί φούρνοι και ζαχαροπλαστεία που έχουν σύγχρονο εξοπλισμό και η παραγωγή τους ποικίλει. Η κατάσταση στα κρεοπωλεία είναι περίπου η ίδια υπάρχουν και αρκετές μάντρες που παράγουν βούτυρο, τυρί και κασέρι. Τα προϊόντα της περιοχής ανταποκρίνονται στις διεθνείς απαιτήσεις. Στην επικράτεια της περιφέρειας λειτουργεί η μεγάλη επιχείρηση επεξεργασίας γάλακτος «Μπάλγκαρσκο σίρενε» ΕΠΕ πόλη Χάσκοβο του οποίου ο εξοπλισμός είναι ολοκαίνουριος και ανταποκρίνεται στα στάνταρ της ΕΕ. Στην πόλη Χάσκοβο λειτουργεί και άλλη μια τέτοια μεγάλη εταιρεία, η «Μπουλμίλκ», που είναι η πρώτη παρόμοια εταιρία στη χώρα με πιστοποιητικό ποιότητας ISO 9001:2000. Οι μεγαλύτερες εταιρείες για την επεξεργασία κρέατος στην περιοχή είναι η «Λότος» ΕΠΕ πόλη Ντιμίτροβγκραντ, η «Σβάρεζ» Μονοπρόσωπη ΕΠΕ πόλη Χάσκοβο, η «Μπουρντένις 93» ΕΠΕ πόλη Σβίλενγκραντ, η «Ρόνι» ΕΠΕ πόλη Χάρμανλι κ.ά.

IV. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΜΕΛΕΤΗΣ

Σε σχέση με την έρευνα των παραδοσιακών τροφίμων και κρασιών στην περιφέρεια Χάσκοβο, σε εκτέλεση του συμβολαίου με αντικείμενο «Ετοιμασία μεθοδολογίας και ερευνών» στο πλαίσιο του πρότζεκτ „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools” σε μετάφραση: «Προώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής

„Αυτό το έγγραφο δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του πρότζεκτ «Προώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγαρο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξυπνων και ηλεκτρονικών εργαλείων» (eTOURIST), επιδοτημένο από το Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020”, σύμφωνα με το Συμβόλαιο για Αφιλοκερή Οικονομική Βοήθεια № B2.6c.07/09.10.2017. Το πρότζεκτ συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο για Περιφερειακή Ανάπτυξη και από τα Εθνικά Ταμεία των κρατών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020”. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools” (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program “Greece-Bulgaria 2014-2020”, Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A “Greece - Bulgaria 2014-2020” Cooperation Programme.”

κληρονομιάς στην βουλγαρο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξυπνων και ηλεκτρονικών εργαλείων» με ακρονύμιο „eTOURIST“ στο πλαίσιο του Προγράμματος Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“, αριθμός αναφοράς 1714, Συμβόλαιο για Αφιλοκερδή Οικονομική Βοήθεια № B2.6c.07/09.10.2017, χρησιμοποιήθηκαν οι εξής μέθοδοι και τα εξής εργαλεία:

- ❖ Επισκόπηση και ανάλυση των πηγών πληροφοριών και των σχετικών εγγράφων
- ❖ Δημοσκόπηση – συμπεριλαμβανομένου διατύπωσης ερωτήσεων και ετοιμασία πινάκων για την εισαγωγή και την επεξεργασία των πληροφοριών.

Μελετήθηκαν και εκτιμήθηκαν πολλές πηγές πληροφοριών, συμπεριλαμβανομένου στρατηγικών εγγράφων (Περιφερειακή Στρατηγική της περιφέρειας Χάσκοβο 2014-2020, τα Περιφερειακά Σχέδια Ανάπτυξης των 11 Δήμων, Εθνική Στρατηγική για την ανάπτυξη της αμπελουργίας και της οινοποιίας 2005-2025, Εθνική Στρατηγική για την βιώσιμη ανάπτυξη της Γεωργίας στην Δημοκρατία της Βουλγαρίας 2014-2020, Εθνική Στρατηγική για βιώσιμη ανάπτυξη του Τουρισμού στη Δημοκρατία της Βουλγαρίας 2014-2030 κ.ά.), πολλές ιστοσελίδες με στατιστικά στοιχεία, συμπεριλαμβανομένου άλλων εκπονημένων μελετών για την άυλη πολιτιστική κληρονομιά όσον αφορά τα τρόφιμα, διάφορα διαφημιστικά φυλλάδια κ.ά. (δες το Επισυνημμένο έγγραφο 1. Λίστα πηγών πληροφοριών).

Επιπλέον διεξήχθη αντιπροσωπευτική δημοσκόπηση μεταξύ των ενηλίκων κατοίκων της περιφέρειας Χάσκοβο του οποίου τα τελικά αποτελέσματα δείχνουν την κοινωνική αντίληψη (ενημέρωση, γνώση και εκτίμηση) όσον αφορά τα βασικά γαστρονομικά χαρακτηριστικά της περιοχής και τις δυνατότητες που προσφέρει η αμπελουργία και η οινοποιία. Από αυτήν την άποψη δείχνουν και την αντίληψη ευρέων κοινωνικών ομάδων όσον αφορά τα θέματα που τίγονται. Σε αποτέλεσμα της επισκόπησης και της ανάλυσης των διάφορων πηγών πληροφοριών όπως και της δημοσκόπησης αναγνωρίστηκαν πάνω από 40 παραδοσιακά φαγητά πάνω από 20 βότανα και καρκεύματα, πολλά αγροτικά προϊόντα, παραδοσιακά γαστριμαργικά γεγονότα, πάνω από 10 παραδοσιακά και πάνω από 5 μοναδικά για την περιοχή κρασιά. (Επισυνημμένο έγγραφο 2.1. **Συστηματικές πληροφορίες για τα παραδοσιακά γαστρονομικά δεδομένα της περιφέρειας Χάσκοβο και Επισυνημμένο έγγραφο 2.2. Συστηματικές πληροφορίες για τις παραδόσεις στην αμπελουργία και την οινοποιία της περιοχής του Χάσκοβο**).

Δημοσκόπηση διεξήχθη την περίοδο Ιούλιο – Αύγουστο 2018 μεταξύ του πληθυσμού της περιφέρειας Χάσκοβο. Ετοιμάστηκε ερωτηματολόγιο (Επισυνημμένο έγγραφο 3) και γνώμη για τα ζητήματα έδωσαν 402 άτομα επιλεγμένα μέσω αντιπροσωπευτικής ποσόστωσης. Λαμβάνοντας υπόψη τα θέματα το ερωτηματολόγιο συμπεριλάμβανε μια σειρά ερωτήσεων δίχως διατυπωμένες από πριν απαντήσεις για να αποφευχθεί η υποβολή και να μετρηθούν με μεγαλύτερη ακρίβεια οι ελεύθεροι συσχετισμοί/γνώση για τα θέματα. Οι πληροφορίες συλλέχθηκαν με τη μέθοδο ημιτυποποιημένης συνέντευξης «πρόσωπο με πρόσωπο». Η έρευνα διεξήχθη και ηλεκτρονικά και το

„Αυτό το έγγραφο δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του πρότζεκτ «Πρόωθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγαρο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξυπνων και ηλεκτρονικών εργαλείων» (eTOURIST), επιδοτημένο από το Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“, σύμφωνα με το Συμβόλαιο για Αφιλοκερδή Οικονομική Βοήθεια № B2.6c.07/09.10.2017. Το πρότζεκτ συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο για Περιφερειακή Ανάπτυξη και από τα Εθνικά Ταμεία των κρατών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program “Greece-Bulgaria 2014-2020”, Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A “Greece - Bulgaria 2014-2020” Cooperation Programme.“

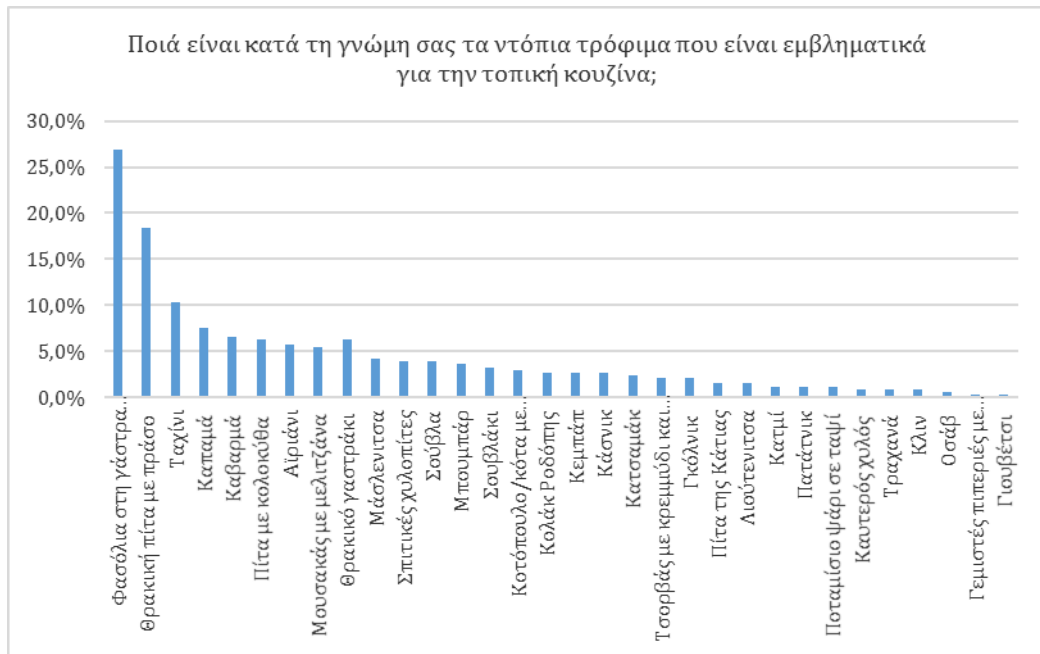
ερωτηματολόγιο (Επισυνημμένο έγγραφο 4) στάλθηκε στα ηλεκτρονικά ταχυδρομεία περίπου 200 εκπροσώπων διάφορων ενδιαφερόμενων συμπεριλαμβανομένου οιοποιείων, πολιτιστικών κέντρων, μουσείων, εκπροσώπων της περιφερειακής και της Δημοτικής διοίκησης, της Εκτελεστικής Υπηρεσίας για τα Αμπέλια και το Κρασί κ.ά. αλλά στο ηλεκτρονικό ερωτηματολόγιο απάντησαν μόνο 10 άτομα.

V. ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΤΩΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΧΑΣΚΟΒΟ

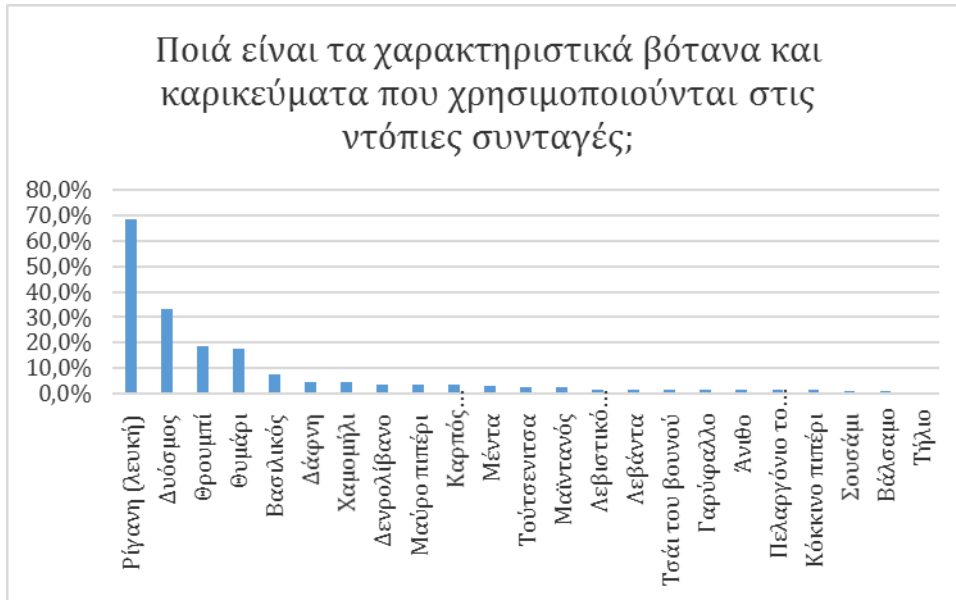
Σαν αποτέλεσμα της επισκόπησης των διάφορων πηγών πληροφοριών και χάρη στην δημοσκόπηση στην επικράτεια της περιφέρειας Χάσκοβο μπορούμε να βγάλουμε το συμπέρασμα ότι η τοπική κουζίνα της περιοχής ποικίλει. Διαπιστώθηκαν αιώνιες παραδόσεις και πρακτικές, στις περισσότερες κατοικημένες περιοχές οι συνταγές μεταδίδονται από γενιά σε γενιά και έχουν μείνει अपαράλλαχτες εκατοντάδες χρόνια. Μπορούμε να πούμε πως υπάρχει «μνήμη» όσον αφορά τα γαστρονομικά χαρακτηριστικά, συμπεριλαμβανομένου και τις ιδιαιτερότητες, κάτι που μετατρέπει τον πληθυσμό σε παράγοντα για την διατήρηση των παραδόσεων. Η γενική ενημέρωση για τα παραδοσιακά γαστρονομικά χαρακτηριστικά της περιφέρειας μπορεί να οριστεί σαν «πολύ καλή» μιας και:

- Περίπου 80% των ερωτηθέντων είναι σε θέση να δώσουν απαντήσεις σε ελεύθερη διατύπωση στις ερωτήσεις που τους απευθύνθηκαν
- Οι απαντήσεις που λήφθηκαν επιτρέπουν να βγουν συμπεράσματα για την τοπική γαστρονομική ιδιαιτερότητα μιας και οι υψηλές βαθμολογίες είναι για φαγητά χαρακτηριστικά για την περιοχή.

Ταυτόχρονα μπορούμε να αισθανθούμε πως η κουζίνα εκσυγχρονίζεται και υπάρχει αποδοχή φαγητών που υπάρχουν και σε άλλες περιοχές σε σημείο που να γίνουν χαρακτηριστικά για την περιοχή ενώ υπάρχουν και επιρροές από τις κουζίνες των γειτονικών χωρών (δες τον Πίνακα 5). Οι ερωτηθέντες σημειώνουν 33 φαγητά σαν παραδοσιακά για την περιφέρεια και εδώ κάθε γνώμη είναι σημαντική γιατί αναγνωρίζει ένα μοναδικό φαγητό και η λίστα είναι πολύ κοντά στις πληροφορίες που μπορεί να λάβει κανείς από τις εξειδικευμένες γαστρονομικές μελέτες και από τις πληροφορίες που βρήκαμε κατά την επισκόπηση των πηγών πληροφοριών.



Οι συνταγές συμπεριλαμβάνουν πολλά λαχανικά και καρυκεύματα, μεταξύ των οποίων η ρίγανη, το σκόρδο, το μαύρο και το κόκκινο πιπέρι, ο δυόσμος, το θυμάρι, το θρούμπι, η δάφνη. Τα βότανα χρησιμοποιούνται ευρέως στην τοπική κουζίνα. Τα καρυκεύματα συχνά αποτελούν θεραπευτικά βότανα ενώ οι ερωτηθέντες δείχνουν καλές γνώσεις και σημειώνουν 23 καρυκεύματα με πρώτο τη λευκή ρίγανη που διαφέρει από την απλή γιατί βρίσκεται σπάνια στις βραχώδεις πλαγιές της Ανατολικής Ροδόπης, στη Μπελάσιτσα και στο φαράγγι της Κρέσνα. Η λευκή ρίγανη προσθέτει μοναδικότητα στην τοπική κουζίνα του Χάσκοβο.



Η τοπική κουζίνα έχει πολλά λαχανικά, χοιρινό και αρνίσιο κρέας, ξηρούς καρπούς και φρούτα χαρακτηριστικά για την περιοχή. Έχει πολλά κοινά με την τούρκικη κουζίνα.

Πίνακας 7



Το θέμα για τα παραδοσιακά γαστρονομικά γεγονότα δυσκόλεψε τους ερωτηθέντες και μόνο το 1/3 από αυτούς απάντησαν κάτι που έκανε τη λίστα περιορισμένη. Μπορούμε να υποθέσουμε πως τέτοιες εκδηλώσεις δεν διεξάγονται συχνά και δεν είναι διαδεδομένη πρακτική. Στην πρώτη θέση βρίσκεται το διεθνές γαστρονομικό φεστιβάλ

„Αυτό το έγγραφο δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του πρότζεκτ «Προώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγαρο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξυπνων και ηλεκτρονικών εργαλείων» (eTOURIST), επιδοτημένο από το Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“, σύμφωνα με το Συμβόλαιο για Αφίλοκερή Οικονομική Βοήθεια № B2.6c.07/09.10.2017. Το πρότζεκτ συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο για Περιφερειακή Ανάπτυξη και από τα Εθνικά Ταμεία των κρατών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program “Greece-Bulgaria 2014-2020”, Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A “Greece - Bulgaria 2014-2020” Cooperation Programme.“

στο Ιβήλοβογκραντ το οποίο διεξάγεται εδώ και 7-8 χρόνια και είναι αρκετά γνωστό μεταξύ των ερωτηθέντων. Ενδιαφέρον είναι επίσης πως αναγνωρίζεται ένα σχετικά καινούριο φεστιβάλ, αυτό του σουσαμιού (καλλιέργεια και χρήση), το οποίο εγκρίθηκε να συμμετάσχει στο μεγάλο πρόγραμμα του Πλόβντιβ πολιτιστική πρωτεύουσα της Ευρώπης 2019. Προβλέπονται μπαζάρ, εργαστήρια και μουσικό πρόγραμμα.

Πίνακας 8

Παραδοσιακές γαστρονομικές εκδηλώσεις/φεστιβάλ στην περιφέρεια Χάσκοβο που παρουσιάζουν την τοπική κουζίνα



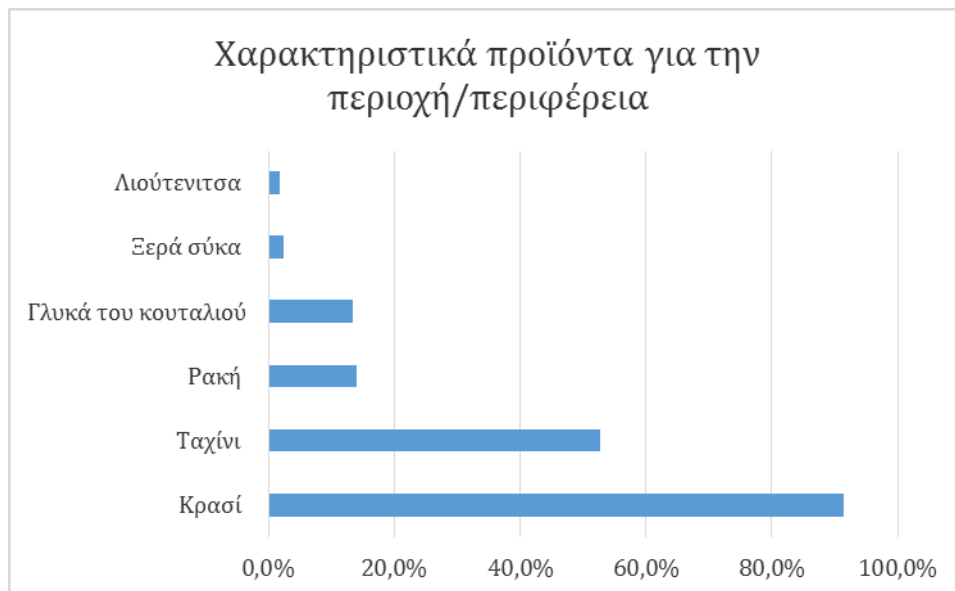
- Γαστρονομικό φεστιβάλ Ιβήλοβογκραντ
- Τα μυστήρια του χωριού Χούχλα
- Ένιοβντεν στο χωριό Χούχλα
- Τρίφων Ζαρεζάν
- Βιολογική αγορά κάθε Παρασκευή – πόλη Χάσκοβο
- Γιορτή κρασιού (Ιβήλοβογκραντ)

Σχεδόν 90% των ερωτηθέντων έχουν γνώση και μπορούν να δώσουν παράδειγμα για παραδοσιακή γεωργική καλλιέργεια αλλά μόνο το 40% από αυτούς μπορούν να ορίσουν χαρακτηριστικό για την περιοχή προϊόν το οποίο μας κάνει να υποθέσουμε πως η περιφέρεια είναι κυρίως πηγή εξαγωγής πρώτων υλών και όχι τόσο συγκεκριμένων προϊόντων.

Πίνακας 9



Πίνακας 10



Η καλλιέργεια σταφυλιού/αμπελιών (49%) και η παραγωγή λαχανικών (36.6%) είναι αναμφισβήτητα οι παραδοσιακές καλλιέργειες για την περιφέρεια κατά τους ερωτηθέντες. Σε δεύτερο πλάνο τα χαρακτηριστικά συμπληρώνονται από τα όσπρια

και το σουσάμι. Λογικά η κοινότητα αναγνωρίζει το κρασί και το ταχίνι σαν βασικά παραδοσιακά προϊόντα για την περιοχή.

Οι ίδιες δραστηριότητες (γεωργία, αμπελουργία, οινοποιία) ορίζονται σαν κερδοφόρες σύγχρονες αγροτικές πρακτικές για την περιοχή κάτι που δείχνει και την ζωτικότητα τους. Τη γνώμη τους για αυτό το θέμα εκφράζουν σχεδόν τα 2/3 των ερωτηθέντων.

Πίνακας 11



ΣΗΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ

Όσον αφορά την εκτίμηση για το επίπεδο της συντήρησης των γαστρονομικών παραδόσεων η πιο συχνή απάντηση είναι ουδέτερη και αυτό δείχνει πως οι ερωτηθέντες δυσκολεύονται να κρίνουν. Παρ' όλα αυτά η μέση βαθμολογία πλησιάζει το 5 (4,78), που δείχνει πως σε γενικές γραμμές υπάρχει συντήρηση αλλά δεν είναι υψηλή. Τα στοιχεία για τις χαρακτηριστικές συνταγές, τα καρυκεύματα και τα προϊόντα το επιβεβαιώνουν μιας και σημειώνεται επιρροή από την σύγχρονη κουζίνα και τα προϊόντα που υπάρχουν στην περιοχή μπορούν να βρεθούν και σε άλλα μέρη. Μπορούμε λοιπόν να υποθέσουμε πως μέτρα για την συντήρηση και την προώθηση της τοπικής κουζίνας και ειδικά κάποιων από τα στοιχεία της που είναι χαρακτηριστικά θα κάνουν καλή εντύπωση στην κοινότητα.

Για την συντήρηση της γαστρονομικής κληρονομιάς της περιοχής σημασία έχει ένα σύνολο παραγόντων – οι ικανότητες, οι συνταγές, τα προϊόντα, η διατήρηση των παραδόσεων στα σπίτια. Το κοινωνικό όραμα επικεντρώνεται στην καθημερινή πρακτική σαν όρο για την διατήρηση της γαστρονομικής κληρονομιάς σε μεγαλύτερο βαθμό απ' την οργάνωση τόπων όπου να προτείνεται τοπική κουζίνα ή την διαφύλαξη

τους μέσω βιβλίων. Η δράση λοιπόν στην κατεύθυνση της στήριξης της καθημερινής πρακτικής θα βρει πιο μεγάλη υποστήριξη από τους ντόπιους.

	Βαθμολογία (1-7) Υψηλή βαθμολογία (5-7)
Κατά τη γνώμη σας σε ποιο βαθμό διαφυλάττονται οι τοπικές γαστρονομικές παραδόσεις στην περιφέρεια Χάσκοβο	4,78
Κατά πόσο οι εξής παράγοντες έχουν σημασία για την διαφύλαξη της γαστρονομικής κληρονομιάς της περιοχής	
Διαφύλαξη των ικανοτήτων για την ετοιμασία των φαγητών	5,91
Η διαφύλαξη των συνταγών	5,88
Παραγωγή καλλιιεργειών χαρακτηριστικών για την τοπική κουζίνα	5,85
Διαφύλαξη αυτών των παραδόσεων σε οικιακές συνθήκες	5,83
Η ύπαρξη τόπων σίτισης που να προσφέρουν τοπικά φαγητά	5,32
Η έκδοση βιβλίων που να περιγράφουν τις συνταγές και τις γαστρονομικές παραδόσεις	5,13
Η υποστήριξη των τοπικών ΜΜΕ που μπορούν να δημοσιοποιήσουν τις τοπικές συνταγές	5,10
Περισσότερα φεστιβάλ και εκθέσεις τοπικών φαγητών	5,10

Βάση των παραγόντων που οι ερωτηθέντες θεωρούν σημαντικούς για την συντήρηση της γαστρονομικής κληρονομιάς σε πρώτο πλάνο βγαίνουν οι εξής:

1. Διαφύλαξη και δημοσιοποίηση τοπικών συνταγών από την παραδοσιακή κουζίνα όπως το μπουμπάρ, ο καπαμάς από λαγό, η πούσκα μήλων, η σμιάνκα, το ψάρι-ταβαλάκ, η θρακική μάσλενιτσα, τα τριέν φασόλια με καλά ντρόμπεντσετα από το χωριό Ντόμπριτς, τα τατλίι, το γιουβέτσι του βοσκού, οι σουσάμκι κ.ά. /Δες το Επισυνημμένο έγγραφο 2.1. /;
2. Διατήρηση καλού επιπέδου παραγωγής προϊόντων από τοπικές καλλιέργειες, χαρακτηριστικές για την τοπική κουζίνα όπως λαχανικά / ντομάτες, πιπεριές, πατάτες, αγγούρια, μελιτζάνες, φασόλια/ φρούτα / καρπούζια, πεπόνια, αμπέλια / κ.ά. /Δες Επισυνημμένο έγγραφο 2.1. /.

Η καθημερινή πρακτική του ντόπιου πληθυσμού σαν όρος για την διαφύλαξη της γαστριμαργικής κληρονομιάς επιβεβαιώνεται και από την ερώτηση «Ποιός παίζει καθοριστικό ρόλο για την δημοσιοποίηση και την συντήρηση των γαστριμαργικών παραδόσεων;». Οι ερωτηθέντες βάζουν τον μεγαλύτερο βαθμό στους ντόπιους ανθρώπους (6,64). Αυτή η ερώτηση επίσης προϋποθέτει πως ακόμα κι αν λαμβάνονται μέτρα από την περιφερειακή ή την τοπική διοίκηση δεν φτάνουν ως τη γνώση των απλών ανθρώπων οι οποίοι είναι και πιθανοί τουρίστες. Κάνει εντύπωση πως μέτρα λαμβάνονται και εκδηλώσεις διοργανώνονται από ιδιωτικές εταιρείες και συνήθως ανά κομμάτι.

	Βαθμολογία (1-7) Υψηλή βαθμολογία (5-7)
Ο Δήμος	5,29
Οι ντόπιοι άνθρωποι	6,64

Η τοπική αυτοδιοίκηση	5,00
Εταιρείες που δουλεύουν στον τομέα του Τουρισμού	5,81
Τα μουσεία	5,52
Τα πολιτιστικά κέντρα	3,51
Οι τοπικές ΜΚΟ	4,18

Εν κατακλείδι μπορούμε να συνοψίσουμε ως εξής – η τροφή παίζει σημαντικό ρόλο στην διαμόρφωση ταυτοτήτων και στη δημιουργία αίσθησης πως ανήκουμε σε μια ομάδα αλλά τα γαστρονομικά δεδομένα αυτή τη στιγμή στην περιφέρεια Χάσκοβο αποτελούν πρώτη ύλη η οποία δεν είναι ακόμα αξιοποιημένη αν και στην Περιφερειακή Στρατηγική το όραμα ανάπτυξης διατυπώνεται έτσι: „ **Βελτίωση του περιβάλλοντος και της ποιότητας ζωής μέσω ιδανικής αξιοποίησης των τοπικών δυνατοτήτων**“ και σαν προτεραιότητα να ορίζεται η συντήρηση της περιφερειακής ταυτότητας (σε σχέση με την υποστήριξη και την δημοσιοποίηση) των τοπικών παραδοσιακών επαγγελμάτων, της οινοποιίας και της παραγωγής χαρακτηριστικών προϊόντων διατροφής κ. ά. (έτσι ώστε να αναπτύσσονται) τα οποία έχουν υψηλή προστιθέμενη αξία και μπορούν να οδηγήσουν σε βελτίωση της περιφερειακής ανταγωνιστικότητας όπως και στην κατοχύρωση της μοναδικότητας της περιοχής.

Η τοπική κουζίνα είναι εξ ολοκλήρου στα χέρια των ανθρώπων οι οποίοι ταυτόχρονα φέρουν την παράδοση που μεταφέρεται από γενιά σε γενιά και η οποία βρίσκεται σε κίνδυνο από τον εκσυγχρονισμό. Αυτό θα μπορούσε να οδηγήσει στο ανεπιθύμητο αποτέλεσμα να πάψει να αναγνωρίζεται σαν ξεχωριστή από την εθνική και θα απομάκρυνε τα μέλη της κοινότητας το ένα από το άλλο γιατί η τροφή φέρνει κοντά τους ανθρώπους και ταυτόχρονα τους διαχωρίζει από τους «άλλους» δημιουργώντας μια τοπική υπερηφάνεια. Αυτό από την πλευρά του θα μείωνε τις πιθανότητες το Χάσκοβο να ξεχωρίσει σαν γκουρμέ προορισμός. Κάτι παραπάνω, η έλλειψη στην περιφέρεια Χάσκοβο ενός χαρακτηριστικού στοιχείου χάρη στο οποίο να αναγνωρίζεται θα οδηγήσει στην κατοχύρωση ενός νέου εμβλήματος – του αγάλματος της Παναγίας το οποίο χτίστηκε πρόσφατα αλλά ομόφωνα και συνεχώς αναφέρεται σαν σύμβολο της περιφέρειας (δες Μελέτη της φυσικής και τη πολιτιστικής κληρονομιάς της περιφέρειας Χάσκοβο). Είναι απαραίτητο να ληφθούν μέτρα σε τοπικό επίπεδο μέσω των οποίων η περιφέρεια να ξεχωρίζει μπροστά στην κοινωνία. Με την παραδοσιακή της κουζίνα και την ποικιλία των φαγητών που είναι χαρακτηριστικά για την περιοχή και μεταδίδονται από γενιά σε γενιά το Χάσκοβο έχει δυνατότητες να μετατρέψει τον γαστρονομικό τουρισμό σε βίωμα που να φέρει διασκέδαση μέσω εκδηλώσεων συνδεδεμένων με την τροφή (φεστιβάλ, διαγωνισμούς, επιδείξεις, γαστρονομικά σόου κ. ά.), όπως και δραστηριότητες που να βοηθάνε άμεσα την ανάπτυξη των τοπικών κοινοτήτων (επισκέψεις τοπικών παραγωγών και λαϊκές αγορές, γευσιγνωσίες κ. ά.). Αυτού του είδους ο τουρισμός σε κάθε περίπτωση θα ικανοποιήσει και τις ανάγκες των σύγχρονων τουριστών για νέες εμπειρίες και γνώσεις.

VI. ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΟΥ ΧΑΣΚΟΒΟ

Η αμπελουργία και η οινοποιία είναι παραδοσιακά αναπτυγμένοι τομείς της βουλγάρικης οικονομίας. Η ύπαρξη τοπικών ποικιλιών και ξεχωριστών αμπελουργικών-οινοποιητικών περιοχών σε σύνδεση με το καταρτισμένο ανθρώπινο δυναμικό και τις σύγχρονες υλικό-τεχνικές βάσεις δημιουργούν συνθήκες για την νέα τάση όσον αφορά την παραγωγή και την προσφορά (αγορά) για το εμπόριο με ποιοτικά κρασιά. Η σημασία της αμπελουργίας για την οικονομία της Βουλγαρίας εκφράζεται και μέσω της κρατικής πολιτικής. Το κράτος δήλωσε πως ο τομέας είναι σημαντικός για την οικονομία μέσω της έγκρισης της Εθνικής Στρατηγικής για την αμπελουργία και την οινοποιία 2005-2025 και της Εθνικής Στρατηγικής για βιώσιμη ανάπτυξη του τουρισμού στην Δημοκρατία της Βουλγαρίας 2014-2030 /Ενημερωμένη παραλλαγή 2017/.

Από την πλευρά της η περιφέρεια Χάσκοβο έχει τεράστιες δυνατότητες όσον αφορά την ανάπτυξη του τομέα της αμπελουργίας-οινοποιίας. Η περιφέρεια φημίζεται εδώ και καιρό με το ποιοτικό της κρασί που παράγει από τα άριστα σταφύλια της. Σήμερα όλες οι οινοποιίες στην επικράτεια της περιφέρειας ειδικεύονται στην παραγωγή ποιοτικών κρασιών που βρίσκουν καλή υποδοχή στη διεθνή αγορά. Η σημασία του τομέα της αμπελουργίας-οινοποιίας όπως και των τροφίμων σημειώνεται σε περιφερειακό επίπεδο (Περιφερειακό Συμβούλιο Ανάπτυξης 2014-220), **στον Ειδικό στόχο 3. Υποστήριξη παραδοσιακών βιομηχανικών δραστηριοτήτων και ενθάρρυνση της αξιοποίησης των τοπικών πρώτων υλών για οικονομική ανάπτυξη Προτεραιότητα 1.1. Βελτίωση της ανταγωνιστικότητας της οικονομίας της περιοχής και στήριξη για τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις. Σύμφωνα με όσα αναγράφονται στο στρατηγικό μέρος ενθαρρύνεται η ανάπτυξη χαρακτηριστικών οικονομικών τομέων και παραδοσιακών οικονομικών δραστηριοτήτων που έχουν δυνατότητα ανάπτυξης όχι μόνο όσον αφορά αυτές τις ίδιες αλλά και την όλη περιφέρεια μέσω της αξιοποίησης των μοναδικών πλεονεκτημάτων της τοπικής οικονομίας και εξειδίκευσης.**

ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ

Το κρασί συνδέεται βαθιά με τη βουλγάρικη γη η οποία κατοικούνταν επί χιλιετίες από τους αρχαίους Θράκες. Εκείνοι χρησιμοποιούσαν το κρασί στις θρησκευτικές τους τελετές τις σχετικές με τον μυθικό ήρωα Ορφέα. Οι παραδόσεις στην οινοποιία συνεχίζονται και σήμερα στη Βουλγαρία η οποία είναι υπερήφανη για τα ποιοτικά της κρασιά κάποια από τα οποία παράγονται από μοναδικές τοπικές ποικιλίες με εντυπωσιακές ιδιότητες.

Το κρασί είναι μέρος της βουλγάρικης ιστορίας, του βουλγάρικου πολιτισμού, του βουλγάρικου βίου και του βουλγάρικου πνεύματος. Η βουλγάρικη γη φέρει την κληρονομιά αρχαίων πολιτισμών που σημαδεύουν και την σύγχρονη εποχή. Οι αρχαίοι Θράκες χρησιμοποιούσαν το κρασί για να έρθουν σε επαφή με του θεούς και ιδιαίτερα με τον επονομαζόμενο Ζαγρέα, το θεό του κρασιού, για τον οποίο υπάρχουν

„Αυτό το έγγραφο δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του πρότζεκτ «Προώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγάρο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξιπνων και ηλεκτρονικών εργαλείων» (eTOURIST), επιδοτημένο από το Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“, σύμφωνα με το Συμβόλαιο για Αφίλοκερή Οικονομική Βοήθεια № B2.6c.07/09.10.2017. Το πρότζεκτ συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο για Περιφερειακή Ανάπτυξη και από τα Εθνικά Ταμεία των κρατών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program “Greece-Bulgaria 2014-2020”, Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A “Greece - Bulgaria 2014-2020” Cooperation Programme.”

πληροφορίες σε αρχαία ιερά σε όλη τη Βουλγαρία. Στη βουλγάρικη επικράτεια έχουν βρεθεί χρυσοί και ασημένιοι θρακικοί θησαυροί, μέρος πλούσιων σερβίτσιων κυρίως για την κατανάλωση κρασιού.

Η οινοποιία συνέχισε να εξελίσσεται και κατά τους αιώνες της ρωμαϊκής κυριαρχίας. Κατά το Μεσαίωνα και μετά την δημιουργία του βουλγάρικου κράτους οι παραδόσεις στην παραγωγή κρασιού κληρονομήθηκαν και συνεχίστηκαν. Βασικές ποικιλίες τότε ήταν το Παμίντ, η Γκάμζα, το Μαβρούντ, το Ντιμάτ, το Μισκέτ που υπάρχουν και σήμερα. Πολλοί περιηγητές περνώντας από τη Βουλγαρία κάνουν λόγο στα χρονικά τους για διάφορα είδη κρασιών που δοκίμασαν κατά το ταξίδι τους και για τις ιδιότητες τους.

Κατά την Οθωμανική κυριαρχία η οινοποιία συνέχισε να εξελίσσεται. Στην Βουλγαρία άρχισαν να γίνονται δημοφιλή τα ανατολίτικα λικέρ Τσαούς, Ρεζακία, Παρμάκ, Η ουρά της αλεπούς κ. ά. Το 1858 τα αμπέλια στην Βουλγαρία καταλάμβαναν 420 000 στρέμματα ενώ το 1897 μετά την Απελευθέρωση έφτασαν τα 1 200 000 στρέμματα.

Πρόβλημα στην ανάπτυξη αποτέλεσε η εμφάνιση φυλλοξήρας το 1884 στο Βίντιν και η εξάπλωσή της σε όλη τη χώρα. Στα τέλη του 19^{ου} αιώνα και στις αρχές του 20^{ού} η αμπελουργία και η οινοποιία έγιναν επαγγέλματα τα οποία άρχισαν να εκσυγχρονίζονται. Στα τέλη του Πρώτου Παγκόσμιου Πόλεμου τα αμπέλια συρρικνώθηκαν έως 434 180 στρέμματα, κυρίως σε αμμώδες υπέδαφος στο οποίο η φυλλοξέρα δεν μπορεί να αναπτυχθεί. Η αναβίωση ξεκίνησε όπως και στην Ευρώπη μέσω μπολιάσματος τοπικών ποικιλιών σε βάσεις ανθεκτικές κατά της φυλλοξέρας. Το 1893 ξεκίνησε η δημιουργία κρατικών και ιδιωτικών φυτώριων που εισήγαγαν μοσχεύματα για βάσεις από τη Γαλλία. Το 1921 στη Βουλγαρία υπήρχαν 6 780 στρέμματα «μήτρες» από τις οποίες παράγονταν 45 εκ. μοσχεύματα για βάσεις και το εμπόριο τους αναπτύχθηκε ιδιαίτερα. Το 1944 τα αμπέλια αυξήθηκαν ξανά και φέφτασαν τα 1 562 733 στρέμματα ενώ μετά το 1956 η αμπελουργία αναπτύχθηκε σε βιομηχανική βάση (τα αμπέλια έχουν μακρύ βλαστό και η μια σειρά είναι μακριά από την άλλη). Μαζί με τις τοπικές ποικιλίες άρχισαν να παράγονται και Καμπερνέ, Σοβινιόν, Σαρντονέ, Μερλό, Ρίζλινγκ, Οτονέλ, Αλιγκότε κ.ά. Εμφανίστηκαν και καινούρια λικέρ όπως το Καρντινάλ, το Μπολγκάρ και το Μπρέστοβιτσε. Το 1969, τα αμπέλια έχουν έκταση 2 007 000 στρέμματα. Το 1965 στη Βουλγαρία η μέση παραγωγή κρασιού ήταν 624 κιλά ανά στρέμμα ενώ για τα λικέρ 927 κιλά ανά στρέμμα. Την ίδια χρονιά η χώρα εξήγαγε 265 000 τόνους σταφύλια για επιδόρπιο και κατείχε την πρώτη θέση στον κόσμο στις εξαγωγές σταφυλιού.

Σήμερα ποιοτικά κρασιά βουλγάρικης παραγωγής μπορούν να βρεθούν σε όλο τον κόσμο. Πολλά από τα βουλγάρικα κρασιά κερδίζουν βραβεία και εκπλήσσουν τους γευσιγνώστες με την υψηλή τους ποιότητα και την εκλεπτυσμένη γεύση τους. Η εκτίμηση για το καλό κρασί και το ενδιαφέρον για τις τοπικές ποικιλίες προκάλεσαν την ανάπτυξη του τουρισμού κρασιού που συμπεριλαμβάνει περιοδείες και γευσιγνωσίες. Πολλά από τα βουλγάρικα οινοποιία διοργανώνουν εκδηλώσεις για να προβάλλουν τις πιο εξεζητημένες τους συλλογές. Βάση στοιχείων της Εκτελεστικής Υπηρεσίας για τα Αμπέλια και το Κρασί η Βουλγαρία το 2015 έχει παράγει 195 860 τόνους σταφύλια και 136 680 527 λίτρα κρασί ενώ το 2016 οι αντίστοιχες ποσότητες

„Αυτό το έγγραφο δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του πρότζεκτ «Πρόωθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγαρο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξυπνων και ηλεκτρονικών εργαλείων» (eTOURIST), επιδοτημένο από το Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“, σύμφωνα με το Συμβόλαιο για Αφιλοκερή Οικονομική Βοήθεια № Β2.6c.07/09.10.2017. Το πρότζεκτ συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο για Περιφερειακή Ανάπτυξη και από τα Εθνικά Ταμεία των κρατών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program “Greece-Bulgaria 2014-2020”, Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A “Greece - Bulgaria 2014-2020” Cooperation Programme.“

ήταν 174 603 τόνοι σταφύλι και 127 770 270. Το 2017 οι γενικές ποσότητες παραγμένο κρασί σε βιομηχανικές συνθήκες ανέρχεται στο 1 079 897 εκατόλιτρα.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Η καλή γεωγραφική θέση και το μαλακό κλίμα της περιοχής του Χάσκοβο από την αρχαιότητα προσέλκυαν διάφορα θρακικά και σλάβικα φύλα. Η παραγωγή και η κατανάλωση κρασιού αποτέλεσαν έναν από τους βασικούς στύλους του παραδοσιακού πολιτισμού των Θρακών οι οποίοι ήταν φημισμένοι με τα κρασιά τους σε όλο τον αρχαίο κόσμο. Από εκείνον τον καιρό στην περιοχή υπάρχουν τα επονομαζόμενα «σαραπάνι» - εσοχές στο βράχο που συγκοινωνούν μεταξύ τους και τις χρησιμοποιούσαν οι Θράκες για την παραγωγή κρασιού.

Σήμερα η περιφέρεια του Χάσκοβο συγκαταλέγεται σε μια από τις 5 αμπελουργικές-οινοποιητικές παραδόσεις που συναντώνται στην επικράτεια της Βουλγαρίας. Πρόκειται για την Νότια παράδοση που συμπεριλαμβάνει μια περιοχή στην οποία καλλιεργούνται ποικιλίες για κόκκινο κρασί όπως το Μερλό, το Καμπερνέ Σοβινιόν, το Ρουμπίν κ.ά.

Ο αμπελουργικές περιοχές είναι επίσημα διατυπωμένες στην βουλγάρικη νομοθεσία. Στον Νόμο για το κρασί και τα οινοπνευματώδη (σε ισχύ από τις 16.09.2012, τροποποιημένο και συμπληρωμένο στην Εφημερίδα της Κυβέρνησης τεύχος 26 από τις 21 Μαρτίου 2014) η έννοια «αμπελουργική περιοχή» ορίζεται ως εξής: «σύνολο επικρατειών με ομογενείς και ιδιάζουσες κλιματολογικές συνθήκες, με καλλιέργειες με χαρακτηριστικές ποικιλίες και τεχνολογία καλλιέργειας και με κατοχυρωμένες αμπελουργικές-οινοποιητικές παραδόσεις».

Η Βουλγαρία χωρίζεται σε 5 αμπελουργικές-οινοποιητικές περιοχές κάθε μια από τις οποίες έχει χαρακτηριστικές ιδιαιτερότητες.

1. **Ανατολική βουλγάρικη αμπελουργική-οινοποιητική περιοχή** – Οι Ακτές της Μαύρης θάλασσας και μέρος από την βορειοανατολική πεδιάδα του Δούναβη έχουν τις καλύτερες συνθήκες για την καλλιέργεια ποικιλιών σταφυλιού κατάλληλες για λευκό κρασί. Πολλά από τα καλά βουλγάρικα λευκά κρασιά παράγονται εδώ από τις ποικιλίες Σαρτονέ, Αλιγκότε, Ντιμιάτ, Ρίζλιγκ, Τραμινέρ, Μουσκάτ, Οτονέλ, Ταμιάνκα, Ιουνί Μπλαν, Σοβινιόν Μπλαν.
2. **Βόρεια βουλγάρικη περιοχή** – συμπεριλαμβάνει την πεδιάδα του Δούναβη και τη Βορειοδυτική Βουλγαρία. Η πεδιάδα του Δούναβη χωρίζεται στα τρία – Παραδουνάβια ζώνη, Κεντρικό μέρος και Βορειοδυτικό μέρος. Εδώ είναι εξαπλωμένες οι ποικιλίες Μουσκάτ Οτονέλ, Μισκέτ από τη Βράτσα, Ταμιάνκα, Ντιμιάτ, Αλιγκότε, Ρκατσιτέλι, Γκάμζα, Μερλό, Καμπερνέ Σοβινιόν, Παμίντ και Σενζό.
3. **Νοτιοδυτική βουλγάρικη περιοχή** – κατά μήκος του ποταμού Στρυμόνα νότια από την πόλη Ντούπνιτσα. Τα μεγαλύτερα οινοποιία βρίσκονται στη Νταμιάνιτσα, στο Σαντάνσκι, στο Μπλαγκόεβγκραντ, στο Πέτριτς και στο χωριό Χάρσοβο όπου καλλιεργείται η τυπική βουλγάρικη ποικιλία Φαρδύ Αμπέλι του

Μέλνικ. Το κρασί του Μέλνικ μπορείτε να το δοκιμάσετε στην πόλη Μέλνικ, στο Σαντάνσκι και στο Μπάνσκο.

4. **Περιοχή κάτω από τον Αίμο** – συμπεριλαμβάνει την Κοιλάδα των Θρακών Βασιλέων μεταξύ των βουνών Αίμο και Σρέντνα γκορά (μέσο δάσος). Χωρίζεται σε δυο υποπεριοχές – Ανατολικό και Δυτικό μέρος. Στην περιοχή συναντώνται συχνά οι ποικιλίες Κόκκινο Μισκέτ, Ρίζλινγκ, Ρκατσιτέλι, Σαρντονέ, Μουσκάτ, Καμπερνέ Σοβινιόν, Μερλό. Τα οινοποιία είναι στο Κάρλοβο, το Σλίβεν, το Σιβάτσεβο, το Σουνγκουρλάρε, στο Σλαβιάντσι, το Λοζάρεβο, το Γκρόζντεν, τη Στράλτζα, το Καρνομπάτ, το Βενέτς και το Γιάμπολ.
5. **Νότια βουλγάρικη περιοχή** – συμπεριλαμβάνει τις περιοχές γύρω από το Πλόβντιβ, το Χάσκοβο, το Πάζαρτζικ, τη Στάρα Ζαγκόρα, το Λιουμπίμετς και το Χάρμανλι – την περιοχή της Θρακικής πεδιάδας και μέρος του Σακάρ. Ο Αίμος εξασφαλίζει από τον Βορρά προστασία από τα μεγάλα κρύα και τους δυνατούς ανέμους. Αυτό ευνοεί την καλλιέργεια ποικιλιών για κόκκινο κρασί με άριστες γευστικές ιδιότητες – Μερλό, Καμπερνέ Σοβινιόν, Ρουμπίν. Εδώ το υπέδαφος και οι κλιματολογικές συνθήκες είναι κατάλληλες για την καλλιέργεια και κάποιων ποικιλιών για άσπρο κρασί. Στις περιοχές γύρω από το Ασένοβγκραντ, το Πάζαρτζικ και την Περούστιτσα καλλιεργείται η μοναδική βουλγάρικη ποικιλία Μαβρούντ. Τα βασικά οινοποιία βρίσκονται στο Ασένοβγκραντ, το Χάσκοβο, τη Μπρέστοβιτσα, τη Στάρα Ζαγκόρα και το Λιουμπίμετς.

Βάση στοιχείων του υπουργείου Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών τα αμπέλια στη Νότια κεντρική περιοχή (περιφέρειες Κάρτζαλι, Πάζαρτζικ, Πλόβντιβ, Σμόλιαν και Χάσκοβο) καταλαμβάνουν 16 583 εκτάρια². Μεταξύ των περιοχών με τις περισσότερες ποικιλίες σταφυλιού κατάλληλο για κρασί είναι το Πλόβντιβ και το Χάσκοβο (δες τον Πίνακα 12). Η περιφέρεια Χάσκοβο έχει τεράστιες δυνατότητες όσον αφορά την ανάπτυξη της αμπελοργίας-οινοποιίας. Η περιφέρεια φημίζεται από καιρό για το άριστο σταφύλι της και το ποιοτικό της κρασί. Σήμερα όλα τα οινοποιία της περιοχής ειδικεύονται στην παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας τα οποία βρίσκουν καλή υποδοχή στις διεθνείς αγορές. Οι καλές κλιματολογικές συνθήκες σε συνδυασμό με τις εξελιγμένες τεχνολογίες έχουν συμβάλει στην κατοχύρωση των κρασιών Μερλό με ονομασία προελεύσεως και δηλωμένη γεωγραφική περιοχή. Σημαντική ένδειξη για την πρόοδο της οινοποιίας τα τελευταία χρόνια είναι η ίδρυση νέων οινοποιιών εξοπλισμένα με σύγχρονα μηχανήματα – γραμμές υποδοχής και επεξεργασίας των σταφυλιών, οινοποιητές για κόκκινα και λευκά κρασιά με έλεγχο των διαδικασιών ζύμωσης, αυτοματοποιημένες γραμμές για εμφιάλωση. Θετική τάση είναι πως σαν μέρος της στρατηγικής τους τα οινοποιία καλλιεργούν δικά τους νέα αμπέλια με τις κλασσικές ποικιλίες Μερλό και Καμπερνέ Σοβινιόν αλλά και με πολύτιμες βουλγάρικες ποικιλίες. Οι μεγαλύτερες οινοποιητικές εταιρείες στην περιοχή είναι το «Βινάρσκα Κάστα Σακάρ» Μετοχική Εταιρεία Λιουμπίμετς, «Καταρζίνα Εστέιτ» Σβίλενγκραντ, «Τέρα

² Παραγωγή σταφυλιού και κρασιού – σοδειά 2016, Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών, Μάιος, 2017 http://www.mzh.government.bg/media/filer_public/2018/02/22/ra327-publicationvinewine2016.pdf

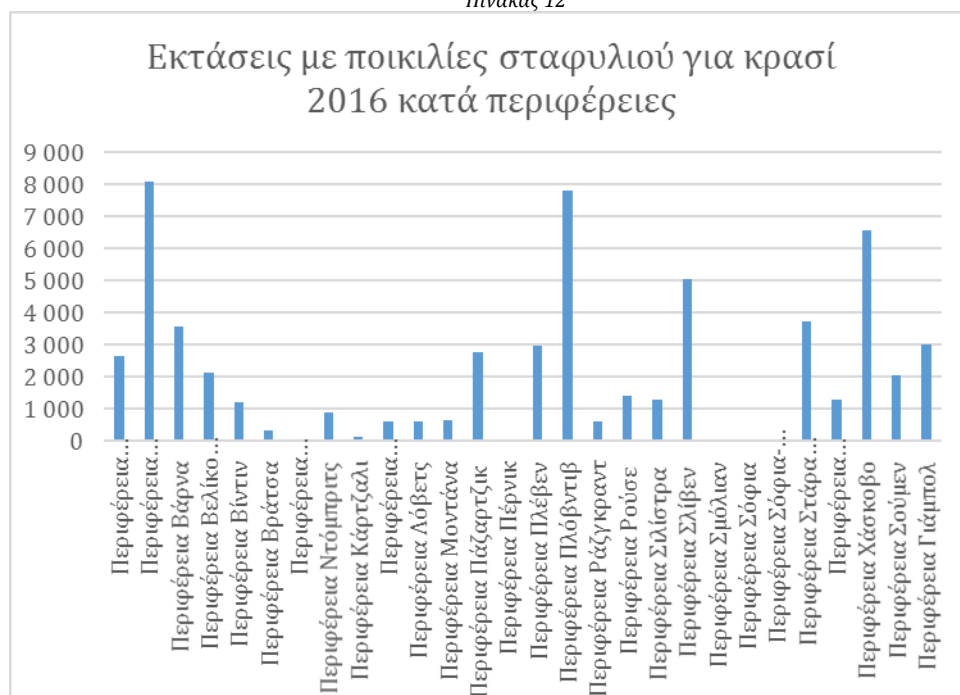
„Αυτό το έγγραφο δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του πρότζεκτ «Πρόωθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγαιο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξιπνων και ηλεκτρονικών εργαλείων» (eTOURIST), επιδοτημένο από το Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“, σύμφωνα με το Συμβόλαιο για Αφιλοκερή Οικονομική Βοήθεια № B2.6c.07/09.10.2017. Το πρότζεκτ συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο για Περιφερειακή Ανάπτυξη και από τα Εθνικά Ταμεία των κρατών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program “Greece-Bulgaria 2014-2020”, Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A “Greece - Bulgaria 2014-2020” Cooperation Programme.”

Τάνγκρα» ΕΠΕ Χάρμανλι, «Βινάρσκα Ίζμπα Σταμπολόβο», Ίζμπα «Γιαμάντιεβι» Ιβήλοβογκραντ, «Βινάρνα Μπρατάνοβι», «Βινάρσκα Ίζμπα Μάλκατα Ζβεζντά», «Βινάρνα Κάστρα Ρούμπρα» κ.ά.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ ΓΙΑ ΚΡΑΣΙ ΠΟΥ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ

Στην επικράτεια της περιφέρειας Χάσκοβο καλλιεργούνται πολλές παραδοσιακές ποικιλίες όπως Μερλό, Σαρντονέ, Καμπερνέ Σοβινιόν, Σιρά, Καμπερνέ Φραν και μοναδικές βουλγάρικες ποικιλίες όπως το Παμίντ, το Ντιμάτ, το Ρουμπίν, το Μαβρούντ και το Κόκκινο Μισκέτ (Δες το Επισυνημμένο Έγγραφο 2.2 Συστηματοποιημένες πληροφορίες για τις αμπελουργικές-οινοποιητικές παραδόσεις στην περιοχή του Χάσκοβο).

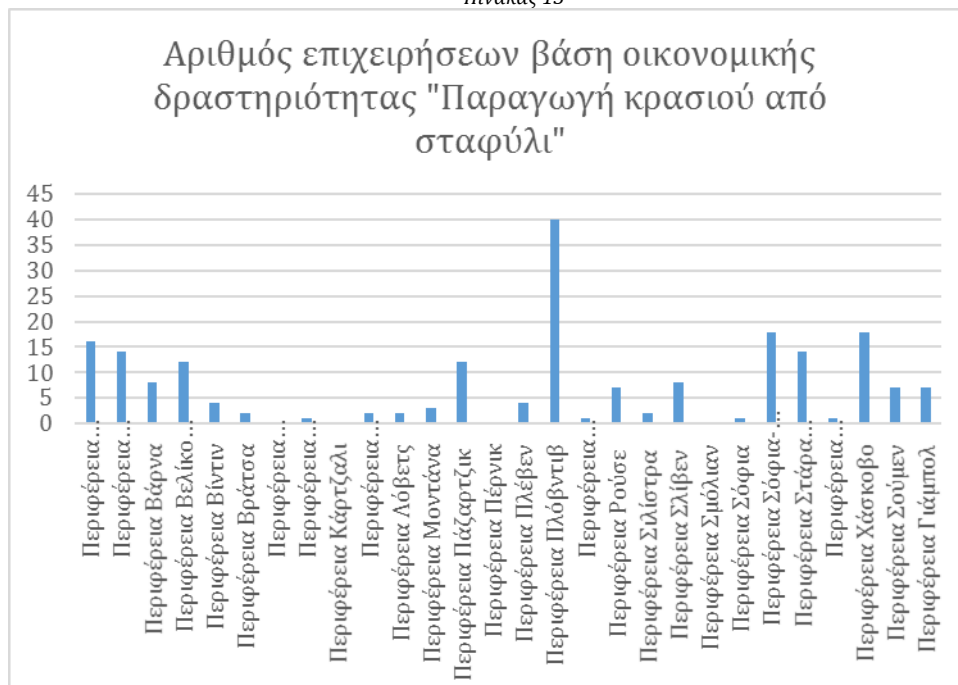
Πίνακας 12



Πηγή:Εκτελεστική Υπηρεσία για τα Αμπέλια και το Κρασί και Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής

Όπως φαίνεται η περιφέρεια Χάσκοβο με τα 6885,5 εκτάρια της είναι μεταξύ των περιφερειών με τις μεγαλύτερες καλλιεργημένες εκτάσεις με ποικιλίες σταφυλιών για κρασί. Άλλες τέτοιες περιφέρειες είναι αυτές του Μπουργκάς και του Πλόβντιβ (8108,4 εκτάρια και 7802,2 εκτάρια αντίστοιχα). Όσον αφορά τον αριθμό των εταιρειών που επιχειρούν στην οικονομική δραστηριότητα 11.02. Παραγωγή κρασιών από σταφύλι (σύμφωνα με την Κατηγοριοποίηση των Οικονομικών Δραστηριοτήτων 2008) η περιφέρεια Πλόβντιβ κρατά την πρώτη θέση με 40 εταιρείες και την ακολουθούν η περιφέρεια Χάσκοβο με 18 και η περιφέρεια Μπλαγκόεβγκραντ με 16.

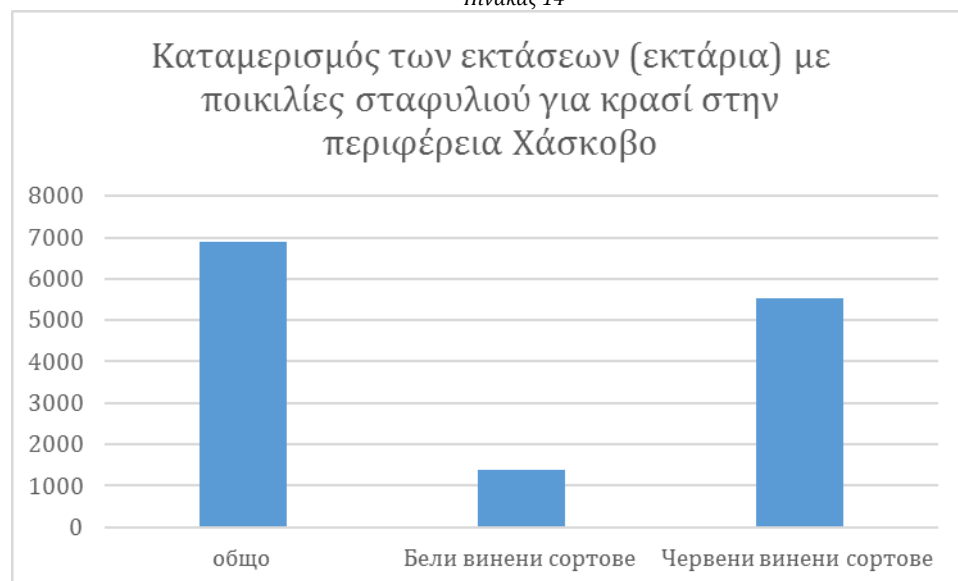
Πίνακας 13



Πηγή:Εκτελεστική Υπηρεσία για τα Αμπέλια και το Κρασί και Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής

Από τα συνολικά 6885,5 εκτάρια των εκτάσεων καλλιεργημένων με αμπέλια στην περιφέρεια Χάσκοβο οι εκτάσεις με ποικιλίες για κόκκινα κρασιά (5520 εκτάρια) είναι πολύ μεγαλύτερες από αυτές με ποικιλίες για λευκά (1366 εκτάρια).

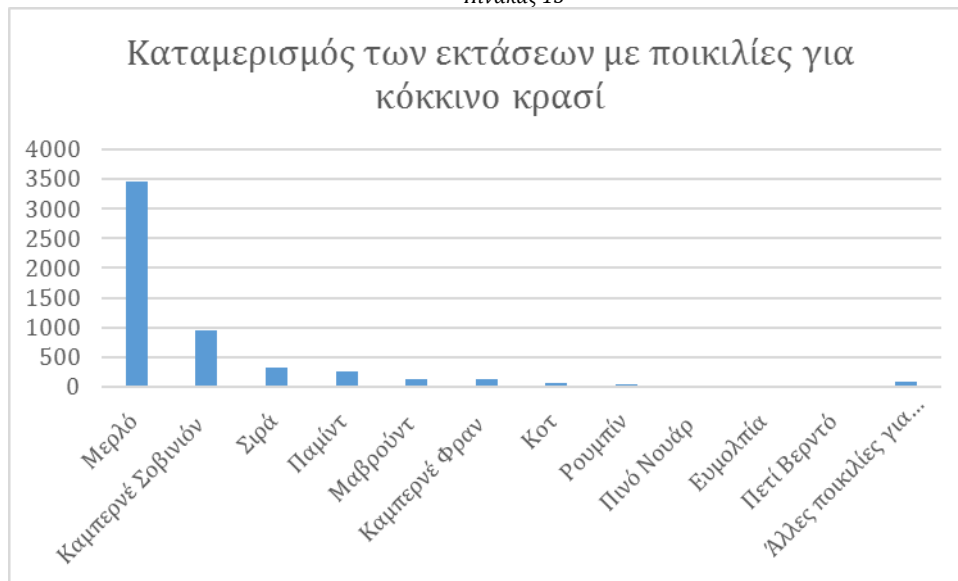
Πίνακας 14



Πηγή:Εκτελεστική Υπηρεσία για τα Αμπέλια και το Κρασί και Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών, τομέας «Αγροστατιστική»

Στην επικράτεια της περιφέρειας Χάσκοβο καλλιεργούνται κάμποσα είδη ποικιλιών σταφυλιού για κόκκινο κρασί με την πρώτη θέση να κρατά το Μερλό με 3456 εκτάρια και ακολουθούν το Καμπερνέ Σοβινιόν με 957 εκτάρια, το Σιρά με 313 εκτάρια, το Παμίντ με 267 εκτάρια, το Μαβρούντ με 135 εκτάρια, το Καμπερνέ Φραν με 122 εκτάρια, το Κοτ με 61 εκτάρια, το Ρουμπίν με 41 εκτάρια, το Πινό Νουάρ με 29 εκτάρια κ.ά.

Πίνακας 15



Πηγή:Εκτελεστική Υπηρεσία για τα Αμπέλια και το Κρασί και Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών, τομέας «Αγροστατιστική»

Από τις ποικιλίες σταφυλιού για λευκό κρασί την πρώτη θέση κατέχει το Κόκκινο Μισκέτ με 359 εκτάρια, το Ντιμάτ με 256 εκτάρια, το Σαρντονέ με 246 εκτάρια, το Ρκατσατέλι με 177 εκτάρια, το Σοβινιόν Μπλαν με 92 εκτάρια, το Μουσκάτ Οτονέλ με 59 εκτάρια, το Βιονέ με 49 εκτάρια, το Ταμιάνκα με 45 εκτάρια, το Τραμινέρ με 21 εκτάρια, το Σεμιγιόν με 19 εκτάρια κ.ά.

Πίνακας 16



Πηγή:Εκτελεστική Υπηρεσία για τα Αμπέλια και το Κρασί και Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών, τομέας «Αγροστατιστική»

ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ ΓΙΑ ΚΡΑΣΙ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ

Μεταξύ των μοναδικών για την περιφέρεια Χάσκοβο είδη σταφυλιού για κρασί ξεχωρίζουν **το κόκκινο μισκέτ, το ντιμιιάτ, το ρουμπίν, το μαβρούντ και το παμίντ.**

ΚΟΚΚΙΝΟ ΜΙΣΚΕΤ

Το Κόκκινο Μισκέτ είναι παλιά βουλγάρικη ποικιλία εξαπλωμένη κυρίως στην περιοχή κάτω από τον Αίμο. Η ποικιλία αυτή είναι η πιο ανθεκτική στην παγωνιά. Το κρασί που παράγεται έχει ροζ ανταύγειες. Λέγεται πως η ποικιλία είναι υβριδική μεταξύ Ρίζλινγκ και Ντιμιιάτ. Το άρωμα του κρασιού έχει αποχρώσεις από βότανα, κυδώνι και μέλι. Μπορείτε να το δοκιμάσετε στα οινοποιεία των περιοχών Στράλτζα και Σουνγκουρλάρε. Κόκκινο Μισκέτ καλλιεργείται στην περιφέρεια Χάσκοβο σε 359 εκτάρια.

ΡΟΥΜΠΙΝ

Το Ρουμπίν είναι τοπική ποικιλία δημιουργημένη από δυο ποικιλίες - Νεμπιόλο και Σιρά. Τα κρασιά έχουν έντονο χρώμα ενώ η γεύση τους είναι πυκνή με μαλακό τελείωμα. Το άρωμα είναι έντονο, φρουτώδες με ιδιαίτερη γεύση βατόμουρου ενώ όταν έρθει σε επαφή με δρυ αποκτά απόχρωση μαρμελάδας. Στην περιφέρεια Χάσκοβο καλλιεργείται σε 41 εκτάρια.

ΝΤΙΜΙΑΤ

Το Ντιμιιάτ είναι τυπικά βουλγάρικη λευκή ποικιλία που χρησιμοποιείται για την παραγωγή ξηρών, λευκών, αρωματικών κρασιών και μπράντι. Εξελίσσει φρουτώδες άρωμα με γεύση ώριμου ροδάκινου. Η γεύση είναι ελαφριά με ευχάριστη δροσιά. Κατ'

Interreg

Greece-Bulgaria

 **TOURIST**
www.maritza-evros.eu

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION

εξοχήν συναντάται στην περιοχή της Βάρνα αλλά στην περιφέρεια του Χάσκοβο καλλιεργείται σε 256 εκτάρια.

ΜΑΒΡΟΥΝΤ

Το Μαβρούντ είναι πολύ παλιά τοπική ποικιλία με έντονο πορφυρό κόκκινο χρώμα, με εξαιρετική γευστική ποιότητα και έντονη πυκνότητα. Το άρωμα είναι ζουμερό και φέρνει σε φρούτα του δάσους και καρυκεύματα. Εξελίσσεται πολύ καλά όταν έρθει σε επαφή με δρυ. Στην περιφέρεια Χάσκοβο καλλιεργείται σε 135 εκτάρια.

ΠΑΜΙΝΤ

Το Παμίντ είναι μια από τις παλιότερες βουλγάρικες ποικιλίες. Υπάρχει σχεδόν σε όλα τα Βαλκάνια με διαφορετικές ονομασίες. Είναι κατάλληλη για την παραγωγή κρασιού αλλά καταναλώνεται και φρέσκο. Το κρασί έχει ανοιχτό κόκκινο χρώμα. Τα αρώματα είναι δροσερά με φρουτώδη αποχρώσεις, το σώμα του είναι λεπτεπίλεπτο και έχει μαλακό τελείωμα. Καταναλώνεται νέο γιατί έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε φαινολικές ουσίες και δεν αντιδρά θετικά όταν έρθει σε επαφή με δρυ. Συχνά χρησιμοποιείται σε μείγματα (κουπάζ). Στην περιφέρεια Χάσκοβο καλλιεργείται σε 267 εκτάρια.

Στην περιφέρεια Χάσκοβο υπάρχουν κάμποσα οινοποιεία που προτείνουν γευσιγνωσίες των μοναδικών για την περιοχή κρασιών με υπέροχη ποιότητα.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ ΓΙΑ ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΤΗΣ ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗΣ ΑΞΙΑΣ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Όπως ήδη είπαμε η περιφέρεια Χάσκοβο είναι μεταξύ των περιφερειών με το μεγαλύτερο μέρος αμπελιών με ποικιλίες σταφυλιού για κρασί στη Βουλγαρία και στην επικράτειά της καλλιεργούνται πολλές παραδοσιακές ποικιλίες σταφυλιού για κρασί. Μεταξύ των ποικιλιών για κόκκινο κρασί βάση στοιχείων της Εκτελεστικής Υπηρεσίας για τα Αμπέλια και το Κρασί και του Υπουργείου Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών, τομέας «Αγροστατιστική» μεγαλύτερη εξάπλωση έχει το Μερλό με 3456 εκτάρια και ακολουθούν το Καμπερνέ Σοβινιόν με 957 εκτάρια, το Σιρά με 313 εκτάρια, το Παμίντ με 267 εκτάρια, το Μαβρούντ με 135 εκτάρια, το Καμπερνέ Φραν με 122 εκτάρια, το Κοτ με 691 εκτάρια, το Ρουμπίν με 41 εκτάρια, το Πινό Νουάρ 29 εκτάρια κ.ά. Μεταξύ των ποικιλιών για λευκό κρασί μεγαλύτερη εξάπλωση έχει το Κόκκινο Μισκέτ με 359 εκτάρια, το Ντιμιάτ με 256 εκτάρια, το Σαρντονέ με 246 εκτάρια, το Ρκατσατέλι με 177 εκτάρια το Σοβινιόν Μπλαν με 92 εκτάρια, το Μουσκάτ Οτονέλ με 59 εκτάρια, το Βιονέ με 49 εκτάρια, το Ταμιάνκα με 45 εκτάρια, το Τραμινέρ με 21 εκτάρια, το Σεμιγιόν με 19 εκτάρια κ.ά. Η περιφέρεια Χάσκοβο διαθέτει 5 από τις 7 μοναδικές για τη Βουλγαρία ποικιλίες – Κόκκινο Μισκέτ, Γκάμζα, Ντιμιάτ, Ρουμπίν, Μαβρούντ, Παμίντ και Φαρδιά άμπελος του Μέλνικ.

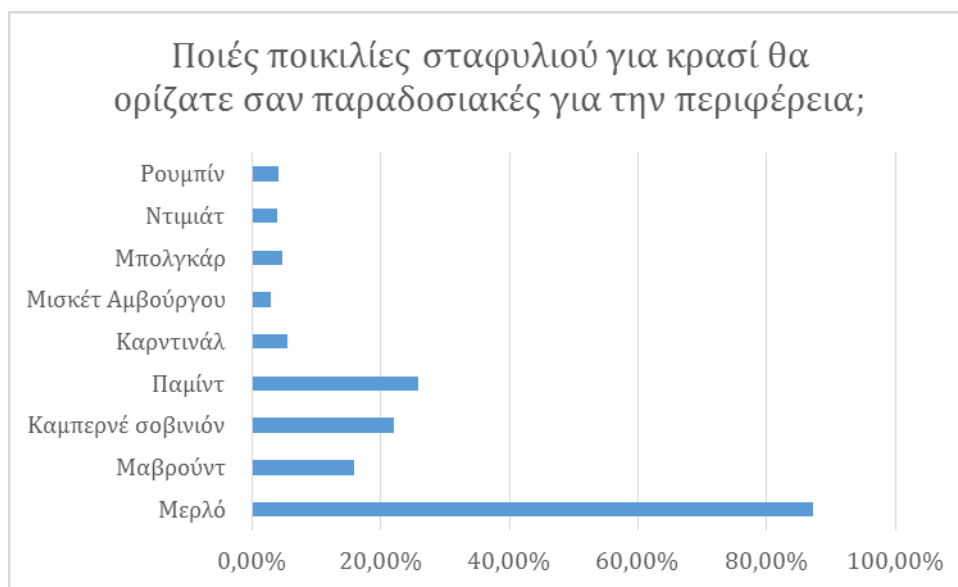
Η διαπίστωση πως η περιφέρεια Χάσκοβο έχει τεράστιες δυνατότητες όσον αφορά την ανάπτυξη του αμπελουργικού-οινοποιητικού τομέα επιβεβαιώνεται και από την δημοσκόπηση μεταξύ των ντόπιων κατοίκων. Σχεδόν οι μισοί από τους ερωτηθέντες (47,4%) σημειώνουν την αμπελουργία και την οινοποιία σαν αγροτική δραστηριότητα

„Αυτό το έγγραφο δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του πρότζεκτ «Πρόωθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγαιο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξυπνων και ηλεκτρονικών εργαλείων» (eTOURIST), επιδοτημένο από το Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“, σύμφωνα με το Συμβόλαιο για Αφιλοκερή Οικονομική Βοήθεια № B2.6c.07/09.10.2017. Το πρότζεκτ συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο για Περιφερειακή Ανάπτυξη και από τα Εθνικά Ταμεία των κρατών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program “Greece-Bulgaria 2014-2020”, Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A “Greece - Bulgaria 2014-2020” Cooperation Programme.“

η οποία αποφέρει τα μεγαλύτερα κέρδη αυτή τη στιγμή. Πρόκειται για την πιο εξαπλωμένη γνώμη και δείχνει όχι μόνο την οικονομική διάσταση της δραστηριότητας αλλά και την αξιολογική-ηθική πλευρά της αμπελουργίας-οινοποιίας μεταξύ των ερωτηθέντων.

Μεγάλο μέρος από αυτούς – πάνω από τα ¾, απαντούν στην ερώτηση ποιές ποικιλίες σταφυλιού για κρασί αντιλαμβάνονται σαν παραδοσιακές. Η κατάταξη ξεκινά με το Μερλό στην πρώτη θέση (87%) και καταλήγει στο Ρουμπίν (4,2%). Εδώ οφείλουμε να σημειώσουμε πως το Μερλό αδιαμφισβήτητα παράγεται σε μια πιο μεγάλη περιοχή από την περιφέρεια Χάσκοβο αλλά οι ερωτηθέντες έχουν υπόψη την ποιότητα του Μερλό της περιοχής τους όπως παρουσιάζεται στην αγορά (π.χ. Μερλό από το Σταμπολόβο κ.τ.λ.) Μεταξύ των προτιμήσεων των ερωτηθέντων διαφαίνεται ενδιαφέρον όχι μόνο προς τις ποικιλίες σταφυλιού για κρασί αλλά και προς τις ποικιλίες για λικέρ (κρασιά για επιδόρπιο).

Πίνακας 17



Σημαντικό μέρος των ερωτηθέντων (48%) απαντούν και στην ερώτηση για τις ποικιλίες που έχουν δυνατότητες για την μεγαλύτερη δυνατή προστιθέμενη αξία για την οικονομική ανάπτυξη της περιφέρειας και εδώ η λίστα συμπεριλαμβάνει μόνο τρεις ποικιλίες. Απ' ότι φαίνεται σ' αυτήν την επιλογή συμβάλλουν η μαζική φήμη (π.χ. Μερλό) παρά η ιδιαιτερότητα (π.χ. Μαβρούντ, Παμίντ, Κόκκινο Μισκέτ) και δη οι άνθρωποι ξέρουν πως κάτι που είναι πιο γνωστό και το προτιμούν οι γνώστες μπορεί να προσελκύσει περισσότερους ανθρώπους από κάτι που είναι ιδιαίτερο κι αν είναι μοναδικό. Για να το πούμε αλλιώς το τάργκετ γκρουπ του Μερλό είναι πολύ μεγαλύτερο από αυτό του Μαβρούντ και άρα θα έχει μεγαλύτερη οικονομική δυνατότητα (δες τον παρακάτω πίνακα). Μεταξύ των ποικιλιών σταφυλιού ξεχωρίζει

επίσης το Κόκκινο Μισκέτ και το Ντιμιάτ.

Πίνακας 18



Η αντίληψη μεταξύ των ντόπιων για την περιφέρεια Χάσκοβο σαν μέρος μιας βασικής αμπελουργικής-οινοποιητικής περιοχής στη Βουλγαρία αυτή τη στιγμή, με παραδόσεις και μεγάλες δυνατότητες να στηρίξει τον τουρισμό φαίνεται και από το μεγάλο ποσοστό συμφωνίας με τους ισχυρισμούς αυτούς. Ταυτόχρονα η βαθμολογία για το κατά πόσο η περιφέρεια Χάσκοβο διαφημίζεται με αυτά τα δεδομένα και κατά πόσο είναι γνωστά στην εθνική κοινωνία είναι πιο χαμηλή, δηλαδή κατά τη γνώμη των ντόπιων υπάρχει ακόμα πεδίο ανάπτυξης λόγω της έλλειψης πληροφόρησης.

Σε τι βαθμό είστε σύμφωνοι με καθέναν από τους εξής ισχυρισμούς	Βαθμολογία (1-7) Υψηλή βαθμολογία (5-7)
Η αμπελουργία και η οινοποιία μπορούν να στηρίξουν την τουριστική ανάπτυξη στην περιφέρεια Χάσκοβο	5,69
Η αμπελουργία-οινοποιία είναι παραδοσιακός βιοπορισμός για τους κατοίκους της περιφέρειας Χάσκοβο	5,54
Σήμερα η περιφέρεια Χάσκοβο είναι μια από τις βασικές περιοχές αμπελουργίας-οινοποιίας της Βουλγαρίας	5,50
Τα αμπελουργικά-οινοποιητικά δεδομένα της περιφέρειας Χάσκοβο είναι αρκετά διάσημα στην εθνική κοινωνία	4,53

Οι ερωτηθέντες δίνουν υψηλή βαθμολογία για το επίπεδο συντήρησης των πρακτικών για την καλλιέργεια των παραδοσιακών ποικιλιών σταφυλιού για κρασί (5,62), η οποία βαθμολογία είναι και υψηλότερη από αυτήν για το επίπεδο συντήρησης των γαστρονομικών παραδόσεων (4,78).

	Оценка (1-7) Висока оценка (5-7)
Доколко са съхранени практиките за отглеждане на традиционните винени сортове в област Хасково	5,62
В каква степен са съхранени местните кулинарни традиции в област Хасково	4,78

Κατά τους ερωτηθέντες οι κάβες, τα οινοποιεία, οι δυνατότητες για γευσιγνωσία είναι οι παράγοντες που σε μεγαλύτερο βαθμό μπορούν να προσελκύσουν επισκέπτες στην περιοχή αλλά γι' αυτό το στόχο θεωρούν πως πρέπει να δοθεί σημασία όχι μόνο στην τοπική κουζίνα καθ' αυτή αλλά στην διοργάνωση των αντίστοιχων εκδηλώσεων.

Σε τι βαθμό μπορεί να προσελκύσει στην περιφέρεια επισκέπτες από τη Βουλγαρία και το εξωτερικό κάθε ένα από τα εξής:	Βαθμολογία (1-7) Υψηλή βαθμολογία (5-7)
Κάβες, οινοποιεία, δυνατότητες γευσιγνωσίας	5,60
Γαστρομαρμαρικές εκδηλώσεις και έθιμα, φεστιβάλ	5,53
Τοπική κουζίνα	5,38

ΜΕΛΕΤΗΜΕΝΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΓΙΑ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΧΑΣΚΟΒΟ ΣΑΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Οι παγκόσμιες εξαγωγές κρασιού γίνονται όλο και πιο σημαντικές ειδικά όσον αφορά την ευρωπαϊκή αγορά. Αυτό οδηγεί σε πιο χαμηλά έξοδα για την μεταφορά και το κλείσιμο σε μπουκάλια γιατί στην ΕΕ το γυαλί είναι πιο φτηνό σε σύγκριση με άλλες χώρες που παράγουν κρασί. Το χύμα κρασί εμπορεύεται όλο και περισσότερο σαν προϊόν ενώ οι μάρκες μένουν οι ίδιες με το καταναλωτικό κρασί αλλά με διαφορετικά στοιχεία. Αυτό κάνει τους ευρωπαίους αγοραστές να μην ανησυχούν για την προέλευση και δίνει δυνατότητες στους παραγωγούς κρασιού στη Βουλγαρία και πιο συγκεκριμένα στις μεμονωμένες περιοχές όπως είναι η περιφέρεια του Χάσκοβο.

Η αυξημένη παγκόσμια διανομή προκαλεί και μεγαλύτερη τάση προς αυθεντικότητα μεταξύ των καταναλωτών κρασιού. Οι παραγωγοί από τις αναπτυσσόμενες χώρες πρέπει να ξεπεράσουν τις αμφιβολίες των καταναλωτών για την προέλευση, τις νέες ποικιλίες, τις εξωτικές ετικέτες και το αν είναι δίκαιες οι συνθήκες εργασίας αυτών που παράγουν το προϊόν. Ένας από τους τρόπους για την απόδειξη αυθεντικότητας είναι μέσω σχημάτων για πιστοποίηση ή γεωγραφική ονομασία προϊόντος³. Η Γεωγραφική Ονομασία (ΓΟ) είναι σήμα χρησιμοποιούμενο για την αναγνώριση ενός προϊόντος σαν προερχόμενο από την επικράτεια ενός συγκεκριμένου κράτους, μιας συγκεκριμένης περιοχής ή τόπου όπου η ποιότητα, η φήμη του ή άλλο χαρακτηριστικό συνδέεται με την γεωγραφική του προέλευση. Το σήμα ΓΟ μπορεί να χρησιμεύει σαν σημαντικό εργαλείο για τον διαχωρισμό των τοπικών προϊόντων (συμπεριλαμβανομένου κρασιού και τρόφιμα) από τον ανταγωνισμό. Με αυτόν τον τρόπο η αγορά θα είναι πιο άνετη με την ακεραιότητα της ετικέτας και λιγότερο ανήσυχη για το λαθρεμπόριο, τη πλαστοποίηση και την παράνομη μίξη.

Τα δημογραφικά στοιχεία δείχνουν πως στην Ευρώπη παρατηρείται γήρανση του πληθυσμού. Ως το 2050 περίπου το 28% του ευρωπαϊκού πληθυσμού αναμένεται να είναι γύρω στα 65 και άνω εν αντιθέσει του 19% το 2015. Αυτός ο γηράσκων πληθυσμός είναι ένα αυξανόμενο μέρος της ευρωπαϊκής αγοράς κρασιού. Συνήθως οι καταναλωτές αυτής της ηλικίας πίνουν λιγότερο κρασί αλλά πιο συχνά. Δηλαδή ο

³ <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels>

„Αυτό το έγγραφο δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του πρότζεκτ «Προώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγαρο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξυπνων και ηλεκτρονικών εργαλείων» (eTOURIST), επιδοτημένο από το Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“, σύμφωνα με το Συμβόλαιο για Αφίλοκερή Οικονομική Βοήθεια № B2.6c.07/09.10.2017. Το πρότζεκτ συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο για Περιφερειακή Ανάπτυξη και από τα Εθνικά Ταμεία των κρατών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program “Greece-Bulgaria 2014-2020”, Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A “Greece - Bulgaria 2014-2020” Cooperation Programme.”

συνδυασμός του τουρισμού για SPA και γκουρμέ θα μπορούσε να αυξήσει το τουριστικό ρεύμα προς την περιφέρεια Χάσσκοβο.

Από την άλλη οι καταναλωτές νεότερης ηλικίας, οι επονομαζόμενοι «μιλένιουμ» και δη οι άνθρωποι γεννημένοι μεταξύ του 1982 και του 2000 συχνά θεωρούν πως είναι πιο περιπετειώδεις όσον αφορά τη γεύση. Διψάνε για νέες περιοχές που να προσφέρουν καλή ποιότητα σε προσιτές τιμές. Η επιρροή τους στην αγορά κρασιού αυξάνεται όλο και περισσότερο και βάση μιας αγγλικής μελέτης το κρασί γι' αυτούς είναι κοινωνικό ποτό ενώ οι ποσότητες που αγοράζουν αντιστοιχεί στο 29% του εμπορικού όγκου των κρασιών που πουλιούνται (Wine Intelligence, 2016). Η βιομηχανία κρασιού θα πρέπει να ανταποκριθεί καλύτερα στις ανάγκες τους απαιτώντας μεγαλύτερη πείρα και συναισθηματική δέσμευση στην επικοινωνία με τους καταναλωτές. Το να είσαι ορατός στα κοινωνικά δίκτυα μπορεί να αποδειχτεί σημαντική στρατηγική για την δημοσιοποίηση του παραγόμενου κρασιού σε τοπικό επίπεδο. Θα ήταν καλό να υπάρξει επικέντρωση προς χώρες οι οποίες εισάγουν κρασί χωρίς μεγάλη εσωτερική ή παραδοσιακή οινοποιία όπως είναι η Αγγλία, το Βέλγιο, η Σκανδιναβία, η Ολλανδία αλλά και η Γερμανία. Οι «μιλένιουμ» σ' αυτές τις αγορές είναι πιο ανοιχτοί προς τα πειραματικά κρασιά αλλά στο σύνολό τους είναι πιο πιστοί σε μια μάρκα. Για να καλυφτεί η ανάγκη τους από νέες εμπειρίες θα μπορούσε να τους προταθούν τρόποι συνδυασμού πολιτιστικού ή άλλου είδους τουρισμού με γευσιγνωσίες κρασιού κάτι που θα μπορούσε να στηρίξει την οικονομική ανάπτυξη της περιφέρειας.

Βάση όσων γράφονται εδώ και βάση των παγκόσμιων τάσεων στην οινοποιία μπορούμε να βγάλουμε συμπέρασμα για τις εξής **δυνατότητες για παρουσίαση της περιφέρειας Χάσσκοβο σαν περιοχή με αμπελουργία και οινοποιία:**

**ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ
ΧΑΣΚΟΒΟ ΣΑΝ
ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ
ΚΑΙ
ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ
ΠΕΡΙΟΧΗ**

**ΑΦΘΟΝΙΑ ΚΡΑΣΙΩΝ ΜΕ
ΦΥΣΙΚΗ ΟΜΟΡΦΙΑ**

Μοναδικά κρασιά παγκοσμίου επιπέδου

Καθαρή, αγνή φύση

Ευχάριστο κλίμα

Υπέδαφος κατάλληλο για την παραγωγή κρασιού

**ΑΥΘΕΝΤΙΚΑ ΠΑΡΑΓΜΕΝΑ
ΚΡΑΣΙΑ**

Παραγμένα με υπερηφάνεια και ζήλο, τυπικά μόνο για την περιφέρεια Χάσκοβο

Μικρές οικογενειακές επιχειρήσεις που παράγουν μοναδικά και χειροποίητα κρασιά

Τοπικές ποικιλίες γνωστές από την αρχαιότητα

**ΓΙΟΡΤΑΣΜΕΝΑ ΚΑΙ
ΜΟΙΡΑΣΜΕΝΑ ΑΠΟ ΟΛΟΥΣ**

Περισσότερα από 10 οινοποιεία όπου μπορούν να δοκιμαστούν μοναδικά για τη Βουλγαρία κρασιά. Δυνατότητα για συμμετοχή σε φεστιβάλ, περιοδείες και εμπειρίες κατά τη διάρκεια του χρόνου. Πείρα και γεύσεις που κάνουν τους επισκέπτες να νιώθουν σαν στο σπίτι τους.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥΣ ΜΕ ΓΚΟΥΡΜΕ, ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟ (ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟ, ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ) ΚΑΙ ΓΙΑ ΛΟΓΟΥΣ ΥΓΕΙΑΣ (ΣΠΑ), ΓΙΑ ΦΕΣΤΙΒΑΛ, ΓΙΑ ΚΥΝΗΓΙ ΚΑΙ ΓΙΑ ΑΛΛΑ ΕΙΔΗ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Η περιφέρεια Χάσκοβο θα μπορούσε να διαφημιστεί σαν αμπελουργική-οινοποιητική περιοχή με τα παραδοσιακά και μοναδικά του κρασιά στις εξής εκδηλώσεις:

- ❖ Διεθνής έκθεση κρασιού χύμα που διοργανώνεται κάθε χρόνο στο Άμστερνταμ
- ❖ Φεστιβάλ κρασιού στη Βασιλεία της Ελβετίας που διοργανώνεται κάθε χρόνο στα τέλη Οκτωβρίου – Νοεμβρίου
- ❖ Έκθεση κρασιού κάθε Οκτώβριο στη Βαρσοβία της Πολωνίας
- ❖ Έκθεση κρασιού κάθε Νοέμβριο στο Κράκοβ της Πολωνίας
- ❖ Έκθεση κρασιού και οινοπνευματωδών ποτών κάθε χρόνο Οκτώβριο – Νοέμβριο στο Βουκουρέστι της Ρουμανίας
- ❖ Σαλόني κρασιού στη Σόφια της Βουλγαρίας κάθε χρόνο στα τέλη του έτους
- ❖ Εκδήλωση για την τεχνολογία παραγωγής κρασιού, χυμών φρούτων και αγροτικών καλλιεργειών στην Στουτγάρδη της Γερμανίας κάθε δυο χρόνια
- ❖ Έκθεση σαμπάνιας κάθε χρόνο στα μέσα του Οκτώβρη στο Επερνέ της Γαλλίας
- ❖ Διεθνές σαλόني του κλαμπ γκουρμέ και φεστιβάλ κρασιού κάθε χρόνο τον Απρίλιο στην Μαδρίτη της Ισπανίας

- ❖ Διεθνές φεστιβάλ κρασιού κάθε χρόνο τον Μάρτιο στο Λονδίνο της Αγγλίας
- ❖ Έκθεση των παραγωγών κρασιού και των παραγωγών ελιών και ελαιόλαδου κάθε χρόνο στα τέλη Φεβρουαρίου στη Βερόνα της Ιταλίας
- ❖ Έκθεση κρασιού κάθε χρόνο τον Μάιο στο Βιλνιούς της Λιθουανίας
- ❖ Έκθεση κρασιού κάθε δυο χρόνια τον Μάιο στο Μπάρνο της Τσεχίας κ.ά.

Εν κατακλείδι μπορούμε να συνοψίσουμε ως εξής – οι δυνατότητες της περιφέρειας Χάσκοβο σαν αμπελουργική-οινοποιητική περιοχή είναι τεράστια, έχει εξαιρετικά καλές συνθήκες για ανάπτυξη του τουρισμού κρασιού αλλά αυτές οι δυνατότητες δεν είναι ακόμα καλά αναπτυγμένες. Αυτή τη στιγμή δεν είναι λίγες οι ενέργειες αλλά δεν είναι αρκετές για την προώθηση των διαδρομών κρασιού ως τα κέντρα παραγωγής κρασιού όπου διοργανώνονται επισκέψεις σε οινοποιία και άλλες διασκεδάσεις. Για την σύγκριση στην Ιταλία το 2012 5% από τους τουριστικούς προορισμούς επιλέγονται λόγω του φαγητού και του κρασιού τη στιγμή που οι ξένοι τουρίστες που τους επισκέφτηκαν αποτελούσαν το 64.3% ενώ οι ντόπιοι το 35.7%. Τα έσοδα που μπαίνουν στον προϋπολογισμό από τον τουρισμό τροφίμων και κρασιού συνέχεια αυξάνονται φτάνοντας τα 5 δις τζίρο για το 2012⁴. Λόγω αυτού ακριβώς ο Ιταλικός Εθνικό Τουριστικό Συμβούλιο για να δημοσιοποιήσει τις διαδρομές τροφίμων και κρασιού λαμβάνει μέτρα για την αναζήτηση τοπικών συνταγών που να μεταδίδονται από γενιά σε γενιά και εξασφαλίζει μέσα για διαφημιστικές καμπάνιες για να προωθηθούν οι γευστικές ιδιότητες των τοπικών κρασιών. Στις διεθνείς κατατάξεις ο τομέας του τουρισμού στην Ιταλία είναι στην πρώτη θέση χάρη στις διατηρημένες παραδόσεις που αφορούν τα παραδοσιακά φαγητά και το κρασί (Επιχειρηματική ετήσια έκθεση για την Ιταλία 2012)⁵.

VII. ΕΠΙΣΥΝΗΜΜΕΝΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

ΕΠΙΣΥΝΗΜΜΕΝΟ ΕΓΓΡΑΦΟ 1. ΛΙΣΤΑ ΜΕ ΕΓΓΡΑΦΑ

ΕΠΙΣΥΝΗΜΜΕΝΟ ΕΓΓΡΑΦΟ 2.1. ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΧΑΣΚΟΒΟ

ΕΠΙΣΥΝΗΜΜΕΝΟ ΕΓΓΡΑΦΟ 2.2. ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΟΥ ΧΑΣΚΟΒΟ

ΕΠΙΣΥΝΗΜΜΕΝΟ ΕΓΓΡΑΦΟ 3. ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΕΠΙ ΤΟΠΟΥ
ΕΠΙΣΥΝΗΜΜΕΝΟ ΕΓΓΡΑΦΟ 4. ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

⁴ «Νέο οικονομικό μοντέλο για τα ιταλικά αγροκτήματα: τουρισμός κρασιού και τροφίμων», Περιοδικό για διαχείριση των γνώσεων, οικονομία και τεχνολογίες πληροφορικής, ειδική έκδοση 2013

[http://www.scientificpapers.org/wp-content/files/16_Lanfranchi-A New Economic Model for Italian Farms the Wine Food Tourism.pdf](http://www.scientificpapers.org/wp-content/files/16_Lanfranchi-A%20New%20Economic%20Model%20for%20Italian%20Farms%20the%20Wine%20Food%20Tourism.pdf)

⁵ Γαστρονομικές πόλεις:Στρατηγική για την γαστρονομία σαν εργαλείο τουρισμού και ανάπτυξης της απασχόλησης, μελέτη 2014

http://www.urbact.eu/sites/default/files/media/gastronomic_cities_baseline_study_final.pdf

„Αυτό το έγγραφο δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του πρότζεκτ «Προώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγαρο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξυπνων και ηλεκτρονικών εργαλείων» (eTOURIST), επιδοτημένο από το Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“, σύμφωνα με το Συμβόλαιο για Αφίλοκερή Οικονομική Βοήθεια № B2.6c.07/09.10.2017. Το πρότζεκτ συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο για Περιφερειακή Ανάπτυξη και από τα Εθνικά Ταμεία των κρατών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program “Greece-Bulgaria 2014-2020”, Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A “Greece - Bulgaria 2014-2020” Cooperation Programme.”

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ

Παραδοσιακά βότανα για την περιφέρεια Χάσκοβο	Παραδοσιακή κουζίνα και συνταγές για την περιφέρεια Χάσκοβο	Παραδοσιακά τρόφιμα	Παραδοσιακά αγροτικά προϊόντα και καλλιέργειες	Τεχνικά προϊόντα, παραδοσιακά και χαρακτηριστικά για την περιφέρεια Χάσκοβο	Παραδοσιακές γαστρονομικές εκδηλώσεις
Ρίγανη (άσπρα)	Πίτα κίτρω από βρώσικα	Μπάμπες	Βαμβάκι	Λιωτένικα	Περιφερειακή γιορτή "Να διαφυλάξουμε την ταυτότητα του Χάσκοβο"
Λινόσπορος	Φασόλια σε γάστρα / φαγιτό με τριμμένα φασόλια	Ντιούματες	Σταυρόλια / αμπέλια	Κρασί	Γαστρονομικός διαγωνισμός "Χριστουγεννιάτικο τραπέζι 2018"
Θρουμπί	Θριμική πίτα με πράσο	Πιπερές	Λαχανικά (ντιούματες, πιπερές, πατάτες, καλαμπόκι, κουνουπίδι)	Ταχίνι	Γιορτή της Πόσκας και της κρίας μπίρας
Θυμάρι	Ταχίνι	Κουρνό κρέας	Σουσάμι	Ρακή	Διεθνές φεστιβάλ των παραδοσιακών τροφίμων, βιοπορισμού
Βασιλικός	Καταμά	Αρνί στο κρέας	Όσπρια (φασόλια, αρακάς, ρεβίθια κ.α.)	Γλυκά του κουταλιού	Γιορτή της Πόσκας
Δάφνη	Καβαρνά	Πατάτες	Στεφριά	Αποξηραμένα σόκα	Το παραδοσιακό πανηγύρι - γαστρονομική έκθεση "Από τον Χάσκοβο"
Χαρομήλι	Πίτα με κολοκύθα	Αγγούρια	Καρπούζια και πεπόνια		Ημέρα του αμπελοουργού και του οινοποιού
Δεντρολίβανο	Μιράνι	Μελιτζάνες	Καπνά		"Γιορτή του κρασιού"
Μαύρο πιπέρι	Μουσακάς με μελιτζάνα	Σουσάμι	Σόκα		Φεστιβάλ του ψωμιού από μονόκοκκο σιτάρι
Καρπός αγριοτριανταφυλλιάς	Θρακικό γαστάκι	Καρπούζια	Όπωροφόρα		Φεστιβάλ του ψωμιού και του κρασιού
Μέντα	Μάσλεν τσα	Κρεμμύδι	Τεχνικές καλλιέργειες		"Στο χαρμόνι"
Αντράκιλα	Επιτικές χυλοπίτες	Σταυρόλια	Μονόκοκκο σιτάρι		"Τρανς Γκουρμ Τουρ"
Μαιντανός	Σούβια	Ψάρι	Ρόδια		Φεστιβάλ του σιτισμού
Λιβιστικό	Μπομπιάρ	Κάπια	Καλαμπόκι		"Βαρβάρα και Σάββας" - γαστρονομική έκθεση
Λιβάντα	Σουβλάκι	Κυνήγι	Ηλιότροπα		"Φαγιτά και ποτά από την περιοχή του Χάσκοβο" - Ταμπλέτ - γαστρονομικό-μουσικό φεστιβάλ
Τσίρα του βουναού	Κατόπιλο / κότα με πηλούρι	Κατσίκισιο κρέας			
Γαροφαλλο	Καλάκ Ροδόπης	Κουρμάδες			
Διψός	Κεμπάπ	Πεπόνια			
Πελαργόνιο	Κάπνικ	Μουσακάσιο κρέας			
Κόκκινο πιπέρι	Καταμάκι	Τυρί			
Σουσάμι	Τσορόβι με κρεμμύδι και τυρί	Καρύδα			
Βάλσαμο	Γκάλνικ	Λάχανο			
Τήλιο	Πίτα της Κάτιας	Όπωροφόρα			
	Λιούτενικα	Ρεβίθια			
	Καταμά	Λάπαθο			
	Πατάτικ	Σόκα			
	Ποταμίσιο φάρι στο ταψί	Αιμόγαλα			
	Καιτερές χυλός	Φασόλια			
	Τραχανάς	Κρασί			
	Κιου				
	Οσάβ				
	Πιπερές γεμιστές με καλαμπόκι				
	Γουβέτσι				

„Αυτό το έγγραφο δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του προέκτζε «Προώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγαιο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξιων και ηλεκτρονικών εργαλείων» (eTOURIST), επιδοτημένο από το Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020”, σύμφωνα με το Συμφώνηο για Αμειωμένη Βοήθεια № B2.6c.07/09.10.2017. Το πρότζεκτ συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο για Περιφερειακή Ανάπτυξη και από τα Εθνικά Ταμεία των κρατών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020”. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools” (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program “Greece-Bulgaria 2014-2020”, Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A “Greece - Bulgaria 2014-2020” Cooperation Programme.”

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

Σημαντικές για την γαστρονομική κληρονομιά συνταγές για την περιφέρεια Χάσικοβο	Σημαντικά για την γαστρονομική κληρονομιά αγροτικά προϊόντα και καλλιέργειες
Μπουμπάρ	Βαμβάκι
Καπαμά από λαγό	Σταφύλια /αμπέλια
Πούσκα μήλου	Λαχανικά (ντομάτες, πιπεριές, πατάτες, μελιτζάνες, κρεμμύδια)
Σμιάνκα	Σουσάμι
Ψάρι - ταβαλάκ	Όσπρια (φασόλια, αρακάς, ρεβύθια κ.ά.)
Θρακική μάσλενιτσα	Σιτηρά
Τρίεν φασόλια με ντομπρίτσκι ντρόμπεντσετα από το χωριό Ντόμπριτς	Καρπούζια και πεπόνια
Τατλί	Καπνά
Το γιουβέτσι του βοσκού	Σύκα
Σουσάμκες	Οπωροφόρα
Πίτα με κολοκύθα	Τεχνικές καλλιέργειες
Γεμιστές πιπεριές με καλαμπόκι	Μονόκοκκο σιτάρι
	Ρόδια
Κότα γεμιστή με πληγούρι	Καλαμπόκι
Πράζενικ	Ηλιοτρόπια
Ζέλνικ	Αμύγδαλα
Τούρτα με μέλι	
Γεμιστή κολοκύθα με κρέας λαγού	
Κόκκορας (κότα) σε κατμί	
Λουσμένη τυρόπιτα	
Στριφτή τυρόπιτα κάτω από βρασίικ	
Μαλεμπί	
Γλυκιά τυρόπιτα	
Ρατσέλ	
Λιούτενιτσα απ' το Σταμπολόβο	
Τυρόπιτα με πληγούρι	
Πρασόπιτα	
Κατμί απ' το Σακάρ	
Κάσνικ	
Ωριμα φασόλια με ρεβύθια	
Χοιρινό κότσι σε γάστρα	
Κεμπάπ στάμνας	
Τσορβάς με πληγούρι	
Τσορβάς από λάπαθο	

Ο μεζές της Κάτιας
Τούτμανικ
Σμιγκντάλ
Τσορβάς με φράσκο σκόρδο
Φαγητό του Χάσκοβο με λουκάνκα και πράσσο
Κεσκέκ
Καυτερός χυλός
Κατσαμάκ
Γκόλνικ
Σούβλα
Σπιτικές χυλοπίτες
Τραχανάς
Οσάβ
Τσορβάς κλιν
Σουβλάκι
Αϊριάνι
Πατάτνικ

„Αυτό το έγγραφο δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του πρότζεκτ «Προώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγαρο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξυπνων και ηλεκτρονικών εργαλείων» (eTOURIST), επιδοτημένο από το Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“, σύμφωνα με το Συμβόλαιο για Αφιλοκερδή Οικονομική Βοήθεια № Β2.6c.07/09.10.2017. Το πρότζεκτ συνχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο για Περιφερειακή Ανάπτυξη και από τα Εθνικά Ταμεία των κρατών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program "Greece-Bulgaria 2014-2020", Subsidy Contract No Β2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A "Greece - Bulgaria 2014-2020" Cooperation Programme.“

Δήμος Ντιμίτροβγκραντ		
Παραδοσιακή κουζίνα και συνταγές	<p>μπουμπάρ</p> <p>καπαμά με κρέας λαγού</p> <p>πούσκα μήλου</p> <p>σμιάνκα</p> <p>ψάρι στο ταψί</p> <p>θρακική μάσλενιτσα</p> <p>τρίεν φασόλια με ντομπρίτσκι</p> <p>ντρόμπεντσετα από το χωριό Ντόμπριτς</p> <p>τατλί</p> <p>γιουβέτσι του βοσκού</p>	<p>σκόρδο</p> <p>μαύρο πιπέρι</p> <p>θυμάρι</p> <p>δυόσμος</p> <p>θρουμπί</p> <p>δάφνη</p> <p>κόκκινο πιπέρι</p>
	Βότανα και καρυκεύματα	
		Παραδοσιακές γαστρονομικές εκδηλώσεις
		<p>διαφυλάξουμε την ταυτότητα του Βούλγαρου μέσω της αυθεντικής γαστρονομικής τέχνης", χωριό Στάλεβο, Σεπτέμβριος</p> <p>Γαστρονομικός διαγωνισμός "Χριστουγεννιάτικο τραπέζι 2018"</p> <p>"Γιορτή της πούσκας και της κρύας μπύρας", χωριό Γιάμπαλκοβο</p>
Δήμος Ιβάηλοβγκραντ		
Παραδοσιακή κουζίνα και συνταγές	<p>σουσάμκες</p> <p>πίτα με κολοκύθα</p>	<p>ρίγανη άσπρη</p> <p>δυόσμος</p>
	Βότανα και καρυκεύματα	
		Παραδοσιακές γαστρονομικές εκδηλώσεις
		<p>Διεθνές φεστιβάλ των παραδοσιακών τροφίμων, Βιστορσιμόβ και Στανιζλίμτσι</p>

Παφκο	γεμιστές πιπεριές με καλαμπόκι κατσαμάκ γκόλνικ σούβλα σπιτικές χυλοπίτες καυτερός χυλός	Βόκα θρουμπί δάφνη	Παφγασ ρισπορισμού και επαγγελματιών, Σεπτέμβριος Τα μυστήρια του χωριού Χούχλα
Δήμος Λιουμπίμετς			
Παραδοσιακή κουζίνα και συνταγές	μπουμπάρ κότα γεμιστή με πληγούρι πράζενικ ζέλνικ	Βότανα και καρκεύματα ρίγανη θρουμπί αγριοτριανταφυλιάς καρποί μπλε άρκευθου τήλιο τσάι του βουνού χαμομήλι	Παραδοσιακές γαστρονομικές εκδηλώσεις Το παραδοσιακό πανηγύρι - Γαστρονομική έκθεση "Από τον κήπο στο πιάτο" και Παραδοσιακό πανηγύρι της γονιμότητας, 21-27 Αυγούστου οινοποιού
Δήμος Ματζάροβο			
Παραδοσιακή κουζίνα και συνταγές	τούρτα με μέλι γεμιστή κολοκύθα με κρέας λαγού τραχανάς οσάβ κόκκορας (κότα) σε κατμί	Βότανα και καρκεύματα δυόσμος θρουμπί δάφνη	Παραδοσιακές γαστρονομικές εκδηλώσεις δεν υπάρχουν πληροφορίες

Δήμος Μινεράλι μπάνι			
Παραδοσιακή κουζίνα και συνταγές	λουσμένη τυρόπιτα τσορβάς κλιν	Βότανα και καρυκεύματα κίτρινο βάλσαμο θυμάρι ρίγανη κράταιγος άνθη σαμπούκου χαμομήλι βήχιο αγριοτριανταφυλιάς βιβούρνο	Παραδοσιακές γαστρονομικές εκδηλώσεις Δεν υπάρχουν πληροφορίες εκτός από το Φολκlorικό φεστιβάλ των συλλόγων παραδοσιακών χορών "Με χορό στον τρύγο"
Δήμος Σβίλεγκραντ			
Παραδοσιακή κουζίνα και συνταγές	στριφτή τυρόπιτα ψημένη κάτω από βρασνίκ σουβλάκι μαλεμπί	Βότανα και καρυκεύματα χαμομήλι βήχιο	Παραδοσιακές γαστρονομικές εκδηλώσεις "Γιορτή του κρασιού", Δεκέμβριος
Δήμος Σιμεώνοβγκραντ			
Παραδοσιακή κουζίνα και συνταγές	γλυκιά τυρόπιτα ρατσέλ	Βότανα και καρυκεύματα ρίγανη άσπρη θρουμπί καρποι αγριοτριανταφυλιάς καρποί μπλε άρκευθου τήλιο	Παραδοσιακές γαστρονομικές εκδηλώσεις Δεν υπάρχουν πληροφορίες εκτός από το λαογραφικό πανηγύρι "Χρυσό φθινόπωρο"

Παραδο		Βότανα	τσάι του βουνού χαμομήλι κόλιανδρο	Πα γα ε	
Δήμος Σταμπολόβο					
κουζίνα και συνταγές	λιούτενιτσα από το Σταμπολόβο τυρόπιτα με πληγούρι αϊριάνι πατάτνικ	Βότανα και καρυκεύματα	χαμομήλι κόλιανδρο	Παραδοσιακές γαστρονομικ	Φεστιβάλ του ψωμιού από μονόκοκκο σιτάρι
Δήμος Τοπόλογκραντ					
κουζίνα και συνταγές	πρασσόπιτα κατμί απ' το Σακάρ κάσνικ	Βότανα και καρυκεύματα	πιπέρι (κόκκινο και πράσινο) μέντα	Παραδοσιακές γαστρονομικές εκδηλώσεις	Φεστιβάλ του ψωμιού και του κρασιού
Δήμος Χάρμανλι					
κουζίνα και συνταγές	ώριμα φασόλια με ρεβύθια χοιρινό κότσι στη γάστρα κεμπάπ στάμνας τσορβάς με πληγούρι	Βότανα και καρυκεύματα	χαμομήλι βήχιο θυμάρι ρίγανη άνθη σαμπούκου κράταιγος κίτρινο βάλσαμο	Παραδοσιακές γαστρονομικές εκδηλώσεις	"Στο χαρμάνι" "Τρανς Γκουρμέ Τουρ" Φεστιβάλ του σουσαμιού
Δήμος Χάσκοβο					
	τσορβάς από λάπαθο		μαύρο πιπέρι	ις	"Βαρβάρα και Σάββας" - γαστρονομική έκθεση

Παραδοσιακή κουζίνα και συνταγές

μεζές της Κάτιας
τούτμανικ

σμιγκντάλ
τσορβάς από φρέσκο σκόρδο
φαγητό από το Χάσκοβο με λουκάνκα
και πράσσο
κεσκέκ

Βότανα και καρκευήματα

κάρδαμο
μέντα

γαρύφαλλο
κινέζικη κανέλα

κουρκουμάς
σκόρδο
μοσχοκάρυδο
κόλιανδρο
κίμινο
τριγωνέλλα
σαφράν
βασιλικός
σουσάμι

Παραδοσιακές γαστρονομικές εκδηλώσε

Τρόφιμα και ποτά από την περιοχή του Χάσκοβο" - γαστρονομική έκθεση με διαγωνισμό
Ταμπιέτ - γαστρονομικό και μουσικό φεστιβάλ

„Αυτό το έγγραφο δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του πρότζεκτ «Πρωώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγαρο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξυπνων και ηλεκτρονικών εργαλείων» (eTOURIST), επιδοτημένο από το Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“, σύμφωνα με το Συμβόλαιο για Αφιλοκερδή Οικονομική Βοήθεια № B2.6c.07/09.10.2017. Το πρότζεκτ συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο για Περιφερειακή Ανάπτυξη και από τα Εθνικά Ταμεία των κρατών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program "Greece-Bulgaria 2014-2020", Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A "Greece - Bulgaria 2014-2020" Cooperation Programme.“

Χαρακτηριστικά αγροτικά προϊόντα και καλλιέργειες											
Δήμος Ντιμίτριβογκραντ		Δήμος Ιβήλοβογκραντ	Δήμος Λιουμπίμετς	Δήμος Ματζάροβο	Δήμος Μινεράλιμπάνι	Δήμος Σβίλενγκραντ	Δήμος Σιμεώνοβογκραντ	Δήμος Σταμπολόβο	Δήμος Τοπόλοβογκραντ	Δήμος Χάρμανλι	Δήμος Χάσκοβο
Σιτηρά και τεχνικές καλλιέργειες	σιτάρι κριθάρι καλαμπόκι τριτικάλε ηλιοτρόπια ελαιοκράμβη	καλαμπόκι σιτάρι ηλιοτρόπια	σιτάρι κριθάρι καλαμπόκι χούμολος καπνά καρύδια ηλιοτρόπια	σιτάρι κριθάρι καπνά	καλαμπόκι ηλιοτρόπια σιτάρι κριθάρι καπνά	Βαμβάκι κριθάρι καπνά σιτάρι ελαιοκράμβη ηλιοτρόπια	σίκαλη κριθάρι καπνά σιτάρι καλαμπόκι	σιτάρι κριθάρι σίκαλη καλαμπόκι ηλιοτρόπια ελαιοκράμβη καπνά	σιτάρι καλαμπόκι βρώμη τριτικάλε ανοιξιάτικο κριθάρι καπνά ηλιοτρόπια	σιτάρι κριθάρι καλαμπόκι καπνά ηλιοτρόπια	σιτάρι κριθάρι ελαιοκράμβη ηλιοτρόπια καλαμπόκι βαμβάκι πιπέρι καπνά σόργο
	Πολυετείς φυτείες λαχανικών και φρούτων κ.ά.	μανιτάρια κεράσια μήλα δαμάσκηνα ροδάκινα βερίκοκα σμέουρα αρώνια αμπέλια	ντομάτες λάχανο πατάτες σπαράγγια ρόδια αμύγδαλα σύκα χουρμάδες σουσάμι	καρπούζια πεπόνια αχλάδια μήλα αμπέλια βερίκοκα λαχανικά / μαρούδια, κρεμμύδια, ντομάτες / ελιές ελαιοκράμβη φασόλια παντζάρια σέλινο	μανιτάρια καρπούζια αχλάδια βελανίδια κράνα φουντούκια φράουλες καρύδια καρποί αγριοτριανταφ υλλιάς βατόμουρα	αμπέλια λουλούδια και θάμνοι	αμπέλια ντομάτες καρπούζια πεπόνια	κολοκύθες αμπέλια	καρύδια δαμάσκηνα κεράσια βύσσινα λαχανικά φουντούκια	αμπέλια	καρύδια αμύγδαλα φουντούκια άγρια μανιτάρια καρπούζια πεπόνια μήλα αμπέλια λαχανικά

„Αυτό το έγγραφο δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του πρότζεκτ «Πρωώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγαρο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξυπνων και ηλεκτρονικών εργαλείων» (eTOURIST), επιδοτημένο από το Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020”, σύμφωνα με το Συμβόλαιο για Αφίλοκερή Οικονομική Βοήθεια № B2.6c.07/09.10.2017. Το πρότζεκτ συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο για Περιφερειακή Ανάπτυξη και από τα Εθνικά Ταμεία των κρατών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020”. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools” (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program “Greece-Bulgaria 2014-2020”, Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A “Greece - Bulgaria 2014-2020” Cooperation Programme.”

Παραδοσιακές ποικιλίες σταφύλι για κρασί	Εκτάσεις (εκτάρια)	Μοναδικές ποικιλίες σταφύλι για κρασί	Εκτάσεις (εκτάρια)	Επιπλέον ποικιλίες αναγνωρισμένες σαν παραδοσιακές μέσω
Ποικιλίες σταφύλι για λευκό κρασί	1366	Ντιμιιάτ	256 εκτάρια	Καρντινάλ
Κόκκινο Μισκέτ	359	Ρουμπίν	41 εκτάρια	Μισκέτ Αμβούργου
Ντιμιιάτ	256	Μαβρούντ	135 εκτάρια	Μπολγκάρ
Σαρντονέ	246	Παμίντ	267 εκτάρια	
Ρκατσατέλι	177	Κόκκινο Μισκέτ	359 εκτάρια	
Σοβινιόν Μπλαν	92			
Μουσκάτ Οτονέλ	59			
Βιονιέ	49			
Ταμιάνκα	45			
Τραμινέρ	21			
Σεμιγιόν	19			
Άλλες ποικιλίες για λευκό κρασί	43			
Ποικιλίες σταφύλι για κόκκινο κρασί	5520			
Μερλό	3456			
Καμπερνέ Σοβινιόν	957			
Σιρά	313			
Παμίντ	267			
Μαβρούντ	135			
Καμπερνέ Φραν	122			
Κοτ	61			
Ρουμπίν	41			
Πινό Νουάρ	29			
Ευμολπία	27			
Πετί Βερντό	20			
Άλλες ποικιλίες για κόκκινο κρασί	92			

Ποικιλίες σταφύλι κατά δήμους											
Δήμος	Δήμος Ντιμιτρόβγκραντ	Δήμος Ιβράηλοβγκραντ	Δήμος Λιουμπιμετς	Δήμος Ματζάροβο	Δήμος Μινεραλνι μπάνι	Δήμος Σβιλενγκραντ	Δήμος Σιμεώνοβγκραντ	Δήμος Σταμπολόβο	Δήμος Τοπόλοβγκραντ	Δήμος Χάρμανλι	Δήμος Χάσκοβο
Παρεοριστικές και μοναδικές ποικιλίες σταφύλι για κρασί	Ντιμάτ	Ντιμάτ	Καμπερνέ Σοβινιόν	Δεν υπάρχουν πληροφορίες	Μερλό	Καμπερνέ Σοβινιόν	Δεν υπάρχουν πληροφορίες	Ντιμάτ	Δεν υπάρχουν πληροφορίες	Μερλό	Μερλό
	Καμπερνέ Σοβινιόν	Καμπερνέ Σοβινιόν	Μερλό		Καμπερνέ Σοβινιόν	Μερλό		Καμπερνέ Σοβινιόν		Σιρά	Μαβρούντ
	Μερλό	Μερλό	Μαβρούντ		Σιρά	Σιρά		Καμπερνέ Φραν		Καμπερνέ Φραν	Καμπερνέ Σοβινιόν
	Μουσκάτ Οτονέλ 1	Αλικάντ Μπουσέ	Πελαγικός (υμνοποιημένο αμπέλι του Μέλιου)		Νταμιάνκα	Μαρσελόν		Μαβρούντ		Ρουμπίν	Τραμινέρ
	Παμίντ	Σιρά	Καμπερνέ Φραν		Μαβρούντ	Ευμολπία		Μερλό		Ταμιάνκα	Μουσκάτ
	Πετί Βερντό	Πινό Νουάρ	Καρμένέρ		Βιονιέ	Σοβινιόν Μπλαν		Μουσκάτ Οτονέλ		Καμπερνέ Σοβινιόν	Σαρτονέ
	Ρακατατέλι Σιρά	Τραμινέρ	Μαλμπέκ		Σαρτονέ			Παμίντ		Σαρτονέ	Σοβινιόν Μπλαν
	Σαρτονέ	Σαρτονέ	Ρουμπίν			Κουπάζ		Ρίζλινγκ		Παμίντ	Ιουβί Μπλαν
		Λευκό Μουσκάτ						Ρακατατέλι			Παμίντ
		Βιονιέ				Σαρτονέ		Ταμιάνκα			Μισκέτ
								Σεμιγιόν			Ντιμάτ
											Ρακατατέλι
											Κοτ

* Λεζάντα

ΌΛΕΣ ΟΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΙΝΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΧΑΣΚΟΒΟ

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΣΤΑ ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΑ ΤΕΤΡΑΓΩΝΑ ΕΙΝΑΙ ΜΟΝΑΔΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΧΑΣΚΟΒΟ

Αυτό το έγγραφο δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του πρότζεκτ «Προώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγαρο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξυπνων και ηλεκτρονικών εργαλείων» (eTOURIST), επιδοτημένο από το Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“, σύμφωνα με το Συμβόλαιο για Αφίλοκερδή Οικονομική Βοήθεια Νο Β2.6c.07/09.10.2017. Το πρότζεκτ συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο για Περιφερειακή Ανάπτυξη και από τα Εθνικά Ταμεία των κρατών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program “Greece-Bulgaria 2014-2020”, Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A “Greece - Bulgaria 2014-2020” Cooperation Programme.”