

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

SURVEY OF TRADITIONAL FOOD AND WINES IN HASKOVO DISTRICT

"Prepared in accordance with Contract of 15.06.2018 with the subject: "Development of methodology and surveys" under the project "Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian-Greek cross-border region through smart and digital tools" with the acronym "eTOURIST" under the INTERREG V-A Cooperation Programme "Greece-Bulgaria 2014-2020", ref. No 1714, Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017

Sofia, 2018



Contents

I. INTRODUCTION	3
II. GENERAL OVERVIEW OF TRADITIONAL FOOD AND WINES	3
III. GENERAL CHARACTERISTICS OF HASKOVO DISTRICT	5
IV. METHODOLOGY OF THE SURVEY	8
V. ANALYSIS AND EVALUATION OF THE TRADITIONAL CULINARY FEATURES OF HASKOVO DISTRICT	10
SIGNIFICANCE FOR THE PRESERVATION OF THE CULINARY HERITAGE	15
VI. VINE-GROWING AND WINE-MAKING TRADITIONS IN HASKOVO DISTRICT	17
HISTORY AND TRADITIONS OF WINE PRODUCTION	18
CHARACTERISTICS OF THE REGION	20
TYPICAL WINE GRAPE VARIETIES FOR THE REGION AND EVALUATION OF THEIR ADDED VALUE TO THE REGION'S ECONOMIC DEVELOPMENT	26
EXAMINED POSSIBILITIES FOR PROMOTING HASKOVO AS A WINE-GROWING REGION	29
VII. ANNEXES	32

I. INTRODUCTION

This document in implementation of Action 2. Studying the traditional food and wines in Haskovo District has been prepared by EFTA SERVICES Ltd. - Contractor in execution of the Public Procurement Contract with Regional Municipalities Association "Maritza" – Contracting authority with subject "Development of methodology and surveys" under the project "Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian-Greek cross-border region through smart and digital tools" with acronym "eTOURIST" under the INTERREG V-A "Greece-Bulgaria- 2014-2020" Cooperation Programme, Ref. No 1714, Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017

The purpose of the document is to examine the traditional food and wines in the region of Haskovo and to evaluate the traditional culinary features of Haskovo district in the context of the criterion "significance for the preservation of the region's culinary heritage", as well as to explore the opportunities for promoting Haskovo as a wine-growing region and to analyze the typical local wine grape varieties and their added value to the economic development of the area.

II. GENERAL OVERVIEW OF TRADITIONAL FOOD AND WINES

"Cuisine is an integral and extremely distinctive part of the culture of a society."

The term "cuisine" did not come to life all of a sudden, it evolved along with the overall cultural development of mankind. Eating is an essential element in the building of individual and collective identity. On the individual level, we grow by eating food typical of our culture. Food is part of who we really are. Many of us associate the food from our childhood with feelings of warmth and dear memories and it binds us to our families, which have a special and personal value to us. The food eaten at home often turns into the comfortable form of food we look for as adults in a time of spiritual frustration and stress. On a larger scale, food is an important element of culture. Traditional cuisine is passed on from generation to generation. It is an expression of cultural identity. For example, immigrants usually bring the traditional food of their native countries with them wherever they go, and cooking their traditional dishes is a way to preserve their culture when they move to new places. Continuing to produce the food from their native culture symbolizes the pride they take in their ethnicity.

Until the mid 19th and early 20th century, average Bulgarians were unpretentious in terms of what was being put on their table. Food usually consisted of one and the same products, depending on the season. The food itself, both in the countryside and in towns, came from the home-made production of the household itself - from the field or garden in

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

This document has been created within the framework of the project "Promotion and development of natural and cultural heritage of the Bulgarian-Greek cross-border region through smart and digital tools" (eTOURIST), financed under the INTERREG VA Cooperation Programme2 "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 the national funds of the countries participating in the Interreg VA "Greece - Bulgaria 2014-2020" Cooperation Programme. 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."

the yard. Traditional Bulgarian dishes, such as soups, stews, stuffed vegetables, were present daily on the table. During the harvest season, when the entire day was spent working in the field, people used to eat only bread and onions, and when it was not a period of fasting - also cheese.

Bulgarian cuisine offers such a variety of ingredients that it was impossible to experience any shortage of an ingredient or poor nutrition. For Bulgarians in the past, the preparation of dishes was not a vocation or some mysterious form of art, it was simply a household chore that had to be done, yet it was an extremely important part of their everyday lives. What we call today our morning meal or more popularly known as breakfast, did not bear that name in the past. This name emerged later, mainly under Russian influence. In the traditional Bulgarian ethnological dictionary, breakfast was called "porucheg" or "pohapka", meaning taking a bite. The so-called "pohapka" and lunch were not of such vital importance - usually the men going to work and the children going to school would carry food from home with them for these two meals. It was of major importance in what conditions the family would live - whether in an urban or in a village setting. In rural families the day started early at dawn and ended late in the evening, usually lasting for about 14 hours.

Dinner, however, was of great importance. It was regarded as a sacred ritual when everyone gathered around the table - young and old alike. It was unacceptable to be late or absent at dinnertime, with exceptions being made only for the sick or those who were on the road. Dinner was always eaten at home. The dinner meal itself started only after the head of the family had come back. Everyone was eating together. The symbolism that this Bulgarian tradition holds is that every generation in a house carries something unique so everyone has something to learn from the other, whether younger or older. That is how the family grew stronger and the feeling in each and every family member that they have a close person next to them who is part of themselves reinforced the sense of belonging to a common ideal and nation.

Traditionally, bread was the staple food of Bulgarians regardless of their social status – no matter whether they lived in a town or village, whether rich or poor, bread was always present at the table. Some traditional Bulgarian foodstuffs such as beans have been known in Bulgarian lands for about 300 years now. The Bulgarian agricultural fields have ideal conditions for its cultivation. Beans as well as maize were brought to the Balkan Peninsula mainly by merchants from the Ottoman Empire who had travelled to the American continent. Another product of significant importance in Bulgarian cuisine is sour cabbage (sauerkraut). And surely the most emblematic food in Bulgarian national cuisine is yogurt. Desserts also have a serious presence in Bulgarian cuisine. The preparation of jams/preserves from different types of fruits is a tradition that is still observed today. Examples of these are petmez (thickened grape syrup), rachel (quince or pumpkin jelly or jam), as well as jams made of figs, raspberries or rose petals. Very popular among sweet foods and drinks are halva and boza. Boza is an ancient drink which used to be made from a fermented mash of millet, wheat, rye or another type of flour, sweetened with sugar or honey. Halva was traditionally made from ground sesame seeds, butter and other ingredients. The most popular variety is the so-called tahan-

halva, which is made from roasted and ground sesame seeds in the form of a paste (tahini). Along with the variety of dishes, Bulgaria boasts a centuries-old tradition in the preparation of homemade wine. This beverage plays a particularly important role in Bulgarian history and traditional life, and its presence is indispensable on the table of almost every festive occasion. It is a well-known fact that even British politician Winston Churchill used to order each year 500 litres of Bulgarian wine, which serves as yet another proof that it has long been appreciated and well-known for its good taste and sophisticated properties all over the world.

III. GENERAL CHARACTERISTICS OF HASKOVO DISTRICT

Haskovo district is located in the south-eastern part of Bulgaria's South Central region.



It comprises 261 towns and villages organized in 11 municipalities: **Haskovo, Dimitrovgrad, Harmanli, Simeonovgrad, Svilengrad, Madzharovo, Ivaylovgrad, Lyubimets, Mineralni Bani, Stambolovo** and **Topolovgrad** with a total area of 5,543 km².

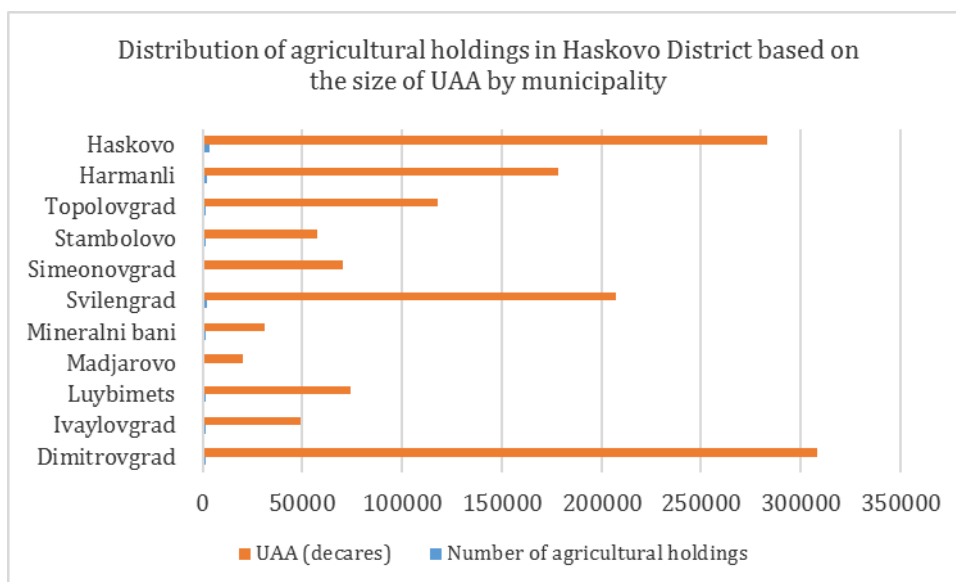
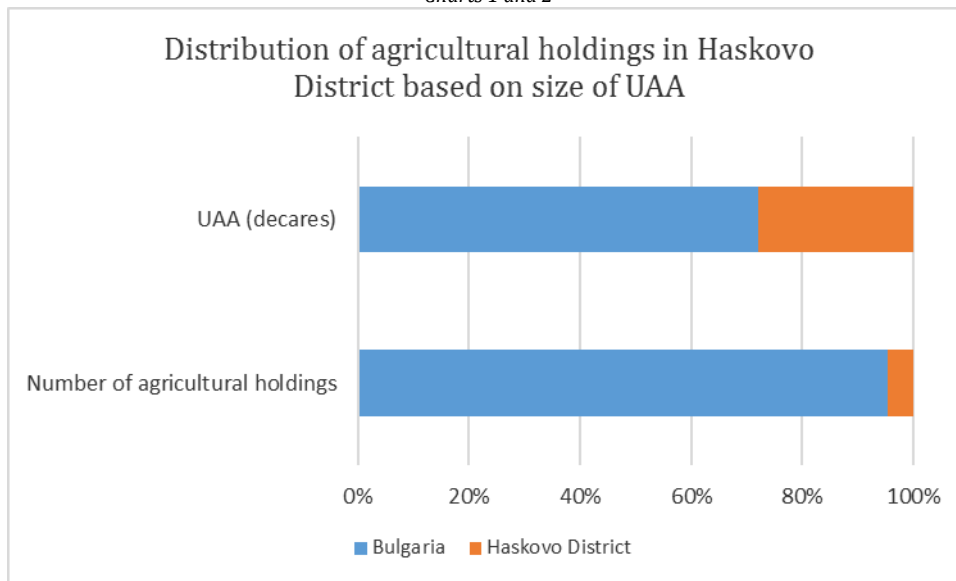
The area has a varied relief, its northern and central part being occupied by the Upper Thracian Plain. A distinctive characteristic of this region is the presence of the vast, low-lying lands along river banks and high groundwater that favour the inten-

sive use of farmland. The presence of flat country relief and fertile soils has a beneficial impact on all sectors and sub-sectors of agriculture, the construction of irrigation systems and transport arteries. A large area of the southern part of the district is occupied by the lower slopes and foothills of the Eastern Rhodopes and the Sakar Mountain. The territory of the Eastern Rhodopes is characterized by rich flora and fauna. The Mediterranean influence, the geological past of the mountain and the peculiarities of local life and culture have helped form and preserve diverse habitats, which has resulted in an extremely high biodiversity.

The current state of the local economy in Haskovo district is characterized by well-developed clear-cut sectors and well-established market traditions. Large production units are the active driving force of the local economy, while small and medium-sized enterprises contribute to improving the business environment, accelerating the economic growth and optimizing the productive structure of the regional economy. Most of smaller businesses operate in the field of services and trade, including sewing and knit-wear companies, bakeries, meat processing and dairy processing workshops, etc.

One of the leading sectors for Haskovo district, employing most of the population in the region, is **plant growing**. Factors that have a beneficial impact are the specific soil and climate conditions for the development of agriculture. The moderate-Mediterranean climate, combined with the abundant water resources in the region, are important prerequisites for growing a wide variety of crops.

Charts 1 and 2

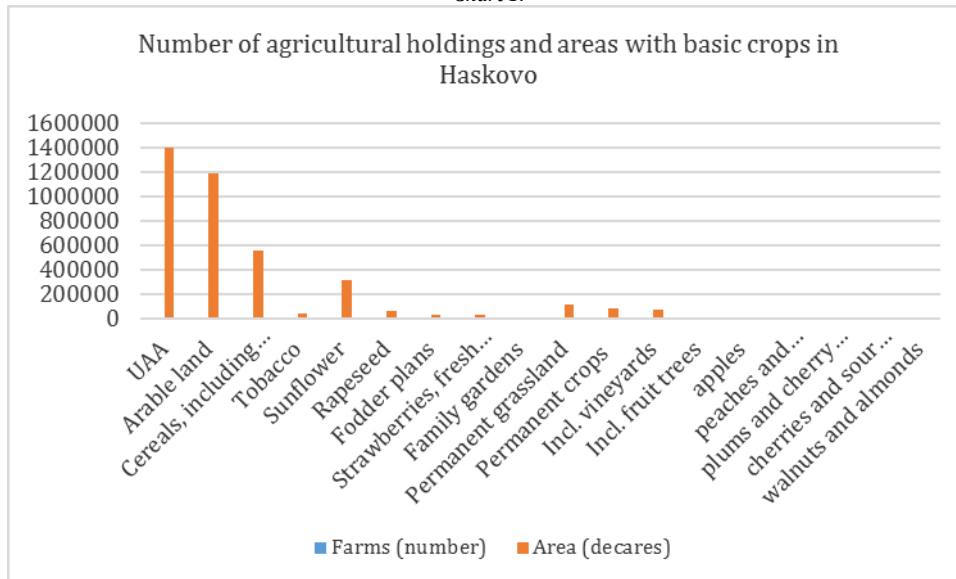


Source: NSI

A rich variety of agricultural crops are grown, including wheat, barley, and maize. The most widespread technical crops are sunflower, cotton and tobacco. Tobacco is grown mainly in the lower parts of the Eastern Rhodopes and Sakar Mountain. Haskovo Dis-

trict is famous for its production of watermelons, melons, with its excellent grapes, tomatoes, cucumbers and many other fruits and vegetables. The region boasts exceptionally favourable conditions for growing large plantations of permanent crops - strawberries, raspberries, sour cherries, cherries, apricots, peaches and others.

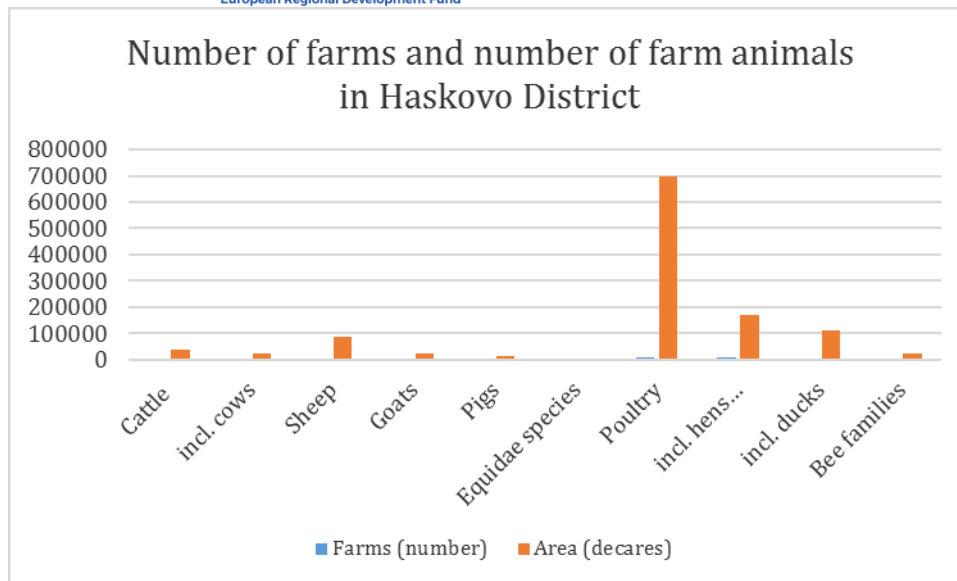
Chart 3.



Source: NSI

Priority in the development of plant growing is the planting and replanting of young vineyards, increasing the plots planted with permanent crops and the creation of nurseries for certified species. The region is famous for its good wine grape varieties Merlot, Cabernet Sauvignon, Pamid and Dimyat. The wine-making centres in the territory of the region attract the fans of the so-called "wine tourism". The sub-sector of **livestock breeding** is developed almost entirely by private entrepreneurs and is characterized by a high relative share of small farms. The low-lying lands of the region are favourable for breeding cattle, pigs and poultry, and the semi-mountainous areas - for sheep and goats. The prospects for livestock farming in the region are related to the consolidation of livestock farms in order to increase productivity and benefit to the maximum from funding under international programs. In recent years, there has been a significant increase in farms raising ducks, etc.

Chart 4.



The food industry in the area is represented by bread-making and confectionery, meat processing, dairy processing and canning industries. In the field of bread-making as well as pastry and confectionary production, many private companies, bakeries and pastry workshops operate in Haskovo district, with a relatively modern technological equipment producing a variety of products. The same is true for meat and dairy businesses. There are many small meat-processing factories, dairy farms for the production of cheese, yellow cheese and butter, equipped with state-of-the-art machinery operating at high capacity and producing high-quality products meeting modern international requirements. The big dairy-producing company Balgarsko Sirene OOD (Bulgarian Cheese Ltd) operates in the territory of Haskovo district, equipped with completely new processing facilities, fully in compliance with EU standards. Another big milk-processing company operates in the town of Haskovo - Bulmilk (the first certified milk-processing factory in the country with a quality certificate ISO 9001: 2000). Some of the larger and more popular meat-processing companies in the region are: Lotos OOD in Dimitrovgrad, Svarex EOOD in Haskovo, Burdenis 93 OOD in Svilengrad, Roni OOD in Harmanli, etc.

IV. METHODOLOGY OF THE SURVEY

In connection with the study of traditional food and wines in Haskovo District in implementation of the Contract with subject "Development of methodology and surveys" under the project "Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian-Greek cross-border region through smart and digital tools" (eTOURIST) under the INTERREG V-A Cooperation Programme "Greece-Bulgaria 2014-2020", ref. No 1714, Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017, the following methods and tools have been used:

This document has been created within the framework of the project "Promotion and development of natural and cultural heritage of the Bulgarian-Greek cross-border region through smart and digital tools" (eTOURIST), financed under the INTERREG VA Cooperation Programme "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 the national funds of the countries participating in the Interreg VA "Greece - Bulgaria 2014-2020" Cooperation Programme. 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."

- ❖ Review and analysis of sources of information and related documents;
- ❖ Survey questionnaire - incl. formulating questions and developing tables for entering and processing information.

Numerous sources of information have been studied and evaluated, including: strategic documents (Haskovo District Regional Strategy 2014-2020, Municipal Development Plans of the 11 municipalities, the National Strategy for Development of Viticulture and Wine-making 2005-2025, the National Strategy for Sustainable Development of Agriculture of the Republic of Bulgaria 2014-2020, the National Strategy for Sustainable Tourism Development in the Republic of Bulgaria, 2014-2030, etc.), multiple sites with statistical data, incl. other surveys conducted, relating to the cultural intangible heritage connected to food, all types of promotional materials, etc. (see Annex 1. List of sources of information).

In addition, a representative survey was carried out among the adult population of Haskovo region, whose final results illustrate the public perception (awareness, knowledge and assessment) of basic aspects of the region's culinary characteristics and its wine-growing potential. In this sense, they present the vision of broad groups of society on the examined topics. **As a result**, based on the study and analysis of the various sources of information and the questionnaire survey, more than 40 traditional dishes, more than 20 herbs and spices, a multitude of agricultural products and crops, traditional culinary events, as well as over 10 traditional and 5 unique wines for the region, have been identified. (**Annex 2.1. Systematized information on the traditional culinary features of Haskovo District** and **Appendix 2.2. Systematized information on wine-growing traditions in Haskovo District**).

A survey was conducted in the period July-August 2018 among the population of Haskovo district. A questionnaire (Annex 3) was developed as 402 people on the spot were selected through a representative quota and they voiced their opinions on the questions. In view of the topics, the questionnaire included a number of open-ended questions in order to avoid the possibility of a suggested answer and to allow for measuring as accurately as possible people's free associations/knowledge on the given topics. The information was collected based on the method of the semi-standardized face-to-face interviews. The survey was also conducted electronically, as the questionnaire (Annex 4) was sent via email to nearly 200 representatives of different stakeholders, incl. wine cellars, cultural community centres (chitalishe), museums, officials from district and municipal administrations, the Haskovo Regional Agriculture Directorate, the Executive Agency for Vine and Wine (EAVW), etc., to which only 10 people responded.

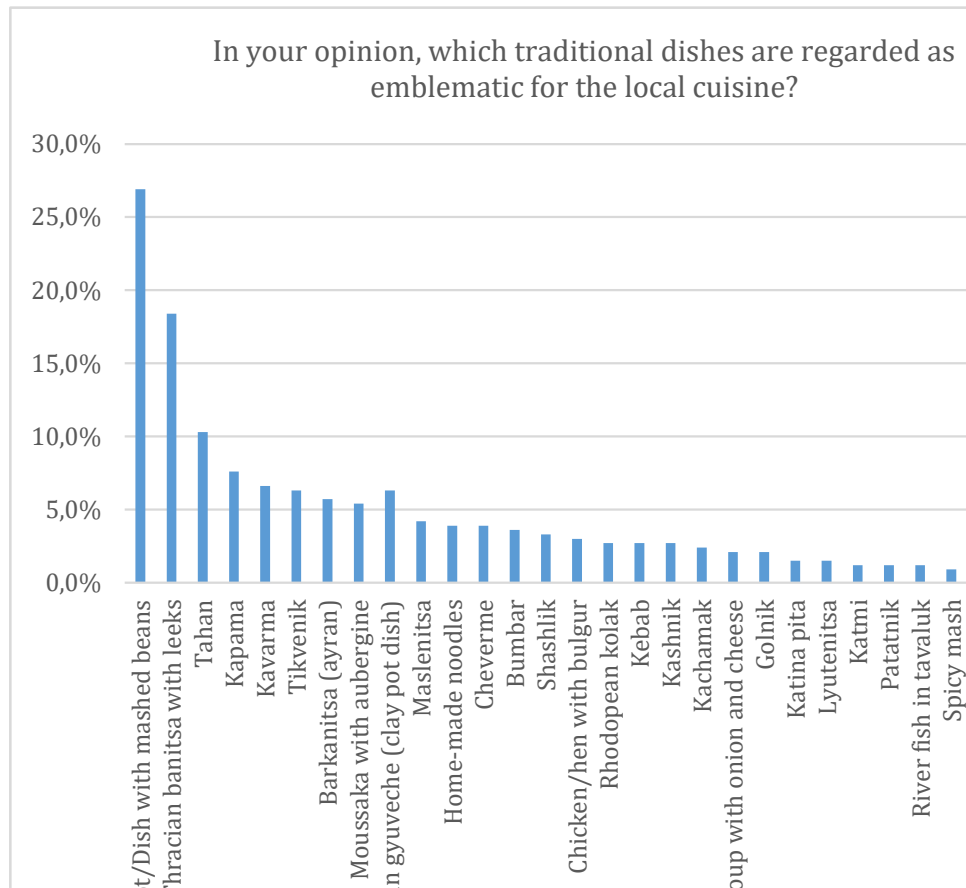
V. ANALYSIS AND EVALUATION OF THE TRADITIONAL CULINARY FEATURES OF HASKOVO DISTRICT

As a result of the review of the various sources of information and the survey conducted in the territory of Haskovo district, it can be concluded that the local cuisine in Haskovo region is colourful and diverse. Centuries-old traditions and practices have survived to this day, with recipes in most towns and villages having been transmitted from one generation to another only to remain unchanged for hundreds of years. It can be concluded that a certain "memory" exists about culinary features, including specific characteristics, which makes the population a significant factor in preserving traditions. The general knowledge of the traditional culinary features of the area can be described as very good because:

- about 80% of respondents are able to give a free answer to the open-ended questions asked.
- the received responses make it possible to draw conclusions about the local culinary specifics, as some of the high shares of responses refer to typical local dishes.

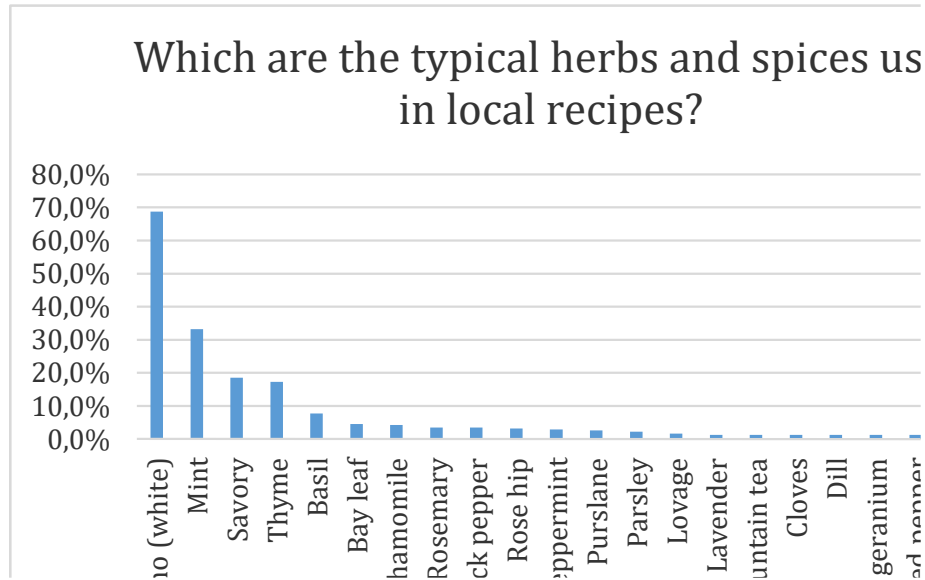
At the same time, one can discern a trend at the modernization of the local cuisine and the incorporation of dishes typical also for other places yet still perceiving them as characteristic for this region, as well as the influence of the cuisines of neighbouring countries (see Chart 5). Respondents identify 33 dishes as being traditional for the area and any indication here is important, insofar as it points to a unique dish and the list is very similar to the data that can be found in specialized culinary studies and the data gathered on the basis of the review of the sources of information.

Chart 5.



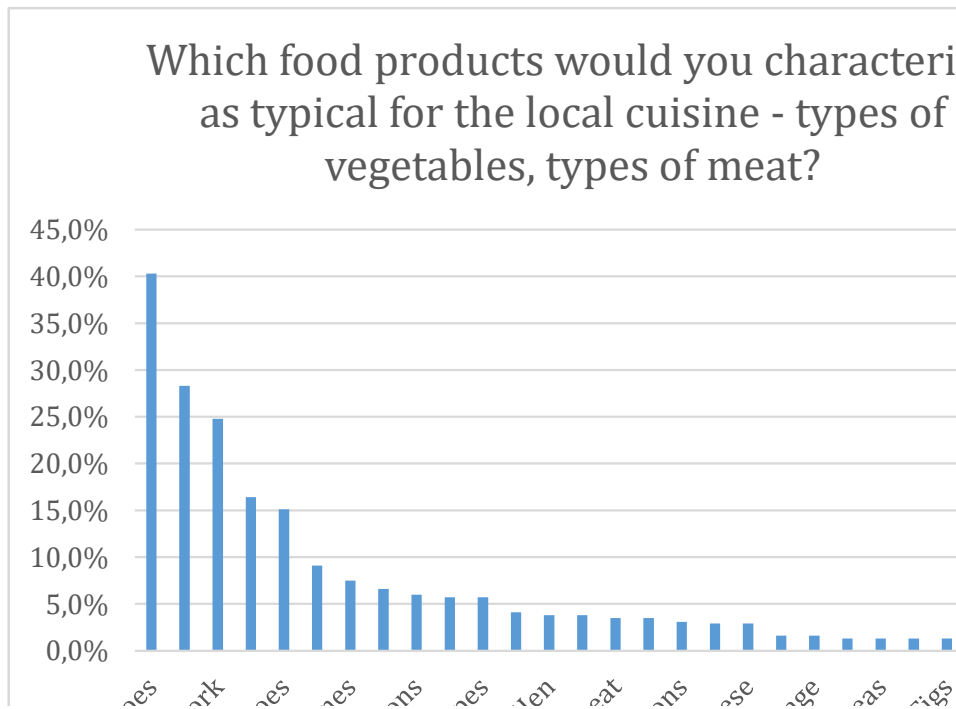
The recipes include lots of vegetables and spices, including oregano, garlic, pepper, thyme, mint, savory, bay leaf and paprika. Herbs have a strong presence in local cuisine, too. A variety of medicinal plants are used as spices and added to traditional dishes. Regarding spices, respondents demonstrate a very good knowledge of the local specifics, indicating 23 spices, definitively bringing white oregano to the foreground. Unlike regular oregano, which grows in many places in nature, white oregano can be found in limited areas along the rocky slopes of the Eastern Rhodopes (also Belasitsa Mountain and the Kresna Gorge) and it really lends an element of uniqueness to local cuisine.

Chart 6.



Local cuisine is dominated by a variety of vegetables, pork, lamb, nuts and local fruits, and in terms of ingredients bears a strong resemblance to Turkish cuisine.

Chart 7



This document has been created within the framework of the project "Promotion and development of natural and cultural heritage of the Bulgarian-Greek cross-border region through smart and digital tools" (eTOURIST), financed under the INTERREG VA Cooperation Programme2 "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 the national funds of the countries participating in the Interreg VA "Greece - Bulgaria 2014-2020" Cooperation Programme. 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."

The question about traditional culinary events seems to be of highest difficulty to respondents as only 1/3 of them can indicate such an event and the list is quite modest. It can be assumed that such traditions and events are rather limited and/or not a very common practice. In this sample, the main event sticking out is the international culinary festival in Ivaylovgrad, which has been taking place for 7-8 years now and is popular with the respondents. Another interesting fact is that a rather new festival has been identified - the Festival of Sesame that has been approved for participation in the large-scale program of Plovdiv as European Capital of Culture in 2019. The festival aims at promoting the traditional culinary skills and practices of the population related to the cultivation and use of sesame. Activities such as a bazaar, demonstrations, workshops for sesame processing, and a music program are planned.

Chart 8.



Nearly 90% of respondents have some idea and can give an example of a traditional agricultural crop, but only 40% can identify a typical product of the region, which gives rise to the assumption that the area is rather a source of the raw materials and not so much of the specific products, which is naturally reflected in the public knowledge of the topic.

Chart 9

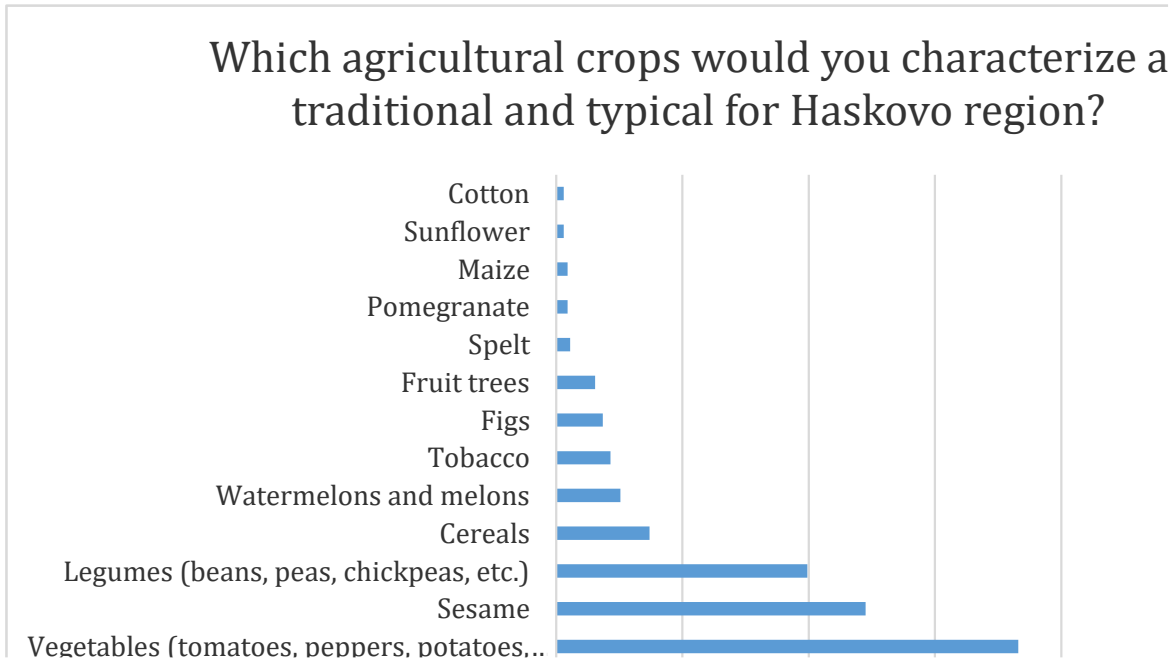
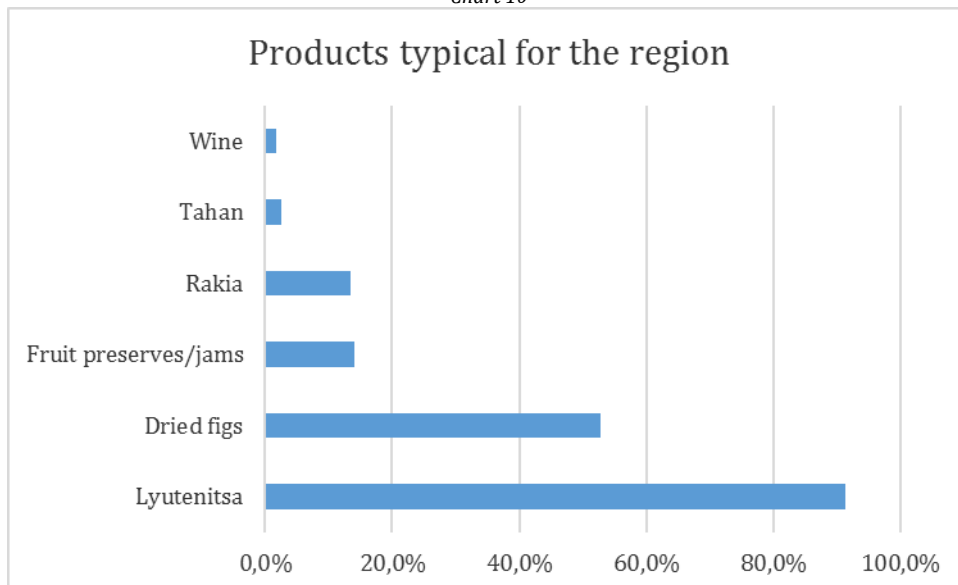


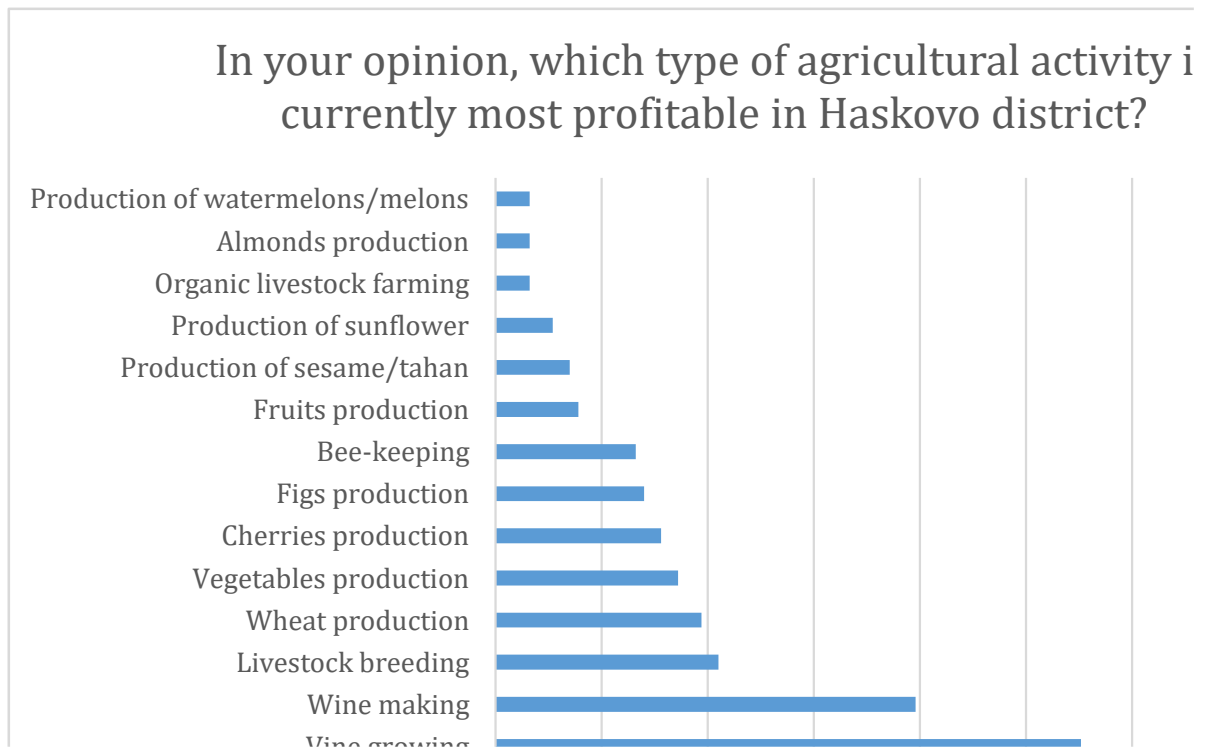
Chart 10



The cultivation of grapes/vineyards (49%) and vegetable production (36.6%) are the indisputable traditional crops that define the region's profile according to respondents. Coming second in importance are legumes and sesame. Quite logically, respondents point to wine and tahan as the region's key traditional products. Again, the same activities (plant growing, viticulture, wine-making) are defined as cur-

rently the most profitable agricultural practices for the area, which also shows their vitality. Approximately 2/3 of the respondents comment on this issue.

Chart 11



SIGNIFICANCE FOR THE PRESERVATION OF THE CULINARY HERITAGE

Regarding the assessment of how well-preserved local culinary traditions are, the most frequent answer is the neutral assessment, indicating that respondents have difficulty judging. Nevertheless, the average arithmetic score is close to 5 (4.78), which reveals the existence of preservation, but in no case of a high level. The collected data on typical recipes, spices and products also confirm this as far as the impact is noticeable of modern cuisine and of products that can be found in many other places. In this sense, it can be assumed that taking actions to restore, preserve and promote local cuisine, especially selected elements of it that are truly representative of the area, would be accepted very favourably by the public.

An entire set of factors plays a role when it comes to the preservation of the region's culinary heritage, including the skills, recipes, products, and the continuation of the traditions at home. The public vision clearly focuses on the practices inherent in the daily life of the local population as a prerequisite for safeguarding the culinary heritage to a much greater extent than the existence of specialized places for offering local cuisine and perpetuating it in books. Logically, such activities would be met with more cooperation and commitment by local people.

	Rating (1-7) High score (5-7)
In your opinion, to what extent have local culinary traditions in Haskovo region been preserved?	4.78
To what extent are the following factors important for preserving the region's culinary heritage?	
Preserving the skills of cooking	5.91
Preserving the local recipes	5.88
Producing agricultural products typical of the local cuisine	40 50 60 75
Preserving these traditions at home	5.83
The availability of various eating places offering local dishes	5.32
Publishing books describing the culinary recipes and traditions	5.13
Support from local media which promote local recipes	10.
More festivals and local food exhibitions	10.

On the basis of the factors mentioned by the respondents as **important for preserving** the culinary heritage, we emphasize on the following:

1. preservation and popularization of local recipes of traditional cuisine such as bumbar, rabbit kapama, puska from Yabalkovo, smyanka, fish-tavaluk, Thracian maslenitsa, mashed boiled beans with meat pieces from the village of Dobrich, tatlii, shepherd's gyuvech, sesame seed biscuits, etc. /See Annex 2.1./;
2. maintaining a good level of production of agricultural products typical of the local cuisine such as vegetable crops /tomatoes, peppers, potatoes, cucumbers, aubergines, beans/, fruits /watermelons, melons, vines/, etc. /See Annex 2.1./.

The everyday practice at home as a condition for preserving the culinary heritage is confirmed also by the question "Who has a decisive role in promoting and preserving the culinary traditions?", respondents give the highest score to the role of local people (6,64). This question also suggests that even if certain steps have been taken by regional and/or local authorities, they have not been brought to the attention of ordinary citizens who are also potential tourists. It is noteworthy that measures/events are conducted also by private entrepreneurs as individual initiatives.

	Rating (1-7) High score (5-7)
Municipal administration	5.29
Local people	6.64
District administration	5,00
Businesses operating in the field of tourism	5.81
Museums	5.52
Community centres	3.0 (51)
Local NGOs	4.18

In conclusion, we can summarize the following - food plays an important role in the formation of identities and the creation of a sense of belonging to a group, however the

specific culinary features of Haskovo district still remain an unused resource, although the vision for development set out in the Haskovo Regional Strategy reads "***Improving the environment and quality of life through making the best use of the local potential***". Also, the strategy sets out that priority should be given to the preservation of regional identity related to support and popularization for the development of local crafts, wine making and production of specific food products, etc., which have high added value and which can lead to increasing the regional competitiveness, as well as to reinforcing the uniqueness of the area.

Local cuisine is entirely in the hands of the people and they themselves are the carriers of a tradition passed on by generations, which is increasingly threatened with modernization. This might lead to a moment when it is no longer recognized as separate from the national tradition and this could diminish the power of food to bring a community closer together and to form identities based on the distinction from "the other" as well as to create a sense of pride, which is valid only at the local level. This in turn might reduce Haskovo's potential to establish itself as a gastronomic destination. Moreover, the lack in Haskovo region of a characteristic element with which the area could be immediately recognizable has led to the growing popularity of a newborn emblem - the statue of the Holy Mother of God, built in recent years, which is unanimously and constantly mentioned as the symbol of the area (see Survey of the natural and cultural heritage of Haskovo district). Local action needs to be taken to make the area easily distinguishable in the eyes of the public. With its traditional cuisine and various dishes typical of the region and perpetuated through the generations, Haskovo has the potential to turn culinary tourism into a tourist experience for the purpose of recreation and/or entertainment, which can include both events related to food (festivals, contests, demonstrations, culinary shows and others) as well as activities directly supporting the development of local communities (visits to local producers and farmers' markets, tastings of food and wine, etc.). This type of tourism in any case will satisfy the needs of modern tourists for acquiring new experiences and knowledge.

VI. VINE-GROWING AND WINE-MAKING TRADITIONS IN HASKOVO DISTRICT

Vine-growing and wine-making are traditionally well-developed sectors of Bulgaria's economy. The availability of local grape varieties and clearly defined wine-growing regions combined with qualified manpower and up-to-date technical equipment are the necessary requirements for reaching a new production and market orientation of the trade in good quality wines. The significance of viticulture for the country's economy is manifest also in the state policies. With the adoption of the National Strategy for Development of Vine Growing and Wine Making 2005-2025 and the National Strategy for Sustainable Development of Agriculture in the Republic of Bulgaria 2014-2020, the National Strategy for Sustainable Development of Tourism in the Republic of Bulgaria,

2014-2030 /Updated version, 2017/ the state declares the importance of the sector to the country's economy.

For its part, Haskovo District possesses enormous potential for the development of the wine-growing sector. The region has been famous for a long time with its excellent grapes and high-quality wines. To date, all wine-making facilities in the region are specialized in the production of high-quality wines, which are very successful on the international market. Similar to food production, the importance of the wine sector is also manifested at the regional level (District Development Strategy 2014-220), in **Specific objective 3. Supporting the traditional industrial activities and promoting the use of local resources for economic development, Priority 1.1. Enhancing the competitiveness of the regional economy and supporting small and medium-sized businesses. As set out in the strategic part of the document**, priority is given to the boosting of specific economic sectors and traditional economic activities with potential for growth and future development on the territory of the Haskovo region **by using the unique advantages of the local economy and specifics.**

HISTORY AND TRADITIONS OF WINE PRODUCTION

Wine is deeply connected to the Bulgarian lands which were inhabited for thousands of years by the ancient Thracians who used wine in their religious rituals. Traditions in wine production have survived interrupted to this day and Bulgaria is now proud of its high-quality wines, some of which are made from unique local varieties with impressive properties.

Wine is an indispensable part of Bulgarian history, culture, everyday life and mentality. The Bulgarian land is an heir to ancient civilizations that have left an indelible mark on our present day. Ancient Thracians used wine as an important element of their religious rituals and as a means of reaching out to the gods. This is evidenced by the numerous sanctuaries found throughout the country, which reveal information about the ancient customs and the cult for the god of wine Zagreus. Bulgaria boasts some of the most important archaeological finds in the world, including gold and silver Thracian treasures, which are mostly comprised of beautiful sets of vessels for serving and drinking wine. The incorporation of the Orphic beverage in religious rituals is also associated with good traditions in vine-growing and wine-making.

After the establishment of the Bulgarian state, traditions in wine production were inherited and continued. Many medieval travellers crossing the Bulgarian lands wrote about the different types of wine they tried on their way and their specific properties.

In the late 19th and early 20th century, wine-growing was already professionally approached and the foundations were laid of the modern production of Bulgarian wines. Nowadays good-quality wines from Bulgarian producers can be found all over the globe. A high number of Bulgarian wines win prizes and surprise foreign connoisseurs with their high quality and sophisticated taste. The taste for good wine and the interest in the local varieties gave rise to the emergence of wine tourism and

wine tours and tastings in Bulgaria. Many of the wineries in the country organize events that introduce connoisseurs and guests to their most refined selections of wine.

Wine-growing has been practiced in the Bulgarian lands ever since the time of the Ancient Thracians. It also developed during the period of the Roman rule. After the foundation of the Bulgarian state in 681, vine-growing and wine-making continued to develop both in the 8th and 9th century as well as through the Middle Ages. Major grape varieties grown at that time were Pamid, Gamza, Mavrud, Shiroka melnishka (the broad-leaved Melnik vine), Dimyat, Red Misket

During the Ottoman Domination, the economic decline of the country affected also viticulture, but still it continued to exist. During this period, many dessert oriental grape varieties were introduced to Bulgaria, including Bolgar, Rezakia, Parmac, White and Red Fox Tail, Chaouch and others. By 1858 vineyards in Bulgaria covered a total area of approximately 420,000 decares (42,000 ha).

After the Liberation, viticulture developed rapidly and in 1897 vineyards in Bulgaria covered a total area of 1,200,000 decares (120,000 ha). A crisis occurred in Bulgarian viticulture after the phylloxera pest appeared. It was first detected in 1884 in Vidin and spread quickly from west to east across northern Bulgaria and then in southern Bulgaria. As a result of the rapid devastation of the vineyards at the end of the First World War, Bulgaria was left with only 434,180 decares, mainly on highly sandy soils, where the phylloxera could not develop. The recovery of vineyards both in Bulgaria and in Europe started by grafting of local cultivars on phylloxera-resistant cuttings. In 1893 Bulgaria saw the start of the establishment of state-run and later of private vine nurseries in which root stock cuttings from France were imported. They were grafted in nurseries and by 1921 there were 6,780 decares of nurseries in Bulgaria, which produced and grafted 45 million rootstock cuttings, i.e. the production of stockrooted grape vines as a new branch of viticulture developed considerably. The production of vines grafted onto rootstocks in the country began in 1889, as later in 1970 Bulgaria ranked first in the world in the production and export of grafted rootstock vines.

After the First World War, viticulture in Bulgaria was restored and by 1944 vineyards already covered an area of 1 5627 330 decares. After 1956 viticulture in Bulgaria was restructured on an industrial basis within a short term. Over 60% of the vineyards had wide rows and high stems that allowed cultivation using industrial methods. The varietal structure of the vineyards was greatly improved, as along with the local varieties Pamid, Gamza, Mavrud, Shiroka Melnishka vine, Dimyat and Red Misket, cultivation started of Cabernet Sauvignon, Merlot, Rkatsiteli, Riesling, Misket Ottonel, Aligoté, Chardonnay, Ugni Blanc, etc. Newly introduced and newly created early dessert varieties such as Cardinal, Super Ran Bolgar, Brestovitse and others were spread on a wide scale. In 1969, vineyards covered a total area of 2007 thousand decares. In 1965, the average yield was 624 kg/decare for wine varieties and 927 kg/decare for dessert varieties. In the same year, Bulgaria exported 265,000 tonnes of table grapes, occupying the world's first position in exports.

At present, according to data of Bulgaria's Executive Agency for Vine and Wine (EAVW), the grapes and wine produced in Bulgaria for 2015 amounted respectively to 195,860

This document has been created within the framework of the project "Promotion and development of natural and cultural heritage of the Bulgarian-Greek cross-border region through smart and digital tools" (eTOURIST), financed under the INTERREG VA Cooperation Programme2 "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 the national funds of the countries participating in the Interreg VA "Greece - Bulgaria 2014-2020" Cooperation Programme. 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."

tonnes and 136,680,527 litres, for 2016 – 174,603 tonnes and 127,770,270 litres. For 2017, the total quantity of wine produced in industrial conditions was 1,079,897 hectolitres.

CHARACTERISTICS OF THE REGION

The favourable geographic location and mild climate have, since ancient times, attracted various Thracian and Slavic tribes to settle in the lands of Haskovo region. The making and use of wine have grown to be one of the pillars of the traditional Thracian culture and the ancient Thracians were famous for their wines throughout the ancient world. Remnants of this period are the so-called “sharapanas” - Thracian wineries consisting of rock basins with a sloping bottom and joining channels used for wine production.

Today, Haskovo District is classified as part of one of Bulgaria’s five wine-growing regions - the southern wine-growing region characterized by the cultivation of red grape varieties with excellent taste properties – Merlot, Cabernet Sauvignon, Rubin, and some white varieties.

The country’s wine-growing regions are officially defined in the Bulgarian legislation. In the Act on Wine and Alcoholic Beverages (in effect as of Sept 16, 2012, amended and supplemented in the State Gazette, Issue No. 26 of 21 March 2014) the term "wine-growing region" is defined as follows: "A wine-growing region" is a set of territories with homogeneous and specific natural conditions, with a characteristic group of grape varieties and cultivation technologies and with well-established wine-growing traditions".

Bulgaria's territory is typically divided into five wine-growing regions, each of them characterized by its specific features and peculiarities.

1. **Eastern wine-growing region** – encompasses The Black Sea Coast and part of the northeast Danube Plain. It offers the best conditions for growing white wine varieties. Many of the good Bulgarian white wines are produced here from the varieties Chardonnay, Aligoté, Dimyat, Riesling, Traminer, Muscat Ottonel, Tamyanka, Ugni Blanc, Sauvignon Blanc.
2. **Northern wine-growing region** – encompasses the Danubian Plain and the north-western parts of the country. The Danubian Plain is divided into three parts - the Danube belt, Central part and Northwest part. Wide-spread varieties here are Muscat Ottonel, Misket from Vratsa, Tamyanka, Dimyat, Aligote, Rkatsiteli, Gamza, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pamid and Cinsault.
3. **South-western wine-growing region** – encompasses the valley of the Struma River south of the town of Dupnitsa, as the bigger wineries are located in Damianitsa, Sandanski, Blagoevgrad, Petrich and the village of Hursovo, where the typical Bulgarian variety Shiroka Melnishka (broad-leaved Melnik vine) is grown. One can taste the popular Melnik wine in its hometown Melnik as well as in Sandanski and Bansko.

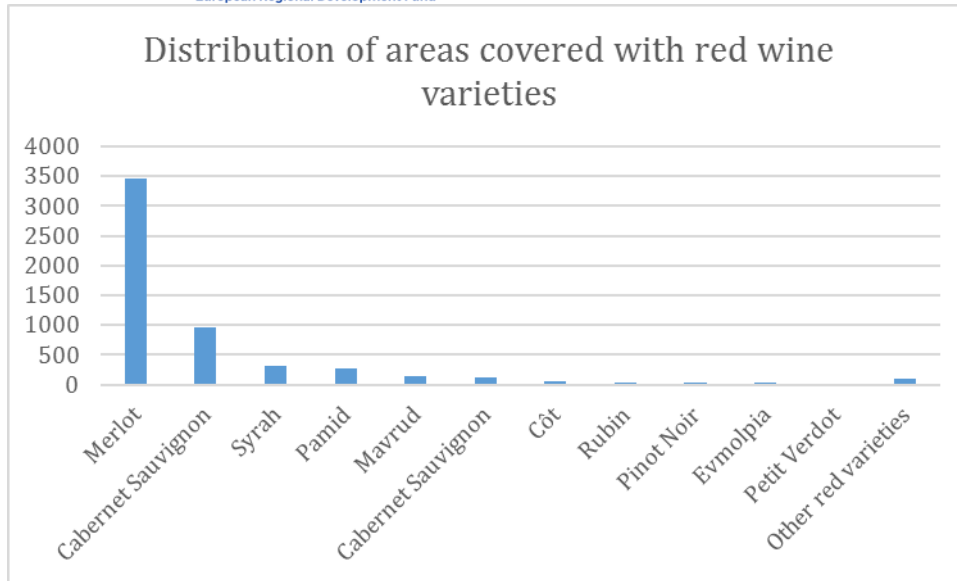
4. **Sub-Balkan wine-growing region** - encompasses the so-called Valley of Thracian Kings located between the mountains of Stara Planina and Sredna Gora. It is divided into two sub-regions - East and West. Typical varieties in the region are Red Misket, Riesling, Rkatsiteli, Chardonnay, Muscat, Cabernet Sauvignon, Merlot. The wineries are located in Karlovo, Sliven, Shivachevo, Sungurlare, Slavyantsi, Lozarevo, Grozden, Straldzha, Karnobat, Venets, Yambol.
5. **Southern wine-growing region** - encompasses the regions near Plovdiv, Haskovo, Pazardzhik, Stara Zagora, Lyubimets and Harmanli - the region of the Upper Thracian Plain and part of Sakar Mountain. The protection from big frosts and winds, which Stara Planina Mountain provides from the north, favours the cultivation of red varieties with excellent taste properties - Merlot, Cabernet Sauvignon, Rubin. The soils and climatic conditions here are suitable for the cultivation also of some white varieties. In the regions around Asenovgrad, Pazardzhik and Perushtitsa, the unique Bulgarian variety Mavrud is grown. Major wine cellars are based in Asenovgrad, Haskovo, Brestovitsa, Stara Zagora and Lyubimets.

According to data of the Ministry of Agriculture, Food and Forests, the areas covered with vineyards in the South Central Region with the districts of Kardjali, Pazardzhik, Plovdiv, Smolyan and Haskovo amount to 16 583 ha². Plovdiv and Haskovo are among the areas with the highest share of wine grape varieties (see Chart 12). For its part, Haskovo district has enormous potential for the development of the wine-growing sector. The area has been known for a long time with its excellent grapes and the high-quality wine produced by them. To date, all the wine-making facilities on the territory of the region are specialized in the production of high-quality wines, which are very successful on the international market. As a result of the combination of favourable climatic conditions and increased technological skills of the local wine-makers, the Merlot wines have earned a high reputation in the region with their controlled name of origin and declared geographic region. An important indicator for the prosperity of the wine industry in the past years is the opening of many new wineries with state-of-the-art equipment - grape reception and processing lines, vinificators for white and red wines with fermentation process control, vinimatics, high-tech and fully automated bottling lines. An exceptionally positive trend is the fact that, as part of their strategy, wine companies invest in planting their own young vineyards with the classic varieties Merlot and Cabernet Sauvignon, as well as some valuable Bulgarian varieties. The largest wine companies in the region are: Wine House Sakar AD in Lyubimets, Katarzyna Estate in Svilengrad, Terra Tangra Winery in Harmanli, Stambolovo Winery, Yamantiev's Winery in Ivaylovgrad, Bratanov Family Winery and Vineyards, Malkata Zvezda Winery, Castra Rubra Winery, etc.

² Production of grapes and wine - vintage 2016, MAF, May, 2017

http://www.mzh.government.bg/media/filer_public/2018/02/22/ra327-publicationvinewine2016.pdf

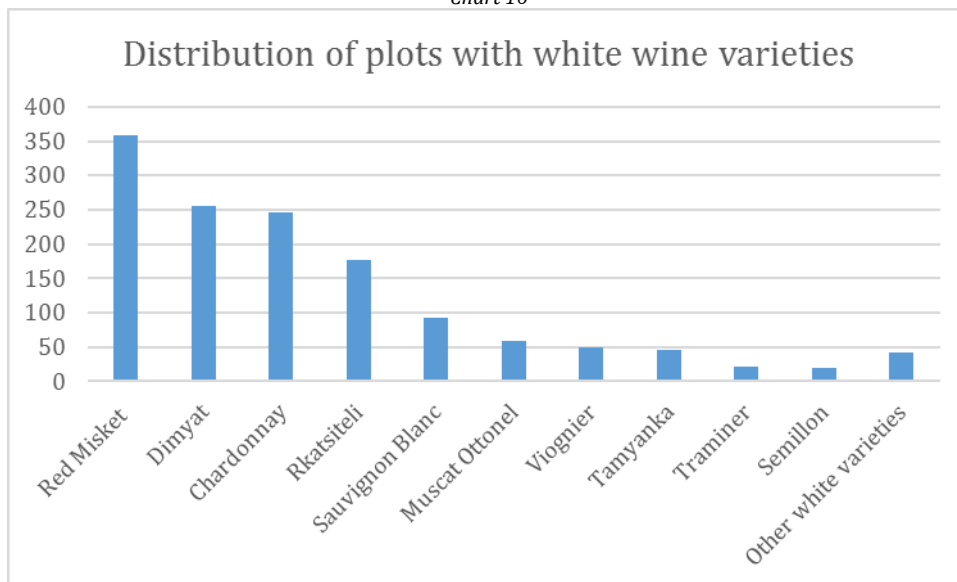
This document has been created within the framework of the project "Promotion and development of natural and cultural heritage of the Bulgarian-Greek cross-border region through smart and digital tools" (eTOURIST), financed under the INTERREG VA Cooperation Programme "Greece-Bulgaria 2014-2020", Subsidy Contract No B2.6c. 07/09.10.2017. The Project is co-funded by the European Regional Development Fund and the national funds of the countries participating in the Interreg VA "Greece - Bulgaria 2014-2020" Cooperation Programme. 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."



Source: EAVW and MAFF, Agrostistics Department

Out of the white wine varieties, the first place goes to Red Misket with occupied areas of 359 ha, Dimyat with 256 ha, Chardonnay with 246 ha, Rkatsiteli with 177 ha, Sauvignon Blanc - 92 ha, Muscat Ottonel - 59 ha, Viognier - 49 ha, Tamyanka - 45 ha, Traminer - 21 ha, Semillon - 19 ha and others.

Chart 16



Source: EAVW and MAFF, Agrostistics Department

UNIQUE WINE VARIETIES

This document has been created within the framework of the project "Promotion and development of natural and cultural heritage of the Bulgarian-Greek cross-border region through smart and digital tools" (eTOURIST), financed under the INTERREG VA Cooperation Programme2 "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 the national funds of the countries participating in the Interreg VA "Greece - Bulgaria 2014-2020" Cooperation Programme. 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."

Among the unique wine grape varieties in Haskovo region most prominent are **Red Misket, Dimyat, Rubin, Mavrud and Pamid.**

RED MISKET

Red Misket is an old Bulgarian grape variety spread mostly in the Sub-Balkan region. It is the most frost-resistant Bulgarian variety. Its wine is interesting in colour with pink hues. There is evidence that this is a hybrid variety created by blending Riesling and Dimyat. Its aroma bears nuances of herbs, quince and honey. Red Misket wine can be tasted in the wineries in the region of Straldzha and Sungurlare. The areas occupied with Red Misket in the district of Haskovo amount to 359 ha.

RUBIN

Rubin is a local variety created by crossing two varieties - Nebbiolo and Syrah. Its wines are saturated in colour, and the taste is dense, with a soft finish. The aroma is intense, fruity, dominated by ripe blackberries, and when stored in oak barrels it develops jam-like nuances. The areas covered with the Rubin variety in the district of Haskovo are 41 ha.

DIMYAT

Dimyat is a typical Bulgarian white variety used for the production of dry white and aromatic wines and brandy. It develops a fruity aroma with strong nuances of ripe peach. The taste is light, with a pleasing freshness. It is best grown in the region of Varna, but is cultivated also in other parts of the country (Haskovo district). The areas covered by Dimyat are 256 ha.

MAVRUD

Mavrud is a very old local variety that has a rich purple-red colour and boasts excellent palatability and high density. The aroma is mellow, dominated by ripe berries and spices. It develops very well in the presence of oak. Areas occupied by Mavrud amount to 135 ha.

PAMID

Pamid is one of the oldest varieties growing on Bulgarian lands. It is spread throughout the Balkan Peninsula under different names. It is suitable for wine production and direct consumption. The wine produced by Pamid is light-red in colour. The fragrances are fresh, with fruity shades, elegant body and a soft finish. It is consumed young due to its low content of phenolic substances and does not respond well to oak contact. It is often used in coupage wines. Areas covered by Mavrud amount to 267 ha.

Several wineries in Haskovo district offer opportunities for tasting the unique wines of the region of superb quality.

TYPICAL WINE GRAPE VARIETIES FOR THE REGION AND EVALUATION OF THEIR ADDED VALUE TO THE REGION'S ECONOMIC DEVELOPMENT

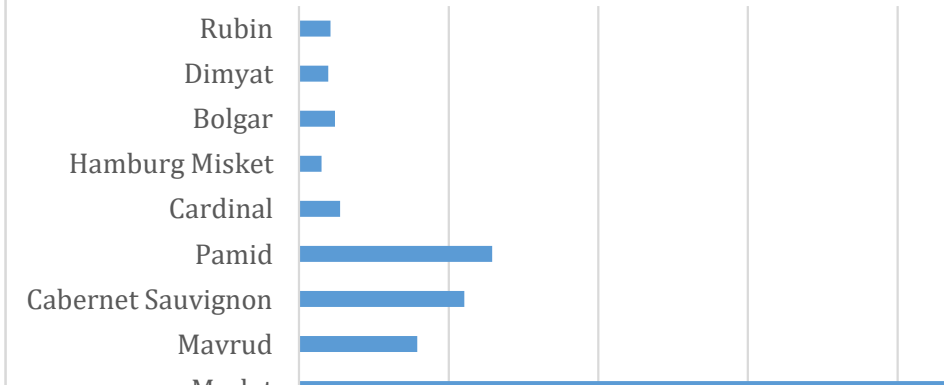
As we have already mentioned, Haskovo district is one of the regions with the highest share of wine grape varieties in the Republic of Bulgaria, with many traditional varieties grown in the territory. According to data of the EAVW and the Agrostatistics Department with the Agriculture Ministry, among the red wine grape varieties the highest share goes to Merlot with 3456 ha, followed respectively by Cabernet Sauvignon with 957 ha, Syrah with 313 ha, Pamid with 267 ha, Mavrud with 135 ha, Cabernet Franc with 122 ha, Côt with 691 ha, Rubin with 41 ha, Pinot Noir with 29 ha, etc. Among white wine grape varieties the highest share goes to Red Misket 359 ha, Dimyat with 256 ha, Chardonnay with 246 ha, Rkatsiteli with 177 ha, Sauvignon Blanc – 92 ha, Muscat Ottonel - 59 ha, Viognier - 49 ha, Tamyanka - 45 ha, Traminer - 21 ha, Semillion - 19 ha, etc. Out of the seven varieties unique for Bulgaria - Red Misket, Gamza, Dimyat, Rubin, Mavrud, Pamid, Shiroka Melnishka vine, five can be found in Haskovo District.

The finding that Haskovo District has enormous potential for the development of the wine-growing sector is also confirmed by the survey conducted among the population. Almost half of the respondents (47.4%) refer to viticulture and wine-making as the most profit-yielding agricultural activity at the moment. Overall, this is the highest share and shows not only the financial dimensions of the activity but also the cultural and moral value of wine-growing for the respondents.

A significant part of the respondents - over $\frac{3}{4}$ - have given an answer to the question of which wine varieties they perceive as traditional. The list is headed by Merlot (87%) and ends with Rubin (4.2%). It should be noted here that the Merlot variety has a much wider area of production than Haskovo region, but the respondents refer to the properties of the Merlot from their respective sub-region as they are advertised on the market (for example, Merlot from Stambolovo, etc.). Among the respondents' preferences interest is clearly manifested not only in wine varieties, but also in the dessert varieties.

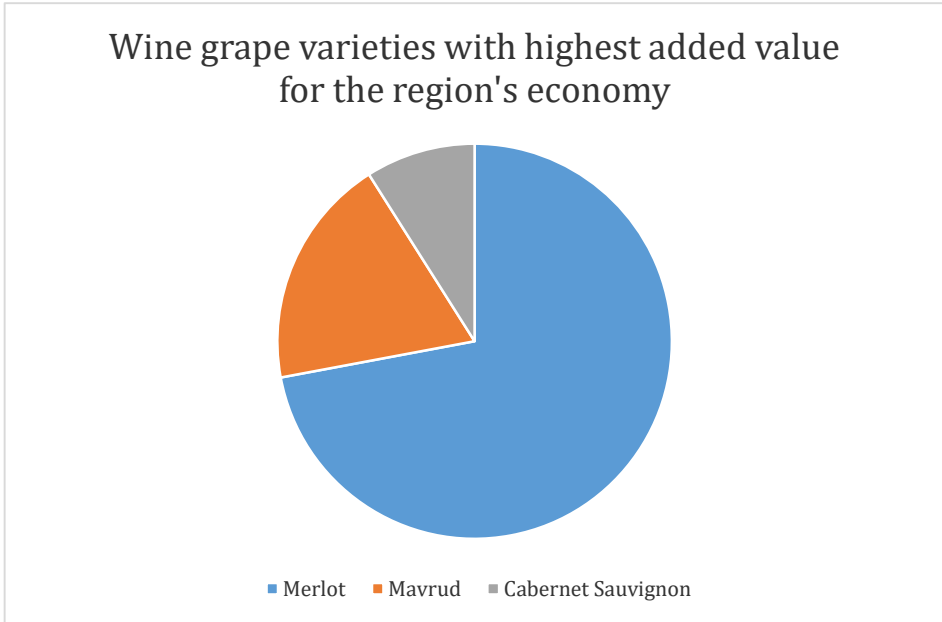
Chart 17

Which wine grape varieties would you characterize as traditional for the region?



A significant share of the respondents (48%) also answer the question about which varieties have the potential for the highest added value for the economic development of the area, as the list here includes only three varieties. Obviously in this selection, people rely more on the mass popularity and preferences (Merlot), than on the specificity (the varieties Mavrud, Pamid, Red Misket) – i.e. people believe that something which is more well-known and a favourite among lovers of wine, can attract more people than something more specific, albeit more unique – or in other words, the target group of Merlot wines is much wider than that of Mavrud, respectively there is greater economic potential for them (see chart below). Among the grape varieties with the highest added value, we can also point to Red Misket and Dimyat.

Chart 18



The perception among local people of Haskovo District as part of a main wine-growing region in the country at the moment, with traditions and great potential for boosting tourism, is clearly registered through the high degree of consensus with the listed statements. At the same time, they give a lower assessment to the extent to which Haskovo region has been promoted with these assets and they are well-known to the national public, i.e. they still have unused potential due to lack of awareness.

To what extent do you agree with each of the following statements?	Rating (1-7) High score (5-7)
Wine-growing can greatly stimulate the development of tourism in Haskovo district	5.69
Wine-growing is a traditional livelihood for people in Haskovo district.	5.54
Haskovo district is currently one of the main wine-growing regions in Bulgaria.	5.50
The wine-growing features of Haskovo are sufficiently well-known nation-wide.	4.53

Respondents give high scores for the degree of preservation of traditional practices for growing wine grape varieties (5.62), which is a higher score for the degree of preservation in comparison with that of culinary traditions (4.78).

	Rating (1-7) High score (5-7)
To what extent have the practices for growing traditional wine varieties in Haskovo district been preserved?	5.62
To what extent have the local culinary traditions in Haskovo district been preserved?	4.78

According to respondents, wineries, wine cellars, and wine tasting opportunities can attract visitors to the region to the highest extent, as for this purpose they attach more importance to the organization of the events rather than to local cuisine itself.

This document has been created within the framework of the project "Promotion and development of natural and cultural heritage of the Bulgarian-Greek cross-border region through smart and digital tools" (eTOURIST), financed under the INTERREG VA Cooperation Programme2 "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 the national funds of the countries participating in the Interreg VA "Greece - Bulgaria 2014-2020" Cooperation Programme. 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."

To what extent can tourists from Bulgaria and abroad be attracted to the area by any of the following:	Rating (1-7) High score (5-7)
wineries, wine cellars, wine tasting opportunities	5.60
culinary events and customs, festivals	5.53
local cuisine	5.38

EXAMINED POSSIBILITIES FOR PROMOTING HASKOVO AS A WINE-GROWING REGION

The global supply of wine is becoming increasingly important, especially in the European market segment. This leads to lower transportation and bottling costs, as glass in the European Union is cheaper than in other wine-producing countries. Wine on tap is increasingly marketed as a commodity, as the brands remain the same on the consumer level but with different components behind it. This makes European buyers less concerned about the origin of the wine, and this in turn provides opportunities for all wine producers in Bulgaria and, in particular, in Haskovo district.

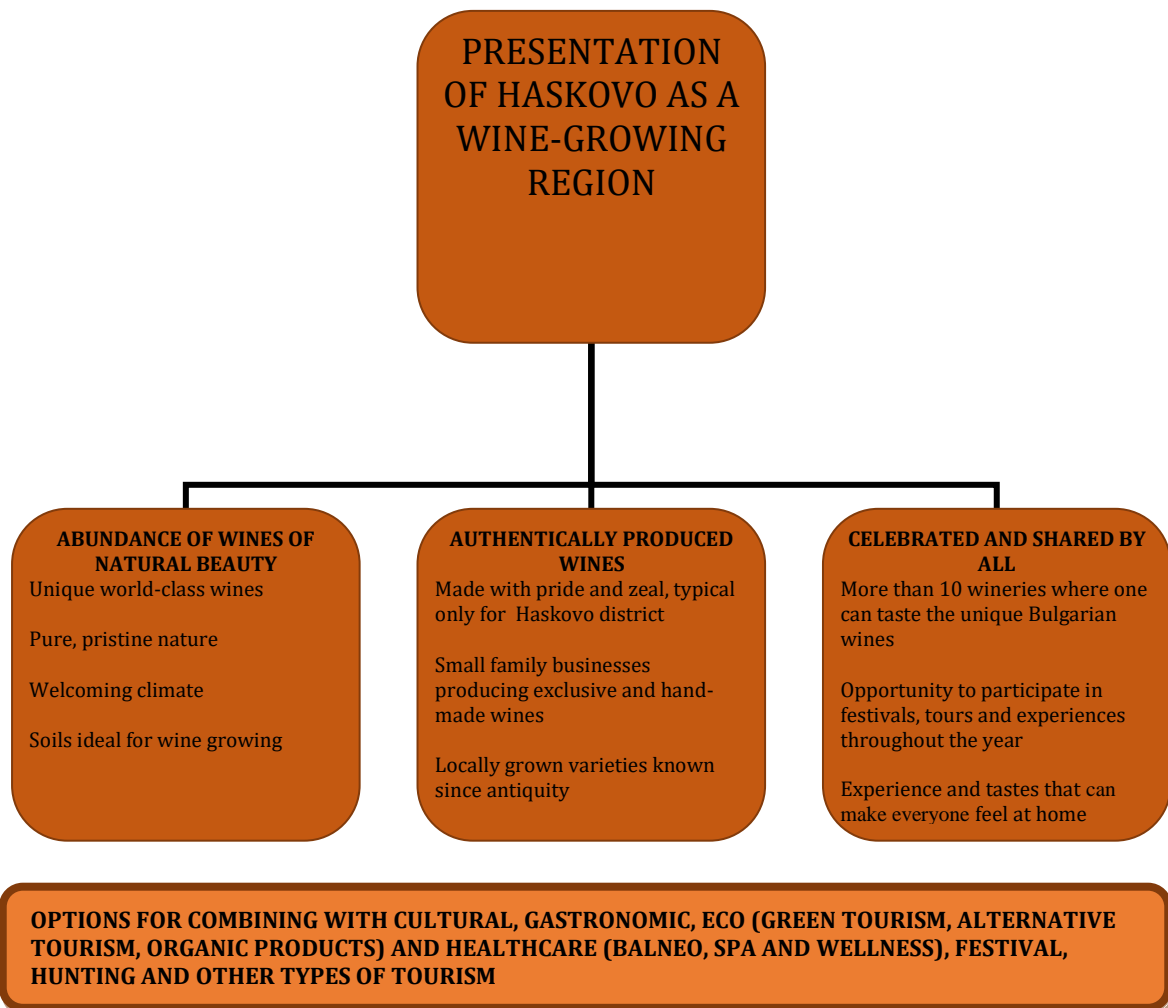
The reverse aspect of the increased global supply is the quest for authenticity among wine consumers. There is a growing awareness of the authenticity among the more discerning customers in terms of traditional wine-making and viticulture, the use of endemic grape varieties, even the way in which the wine is transported and packaged. Producers in developing countries have to overcome the feeling of doubt among consumers about the product's origin, new varieties, the exotic image and fair working conditions at the production facilities. One way is to prove authenticity through certification schemes or geographical indications of a product³. A geographical indication (GI) is a sign used to identify a product as originating in the territory of a particular country, region or locality where its quality, reputation or other characteristic is related to its geographical origin. Geographical indication can serve as a valuable tool for distinguishing local products (wines and foodstuffs) from competitive ones. In this way, the market will be more comfortable with the integrity of the label and less concerned about smuggling, counterfeiting or illegal blending.

Census surveys in Europe show that the Old Continent is facing an aging population. By 2050, about 28% of the European population is expected to be at the age of 65 years and older, compared to 19% in 2015. This aging population is a growing niche on the European wine market. In principle, consumers in this niche drink less wine, but more frequently. Therefore, the combination of spa/recreational and even food tourism could significantly increase the number of tourists in the Haskovo region. On the other hand, young wine consumers, so-called millennials (people born between 1982 and 2000) are often perceived as more adventurous in their tastes. They crave to experience new regions with affordable pricing and wine. Their influence on the wine market is increasingly growing. A British survey reveals that they view wine as a social drink and the wine they purchase accounts for 29% of the total volume of traded wine (Wine Intelligence, 2016). The wine industry will have to respond better to their needs,

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

This document has been created within the framework of the project "Promotion and development of natural and cultural heritage of the Bulgarian-Greek cross-border region through smart and digital tools" (eTOURIST), financed under the INTERREG VA Cooperation Programme "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 the national funds of the countries participating in the Interreg VA "Greece - Bulgaria 2014-2020" Cooperation Programme. 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."

requiring a stronger focus on experience and emotional engagement with consumers in communications. Being visible in social media can be an important strategy for promoting local wine production. It might be a good idea to focus on countries importing wine and not having a large-scale internal or well-established traditional wine production like Britain, Belgium, the Netherlands, Scandinavian countries, but also Germany. The millennials on these markets are more open to experimental wines, but they are generally not very loyal to the brand. They are constantly looking for a new and unique experience. In order to satisfy the demand for unique experiences, one could suggest ways to combine it with cultural tourism or any other type of tourism, and this, in turn, could contribute to the region’s economic prosperity. Based on what has been written so far and taking into consideration the world trends in wine production, we suggest the following **opportunities for promoting Haskovo region as a wine-growing region**:



Haskovo District could be promoted as a wine-growing region with its traditional and

This document has been created within the framework of the project "Promotion and development of natural and cultural heritage of the Bulgarian-Greek cross-border region through smart and digital tools" (eTOURIST), financed under the INTERREG VA Cooperation Programme2 "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 the national funds of the countries participating in the Interreg VA "Greece - Bulgaria 2014-2020" Cooperation Programme. 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."

unique wines at the following events:

- ❖ World Bulk Wine Exhibition held annually in Amsterdam;
- ❖ Wine Festival in Basel, Switzerland, which takes place annually in late October and early November;
- ❖ Wine Expo held annually in October in Warsaw, Poland;
- ❖ Wine Festival in Krakow, Poland, held annually in November;
- ❖ Expo Drink and Wine held annually in October - November in Bucharest, Romania;
- ❖ Salon du Vin in Sofia, Bulgaria, also held annually at the end of the year;
- ❖ Event with an emphasis on technologies for producing wine, fruit juices and agricultural crops in Stuttgart, Germany, which is held once every two years;
- ❖ Sparkling Wine Technology Exhibition held annually in mid-October in Epernay, France;
- ❖ Salon Internacional del Club de Gourmets and Wine Festival held annually in April in Madrid, Spain;
- ❖ International Wine Festival held annually in March in London, UK;
- ❖ International Trade Fair for viticulture, oenology and technologies for olive growing and oil production annually held at the end of February in Verona, Italy;
- ❖ Wine Exhibition held annually in May in Vilnius, Lithuania;
- ❖ International Wine Fair which takes place every two years in May in Brno, Czech Republic, and others.

In conclusion, we can summarize the following – Haskovo has enormous potential as a wine-growing region with exceptionally favourable conditions for the development of wine tourism, but this potential is not yet well-developed. At present, there are quite a few actions but still insufficient for the promotion of wine routes to different wine-making centres, which combine the visit to a winery with other attractions. In comparison, 5% of tourist destinations in Italy for 2012 were selected because of the local food and wine, as 64.3% were foreign tourists and 35.7% Italians. Budget revenue from food and wine tourism was steadily growing, reaching a turnover of about five billion in 2012.⁴ This is why, in an effort to promote culinary and wine routes, the Italian National Tourist Board currently takes measures to search for local recipes passed down from generation to generation and to raise funds for media campaigns, emphasizing on the good taste qualities of the local wines. Italy's tourist sector tops the international charts mainly thanks to the preserved traditions concerning local food and wine (Italia Corporate Annual Report, 2012)⁵.

⁴ "A new economic model for Italian farms: wine and food tourism", Journal of Management of Knowledge, Economics and Information Technology, Special Edition, 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 Gastronomic Cities: City Strategy on Gastronomy as a Tool for Tourism and Employment Development, survey of 2014

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

This document has been created within the framework of the project "Promotion and development of natural and cultural heritage of the Bulgarian-Greek cross-border region through smart and digital tools" (eTOURIST), financed under the INTERREG VA Cooperation Programme "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 the national funds of the countries participating in the Interreg VA "Greece - Bulgaria 2014-2020" Cooperation Programme. 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."

VII. ANNEXES

ANNEX 1. LIST OF DOCUMENTS

ANNEX 2.1. SYSTEMATIZED INFORMATION ABOUT THE TRADITIONAL CULINARY FEATURES OF HASKOVO DISTRICT

ANNEX 2.2. SYSTEMATIZED INFORMATION ABOUT WINE-MAKING TRADITIONS IN HASKOVO DISTRICT

ANNEX 3. QUESTIONNAIRE – ON-SITE

ANNEX 4. QUESTIONNAIRE – ELECTRONIC VERSION

TRADITIONAL CULINARY FEATURES OF THE REGION

Traditional herbs for Haskovo District	Traditional cuisine and recipes for Haskovo District	Traditional foods	Traditional agricultural products and crops	Finished products, traditional and typical for Haskovo region	Traditional culinary events
Oregano (white)	Zelnik under vrashnik (sour cabbage pie)	Okra	Cotton	Lyutenitsa	Regional Holiday "Let's Preserve the Identity of Bulgarians through the Authentic Culinary Art"
Mint	Beans in a pot/dish with mashed beans	Tomatoes	Grapes/vineyards	Wine	Culinary Contest "Christmas Table 2018"
Savory	Thracian banitsa with leeks	Peppers	Vegetables (tomatoes, peppers, potatoes, aubergine, etc.)	Tahan (tahini)	The Feast of Puska and Cold Beer
Thyme	Tahan (tahini)	Pork	Sesame	Rakia	International Festival of Traditional Food, Livelihoods and Crafts "The Culinary Heritage of Thrace"
Basil	Kapama	Lamb	Legumes (beans, peas, chickpeas, etc.)	Fruit preserves/jams	The Mysteries of the village of Huhla
Bay leaf	Kavarma	Potatoes	Cereals	Dried figs	Traditional Fair and Culinary Exhibition "From the Garden to the Plate" and Traditional Fair of Foodstuffs
Chamomile	Tikvenik (pumpkin pastry)	Cucumbers	Watermelons and melons		Day of Vine Growers and Wine Makers
Rosemary	Burkanitsa (ayran)	Aubergines	Tobacco		Feast of Wine
Black pepper	Moussaka with aubergine	Sesame	Figs		Festival of Spelt Bread
Rose hips	Thracian gyuveche (clay pot dish)	Watermelons	Fruit trees		Festival of Bread and Wine
Peppermint	Maslenitsa	Onions	Industrial crops		"Na Harmana" (On the Threshing-floor) Festival
Purslane	Home-made noodles	Grapes	Spelt		TransGourmetTour
Parsley	Cheverme	Fish	Pomegranate		Festival of Sesame
Lovage	Bumbar	Hen	Maize		Varvara and Sava Culinary Exhibition
Lavender	Shashlik	Game meat	Sunflower		Dishes and Beverages from Haskovo region - a culinary exhibition competition
Mountain tea	Chicken/hen with bulgur	Kid goat meat			Tabiet - culinary and music festival
Cloves	Rhodopean kolak	Dates			
Dill	Kebab	Melons			
Wild geranium (Pelargonium Roseum)	Kashnik	Veal			
Red pepper (paprika)	Kachamak	Cheese			
Sesame	Soup with onion and cheese	Carrots			
St. John's wort	Golenik (fried spinach with rice)	Cabbage			
Lime/linden flower	Katina pita	Fruits			
	Lyutenitsa	Chick-peas			
	Katma	Patience dock			
	Patatnik	Figs			
	River fish in tavaluk	Almonds			
	Spicy porridge	Beans			
	Trahana	Wine			
	Klin soup				
	Oshav				
	Stuffed peppers with maize				
	Gyuvech				

SIGNIFICANT CULINARY FEATURES OF THE REGION

Recipes of significance for the culinary heritage for Haskovo District	Culinary products and crops of significance for the culinary heritage
Bumbar	Cotton
Rabbit kapama	Grapes/vineyards
Puska from Yabalkovo	Vegetables (tomatoes, peppers, potatoes, aubergines, onions)
Smyanka	Sesame
Fish in tavaluk	Legumes (beans, peas, chickpeas, etc.)
Thracian maslenitsa	Cereals
Mashed beans with meat pieces from village of Dobrich	Watermelons and melons
Tatlii	Tobacco
Shepherd's gyuvech	Figs
Sesame sweet bars/biscuits	Fruit trees
Tikvenik (pumpkin pastry)	Industrial crops
Stuffed peppers with maize	Spelt
Bumbar	Pomegranate
Hen stuffed with bulgur	Maize
Prazenik (pork meat with leeks)	Sunflower
Zelnik (pastry with sour cabbage)	Almonds
Honey cake	
Stuffed pumpkin with rabbit meat	
Rooster (hen) in katma	
Steamed banitsa (kapana banitsa)	
Spiral/layered banitsa with cheese baked under vrashnik	
Malebi (Muhallebi)	
Sweet banitsa	
Rachel	
Lyutenitsa from Stambolovo	
Banitsa with bulgur	
Banitsa with leeks	
Katma from Sakar	
Kashnik	
Beans with chickpeas	
Pork knuckle in a pot	
Stomna kebab (kebab in a clay pitcher)	
Bulgur soup	
Dock soup	
Katino meze	
Tutmanik	
Smigdal	
Soup of fresh garlic	
Dish with flat sausage and leeks	
Keshkek	
Spicy porridge	
Kachimak	
Golenik (fried spinach with rice)	
Cheverme	
Home-made noodles	
Trahana	
Oshav	
Klin soup	
Shashlik	
Burmanitsa	
Patatnik	

Municipality of Dimitrovgrad						
Traditional cuisine and recipes	Bumbar	Herbs and spices	Traditional culinary events			
	Rabbit kapama			Garlic	Regional Holiday "Keeping the Identity of Bulgarians Through the Authentic Culinary Art", village of Stalevo, September	
	Puska from Yabalkovo			Black pepper		
	Smyanka			Thyme		Culinary Contest "Christmas Table 2018"
	Fish in tavaluk			Mint		
	Thracian maslenitsa			Savory		Feast of Puska and Cold Beer, Yabalkovo village
	Mashed beans with meat pieces from village of Dobrich			Bay leaf		
	Tatlii			Paprika		
Shepherd's Gyuvech						
Municipality of Ivaylovgrad						
Traditional cuisine and recipes	Sesame sweet bars/biscuits	Herbs and spices	Traditional culinary events			
	Tikvenik			Oregano (white)	International Festival of Traditional Food, Livelihoods and Crafts "The Culinary Heritage of Thrace"	
	Stuffed peppers with maize			Mint		
	Spicy porridge			Savory		The Mysteries of the village of Huhla
	Kachimak			Bay leaf		
	Golenik (fried spinach with rice)					
	Cheverme					
Home noodles						
Municipality of Lyubimets						
Traditional cuisine and recipes	Bumbar	Herbs and spices	Traditional culinary events			
	Hen stuffed with bulgur			Oregano	Traditional Fair and Culinary Exhibition "From the Garden to the Plate" and the Traditional Fair of Fertility Day of Vine Growers and Wine Makers	
	Prazenik			Savory		
	Zelnik			Rosehips a fruit or the common Juniper		
	Lime/linden flower					
	Mountain tea					
	Camomile					
Municipality of Madzharovo						
Traditional cuisine and recipes	Honey cake	Herbs and spices	Traditional culinary events			
	Stuffed pumpkin with rabbit meat			Mint	No available information	
	Rooster (hen) in katma			Savory		
	Trahana			Bay leaf		
	Oshav					
Municipality of Mineralni Bani						
Traditional cuisine and recipes	Steamed banitsa	Herbs and spices	Traditional culinary events			
	Klin soup			St. John's Wort	No information is available, only the Folklore festival of the folk dance clubs "S horo na grozdober" (Let's dance and pick the grapes)	
				Thyme		
				Oregano		
				Hawthorn		
				Elderflower		
	Camomile					
	Colt's foot					

Trad		Rosehips Viburnum	Trad	
Municipality of Svilengrad				
nal cuisine	Spiral/layered banitsa with cheese baked under vrashnik Malebi (Muhallebi) Shashlik	Herbs and Camomile Colt's foot	Traditio nal culinary	Feast of Wine held in December
Municipality of Simeonovgrad				
Traditional cuisine and recipes	Sweet banitsa Rachel	Herbs and spices Oregano (white) Savory Rosehips a fruit of the common juniper Lime/linden flower Mountain tea Camomile Coriander	Traditional culinary events	no information available, only the Golden Autumn Folklore Fair
Municipality of Stambolovo				
cuisine and recipes	Lyutenitsa from Stambolovo Banitsa with bulgur Burkanitsa (ayran) Patatnik	Herbs and spices Camomile Coriander seed	Traditional culinary events	Festival of Spelt Bread
Municipality of Topolovgrad				
cuisine and recipes	Banitsa with leeks Katma from Sakar Kashnik	Herbs and spices Pepper (red and green) Peppermint	Traditional culinary events	Festival of Bread and Wine
Municipality of Harmanli				
Traditional cuisine and recipes	Beans with chickpeas Pork knuckle in a pot Stomna kebab Bulgur soup	Herbs and spices Camomile Colt's foot Thyme Oregano Elderflower Hawthorn John' s Wort	Traditional culinary events	"Na harmana" (On the threshing-floor) Festival TransGourmetTour Festival of Sesame
Municipality of Haskovo				
Traditional cuisine and recipes	Dock soup Katino meze Tutmanik Smigdal Soup of fresh garlic Dish with flat sausage and leeks Keshkek	Herbs and spices Black pepper Cardamom Peppermint Cloves Chinese cinnamon Turmeric (Curcuma) Garlic Nutmeg Coriander Cumin Fenugreek Saffron Basil Sesame	Traditional culinary events	Varvara and Sava Culinary Exhibition Dishes and beverages from the Haskovo region - a culinary exhibition of competitive character Tabiet - culinary and musical festival

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 Programme "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. 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."

Typical agricultural products and crops													
	Municipality of Dimitrovgrad	Municipality of Ivaylovgrad	Municipality of Lyubimets	Municipality of Madzharovo	Municipality of Mineralni Bani	Municipality of Svilengrad	Municipality of Simeonovgrad	Municipality of Stambolovo	Municipality of Topolovgrad	Municipality of Harmanli	Municipality of Haskovo		
Cereals and technical crops	wheat barley maize triticale sunflower rapeseed	maize wheat sunflower	wheat barley maize hops tobacco walnuts sunflower	wheat barley tobacco	maize tobacco sunflower barley wheat	cotton barley tobacco wheat rapeseed sunflower	rye barley tobacco wheat maize	wheat barley rye maize sunflower rapeseed tobacco	wheat maize oats triticale spring barley tobacco sunflower	wheat barley maize tobacco sunflower	wheat barley maize rapeseed sunflower	wheat barley rapeseed sunflower	wheat barley rapeseed sunflower
Permanent crops of vegetables, fruits, etc.	mushrooms cherries apples plums peaches apricots raspberries aronia vineyards	tomatoes cabbage potatoes asparagus pomegranates almonds figs dates sesame	watermelons melons pears apples vineyards apricots vegetables /lettuce, onions, tomatoes/ olives rapeseed beans beetroot celery potatoes	mushrooms watermelons pears acorns hazelnuts strawberries walnuts rosehips blackberries	vineyards flowers and shrubs	vineyards tomatoes watermelons melons	pumpkin vineyards	walnuts plums cherries sour vegetables hazelnuts	walnuts almonds hazelnuts wild mushrooms watermelons melons apples vineyards vegetables	walnuts almonds hazelnuts wild mushrooms watermelons melons apples vineyards vegetables	walnuts almonds hazelnuts wild mushrooms watermelons melons apples vineyards vegetables	watermelons melons tomatoes plums dessert grapes wine grapes apples peaches cherries	watermelons melons tomatoes plums dessert grapes wine grapes apples peaches cherries

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 Programme "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. 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."

Traditional wine grape varieties	Areas (ha)	UNIQUE WINE VARIETIES	Areas (ha)	Additional varieties perceived
White wine varieties	1366	DIMYAT	256 ha	Cardinal
Misket cherven (Red Misket)	359	RUBIN	41 ha	Muskat Hamburg
Dimyat	256	MAVRUD	135 ha	Bolgar
Chardonnay	246	PAMID	267 ha	
Rkatsateli	177	MISKET CHERVEN	359 ha	
Sauvignon Blanc	92			
Muscat Ottonel	59			
Viognier	49			
Tamyanka	45			
Traminer	21			
Semillon	19			
Other white wine varieties	43			
Red wine varieties	5520			
Merlot	3456			
Cabernet Sauvignon	957			
Syrah (Shiraz)	313			
Pamid	267			
Mavrud	135			
Cabernet Franc	122			
Côt	61			
Rubin	41			
Pinot noir	29			
Evmolpia	27			
Petit Verdot	20			
Other red wine varieties	92			

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 Programme "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. 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."

Wine varieties by municipalities

Municipality	Municipality of Dimitrovgrad	Municipality of Ivaylovgrad	Municipality of Lyubimets	Municipality of Madzharovo	Municipality of Mineralni Bani	Municipality of Svilengrad	Municipality of Simeonovgrad	Municipality of Stambolovo	Municipality of Topolovgrad	Municipality of Harmanli	Municipality of Haskovo
Traditional and unique wine varieties	Dimyat	Dimyat	Cabernet Sauvignon	No available information	Merlot	Cabernet Sauvignon	No available information	Dimyat	No available information	Merlot	Merlot
	Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon	Merlot		Cabernet Sauvignon	Merlot		Cabernet Sauvignon		Syrah (Shiraz)	Mavrud
	Merlot	Merlot	Mavrud		Syrah (Shiraz)	Syrah (Shiraz)		Cabernet Franc		Cabernet Franc	Cabernet Sauvignon
	Muscat Ottonel 1	Alicante Bouschet	Melnik 55 (Early Melnik Vine)		Damyanka	Marselan		Mavrud		Rubin	Traminer
	Pamid	Syrah (Shiraz)	Cabernet Franc		Mavrud	Evmolpia		Merlot		Tamyanka	Muscat
	Petit Verdot	Pinot noir	Carménère		Viognier	Sauvignon blanc		Muscat Ottonel		Cabernet Sauvignon	Chardonnay
	Rkatsiteli, Syrah	Traminer	Malbec		Chardonnay	Syrah		Pamid		Chardonnay	Sauvignon Blanc
	Chardonnay	Chardonnay	Rubin			Coupage		Riesling		Pamid	Ugni Blanc
		Muscat white				Chardonnay		Rkatsiteli			Pamid
		Viognier						Tamyanka			Misket
								Semillon			Dimyat
											Rkatsiteli
										Côt	

Legend

ALL WINE VARIETIES ARE TRADITIONAL IN HASKOVO DISTRICT

THE COLOURED WINES ARE UNIQUE FOR HASKOVO DISTRICT

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 Programme "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. 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."

ЗАГЛАВНА СТРАНИЦА

1	Код и заглавие на продукта	Продукт 3.1.3 Проучване на традиционната кухня и вино ИЗСЛЕДВАНЕ НА ТРАДИЦИОННИ ХРАНИ И ВИНА В ОБЛАСТ ХАСКОВО
2	Име(на) на Проектен бенефициент(и), отговорен за изпълнението	Регионално сдружение на общините „Марица“
3	Текст, отнасящ се до източниците на финансиране	Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие (ЕФРР) и от национални фондове на страните, участнички в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 2014-2020“.
4	Отказ от отговорност	Съдържанието на това изследване е изцяло отговорност на Регионално сдружение на общините „Марица“ и по никакъв начин не може да се счита, че отразява възгледите на Европейския съюз, участващите страни, Управляващия орган и Съвместния секретариат.
5	Линк към уебсайта на проекта	https://etourist.dimossin.gr/ https://maritza-evros.eu/

2018

ИЗСЛЕДВАНЕ НА ТРАДИЦИОННИ ХРАНИ И ВИНА В ОБЛАСТ ХАСКОВО

„Изготвено съгласно Договор от 15.06.2018 г. с предмет: „Разработване на методология и изследвания“ по проект „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ в превод: „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“, с акроним „eTOURIST“ по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция – България 2014-2020“, реф. № 1714, Договор за БФП № B2.6c.07/09.10.2017“

София, 2018 г.



Съдържание

I. ВЪВЕДЕНИЕ	3
II. ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ТРАДИЦИОННИТЕ ХРАНИ И ВИНА	3
III. ОБЩА ХАРАКТЕРИСТИКА НА ОБЛАСТ ХАСКОВО	5
IV. МЕТОДОЛОГИЯ НА ИЗСЛЕДВАНЕТО	9
V. АНАЛИЗ И ОЦЕНКА НА ТРАДИЦИОННИТЕ КУЛИНАРНИ ДАДЕНОСТИ НА ОБЛАСТ ХАСКОВО	10
ЗНАЧИМОСТ ЗА СЪХРАНЕНИЕТО НА КУЛИНАРНОТО НАСЛЕДСТВО	15
VI. ЛОЗАРО-ВИНАРСКИ ТРАДИЦИИ В ХАСКОВСКИЯ РЕГИОН	17
ИСТОРИЯ И ТРАДИЦИИ ВЪВ ВИНОПРОИЗВОДСТВОТО	18
ХАРАКТЕРИСТИКИ НА РАЙОНА	20
ХАРАКТЕРНИ ВИНЕНИ СОРТОВЕ ГРОЗДЕ ЗА РЕГИОНА И ОЦЕНКА НА ТЯХНАТА ДОБАВЕНА СТОЙНОСТ В ИКОНОМИЧЕСКОТО РАЗВИТИЕ НА РЕГИОНА	26
ПРОУЧЕНИ ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ХАСКОВО КАТО ЛОЗАРО- ВИНАРСКИ РАЙОН	29
VII. ПРИЛОЖЕНИЯ	33

I. ВЪВЕДЕНИЕ

Настоящия документ в изпълнение на Дейност 2. Изследване на традиционни храни и вина в област Хасково е изготвен от ЕФТА СЪРВИСИС ЕООД-Изпълнител в изпълнение на Договор по обществена поръчка с РСО „Марица“- Възложител с предмет „Разработване на методология и изследвания“ по проект „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ в превод: „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“, с акроним „eTOURIST“ по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция – България 2014-2020“, реф. № 1714, Договор за БФП № В2.6с.07/09.10.2017.

Целта на документа е да се изследват традиционните храни и вина в област Хасково и да се оценят традиционните кулинарни дадености на Област Хасково в контекста на критерия „значимост за съхранението на кулинарното наследство на региона“, както и да се проучат възможностите за презентация на Хасково като лозаро-винарски район и да се анализират характерните винени сортове грозде за региона и тяхната добавена стойност в икономическото развитие на областта.

II. ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ТРАДИЦИОННИТЕ ХРАНИ И ВИНА

„Кухнята е неразделна и изключително характерна част от културата на едно общество.“

Терминът „кухня“ не се появява внезапно, той се развива заедно с цялостното културно развитие на човечеството. Храненето е основен елемент от конструирането на индивидуалната и колективна идентичност. На индивидуално ниво, ние растем хранейки се с храни, типични за нашата култура. Храната е част от това кои всъщност сме ние. Много от нас свързват храната от нашето детство с топли чувства и добри спомени и тя ни обвързва с нашите семейства, притежаващи специална и лична стойност за нас. Храната от нашето семейство често се превръща в комфортната храна, която търсим като възрастни във време на чувство на неудовлетвореност и стрес. В по-голям мащаб храната е важна част от културата. Традиционната кухня се предава от поколение на поколение. Тя е израз на културна идентичност. Например, имигрантите принасят храната на своите страни с тях навсякъде, където отиват, и готвенето на традиционна храна е начин за запазване на тяхната култура, когато се преместват на нови места. Продължаването на производството на храна от тяхната култура за семейни ястия е символ на гордостта за тяхната етническа принадлежност.

До средата на XIX¹ и началото на XX век средностатистическият българин е бил непретенциозен по отношение на това какво се слага на трапезата му. Храната се е състояла обикновено от едни и същи продукти в зависимост от сезона. Самата храна както в селата, така и в градовете се е набавяла от собственото производство на домакинството – от полето или градината в двора. Традиционните български гозби като чорби, яхнии, пълнени зеленчуци са присъствали ежедневно на масата. По време на жътва, когато целият ден е преминавал в работа на полето, са се хранели само с хляб и лук, а ако не е имало пости – и сирене.

Нашата кухня предлага такова разнообразие от съставки, че няма как да се усети недостиг или непълноценност при храненето. За българина приготвянето на ястия не е призвание или някакво тайнствено изкуство, то е просто домашна работа, която трябва да се свърши, но е изключително важна част от ежедневието. Познатото ни днес сутрешно хранене или както всичко го наричаме – закуска, в миналото не е носило това наименование. То се появява по-късно главно под руско влияние. В традиционния ни етнологичен речник закуската се е наричала поручег или похапка. Така наречената похапка и обядът не са имали толкова важно значение – обикновено мъжете, отивайки да работят и децата, тръгвайки на училище, са носели храна със себе си за тези две хранения. От значение са били и условията, в които едно семейство живее – дали в града, или в селото. В селските семейства денят започвал рано и завършвал късно вечер, обикновено продължителността му е била около 14 часа.

Вечерята обаче, носела голямо значение. Тя е свещения ритуал, когато всички са се събирали около масата -възрастни, млади, деца и т.н. По време на вечеря е било недопустимо закъсняването или отсъствието, като се правели изключения само за тежко болни или за тези, които са на път. Вечеряло се е винаги у дома. Самата вечеря започвала, когато се прибере главата на семейството. Всички се хранели заедно. Символиката, която тази българска традиция повелява е, че всяко поколение в една къща носи определен символ в себе си – всеки има какво да научи от другия, независимо дали е по-млад или по-стар. Така се сплотявало още повече семейството и самото усещане у всеки един, че има до себе си близък човек, който е и част от самия него подсилва и усещането за принадлежност към един общ идеал и народ.

Традиционно хлябът е основната храна на българина, независимо от неговия статус в обществото – дали е от град или от село, дали е богат или беден, хлябът винаги присъствал на трапезата. Някои традиционни български храни като боба, са познати по нашите земи от около 300 години. Българските полета имат идеални условия за отглеждането му. Бобът, както и царевичата са пренесени на Балканския полуостров предимно от търговци от Османската империя, които са пътували до американския континент. Друга значителна роля в българската кухня има киселото зеле. Със сигурност най-емблематичната храна в българската национална кухня е киселото мляко. Десертите също имат сериозно присъствие в българската кухня. Приготвянето на сладка от различни плодове е традиция,

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

„Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № B2.6c.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 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.“

която се спазва и до днес. Пример за такива са петмез (сгъстен гроздов сок), рачел (желирани или направени на мармалад сладка от дюля или тиква), както и сладко от смокини, малини и сладко от рози. Много популярни сред сладките ястия и напитки са халвата и бозата. Бозата е древна напитка, която се е произвеждала от ферментирала каша от просено, пшенично, ръжено или друго брашно, като се подсладва със захар или мед. Халвата се приготвяла традиционно от смяян сусам, масло и други съставки. Най-популярна е тахан-халвата, която се приготвя от печен сусам също във вид на каша. Наред с разнообразието от гозби, в България вековна традиция е приготвянето на домашно вино. Тази напитка заема особено важна роля в българската история и бит и присъствието ѝ е незаменимо на почти всяка народна празнична трапеза. Всеизвестен факт е, че дори британският политик Уинстън Чърчил си е поръчвал ежегодно по 500 литра българско вино, което доказва, че то е ценено и прословуто с вкусовите си качества и изтънчеността си по цял свят.

III. ОБЩА ХАРАКТЕРИСТИКА НА ОБЛАСТ ХАСКОВО

Местоположението на област Хасково се намира в югоизточната част на Южен централен район. Тя включва 261 населени места, организирани в 11 общини: **Хасково, Димитровград, Харманли, Симеоновград, Свиленград, Маджарово, Ивайловград, Любимец, Минерални бани, Стамболово и Тополовград** с обща площ 5543 км².



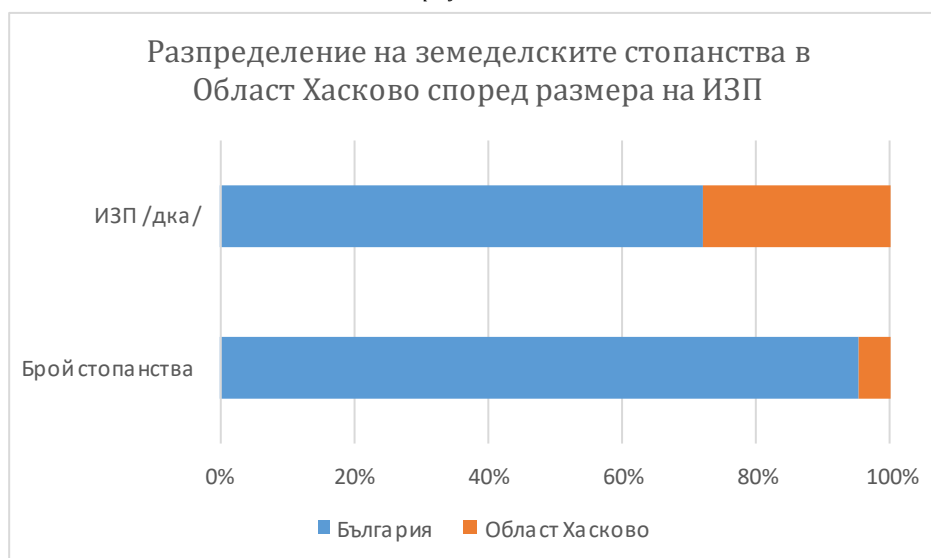
Областта притежава разнообразен релеф, като северната и централна част е заета от Горнотракийската низина. Едно от нещата, които отличава областта от другите области са обширните приречни ниски земи и високи подпочвени

ни води, които благоприятстват интензивното използване на селскостопанските площи. Присъствието на равнинен релеф и плодородни почви оказва благоприятно влияние върху всички отрасли и подотрасли на селското стопанство, изграждането на напоителни системи и транспортни артерии. Голяма част от територията на областта на юг е заета от ниските разклонения на Източните Родопи и склоновете на Сакар планина. Територията на източните Родопи се отличава с богат растителен и животински свят. Средиземноморското влияние, геоложко минало на планината и особеностите на местния бит и култура са спомогнали за формирането и съхраняването на разнообразни хабитати, а това е довело до изключително високо биологично разнообразие.

Състоянието на местната икономика в област Хасково се характеризира с добре развита отраслова структура и утвърдени пазарни традиции. Големите производствени единици са активна движеща сила на местната икономика, докато малките и средни предприятия допринасят за подобряване на бизнес средата, ускоряване на икономическия растеж и оптимизиране на производствената структура на областната икономика. Повечето от тях действат в сферата на услугите и търговията, шивашките, трикотажните фирми, тези за производство на хляб и хлебни изделия, цехове за месо и млекопреработване и други.

Един от водещите за област Хасково отрасли, който създава заетост на голяма част от населението в региона е **растениевъдството**. Факторите, които оказват благоприятно влияние са почвено-климатични условия за развитие на селското стопанство. Умерено-средиземноморският климат, в съчетание с обилните водни ресурси в региона са важни предпоставки за отглеждането на голямо разнообразие.

Графики 1 и 2





Източник: НСИ

Отглеждат се най-разнообразни селскостопански култури, сред които: пшеница, ечемик, царевица. От техническите култури най-широко отглеждани са слънчогледа, памука и тютюна. Тютюна се отглежда се предимно в ниските части на Източните Родопи и Сакар планина. Област Хасково е известна с производството на дини, пъпеша, с отличното си грозде, домати, краставици и много други плодове и зеленчуци. Налице са изключително благоприятни условия за отглеждането на масиви от трайни насаждения - ягоди, малини, вишни, череша, кайсии, праскови и други.

Графика 3



Източник: НСИ

Приоритет в развитието на растениевъдството се явява засаждането и пресаждането с млади лозови масиви, увеличаване на площите, засети с трайни насаждения и създаване на разсадници за сертифицирани видове. Региона е известен с

„Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № B2.6c.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 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.“

добрите сортове “Мерло”, “Каберне Совиньон”, “Памид” и “Димят”. Няколкото винарски центъра на територията на областта привличат привържениците на т. нар. “винен туризъм”. Подотрасъл животновъдство е развит изключително концентрирано в частния сектор. **Животновъдството** в Хасковска област е изключително концентрирано в частния сектор и се характеризира с висок относителен дял на дребните стопанства. В равнинните райони на областта се отглеждат говеда, свине и птици, а в полупланинските райони – овце и кози. Перспективите пред животновъдството в региона са свързани с уедряване на стопанствата за животни, за да се увеличи продуктивността и да се използва оптимално финансирането по международни програми. В последните години се наблюдава значително увеличение на стопанствата за отглеждане на патици и др.

Графика 4



Източник: НСИ

Хранително-вкусовата промишленост на територията на областта е представена от хлебопроизводство и сладкарство, месопреработвателна промишленост, млекопреработвателна и консервна промишленост. В областта на хлебопроизводството и сладкарството в област Хасково работят множество частни фирми, хлебопекарни и сладкарски цехове, със сравнително модерно технологично оборудване, които произвеждат разнообразна по асортимент продукция. Същото е положението и с фирмите за месо и млекопреработка. В региона съществуват множество малки цехове за преработка на месо и месни продукти, мандри за производство на сирене, кашкавал и масло, оборудвани със съвременна техника и произвеждащи продукция с висок капацитет и качество, отговарящо на съвременните международни изисквания. На територията на областта функционира голямото млекопреработвателно дружество - “Българско сирене” ООД гр. Хасково, оборудвано със свършено нови преработвателни мощности, изцяло според стандартите на ЕС. В гр. Хасково функционира и друга голяма фирма за млекопреработка – фирма “Булмилк” (първото сертифицирано млекопреработващо предприятие в страната със сертификат за качество ISO 9001:2000). По-големите и известни месопреработвателни фирми в региона са: „Лотос” ООД гр. Димитровград, “Сварекс”

ЕООД гр. Хасково, “Бурденис 93” ООД гр. Свиленград, “Рони” ООД гр. Харманли и др.

IV. МЕТОДОЛОГИЯ НА ИЗСЛЕДВАНЕТО

Във връзка с изследването на традиционни храни и вина в област Хасково в изпълнение на договор с предмет „Разработване на методология и изследвания“ по проект „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools” в превод: „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“, с акроним „eTOURIST“ по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция – България 2014-2020“, реф. № 1714, Договор за БФП № В2.6с.07/09.10.2017, бяха използвани следните методи и инструменти:

- ❖ Преглед и анализ на източници на информация и свързани документи;
- ❖ Анкетно проучване – в т.ч. формулиране на въпроси и разработване на таблици за въвеждане и обработване на информацията.

Бяха проучени и оценени множество източници на информация, в т.ч. стратегически документи (Областна Стратегия на област Хасково 2014-2020, Общинските планове за развитие на 11-те общини, Национална стратегия за развитие на лозарството и винарство 2005-2025 г. , Национална Стратегия за устойчиво развитие на земеделието на Р. България 2014-2020 г., Национална стратегия за устойчиво развитие на туризма в РБ, 2014-2030 г. и др.), множество сайтове със статистически данни, вкл. други осъществени проучвания, касаещи културното нематериално наследство по отношение на храните, всякакви създадени промоционални материали и др. (виж Приложение 1. Списък на източници за информация).

В допълнение, бе проведено представително изследване сред пълнолетното население на област Хасково, чиито крайни резултати илюстрират обществената представа (информираност, запознатост и оценка) по основни аспекти на кулинарните характеристики на района и неговия лозаро-винарския потенциал. В този смисъл те представят визията на широки обществени групи по поставените теми. **В резултат**, от прегледа и анализа на различните източници на информация и анкетното проучване са идентифицирани над 40 традиционни ястия, над 20 билки и подправки, множество селскостопански продукти и култури, традиционни кулинарни събития, както и над 10 традиционни и 5 уникални за областта вина. **(Приложение 2.1. Систематизирана информация за традиционните кулинарни дадености на област Хасково и Приложение 2.2. Систематизирана информация за лозаро-винарски традиции от Хасковския регион).**

Анкетно проучване се проведе в периода юли-август 2018г. сред населението на територията на област Хасково. Разработен бе въпросник (Приложение 3) като

мнение по въпросите дадоха 402 души на терен, подбрани чрез представителна квота. Предвид темите, въпросникът включваше редица въпроси без предварително формулирани отговори, за да се избегне елементът на сугестия и това да позволи да се измерят максимално точно свободните асоциации/ знание по зададените теми. Информацията бе събирана по метода полу-стандартизирано интервю „лице в лице“. Проучването се проведе и електронно, като въпросника (Приложение 4) бе изпратен на електронните пощи на близо 200 представители на различни заинтересовани страни, в т.ч. винарски изби, читалища, музеи, представители на областна и общински администрации, Областна дирекция земеделие-Хасково, Изпълнителна агенция по лозата и виното (ИАЛВ) и др. на което се отзоваха едва 10 души.

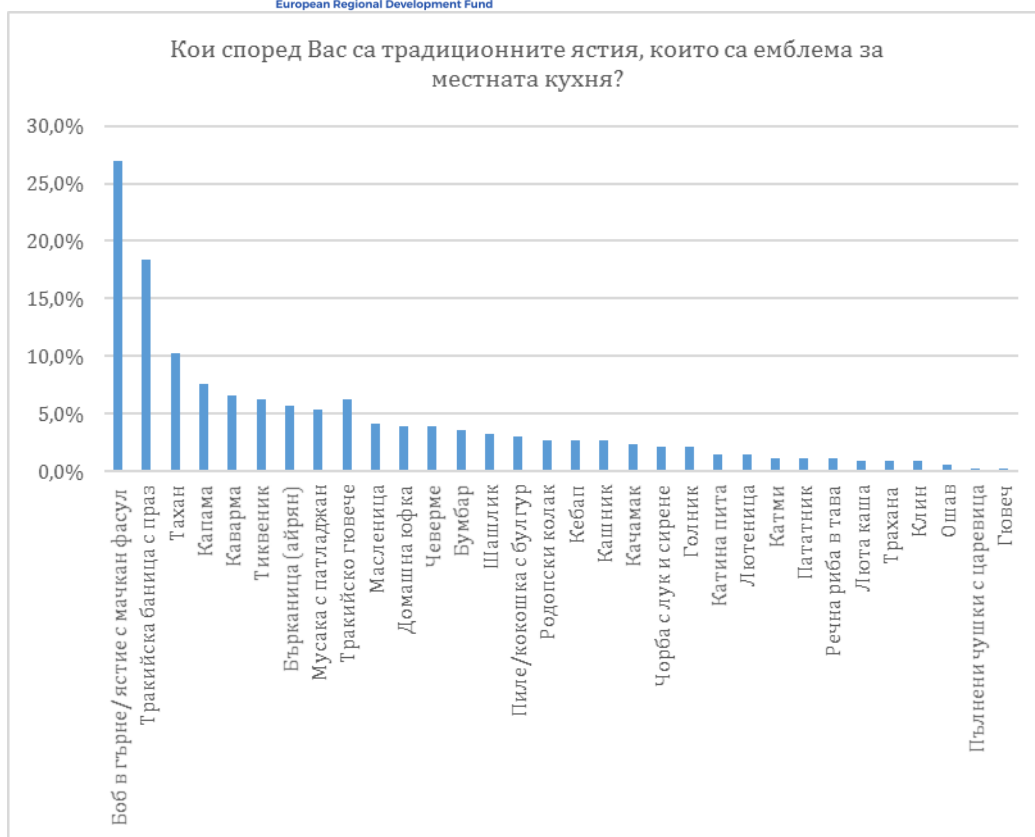
V. АНАЛИЗ И ОЦЕНКА НА ТРАДИЦИОННИТЕ КУЛИНАРНИ ДАДЕНОСТИ НА ОБЛАСТ ХАСКОВО

В резултат от проведения преглед на различните източници на информация и анкетното проучване на територията на област Хасково може да се направи изводът, че местната кухня в област Хасково е пъстра и разнообразна. Установени са вековни традиции и практики, в повечето населени места рецептите са предавани от поколение на поколение, за да останат непроменени стотици години наред. Може да се заключи, че има „памет“ относно кулинарните характеристики, включително за специфики, което прави населението значим фактор за съхранението на традициите. Общата запознатост с традиционните кулинарни характеристики на областта може да бъде определена като много добра, тъй като:

- около 80% от анкетираните са в състояние да дадат отговор в свободна форма на поставените въпроси;
- получените отговори позволяват да се изведе местната кулинарна специфика, доколкото едни от високите дялове са за ястия, характерни за района.

В същото време се усеща осъвременяването на кухнята и приемането на валидни и за други места ястия като много характерни за района, също така до известна степен и влиянието на кухнята на съседните страни (виж графика 5). Респондентите посочват 33 ястия като традиционни за областта, като тук всяко посочване е важно, доколкото идентифицира определено уникално ястие и списъкът е много близък до информацията, която може да се намери в специализирани кулинарни изследвания и информацията, която бе идентифицирана на база прегледа на източниците на информация.

Графика 5



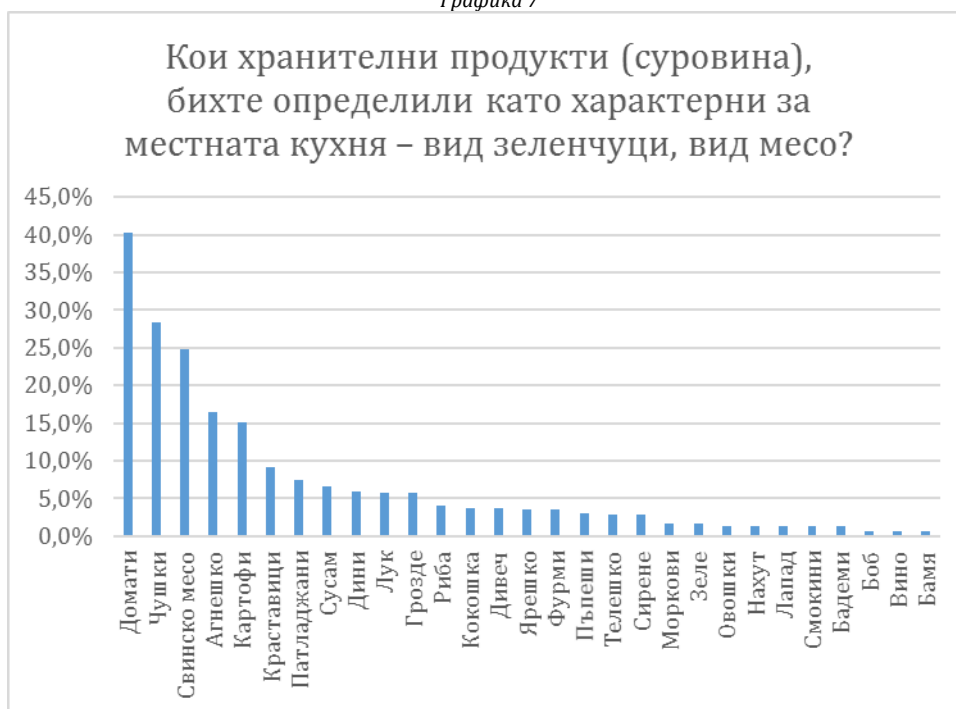
Рецептите включват много зеленчуци и подправки, сред които риган, чесън, черен пипер, мащерка, джоджен, чубрица, дафинов лист и червен пипер. Билките имат сериозно присъствие в местната кухня. Разнообразни лечебни растения се използват като подправки и се добавят към традиционните гозби. По отношение на подправките респондентите демонстрират много добро познаване на местната специфика, посочвайки 23 подправки, и категорично извеждайки на преден план белия риган. За разлика от обикновеният риган, който се намира на много места в природата, находищата на белия риган могат да се намерят ограничено по скалистите склонове на Източните Родопи, (още Беласица и Кресненското дефиле) и това придава наистина уникалност на местната кухня.

Графика 6



Местната кухня се доминира от много зеленчуци, свинско, агнешко, ядки и местни плодове и ресурсно изглежда сходна с турската.

Графика 7



Въпросът за традиционните кулинарни събития, затруднява най-много респондентите и само 1/3 от анкетираните могат да посочат такава, като списъка е доста ограничен. Може да се предположи, че такива традиции и събития по-скоро

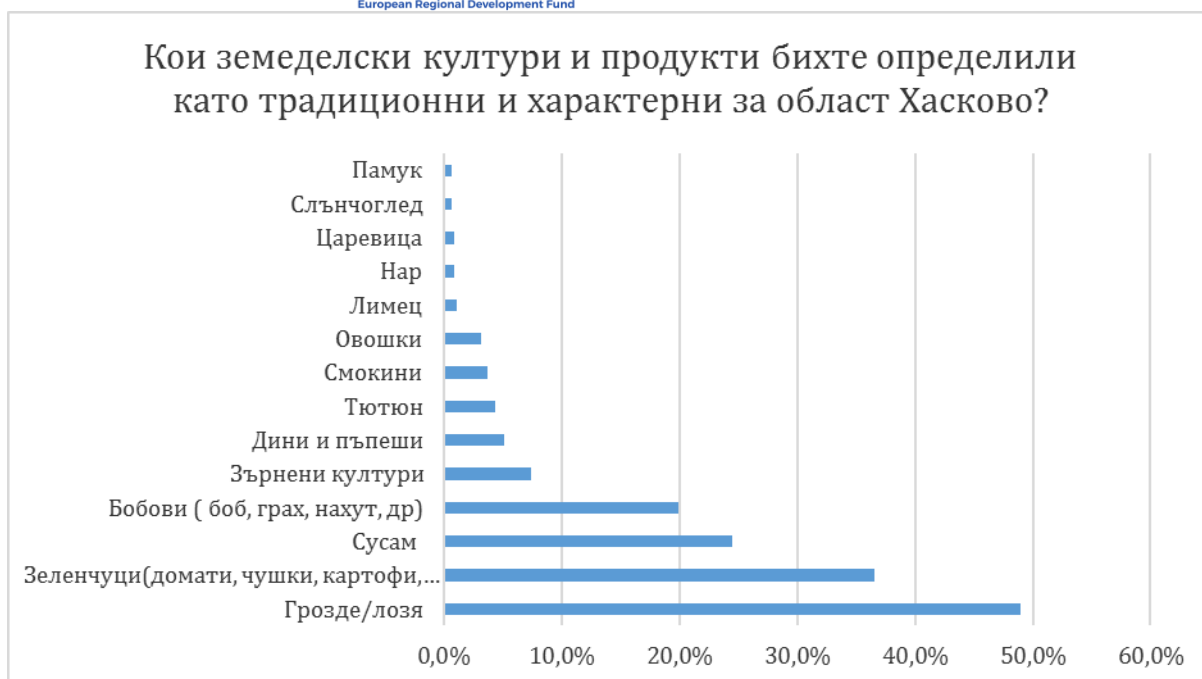
са ограничени и/или не са много разпространена практика. В настоящата извадка изпъква основно международният кулинарен фестивал в Ивайловград, който се провежда от 7-8 години и е известен на респондентите. Интересен е и фактът, че се идентифицира и един по-скоро нов фестивал – на сусама, който е одобрен за участие в мащабната програма на Пловдив – европейска столица на културата през 2019 г. Фестивалът популяризира традиционните кулинарни умения и традиции на населението, свързани с отглеждането и употребата на сусам. Предвидени са базар, демонстрации, работилници за преработка на сусам, музикална програма.

Графика 8

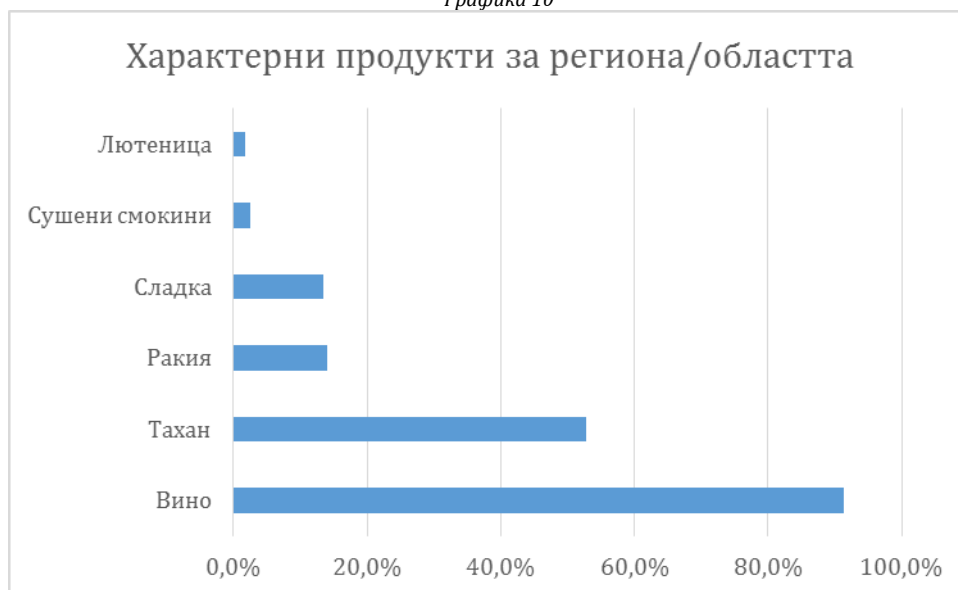


Близо 90% от респондентите имат представа и могат дадат пример за традиционна земеделска култура, но само 40% могат да определят типичен за района продукт, което провокира предположението, че областта е по-скоро източник на суровина, а не толкова на конкретни продукти, което естествено се отразява в общественото познание.

Графика 9



Графика 10



Отглеждането на грозде/лозя(49%) и зеленчукопроизводството (36,6%) са безспорните традиционни култури, които определят облика на областта според анкетиранияте. На втори план характеристиките се допълват от бобовите култури и сусам. Логично, обществеността идентифицира виното и тахана като основни традиционни продукти за района.

Отново същите дейности (растениевъдство, лозарство, винарство) се определят

като печеливши съвременни селскостопански практики за района, което показва и тяхната жизненост. Мнение по този въпрос изказват почти 2/3 от респондентите.

Графика 11



ЗНАЧИМОСТ ЗА СЪХРАНЕНИЕТО НА КУЛИНАРНОТО НАСЛЕДСТВО

По отношение на оценката за степента на съхраненост на кулинарните традиции, най-често срещаният отговор е неутралната оценка, което показва, че респондентите се затрудняват да направят преценка. Все пак средната аритметична оценка клони към 5 (4,78), което е оценка за наличие на съхраненост, но в никакъв случай висока. Данните за характерните рецепти, подправки и продукти също потвърждават това, доколкото се вижда влиянието на съвременната кухня и продукти, които могат да се намерят и на много места. В този смисъл, може да се предположи, че действия за възстановяване, запазване и промотиране на местната кухня, особено на избрани елементи, наистина характерни за района, биха били приети много добре от обществеността.

За съхранението на кулинарното наследство на региона значение има не един, а комплекс от фактори, които включват – уменията, рецептите, продуктите и запазване на традициите в домашните условия. Обществената визия очевидно акцентира върху практиката в ежедневието на местното население като условие за запазване на кулинарното наследство в много по-голяма степен, отколкото организирането на отделни специализирани места за предлагане на местна кухня и запазването им в книги. Логично, такъв тип действия биха намерили по-голямо съдействие и съпричастност от страна на местните хора.

	Оценка (1-7) Висока оценка (5-7)
Според вас, в каква степен са съхранени местните кулинарни традиции в област Хасково	4,78
Доколко следните фактори имат значение за съхранение на кулинарното наследство на региона	
съхранението на уменията за приготвяне на ястията	5,91
съхранението на рецептите	5,88
производство на земеделски продукти, характерни за местната кухня	5,85
запазване на тези традиции в домашни условия	5,83
наличието на места за хранене, които предлагат местни ястия	5,32
издаването на книги, описващи кулинарните рецепти и традиции	5,13
подкрепата на местните медии, които могат да популяризират местни рецепти	5,10
повече фестивали и изложения за местни храни	5,10

На база посочените от респондентите фактори **значими за съхранението** на кулинарното наследство извеждаме на преден план следните:

1. съхранение и популяризиране на местни рецепти в традиционната кухня като бумбар, заешка капама, ябълковска пуска, смянка, риба-тавалък, тракийска масленица, смачкан фасул с дробенчета от село Добрич, татлии, овчарския гювеч, сусамки и др. /Виж Приложение 2.1. /;
2. поддържане на добро ниво на производство на земеделски продукти, характерни за местната кухня като зеленчукови насаждения / домати, чушки, картофи, краставици, патладжани, боб/ плодови насаждения/ дини, пъпеши, лозя/ и др. /Виж Приложение 2.1. /.

Практиката в ежедневието на местното население като условие за запазване на кулинарното наследство се потвърждава и от въпроса „Кой има определяща роля за популяризиране и съхраняване на кулинарните традиции?“, респондентите дават най-висока оценка на местните хора (6,64). Този въпрос също така предполага, че дори при наличие на мерки от страна на областна и/или местна управа, то те не са стигнали до знанието на обикновения човек, който сам по себе си е и потенциален турист. Прави впечатление, че мерки/мероприятия се провеждат от частни предприятия и на парче.

	Оценка (1-7) Висока оценка (5-7)
Общината	5,29
Местните хора	6,64
Областната управа	5,00
Фирми, работещи в областта на туризма	5,81
Музеите	5,52
Читалищата	3,51
Местните неправителствени организации	4,18

В заключение, можем да обобщим следното - храната играе важна роля при формирането на идентичности и създаването на чувство за принадлежност към дадена група, но кулинарните дадености към настоящия момент в област Хасково са все още неизползван ресурс, макар в Областната стратегия заложената визията за развитие да гласи „ **Подобряване на средата и качество на живот чрез оптимално използване на местния потенциал**“ и като приоритет да се дава на съхранението на регионалната идентичност, свързано с подкрепа и популяризиране за развитието на местни занаяти, винопроизводство и производство на специфични хранителни продукти и др., имащи висока добавена стойност и които могат да доведат до повишаването на регионалната конкурентоспособност, както и до утвърждаване на уникалността на района. Местната кухня е изцяло в ръцете на хората и те сами по себе си са носители на предавана от поколения традиция, която все повече е заплашена да се осъвремени. Това би довело до момента, в който тя да не се разпознава като отделна от националната и би заличило възможностите на храната да сближава групата и да формира идентичности, на база отличаване от „другия“ и създаване на чувство за гордост, което е валидно само на местно ниво, а това от своя страна би намалило и възможността на Хасково да се наложи като гурме дестинация. Нещо повече, липсата в област Хасково на характерен елемент, с който областта да бъде разпознаваема, води до излизането на преден план на нова емблема – статуята на Богородица, изградена през последните години, която единодушно и непрекъснато е споменавана като символ на областта (виж Изследване на природно и културно наследство на област Хасково). Необходимо е да се предприемат действия на местно ниво, чрез които областта да бъде отличима пред обществеността. С традиционната си кухня и разнообразните ястия, характерни за областта и предавани от поколение на поколение, Хасково има потенциал да превърне кулинарния туризъм в туристическо преживяване с цел рекреация и/или забавление, което да включва както събития, свързани с храна (фестивали, конкурси, демонстрации, кулинарни шоу програми и други), така и дейности, подпомагащи пряко развитието на местните общности (посещения на местни производители и фермерски пазари, дегустации и други). Този вид туризъм при всички положения ще удовлетвори и нуждите на съвременните туристи от нови преживявания и познания.

VI. ЛОЗАРО-ВИНАРСКИ ТРАДИЦИИ В ХАСКОВСКИЯ РЕГИОН

Лозарството и винарството са традиционно развити сектори на икономиката в България. Наличието на потенциал от местни сортове и обособени лозаро-винарски области и райони, съчетани с квалифициран човешки потенциал и съвременна материално-техническа база са условия за постигане на нова производствена и пазарна ориентация на търговията с качествени вина. Значимостта на лозарството за икономиката на страната намира проявление и в

провежданата политика на държавата. С приемането на Национална стратегия за развитие на лозарството и винарство 2005-2025 г. и Национална Стратегия за устойчиво развитие на земеделието на Р. България 2014-2020 г., национална стратегия за устойчиво развитие на туризма в РБ, 2014-2030 г. /Актуализирана версия, 2017г. / държавата декларира важността на сектора за икономиката на страната.

От своя страна, Област Хасково има огромен потенциал по отношение развитието на лозаро-винарския бранш. Областта е известна от край време с отличното си грозде и висококачественото вино, което се произвежда от него. Към днешна дата всички винарски мощности на територията на областта са специализирани в производството на висококачествени вина, които намират добра реализация на международния пазар. Значимостта на лозаро-винарския бранш, подобно на храните, намира проявление и на областно ниво (ОСР 2014-220), в **Специфична цел 3. Подкрепа на традиционни индустриални дейности и насърчаване използването на местните ресурси за икономическо развитие, Приоритет 1.1. Повишаване конкурентоспособността на регионалната икономика и подкрепа за малкия и средния бизнес. Съгласно заложеното в стратегическата част на стратегията се насърчава развитието на специфични икономически сектори и традиционни икономически дейности с потенциал за растеж и бъдещо развитие на територията на Хасковска област, като се използват уникалните предимства на местната икономика и специализация.**

ИСТОРИЯ И ТРАДИЦИИ ВЪВ ВИНОПРОИЗВОДСТВОТО

Виното е в дълбока връзка с българските земи, обитавани хилядолетия наред от древните траки, които са използвали виното в религиозните си ритуали. Традициите във винопроизводството не са прекъснати и днес България е горда с качествените си вина, някои от които са произведени от уникални местни сортове с впечатляващи качества.

Виното е неизменна част от историята на България, от българската култура, бит и душевност. Българските земи са наследници на древни цивилизации, които са оставили незаличим отпечатък върху нашето съвремие. Древните траки са използвали виното като важен елемент от религиозните ритуали и като средство за достигане на връзка с боговете. Свидетелства за това има в многобройните светилища, открити из територията на цялата страна, които носят информация за древните ритуали и култа към бога на виното Загрей. България се гордее с едни от най-важните археологически открития, сред които златни и сребърни тракийски съкровища, които в по-голямата си част са красиви сервиси за сервиране и консумация на вино. Използването на орфическата напитка в религиозни ритуали е свързано и с добри традиции в лозарството и винопроизводството.

След създаването на българската държава традициите във винопроизводството се наследяват и продължават. Много средновековни пътешественици, минали по

нашите земи, споменават за различните видове вино, които са опитвали по пътя си, както и за техните качества.

В края на XIX и началото на XX век към лозарството и винарството вече се подхожда професионално и се поставят основите на модерно производство на български вина. Днес качествени вина от български производители могат да се намерят навсякъде по света. Много от нашите вина печелят награди и изненадват чуждите ценители с високото си качество и изискания си вкус. Вкусът към хубавото вино и интересът към местните сортове предизвикаха навлизането на винения туризъм и на винените турове и дегустации в България. Голяма част от винарните в страната организират мероприятия, на които запознават ценители и гости с най-отбраните си селекции.

Лозарството и винарството са се развивали в българските земи още по времето на траките. Развивало се е и по времето на римското владичество. След основаването на държавата през 681 г. продължили да се развиват лозарството и винопроизводството както през VIII-IX века, така и в средновековието. Основни сортове по това време са били Памид, Гъмза, Мавруд, Широка мелнишка лоза, Димят, Мискет червен.

По време на османското робство икономическия упадък на страната обхваща и лозарството, но то продължава да съществува. През този период в България са били пренесени много десертни ориенталски лозови сортове – Болгар, Резакия, Пармак, Бяла и Червена лисича опашка, Чауш и други. Към 1858 г. площта на лозята е около 420 000 декара.

След Освобождението лозарството се развива бързо и през 1897 г. лозята в България достигат 1 200 000 декара. Криза в българското лозарство настъпва след проникването на филоксерата. За първи път е открита през 1884 г. във Видинско и бързо се разпространява от запад на изток в Северна и след това в Южна България. В резултат на бързото загиване на лозята в края на Първата световна война в България остават 434 180 декара предимно на силно песъчливи почви, където филоксерата не може да се развива. Възстановяването на лозята както у нас, така и в Европа, започва чрез присаждане на местни културни сортове върху филоксероустойчиви подложки. През 1893 г. у нас започва създаването на държавни, а по-късно и на частни лозови разсадници, в които се внасят подложкови резници от Франция. Засаждат се на маточници и към 1921 г. в страната съществуват 6780 декара маточници, от които са произведени и присадени 45 милиона подложкови резници, т.е. значително се е развило производството на присадени вкоренени лози като нов клон на лозарството. Производството на присадени вкоренени лози в страната започва още през 1889 г., като по-късно през 1970 г. България се нарежда на първо място в света по производство и износ на присадени вкоренени лози.

След Първата световна война лозарството в България се възстановява и към 1944 г. площта на лозята достигат 1 527 330 декара. След 1956 г. лозарството в България в кратки срокове се преустройва на промишлена основа. Над 60 % от лозята са широкоредови високостъблени насаждения, които позволяват

отглеждането по промишлена технология. Коренно се подобрява сортовата структура на лозята, като наред с местните сортове Памид, Гъмза, Мавруд, Широка мелнишка лоза, Димят и Мискет червен се отглеждат и Кабарне совиньон, Мерло, Ркацители, Ризлинг, Мискет Отонел, Алиготе, Шардоне, Юни бял и други. Разпространени са интродуцирани и новосъздадени ранни десертни сортове Кардинал, Супер ран Болгар, Брестовице и други. През 1969 г. лозята са на площ от 2007 хиляди декара. През 1965 г. средният добив е 624 кг/дка за винените и 927 кг/дка за десертните сортове. През същата година България изнася 265 хиляди тона десертно грозде и заема първо място в света по износ.

Към настоящия момент по данни на Изпълнителната агенция по лозата и виното (ИАЛВ) произведеното грозде и вино в България за 2015г. е съответно 195 860 тона и 136 680 527литра, за 2016г. – 174 603 тона и 127 770 270 литра. За 2017 г. общото количество произведено вино в промишлени условия е 1 079 897 хектолитра.

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА РАЙОНА

Благоприятното географско местоположение и мекият климат от най-дълбока древност са привличали различни тракийски и славянски племена, които се заселвали по земите на област Хасково. Правенето и употребата на вино се оформили като едни от главните стълбове на традиционната култура на траките и те се прочули със своите вина в целия древен свят. Останки от това време са така наречените шарапани - тракийски винарници, представляващи скални вдлъбнатини с наклонено дъно и съединителни канали, които се използвали за производство на вино.

Днес, област Хасково спада към един от петте лозаро-винарски традиции - Южният лозаро-винарски район, който се отличава с отглеждането на червени сортове с отлични вкусови качества – Мерло, Каберне Совиньон, Рубин и други бели сортове.

Лозарските райони са официално дефинирани в българското законодателство. В Закона за виното и спиртните напитки (в сила от 16.09.2012 г., изм. и доп. ДВ. бр.26 от 21 Март 2014г.) понятието "лозарски район" е определено като „Лозарски район" е съвкупност от територии с еднородни и специфични природни условия, с насаждения с характерен сортов състав и технология на отглеждане и с установени лозаро-винарски традиции”.

Страната ни условно се дели на пет лозаро-винарски района, всеки от тях със своите специфики и особености.

- 1. Източно Български лозаро-винарски район** – Черноморско крайбрежие и част от североизточна Дунавска равнина, предлага най-добрите условия за отглеждане на бели винени сортове. Много от добрите български бели вина се раждат тук от сортовете Шардоне, Алиготе, Димят, Ризлинг, Траминер, Мускат Отонел, Тамянка, Юни Блан, Совиньон Блан.

2. **Северно Български район** – обхваща Дунавската равнина и Северозападната част от страната. Дунавската равнина е разделена на три части – Дунавски пояс, Централна част и Северозападна част. Разпространени са сортовете Мускат Отонел, Врачански Мискет, Тамянка, Димят, Алиготе, Ркацители, Гъмза, Мерло, Каберне Совиньон, Памид и Сензо.
3. **Югозападен Български район** - в поречието на река Струма южно от град Дупница, а по-големите винарски изби се намират в Дамяница, Сандански, Благоевград, Петрич и с. Хърсово, където се отглежда типичния български сорт Широка Мелнишка лоза. Мелнишко вино можете да опитате в неговия роден град – Мелник, в Сандански, и в Банско.
4. **Подбалкански район** - обхваща Долината на тракийските царе между планините Стара планина и Средна Гора. Разделена на два подрегиона – Източна и Западна част. Разпространени сортове в региона са Червен Мискет, Ризлинг, Ркацители, Шардоне, Мускат, Каберне Совиньон, Мерло. Винарните са в Карлово, Сливен, Шивачево, Сунгурларе, Славянци, Лозарево, Грозден, Стралджа, Карнобат, Венец, Ямбол.
5. **Южният лозаро-винарски район** - обхваща областите около Пловдив, Хасково, Пазарджик, Стара Загора, Любимец и Харманли – района на Тракийската низина и част от Сакар. Защитата от големи студове и ветрове, която Стара планина осигурява от север, благоприятства отглеждането на червени сортове с отлични вкусови качества – Мерло, Каберне Совиньон, Рубин. Тук почвите и климатичните условия са подходящи за отглеждането и на някои бели сортове. В районите около Асеновград, Пазарджик и Перущица се отглежда уникалният български сорт Мавруд. По-важните винарски изби са в Асеновград, Хасково, Брестовица, Стара Загора и Любимец.

По данни на МЗХГ, заетите площи с лозови насаждения в стопанствата за Южен централен район с области Кърджали, Пазарджик, Пловдив, Смолян и Хасково е 16 583 ха². Сред областите с най-висок дял на винени сортове лозя са Пловдив и Хасково (виж графика 12). Област Хасково има огромен потенциал по отношение развитието на лозаро-винарския бранш. Областта е известна от край време с отличното си грозде и висококачественото вино, което се произвежда от него. Към днешна дата всички винарски мощности на територията на областта са специализирани в производството на висококачествени вина, които намират добра реализация на международния пазар. В резултат от съчетаването на благоприятните климатични условия и нарасналите технологични умения на местните винари, в региона са се утвърдили вината „Мерло“ с контролирано наименование за произход и деклариран географски регион. Важен показател за просперитета на винарството в последните години е създаването на много нови винарни, съоръжени с най-съвременна техника - линии за прием и преработка на

² Производство на грозде и вино –реколта 2016, МЗХ, май, 2017г.

http://www.mzh.government.bg/media/filer_public/2018/02/22/ra327-publicationvinewine2016.pdf

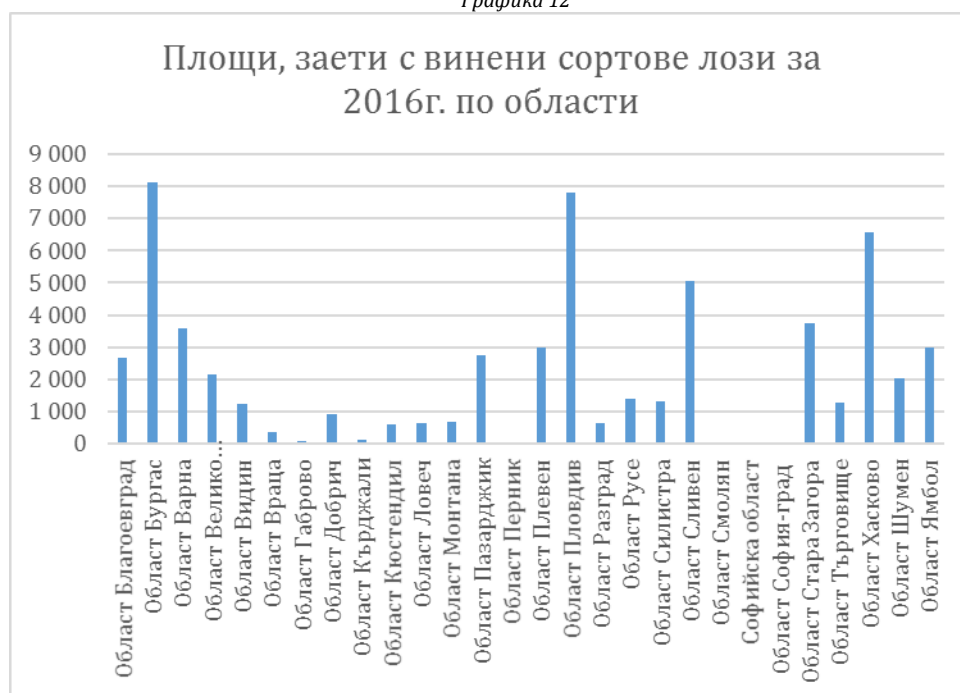
„Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № B2.6c.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 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.“

грозде, винификатори за бели и червени вина с контролиране на ферментационните процеси, вниматици, високотехнологични и напълно автоматизирани бутилиращи линии. Изключително положителна тенденция е, че като част от стратегията си винарските компании залагат на засаждането на собствени млади лозя с класическите сортове Мерло и Каберне Совиньон, а също така и на ценни български сортове. По-големите винарски дружества в областта са: Винарска къща „Сакар“ АД Любимец, „Катаржина естейт“ Свиленград, „Тера Тангра“ ООД Харманли, „Винарска изба Стамболово“, Изба „Ямантиеви“ Ивайловград, Винарна Братанови, Винарска изба, Винарска изба Малката звезда, Винарна Кастра Рубра и др.

ОТГЛЕЖДАНИ ВИНЕНИ СОРТОВЕ

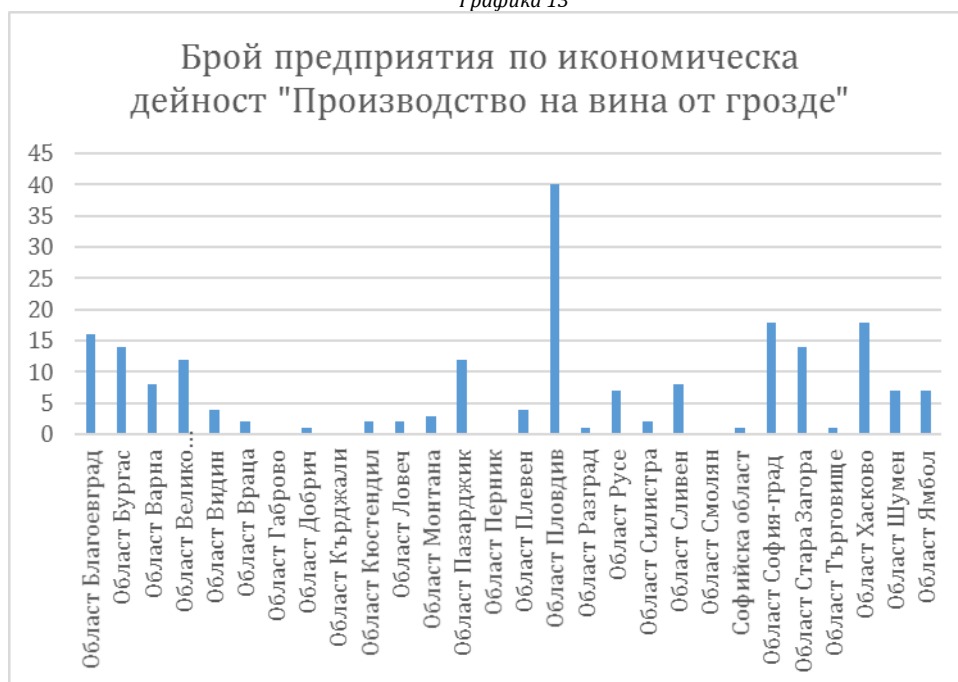
На територията на област Хасково се отглеждат множество традиционни винени сортове като мерло, шардоне, кабарне совиньо, сира, , кабарне фран и уникални за България като памид, димят, рубин, мавруд и червен мискет (Виж Приложение 2.2 Систематизирана информация за лозаро-винарски традиции от Хасковския регион).

Графика 12



Както може да се види област Хасково със своите 6885,5 ха е сред областите с най-много заети площи с винени сортове, наред с Бургаска и Пловдивска области (съответно 8108,4ха и 7802,2ха). По отношение на броя предприятия, опериращи в икономическа дейност 11.02.Производство на вина от грозде (съгласно КИД 2008) област Пловдив заема първо място със своите 40бр., следвана от Хасковска и Благоевградска области съответно със 18 бр. и 16бр.

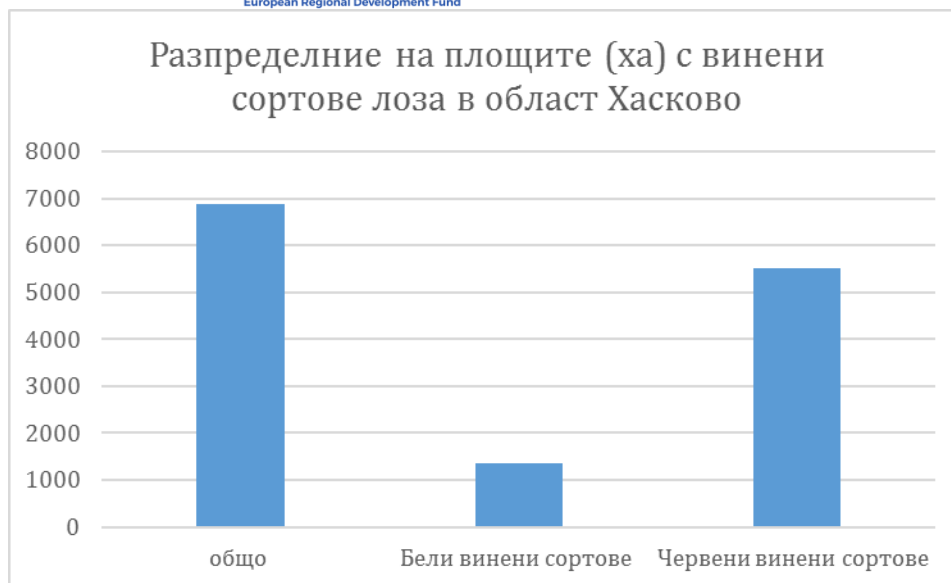
Графика 13



Източник: ИАЛВ и НСИ

От общо 6885,5 ха заети площи в област Хасково, площите на червените винени сортове (5520 ха) са в пъти повече от тези с бели (1366 ха).

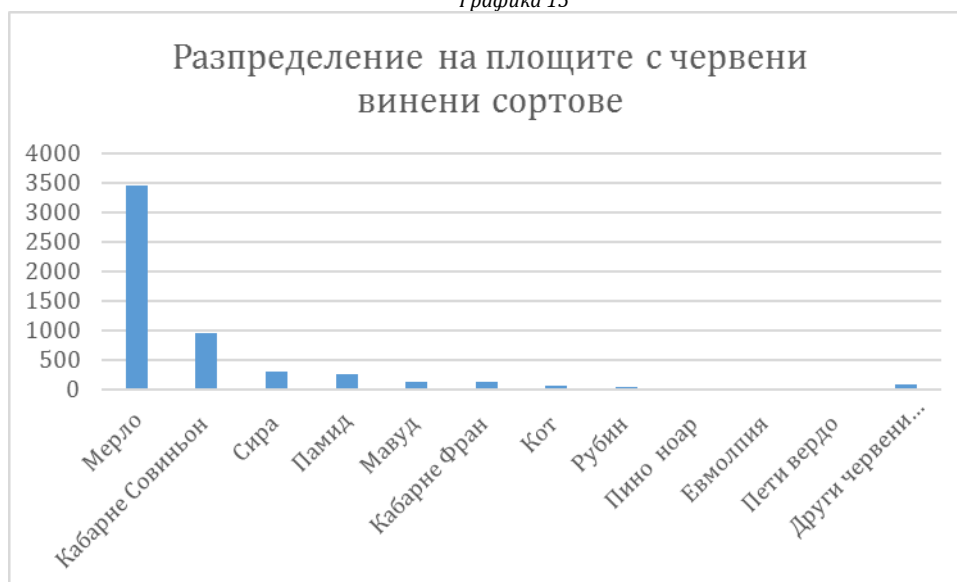
Графика 14



Източник: ИАЛВ и МЗХГ, отдел "Агростатистика"

На територията на област Хасково се отглеждат няколко вида червени винени сортове, като първо място заема мерлото с 3456 ха, следвано от кабарне совиньон с 957 ха, сира с 313 ха, памид с 267 ха, мавруд с 135ха, кабарне фран със 122 ха, кот с 691 ха, рубин с 41 ха, пино ноар с 29 ха и др.

Графика 15

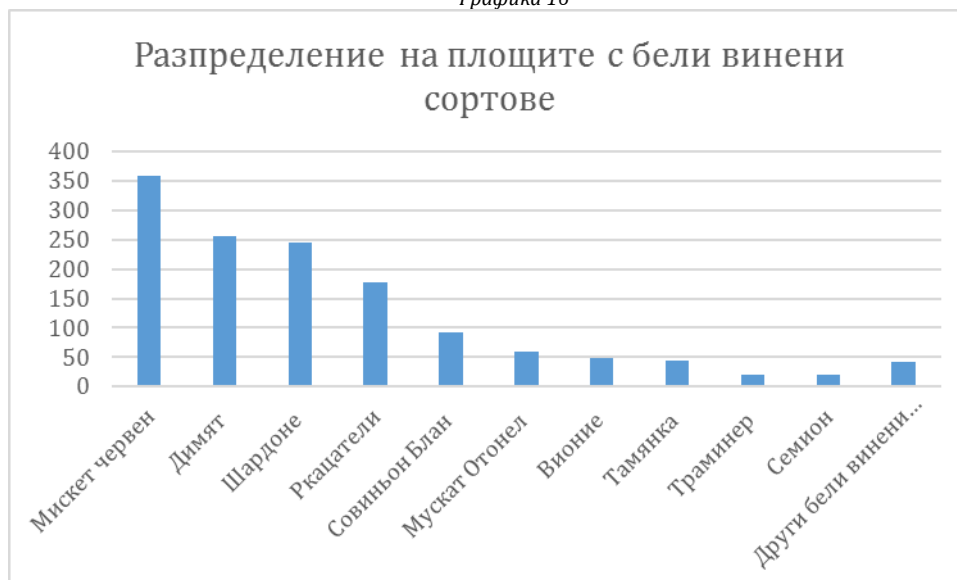


Източник: ИАЛВ и МЗХГ, отдел "Агростатистика"

От белите винени сортове първо място заема мискет червен с заети площи от 359

ха, димят с 256 ха, шардоне с 246 ха, ркацатели с 177ха, совиньон блан – 92ха, мускат отонел – 59 ха, вионие – 49ха, тамянка -45ха, траминер-21ха, семион – 19ха и др.

Графика 16



Източник: ИАЛВ и МЗХГ, отдел "Агростатистика"

УНИКАЛНИ ВИНЕНИ СОРТОВЕ

Сред уникалните за област Хасково се открояват **червен мискет, димят, рубин, мавруд и памид.**

ЧЕРВЕН МИСКЕТ

Червен мискет е стар български сорт, разпространен най-вече в Подбалканския регион. Той е най-устойчивият на измръзване български сорт грозде. Виното от него е с интересен цвят с розови оттенъци. Има данни, че сортът е хибридно създаден от Ризлинг и Димят. Ароматът е с билкови нюанси, дюля и мед. Вино от Червен мискет можете да опитате във винарните в района на Стралджа и Сунгурларе. Заетите площи с червен мискет в област Хасково са 359ха.

РУБИН

Рубин е местен сорт, създаден чрез кръстосване на два сорта – Небиоло и Сира. Вината са с наситен цвят, а вкусът е плътен, с мек завършек. Ароматът е интензивен, плодов, с доминация на зряла къпина, а при контакта с дъб развива конфитюрени нюанси. Заетите площи с рубин в област Хасково са 41ха.

ДИМЯТ

Димят е типично български бял сорт, използван за производството на сухи бели и ароматни вина и брендита. Развива плодов аромат с акценти на зряла праскова.

Вкусът е лек, с приятна свежест. най-добре вирее в района на Варна, но се отглежда и в други части на страната (област Хасково). Заетите площи с димят са 256ха.

МАВРУД

Мавруд е много стар местен сорт, който е с наситен пурпурно-рубинен цвят с отлични вкусови качества и изразена плътност. Ароматът е сочен с доминация на зрели горски плодове и подправки. Развива се много добре в присъствието на дъб. Заетите площи с мавруд са 135ха.

ПАМИД

Памид е един от най-старите сортове, виреещи по нашите земи. Разпространен е по целия Балкански полуостров под различни наименования. Подходящ е за производство на вино и консумация в прясно състояние. Виното, което произвежда Памид, е със светло-червен цвят. Ароматите са свежи, с плодови нюанси, елегантно тяло и мек завършек. Консумира се младо поради ниското си съдържание на фенолни вещества и не реагира добре на контакт с дъб. Често се използва в купажи. Заетите площи с мавруд са 267ха.

Няколко са винарските изби в област Хасково, които предлагат дегустации на уникалните за областта вина с превъзходно качество.

ХАРАКТЕРНИ ВИНЕНИ СОРТОВЕ ГРОЗДЕ ЗА РЕГИОНА И ОЦЕНКА НА ТЯХНАТА ДОБАВЕНА СТОЙНОСТ В ИКОНОМИЧЕСКОТО РАЗВИТИЕ НА РЕГИОНА

Както вече посочихме, област Хасково е сред областите с най-висок дял на винени сортове лозя в РБ, като на територията и се отглеждат множество традиционни винени сортове. Сред червените винени сортове по данни на ИАЛВ и МЗХГ, отдел "Агростатистика", с най-висок дял се откроява мерлото с 3456 ха, следвано съответно от кабарне совиньон с 957 ха, сира с 313 ха, памид с 267 ха, мавруд с 135ха, кабарне фран със 122 ха, кот с 691 ха, рубин с 41 ха, пино ноар с 29 ха и др. Сред белите винени сортове с най-висок дял се открояват мискет червен с 359ха, димят с 256 ха, шардоне с 246 ха, ркацатели с 177ха, совиньон блан – 92ха, мускат отонел – 59 ха, вионие – 49ха, тамянка -45ха, траминер-21ха, семион – 19ха и др. Сред уникалните седем за България – червен мискет, гъмза, димят, рубин, мавруд, памид, широка мелнишка лоза, област Хасково разполага с пет.

Констатацията, че Област Хасково има огромен потенциал по отношение развитието на лозаро-винарския бранш се потвърждава и от проведеното изследване сред населението. Почти половината от респондентите (47,4%) посочват лозарството и винарството като селскостопанска дейност, от която се печели най-добре в момента. Общо това е най-високият дял и показва не само финансови измерения на дейността, но и ценностно-морална стойност на лозарството и винопроизводството сред анкетираните.

Значителната част от респондентите – над $\frac{3}{4}$, дават отговор на въпроса кои сор-

тове вино възприемат като традиционни. Списъкът се оглавява от мерлото (87%) и приключва с рубина (4,2%). Тук следва да се отбележи, че мерлото безспорно има много по-широк ареал на производство от област Хасково, но респондентите визират качествата на мерлото от техния си регион, така както се представят и на пазара (например мерло от Стамболово и т.н.). Сред предпочитанията на респондентите се откроява интерес не само към винените сортове, но и към десертните.

Графика 17



Значителен дял (48%) дават отговор и на въпроса за сортовете с потенциал за най-висока добавена стойност за икономическото развитие на областта и тук списъкът включва вече само три сорта. Очевидно при тази селекция се залага на масова популярност и предпочитания (мерло), отколкото на специфичност (мавруд, памид, червен мискет) – т.е. хората знаят, че нещо, което е много по-известно, предпочитано сред любителите на виното, може да привлече повече хора от нещо по-специфично, макар и по-уникално – или иначе казано, целевата група на мерлото е много по-голяма от тази на мавруда, респективно за тях има по-голям икономически потенциал (виж графиката долу). Сред винените сортове грозде с най-висока добавена стойност бихме могли да предложим и червения мискет и димят.

Графика 18



Представата сред местните хора за област Хасково като част от основен лозаро-винарски район в страната в момента, с традиции и голям потенциал това да стимулира туризма, е ясно регистрирана чрез високата степен на съгласие с посочените твърдения. В същото време, по-ниска е оценката за това доколко област Хасково е промотирана с тези си дадености и те са известни на националната общественост, т.е. според тях все още има нереализиран потенциал поради липса на информираност.

В каква степен сте съгласни с всяко от следните твърдения	Оценка (1-7) Висока оценка (5-7)
Лозарството и винопроизводството могат много да стимулират развитието на туризма в област Хасково	5,69
Лозаро-винарството е традиционен поминък за хората от област Хасково	5,54
Днес област Хасково е един от основните лозаро-винарски райони в България	5,50
Лозаро-винарските дадености на област Хасково са известни в достатъчна степен на националната общественост	4,53

Респондентите дават висока оценка за степента на съхраненост на практиките за отглеждане на традиционните винени сортове (5,62), което е и по-висока оценка за степента на съхраненост в сравнение с тази на кулинарните традиции (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

Според респондентите изби, винарни, възможности за дегустация на вино в най-голяма степен могат да привлекат посетители в района, като за целта те отдават

и по-голямо значение на организирането на съответните събития, отколкото на местната кухня сама по себе си.

каква степен може да привлече посетители от България и чужбина в областта всяко от следните:	Оценка (1-7) Висока оценка (5-7)
изби, винарни, възможности за дегустация на вино	5,60
кулинарни събития и обичаи, събития, фестивали	5,53
местна кухня	5,38

ПРОУЧЕНИ ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ХАСКОВО КАТО ЛОЗАРОВИНАРСКИ РАЙОН

Глобалното снабдяване с вино става все по-важно, особено в сегмент европейски пазар. Това води до по-ниски разходи за транспортиране и бутилиране, тъй като в Европейския съюз стъклото е по-евтино в сравнение с другите винарски страни. Наливното вино все повече се търгува като стока, като марките остават същите на потребителско ниво, но с различни компоненти зад него. Това прави европейските купувачи по-малко загрижени относно произхода на виното, а това от своя страна предоставя възможности за всички производители на вино в България и по-конкретно Хасковска област.

Обратната страна на увеличеното глобално снабдяване е стремежът към автентичност сред потребителите на вино. Съществува нарастваща информираност за автентичността сред по-претенциозните потребители по отношение на традиционното винопроизводство и лозарство, използването на ендемични сортове, дори как се транспортира и опакова виното. Производителите от развиващите се страни трябва да преодолеят чувствата на съмнения сред потребителите относно произхода, новите сортове, екзотичното изображение и справедливите условия на труд на продуктите. Един от начините е доказване на автентичност чрез схеми за сертифициране или географско обозначение на продукт³. Географското обозначение (ГО) е знак, използван за идентифициране на продукт като произхождащ от територията на определена страна, регион или местност, където качеството, репутацията му или друга характеристика е свързана с географския му произход. ГО може да служи като ценен инструмент за разграничаване на местните продукти (вина и храни включително) от конкуренцията. По този начин пазарът ще бъде по-комфортен с целостта на етикета и по-малко загрижен за контрабанда, фалшифициране или незаконно смесване.

Данните за населението показват, че Европа е изправена пред застаряващо население. До 2050 г. около 28% от европейското население се очаква да е на 65 години и повече, за разлика от 19% през 2015 г. Това застаряващо население е все по-нарастваща ниша за европейския пазар на вино. По принцип потребителите в тази ниша пият вино по-малко, но често. Тоест, комбинирането на

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

„Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № В2.6с.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 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 В2.6с.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.“

балнеоложки/рекреативен и дори гурме туризъм би могло значително да повиши броя на туристите в Хасковска област.

От друга страна, младите потребители на вино, т.нар. милениуми (хората, родени между 1982 и 2000 г.) често се възприемат като по-авантюристични в своя вкус. Те жадуват за нови региони с достъпно ценообразуване и вино. Влиянието им на пазара на вино все повече се увеличава. Според британското проучване, те разглеждат виното като социална напитка и купуваното от тях вино представлява 29% от общия обем на търгуваните вина (Wine Intelligence, 2016). Винената промишленост ще трябва да реагира по-добре на техните потребности, изисквайки по-силен акцент върху опита и емоционалното ангажиране с потребителите в комуникациите. Да бъдеш видим в социалните медии може да бъде важна стратегия за популяризиране на произвежданото вино на местно ниво. Би било добре фокусът да бъде към страни, които внасят вино, без голямо вътрешно или установено традиционно винопроизводство, като Великобритания, Белгия, Скандинавия, Холандия, но също и Германия. Милениумите на тези пазари са по-отворени към експерименталните вина, но като цяло не са особено лоялни към марката. Те непрекъснато търсят нов и уникален опит. За да се задоволи търсенето на уникални преживявания, би могло да се предложат начини за комбиниране с културен туризъм или друг вид туризъм, а това от своя страна да допринесе за икономическия просперитет на областта.

На база написаното до тук и на база световните тенденции при винопроизводството, можем да изведем следните **възможности за презентация на област Хасково като лозаро-винарски район**:

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА
ХАСКОВО КАТО
ЛОЗАО-
ВИНАРСКИ
РАЙОН**

**ИЗОБИЛИЕ ОТ ВИНА С
ЕСТЕСТВЕНА КРАСОТА**

Уникални вина от световна класа

Чиста, непокътната природа

Приветстващ климат

Почва, идеална за създаване на вино

**АВТЕНТИЧНО СЪЗДАДЕНИ
ВИНА**

Направени с гордост и усърдие, типични само за Хасковска област

Малки семейни предприятия, произвеждащи ексклузивни и ръчно изработени вина

Местно отгледани сортове, познати още от древността

**ПРАЗНУВАНИ И СПОДЕЛЕНИ
ОТ ВСИЧКИ**

Повече от 10 винарски изби, където може да се опитат уникалните за България вина

Възможност за участие във фестивали, обиколки и преживявания през годината

Опит и вкусове, които карат всеки да се чувства като у дома

ВЪЗМОЖНОСТ ЗА КОМБИНИРАНЕ С КУЛТУРЕН, ГУРМЕ, ЕКО (ЗЕЛЕН ТУРИЗЪМ, АЛТЕРНАТИВЕН ТУРИЗЪМ, БИОПРОДУКТИ) И ЗДРАВЕН (БАЛНЕО, СПА и УЕЛНЕС), ФЕСТИВАЛЕН, ЛОВЕН И ДРУГ ВИД ТУРИЗЪМ

Област Хасково би могла да се промотира като лозаро-винарски район със своите традиционни и уникални вина на следните мероприятия :

- ❖ Световното изложение за наливно вино, което се провежда ежегодно в Амстердам;
- ❖ Винен фестивал в Базел, Швейцария който се провежда ежегодно в края на октомври и началото на ноември;
- ❖ Винено експо изложение, провеждащо се ежегодно октомври месец във Варшава, Полша;
- ❖ Винен фестивал в Краков, Полша, ежегодно през ноември месец;
- ❖ Винено и алкохолно експо изложение, провеждащо се ежегодно октомври – ноември месец в Букурещ, Румъния;
- ❖ Салон на винено в София, България, отново ежегодно в края на годината;
- ❖ Събитие с акцент върху технологията за производство на вино, плодови сокове и селско-стопански култури в Щутгарт, Германия, което се провежда на всеки две години;
- ❖ Изложение на шампанското, ежегодно средата на октомври месец в Еперне,

Франция;

- ❖ Международен салон на гурме клуба и фестивал на виното през април месец ежегодно, Мадрид, Испания;
- ❖ Международен фестивал на виното, ежегодно през март месец, Лондон, Великобритания;
- ❖ Изложение на винопроизводителите и производителите на маслини и зехтин, ежегодно края на февруари месец, Верона, Италия;
- ❖ Изложение на виното, ежегодно през май месец, Вилнюс. Литва;
- ❖ Изложение на виното, което се провежда на всеки две години през май месец, Бърно, Чехия и др.

В заключение, можем да обобщим следното –потенциала на област Хасково като лозаро-винарски район е огромен, има изключително благоприятни условия за развитие на винения туризъм, но този потенциал все още не добре развит. Понастоящем не са малко действията, но уви недостатъчни за промотиране на винени маршрути до различни центрове на винопроизводството, в които се съчетава посещението на изби и други атракции. Само за сравнение в Италия за 2012г. 5% от туристическите дестинации са избрани заради храната и виното, като 64.3% са били чуждестранните туристи и 35,7% италианци. Приходите към бюджета от хранително-виненият туризъм постоянно расте, достигайки около пет милиарда оборот за 2012г.⁴ Именно поради това Италианският национален туристически борд, за да популяризира кулинарните и винените маршрути, текущо предприема мерки за търсене на местни рецепти, предавани от поколение на поколение, както и реализира средства за медийни кампании, посредством които се изтъкват вкусовите качества на местните вина. В международни класации сектор туризъм в Италия е на първо място благодарение на запазените традиции, касаещи традиционната храна и вино(Корпоративен годишен доклад за Италия, 2012 г.)⁵.

⁴ „Нов икономически модел за италианските ферми: винен и хранителен туризъм“, Списание за управление на знанията, икономика и информационни технологии, специално издание 2013г.
[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 Гастрономически градове: стратегия за гастрономика като инструмент за туризъм и развитие на заетостта, изследване 2014

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

„Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № B2.6c.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 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.“

VII. ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. СПИСЪК НА ИЗТОЧНИЦИ ЗА ИНФОРМАЦИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1. СИСТЕМАТИЗИРАНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ТРАДИЦИОННИТЕ
КУЛИНАРНИ ДАДЕНОСТИ НА ОБЛАСТ ХАСКОВО

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.2. СИСТЕМАТИЗИРАНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ЛОЗАРО-
ВИНАРСКИ ТРАДИЦИИ ОТ ХАСКОВСКИЯ РЕГИОН

ПРИЛОЖЕНИЕ 3. АНКЕТНА КАРТА- ТЕРЕН

ПРИЛОЖЕНИЕ 4. АНКЕТНА КАРТА - ЕЛЕКТРОННА

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. СПИСЪК НА ИЗТОЧНИЦИ ЗА ИНФОРМАЦИЯ

в изпълнение на Дейност 2. Изследване на традиционни храни и вина в област Хасково по Договор с предмет „Разработване на методология и изследвания“ по проект „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ в превод: „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“, с акроним „eTOURIST“ по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция – България 2014-2020“, реф. № 1714, Договор за БФП № B2.6c.07/09.10.2017

Документи	<p> Регионален план за развитие на Южен централен район 2014-2020 г.; Областна стратегия за развитие на област Хасково за периода 2014-2020 г.; Общински план за развитие на община Хасково за периода 2014-2020 г.; Стратегия за управление на общинската собственост в община Хасково 2016-2019 г.; Общински план за развитие на община Димитровград за периода 2014-2020 г.; Стратегия за управление на общинската собственост на община Ивайловград до 2019 г.; Общински план за развитие на община Любимец 2014-2020 г.; Общински план за развитие на община Маджарово 2014-2020 г.; Общински план за развитие на община Минерални бани 2014-2020 г.; Стратегия за развитие на туризма в община Минерални бани 2014-2020 г.; Общински план за развитие на община Свиленград 2014-2020 г.; Общински план за развитие на община Симеоновград 2014-2020 г.; Общинска програма за управление и разпореждане с имотите общинска собственост на община Симеоновград за 2018 г.; Общински план за развитие на община Стамболово 2014-2020 г.; Стратегия за устойчиво развитие на туризма в община Стамболово 2014-2020 г.; Стратегия за управление на общинската собственост на община Тополовград 2015-2019 г.; Програма за развитие на туризма в община Тополовград 2015-2020 г.; Общински план за развитие на община Харманли 2014-2020 г.; Стратегия за управлението на общинската собственост на община Харманли 2014-2020 г. Национална стратегия за развитие на лозарството и винарство 2005-2025 г. Национална Стратегия за устойчиво развитие на земеделието на Р. България 2014-2020 г., Национална стратегия за устойчиво развитие на туризма в РБ, 2014-2030 г. Аграрен доклад на МЗХГ за 2017г. и др </p>
-----------	--

Интернет сай- тове	<p>http://zemedeliето.bg/?s=%D1%85%D0%B0%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE+</p> <p>http://kata.bg/index.php/bg/tursene</p> <p>http://www.peika.bg/statia/Dranchi_dupka_Trakiyski_kragove_kray_selo_Melnitsa_l.a_i.91175.html</p> <p>https://opoznai.bg/harmanli</p> <p>https://bg.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D1%8F%D0%B1%D0%BE%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B8_%D0%B4%D0%BE%D0%BB%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B8</p> <p>https://www.blitz.bg/layfstayl/ptuvane/mistichnite-dolmeni-na-sakar_news443519.html</p> <p>http://kulinari.net/2017/01/%D0%BB%D0%BE%D0%B7%D0%B0%D1%80%D0%BE-%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8-%D1%80%D0%B5%D0%B3%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%B8/</p> <p>http://www.divino.bg/cellar/%D0%B2%D0%B8%D0%BB%D0%B0-%D0%BB%D1%8E%D0%B1%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D1%86</p> <p>http://www.divino.bg/vino/reitingi-i-ocenki?search=%D0%BC%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%BB%D0%BD%D0%B8+%D0%B1%D0%B0%D0%BD%D0%B8&submit=%D0%A2%D1%8A%D1%80%D1%81%D0%B8&region=&issue%5B%5D=&price_range=%D0%BE%D1%82+5+%D0%B4%D0%BE+120%2B+%D0%BB%D0%B5%D0%B2%D0%B0&kind%5B%5D=&rating%5B%5D=&tasted_on=all&tasted_on_month=1&tasted_on_year=2008&op=%D0%A2%D1%8A%D1%80%D1%81%D0%B8&form_build_id=form-4edb365ba0605bece86a9293d64ca365&form_id=wines_list_form</p> <p>http://fest-bg.com/festivals/?fcategory=&fdate=&fsearch=%D0%BC%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%BB%D0%BD%D0%B8+%D0%B1%D0%B0%D0%BD%D0%B8</p> <p>http://www.parliament.bg/pub/cW/20171206033131%D0%94%D0%BE%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D0%B4%20%D0%98%D0%90%D0%9B%D0%92.pdf</p> <p>http://kulinari.net/2018/08/%D1%84%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0-%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F/</p> <p>http://newthraciangold.eu/cmspage.php?lng=bg&id=140</p> <p>https://www.economic.bg/bg/news/7/vinoproizvodstvoto-v-balgariya-v-8-grafiki.html</p> <p>https://dariknews.bg/regioni/gabrovo/12-vineno-kulinarnidestinacii-biahapredstavenidnesvgabrovo-2112350</p> <p>http://www.mzh.government.bg/bg/politiki-i-programi/otcheti-i-dokladi/</p> <p>http://www.mzh.government.bg/media/filer_public/2018/02/22/ra318-publicationvineyard2015.pdf</p>
-----------------------	--

https://www.buzzfeed.com/marietelling/44-classic-french-meals-you-need-to-try-before-you-die?utm_term=.ko6DK7bok#.hslBXy10a
<https://visiteurope.com/en/destination/bulgaria/>
<https://www.cbi.eu/market-information/wine/trends/>
<http://winetourismconference.org/wp-content/uploads/2015/12/International-Perspectives Spain PDF.pdf>
https://formazioneonline.unisalento.it/pluginfile.php/17464/mod_resource/content/1/Gastronomy%20as%20a%20key%20factor%20in%20branding%20Spain.pdf
<https://vinepair.com/wine-blog/5-international-wine-events-keep-radar/>
<https://www.youtube.com/watch?v=hXXasP3x3hI>
<https://www.slideshare.net/DamienWilson1/the-global-wine-market> и др.

ТРАДИЦИОННИ КУЛИНАРНИ ДАДЕНОСТИ ЗА ОБЛАСТТА

Традиционни билки за област	Традиционна кухня и рецепти за област Хасково	Традиционни храни	Традиционни селскостопански продукти и култури	Крайни продукти, традиционни и характерни за	Традиционни кулинарни събития
Риган (бял)	Зелник под връшник	Бамя	Памук	Лютеница	Регионален празник „Да запазим идентичността на българина чрез автентичното кулинарно изкуство“.
Джоджен	Боб в гърне/ ястие с мачкан фасул	Домати	Грозде/лозя	Вино	Кулинарен конкурс „Коледна трапеза 2018“
Чубрица	Тракийска баница с праз	Чушки	Зеленчуци(домати, чушки, картофи, патладжан, лук)	Тахан	„Празник на пуската и студената бира“.
Мащерка	Тахан	Свинско месо	Сусам	Ракия	Международен фестивал на традиционните храни поминък и занаят "Кулинарното
Босилек	Капама	Агнешко	Бобови (боб, грах, нахут, др.)	Сладка	Мистерииите на с.Хузла
Дафинов лист	Каварма	Картофи	Зърнени култури	Сушени смокни	Традиционния панаир - Кулинарна изложба - „От градината в чинията“ и
Лайка	Тиквеник	Краставици	Дини и пълеши		Ден на лозяря и винаря
Розмарин	Бърканица (айрян)	Патладжани	Тютюн		„Празник на виното“
Черен пипер	Мусака с патладжан	Сусам	Смокни		Фестивал на хляба от лимец
Шипка	Тракийско гювече	Дини	Овощки		Фестивал на хляба и виното
Мента	Масленица	Лук	Технически култури		"На хармана"
Тученица	Домашна юфка	Грозде	Лимец		"ТрансГърмеГур"
Магданоз	Чевърме	Риба	Нар		Фестивал на сусам
Девесил	Бумбар	Кокоска	Царевича		„Варвара и Сава“ – кулинарна изложба
Лавандула	Шашлик	Дивеч	Слънчоглед		„Ястия и напитки от хасковския край“ - кулинарна изложба с конкурсен характер
Планински чай	Пиле/кокошка с булгур	Ярешко			Таблет - кулинарно-музикален фестивал
Карамфил	Родопски колак	Фурми			
Копър	Кебап	Пълеш			
Индрише	Кашник	Телешко			
Червен пипер	Качамак	Сирене			
Сусам	Чорба с лук и сирене	Моркови			
Кантарион	Голник	Зеле			
Липа	Катина пита	Овощки			
	Лютеница	Нахут			
	Катми	Лапад			
	Пататник	Смокни			
	Речна риба в тава	Бадеми			
	Люта каша	Боб			
	Трахана	Вино			
	Клин				
	Ошав				
	Пълнени чушки с царевича				
	Гювеч				

Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № B2.6c.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A "Гърция-България 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.

ЗНАЧИМИ КУЛИНАРНИ ДАДЕНОСТИ

Значими за кулинарното наследство рецепти за област Хасково	Значими за кулинарното наследство селскостопански продукти и култури
Бумбар	Памук
Заешка капама	Грозде/лозя
Ябълковска пуска	Зеленчуци(домати, чушки, картофи, патладжан, лук)
Смянка	Сусам
Риба-тавалък	Бобови (боб, грах, нахут, др.)
Тракийска масленица	Зърнени култури
Смачкан фасул с дробенчета от село Добрич	Дини и пъпеши
Татлии	Тютюн
Овчарския гювеч	Смокини
Сусамки	Овощки
Тиквеник	Технически култури
Пълнени чушки с царевича	Лимец
Бумбар	Нар
Кокоска пълнена с булгур	Царевича
Празеник	Слънчоглед
Зеленик	Вадеми
Медена торта	
Пълнена тиква със заешко месо	
Петел(кокошка) в катми	
Къпана баница	
Вита/наложена баница със сирене печена под връшник	
Малеби	
Сладка баница	
Рачел	
Стамболовска лютеница	
Баница с булгур	
Баница с праз	
Сакарски катми	
Кашник	
Зрял фасул с нахут	
Свински джолан в гърне	
Стомна кебап	
Булгурена чорба	
Лападена чорба	
Катино мезе	
Тутманик	
Смигдал	
Чорба от пресен чесън	
Манджа с луканка и праз	
Кешкек	
Люта каша	
Качамак	
Голник	
Чеверме	
Домашна юфка	
Трахана	
Ошав	
Клин чорба	
Шашлик	
Бърканица	
Пататник	

Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № B2.6с.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A "Гърция-България 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 B2.6с.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.

Община Димитровград					
Традиционна кухня и рецепти	бумбар заешка капама ябълковска пуска смянка риба-тавалък тракийска масленица смачкан фасул с дробенчета от село Добрич татлии овчарския гювеч	Билки и подправки	Чесън Черен пипер Мащерка Джоджен Чубрица Дафинов лист Червен пипер	Традиционни кулинарни събития	идентичността на българина чрез автентичното кулинарно изкуство", с. Сталево, септември месец Кулинарен конкурс „Коледна трапеза `2018`" "Празник на пуската и студената бира", с. Ябълково
Община Ивайловград					
Традиционна кухня и рецепти	сусамки тиквеник пълнени чушки с царевица Люта каша Качамак Голник Чеверме Домашна юфка	Билки и подправки	Риган бял Джоджен Чубрица Дафинов лист	Традиционни кулинарни събития	Международен фестивал на традиционните храни поминък и занаяти "Кулинарното наследство на Тракия", септемри Мистериите на с.Хухла
Община Любимец					
Традиционна кухня и рецепти	Бумбар Кокоска пълнена с булгур Празеник Зелник	Билки и подправки	риган чубрица шипка плод от синя хвойна липа планински чай лайка	Традиционни кулинарни събития	Традиционния панаир - Кулинарна изложба – „От градината в чинията” и Традиционен събор на плодородието 21-27 Август Ден на лозаря и винаря
Община Маджарово					
Традиционна кухня и рецепти	медена торта пълнена тиква със заешко месо петел(кокошка) в катми Трахана Ошав	Билки и подправки	Джоджен Чубрица Дафинов лист	Традиционни кулинарни събития	няма налична информация

Община Минерални бани					
Традиционна кухня и рецепти	къпана баница Клин чорба	Билки и подправки	Жълт кантарион Мащерка Риган Глог Цвят от бъз Лайка Подбел шипка калина	Традиционни кулинарни събития	Няма налична информация, само Фолклорния фестивал на клубовете за народни танци „С хоро на гроздобер“
Община Свиленград					
Традиционна кухня и рецепти	вита/наложена баница със сирене печена под връшник малеби Шашлик	Билки и подправки	Лайка Подбел	Традиционни кулинарни събития	„Празник на виното“, декември
Община Симеоновград					
Традиционна кухня и рецепти	сладка баница рachel	Билки и подправки	риган бял чубрица шипка плод от синя хвойна липа планински чай лайка кориандър	Традиционни кулинарни събития	няма налична информация , само фолклорен събор Златна есен
Община Стамболово					
кухня и рецепти	стамболовска лютеница баница с булгур Бърканица Пататник	Билки и подправки	лайка кориандър	Традиционни и кулинарни събития	Фестивал на хляба от лимец
Община Тополовград					
кухня и рецепти	баница с праз сакарски катми кашник	Билки и подправки	пипер (червен и зелен) мента	Традиционни кулинарни събития	Фестивал на хляба и виното
Община Харманли					
Традиционна кухня и рецепти	зрял фасул с нахут свински джолан в гърне стомна кебап булгурена чорба	Билки и подправки	лайка подбел мащерка риган цвят от бъз глог жълт кантарион	Традиционни кулинарни събития	“На хармана” “ТрансГурмеТур” Фестивал на сусама
Община Хасково					
	лападена чорба		Черен пипер		„Варвара и Сава“ – кулинарна изложба

Традиционна кухня и рецепти

катино мезе
тутманик
смигдал
Чорба от пресен чесън
Манджа с луканка и праз
Кешкек

Билки и подправки

Кардамон
Мента
Карамфил
Касия
Куркума
Чесън
Индийско орехче
Кориандър
Кимион
Сминдух
Шафран
Босилек
Сусам

Традиционни кулинарни събития

„Ястия и напитки от хасковския край“
- кулинарна изложба с конкурсен
характер
Табиет - кулинарно-музикален
фестивал

Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № B2.6c.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A "Гърция-България 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.

Характерни селскостопански продукти и култури

	Община Димитровград	Община Ивайловград	Община Любимец	Община Маджарово	Община Минерални бани	Община Свиленград	Община Симеоновград	Община Стамболово	Община Тополовград	Община Харманли	Община Хасково
Зърнени и технически култури	пшеница ечемик царевица тритикале слънчоглед рапица	царевица Пшеница слънчоглед	пшеница ечемик царевица хмел тютюн орехи слънчоглед	пшеница тютюн ечемик	Царевица тютюн слънчоглед Ечемик Пшеница	Памук Ечемик тютюн Пшеница Рапица Слънчоглед	Ръж Ечемик тютюн Пшеница царевица	пшеница ечемик ръж царевица слънчоглед рапица тютюн	пшеница царевица овес Тритикале Пролетен ечемик тютюн Слънчоглед	пшеница ечемик царевица тютюн слънчоглед	пшеница ечемик рапица слънчоглед царевица памук пипер тютюн сорго
Трайни зеленчукови и плодни насаждения и др.	гъби череша ябълки сини сливи праскови кайсии малини арония лозя	домати зеле картофи аспержи нарове бадеми смокини фурми сусам	Дини Пъпеши Круша ябълки лозя кайсия зеленчуци/ маруля, лук, домати/ маслина репица фасул цвекло целина картофи	гъби дини круши жълъди дряг лешници ягоди орехи шипки къпини	лозя цветя и храсти	лозя домати дини пъпеши	тиква лозя	орехи сини сливи череша вишни зеленчуци лешници	лозя	орех бадеми лешник диворастящи гъби Дини Пъпеши ябълки лозя зеленчуци	дини пъпеши домати сливи лозя винени лозя десертни ябълки праскови череша

Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № B2.6c.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A "Гърция-България 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.

Традиционни винени сортове	Площи (ха)	Уникални винени сортове	Площи (ха)	Допълнителни сортове, припознати като традиционни
Бели винени сортове	1366	ДИМЯТ	256 ха	Кардинал
Мискет червен	359	РУБИН	41 ха	Хамбургски мискет
Димят	256	МАВРУД	135 ха	Болгар
Шардоне	246	ПАМИД	267 ха	
Ркацатели	177	МИСКЕТ ЧЕРВЕН	359 ха	
Совиньон Блан	92			
Мускат Отонел	59			
Вионие	49			
Тамянка	45			
Траминер	21			
Семион	19			
Други бели винени сортове	43			
Червени винени сортове	5520			
Мерло	3456			
Кабарне Совиньон	957			
Сира	313			
Памид	267			
Мавуд	135			
Кабарне Фран	122			
Кот	61			
Рубин	41			
Пино ноар	29			
Евмолпия	27			
Пети вердо	20			
Други червени винени сортове	92			

Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № В2.6с.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 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 В2.6с.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.

Винени сортове по общини											
Община	Община Димитровград	Община Ивайловград	Община Любимец	Община Маджарово	Община Минерални бани	Община Свиленград	Община Симеоновград	Община Стамболово	Община Тополовград	Община Харманли	Община Хасково
Традиционни и уникални винени сортове	Димят	Димят	каберне совиньон	няма налична информация	мерло	Кабарне совиньон	няма налична информация	Димят	няма налична информация	мерло	мерло
	Каберне совиньон	Каберне совиньон	мерло		кабарне совиньон	Мерло		Каберне Совиньон		сира	мавруд
	Мерло	Мерло	мавруд		сира	Сира		Каберне Фран		каберне фран	кабарне совиньон
	Мускат Отонел 1	аликант буше	мелник 55 (ранна мелнишка лоза)		Дамянка	Марселан		Мавруд		рубин	траминер
	Памид	Сира	каберне фран		Мавруд	Евмолпия		Мерло		тамянка	мускат
	Пети Вердо	Пино ноар	карменер		Вийоне	Совиньон блан		Мускат Отонел		каберне совиньон	шардонене
	Ркацители Сира	Траминер	малбек		шардоне	Сира		Памид		шардоне	совиньон блан
	Шардоне	Шардоне	рубин			Купаж		Ризлинг		памид	юни блан
		Мускат бял				Шардоне		Ркацители			памид
		Вионие						Тамянка			мискет
								Семион			димят
											ркацители
											кот

*** Легенда**

ВСИЧКИ ВИНЕНИ СОРТОВЕ СА ТРАДИЦИОННИ ЗА ОБЛАСТ ХАСКОВО

МАРКИРАНИТЕ В ЦВЯТ ВИНА СА УНИКАЛНИ ЗА ОБЛАСТ ХАСКОВО

Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № В2.6с.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 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 В2.6с.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.

АНКЕТНА КАРТА

УВАЖАЕМИ УЧАСТНИЦИ,

ЕФТА СЪРВИСИС ЕООД разработи настоящата анкетна карта в изпълнение на договор с предмет „Разработване на методология и изследвания“ по проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“, - „eTOURIST“ по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция – България 2014-2020“. Възложител по договора е Регионално сдружение на общините „Марица“.

Целта на проучването е да се изследват да се изследват кулинарните дадености, лозарството и винопроизводството на територията на област Хасково. Информацията ще бъде използвана единствено за обобщения и анализи за анализ на традиционните кулинарни дадености на Област Хасково в контекста на критерия „значимост за съхранението на кулинарното наследство на региона“ и проучване на възможностите за презентация на Хасково като лозаро-винарски район и анализ на характерните винени сортове грозде за региона и тяхната добавена стойност в икономическото развитие на областта.

Предварително Ви благодарим.
Разчитаме на Вашето участие.

С уважение,
ЕФТА СЪРВИСИС ЕООД

1. С какви ресурси свързвате основния потенциал за развитие на област Хасково?

(свободно посочване – до 2 отговора)

1.	2.
----	----

2. Според Вас развитието на кои отрасли би било най-перспективно за област Хасково?

(свободно посочване – до 3 отговора)

1.	2.	3.
----	----	----

3. Според Вас, в каква степен са съхранени местните кулинарни традиции в област Хасково (моля използвайте скала от 1 до 7, където 1 е най-ниска степен, 4 – неутрална оценка, и 7 – в най-висока степен)

много ниска степен	1	2	3	4	5	6	7 много висока степен	оценка
Степен на съхраненост на местните кулинарни традиции								

4. Доколко според Вас следните фактори имат значение за съхранение на кулинарното наследство в региона (моля използвайте скала от 1 до 7, където 1 е най-малко значение, 4 – неутрална оценка, и 7 – най-голямо значение)

най-малко значение	1	2	3	4	5	6	7 най-голямо значение	оценка
1. Производството на земеделски продукти, характерни за местната кухня								
2. Съхранението на рецептите								
3. Съхранението на уменията за приготвяне на ястията								
4. Запазване на тези традиции в домашни условия								
5. Наличието на места за хранене, които предлагат местни ястия (ресторанти, др.)								
6. Издаването на книги, описващи кулинарните рецепти и традиции								
7. Друго – моля посочете								

5. Според Вас, от какъв вид селскостопанска дейност се печели най-добре в момента в област Хасково? (свободно посочване – до 3 отговора)

1.	2.	3.
----	----	----

6. Според Вас, доколко са съхранени практиките за отглеждане на традиционните винени сортове в област Хасково? (моля използвайте скала от 1 до 7, където 1 е най-ниска степен, 4 – неутрална оценка, и 7 – в най-висока степен)

много ниска степен	1	2	3	4	5	6	7 много висока степен	оценка
Степен на съхраненост на практиките за отглеждане на традиционните винени сортове								

7. В каква степен сте съгласни с всяко от следните твърдения (моля използвайте от 1 до 7, където 1 е най-ниска степен, 4 – неутрална оценка, и 7 – в най-висока степен)

най-ниска степен	1	2	3	4	5	6	7 най-висока степен	оценка
1. Лозаро-винарството е традиционен поминък за хората от област Хасково								
2. Днес област Хасково е един от основните лозаро-винарски райони в България								
3. Лозарството и винопроизводството могат много да стимулират развитието на								

туризма в област Хасково	
4. Лозаро винарските дадености на област Хасково са известни в достатъчна степен на националната общественост.	

8. А доколко важна е ролята на всеки от посочените за популяризиране и съхраняване на кулинарните традиции в област Хасково (моля използвайте скала от 1 до 7, където 1 е маловажна роля 4 – неутрална оценка, а 7 – много важна роля)

маловажна роля	1	2	3	4	5	6	7	много важна	оценка
1. Общината									
2. Областната управа									
3. Музеите									
4. Читалищата									
5. Фирми, работещи в областта на туризма									
6. Местните неправителствени организации									
7. Местните хора									

9. В каква степен всяко от следните може да привлече посетители от България и чужбина в областта? – отговор на всеки ред (моля използвайте от 1 до 7, където 1 е най-ниска степен, 4 – неутрална оценка, и 7 – в най-висока степен)

най-ниска степен	1	2	3	4	5	6	7 най-висока степен	оценка
1. Местна кухня								
2. Кулинарни традиции и обичаи, събития, фестивали								
3. Изби, винарни, възможности за дегустация на вино								

10. Пол
1. мъж 2. жена
11. Навършени години
12. Образование
1. Висше 2.. Средно 3. Основно 4. По-ниско

13. Вие сте представител на:

(посочете само един отговор)

- Представител на централната власт на национално и регионално равнище;
- Представител на местната власт /общински съвети и общинска администрация/;

- Представител на Туроператори и туристически агенции;
- Представител на институции за управление на културно-историческото наследство (регионални и местни музеи);
- Представители на бизнеса: еднолични търговци, представители на търговски дружества предоставящи комунални услуги, МСП - хотелиерство и ресторантьорство, допълнителни услуги;
- Представител на Туристически информационни центрове;
- Представители на структурите на гражданското общество (СГО), в това число НПО, културни институции, читалища, туристически дружества, браншови организации, камари и локални асоциации (фолклорни, занаятчийски, спортни);
- Представител на научни организации и образователни институции: артисти, изтъкнати учени, възпитатели, учители, екскурзоводи и аниматори;
- Представител на медия

14. Населено място:

1. Гр. Хасково 2. Друг град в област Хасково 3. Село в област Хасково

АНКЕТНА КАРТА

УВАЖАЕМИ УЧАСТНИЦИ,

ЕФТА СЪРВИСИС ЕООД разработи настоящата анкетна карта в изпълнение на договор с предмет „Разработване на методология и изследвания“ по проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“, - „eTOURIST“ по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция – България 2014-2020“. Възложител по договора е Регионално сдружение на общините „Марица“.

Целта на проучването е да се изследват кулинарните дадености, лозарството и винопроизводството на територията на област Хасково. Информацията ще бъде използвана единствено за обобщения и анализи за извършване на анализ и оценка на традиционните кулинарни дадености на Област Хасково в контекста на критерия „значимост за съхранението на кулинарното наследство на региона“ и проучване на възможностите за презентация на Хасково като лозаро-винарски район и анализ на характерните винени сортове грозде за региона и тяхната добавена стойност в икономическото развитие на областта.

Предварително Ви благодарим.
Разчитаме на Вашето участие.

С уважение,
ЕФТА СЪРВИСИС ЕООД

1. Когато говорим за местните кулинарни традиции и дадености, бихте ли посочили:

1. Кои според Вас са традиционните ястия/рецепти, които са емблема за местната кухня?
(свободно посочване – до 3 отговора)

1.	2.	3.
----	----	----

2. Кои са характерните билки и подправки, които се използват в местните рецепти? (свободно посочване – до 3 отговора)

1.	2.	3.
----	----	----

3. Кои хранителни продукти (суровина), бихте определили като характерни за местната кухня – вид зеленчуци, вид месо? *(свободно посочване – до 3 отговора)*

1.	2.	3.
----	----	----

4. А има ли традиционни кулинарни събития/фестивали в област Хасково, които представят местната кухня? *(свободно посочване – до 3 отговора)*

1.	2.	3.
----	----	----

2. Според Вас, в каква степен са съхранени местните кулинарни традиции в област Хасково*(моля използвайте скала от 1 до 7, където 1 е най-ниска степен, 4 – неутрална оценка, и 7 – в най-висока степен)*

<i>много ниска степен</i>	1	2	3	4	5	6	<i>7 много висока степен</i>	<i>оценка</i>
Степен на съхраненост на местните кулинарни традиции								

3. Доколко според Вас следните фактори имат значение за съхранение на кулинарното наследство в региона *(моля използвайте скала от 1 до 7, където 1 е най-малко значение, 4 – неутрална оценка, и 7 – най-голямо значение)*

<i>най-малко значение</i>	1	2	3	4	5	6	<i>7 най-голямо значение</i>	<i>оценка</i>
1. Производството на земеделски продукти, характерни за местната кухня								
2. Съхранението на рецептите								
3. Съхранението на уменията за приготвяне на ястията								
4. Запазване на тези традиции в домашни условия								
5. Наличието на места за хранене, които предлагат местни ястия (ресторанти, др.)								
6. Издаването на книги, описващи кулинарните рецепти и традиции								
7. Друго – моля посочете								

4. Сега нека да поговорим малко за селското стопанство. Кои земеделски култури и продукти бихте определили като традиционни и характерни за област Хасково? (видове/сортове) *(свободно посочване – до 3 отговора)*

култури (видове/сортове- <i>например грозде/мерло</i>)	продукти(<i>например вино</i>)
1.	1.
2.	2.

3.	3.
----	----

4. Според Вас, от какъв вид селскостопанска дейност се печели най-добре в момента в област Хасково? (свободно посочване – до 3 отговора)

1.	2.	3.
----	----	----

5. А кои винени сортове грозде бихте определили като традиционни за областта? (свободно посочване – до 3 отговора)

1.	2.	3.
----	----	----

6. А кои винени сортове грозде бихте определили с най-висока добавена стойност за икономическото развитие на областта? (свободно посочване – до 3 отговора)

1.	2.	3.
----	----	----

7. Според Вас, доколко са съхранени практиките за отглеждане на традиционните винени сортове в област Хасково? (моля използвайте скала от 1 до 7, където 1 е най-ниска степен, 4 – неутрална оценка, и 7 – в най-висока степен)

много ниска степен	1	2	3	4	5	6	7 много висока степен		оценка
Степен на съхраненост на практиките за отглеждане на традиционните винени сортове									

8. В каква степен сте съгласни с всяко от следните твърдения (моля използвайте от 1 до 7, където 1 е най-ниска степен, 4 – неутрална оценка, и 7 – в най-висока степен)

най-ниска степен	1	2	3	4	5	6	7 най-висока степен		оценка
1. Лозаро- винарството е традиционен поминък за хората от област Хасково									
2. Днес област Хасково е един от основните лозаро винарски райони в България									
3. Лозарството и винопроизводството могат много да стимулират развитието на туризма в област Хасково									
4. Лозаро винарските дадености на област Хасково са известни в достатъчна степен на националната общественост.									

9. А доколко важна е ролята на всеки от посочените за популяризиране и съхраняване на кулинарните традиции в област Хасково (моля използвайте скала от 1 до 7, където 1 е маловажна роля 4 – неутрална оценка, а 7 – много важна роля)

маловажна роля 1	2	3	4	5	6	7	много важна	оценка
роля								
1. Общината								
2. Областната управа								
3. Музеите								
4. Читалищата								
5. Фирми, работещи в областта на туризма								
6. Местните неправителствени организации								
7. Местните хора								

10. В каква степен всяко от следните може да привлече посетители от България и чужбина в областта? – отговор на всеки ред (моля използвайте от 1 до 7, където 1 е най-ниска степен, 4 – неутрална оценка, и 7 – в най-висока степен)

най-ниска степен 1	2	3	4	5	6	7 най-висока степен	оценка
1. Местна кухня							
2. Кулинарни традиции и обичаи, събития, фестивали							
3. Изби, винарни, възможности за дегустация на вино							

11. Пол 1. Мъж 2. Жена (загради вярното)

12. Възраст в навършени години.....

13. Образование 1. Висше 2. Средно 3. Основно 4. По-ниско **Вие сте:** 1. Работещ 2. Безработен 3. Пенсионер 4. Ученик 6. Студент 7. Домакиня

14. Ако работите, в кой отрасъл сте зает?

- | | | |
|------------------------|------------------------------|-----------------------|
| 1. Търговия/услуги | 7. Армия | 13. Туризъм |
| 2. Култура | 8. Полиция | 14. Медии |
| 3. Образование/наука | 9. Строителство | 15. Селско стопанство |
| 4. Съдебна с-ма | 10. Информационни технологии | 16. Горско стопанство |
| 5. Администрация/у-ние | 11. Индустрия (промишленост) | 17. Транспорт |
| 6. Финанси | 12. Здравеопазване | 18. Друго |

15. Населено място:

1. Гр. Хасково 2. Друг град в област Хасково 3. Село в област Хасково

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: «Πρώθηση 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 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.”

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.

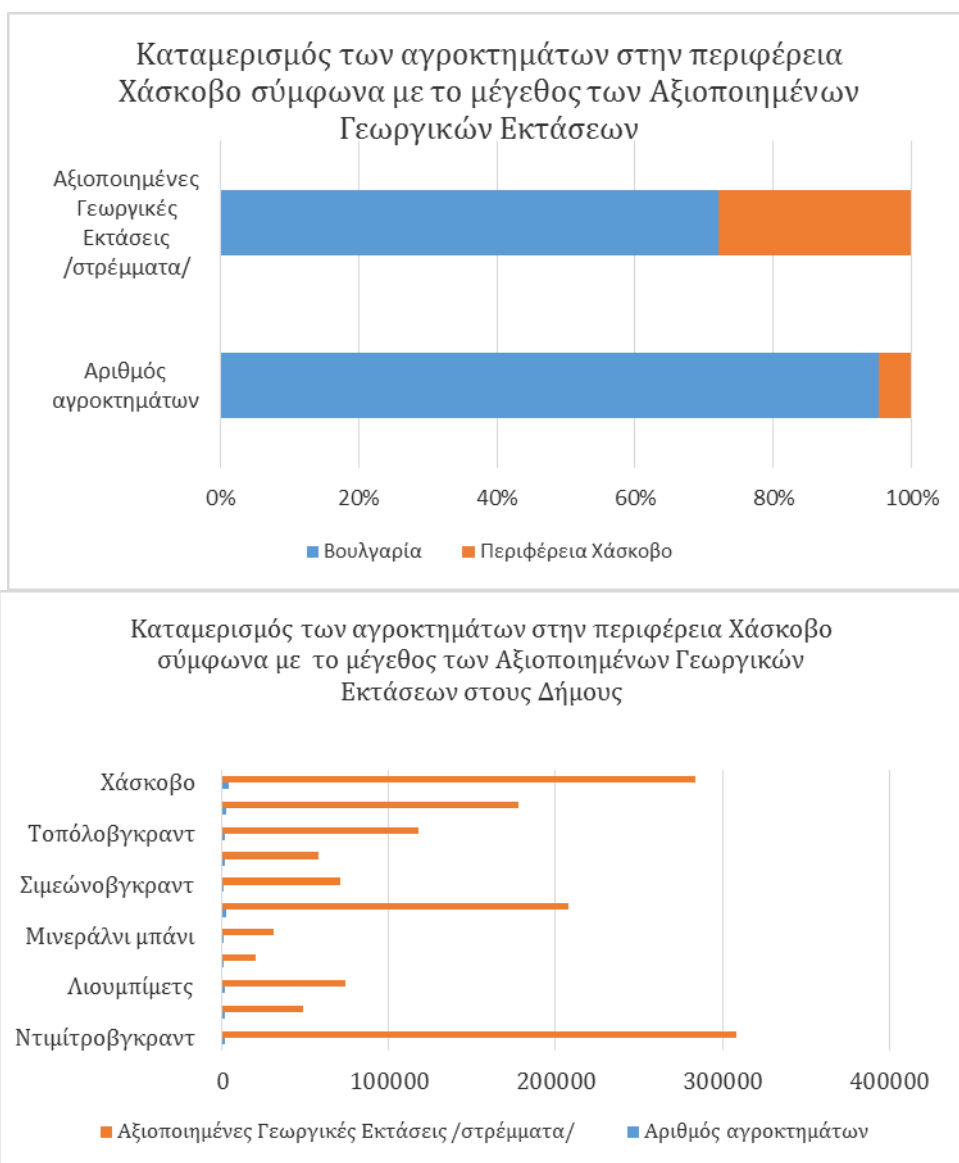
Η κατάσταση της τοπικής οικονομίας στην περιφέρεια Χάσκοβο χαρακτηρίζεται με καλά αναπτυγμένο βιομηχανικό τομέα και κατοχυρωμένες παραδόσεις όσον αφορά την αγορά. Τα μεγάλα εργοστάσια κινούν την τοπική οικονομία ενώ οι μικρομεσαίες επιχειρήσεις συμβάλλουν στην διατήρηση ενός καλού επιχειρηματικού κλίματος, 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

„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 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.“

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.

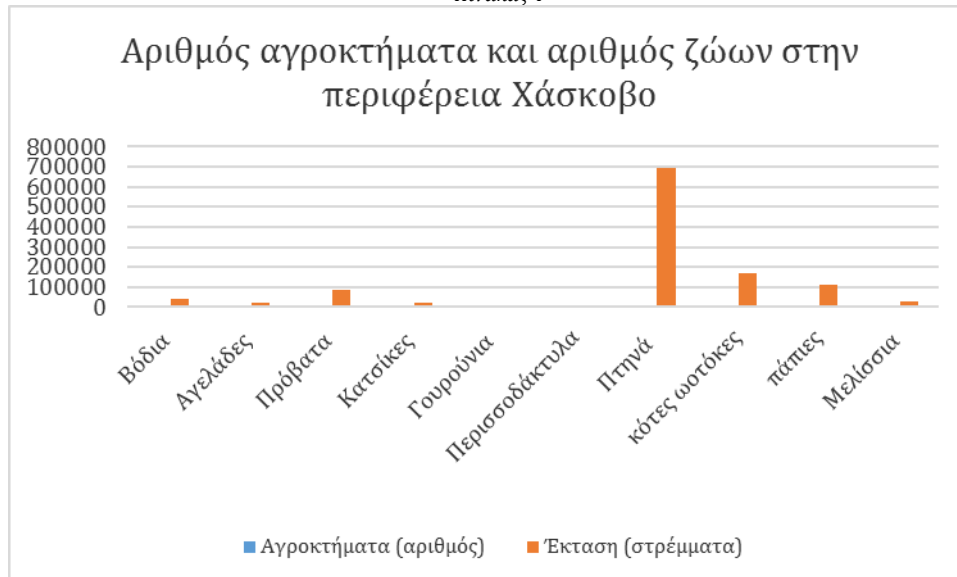
Πίνακας 3



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

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 αμπελοργίας 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 αμπελοργία 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 αμπελοργία 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.“

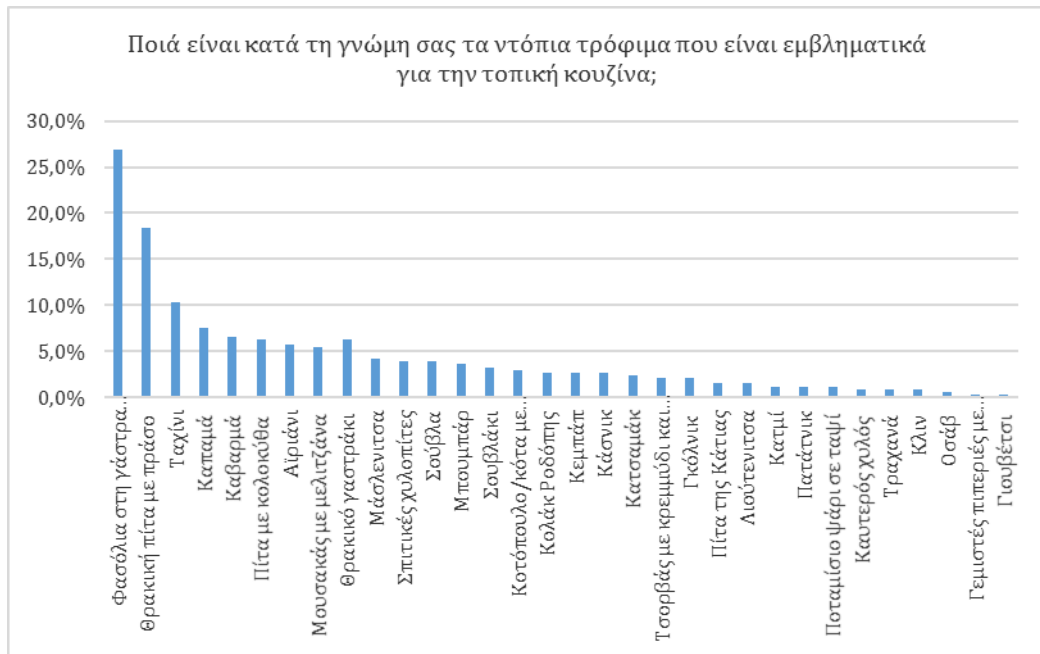
ερωτηματολόγιο (Επισυνημμένο έγγραφο 4) στάλθηκε στα ηλεκτρονικά ταχυδρομεία περίπου 200 εκπροσώπων διάφορων ενδιαφερόμενων συμπεριλαμβανομένου οιοποιείων, πολιτιστικών κέντρων, μουσείων, εκπροσώπων της περιφερειακής και της Δημοτικής διοίκησης, της Εκτελεστικής Υπηρεσίας για τα Αμπέλια και το Κρασί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

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

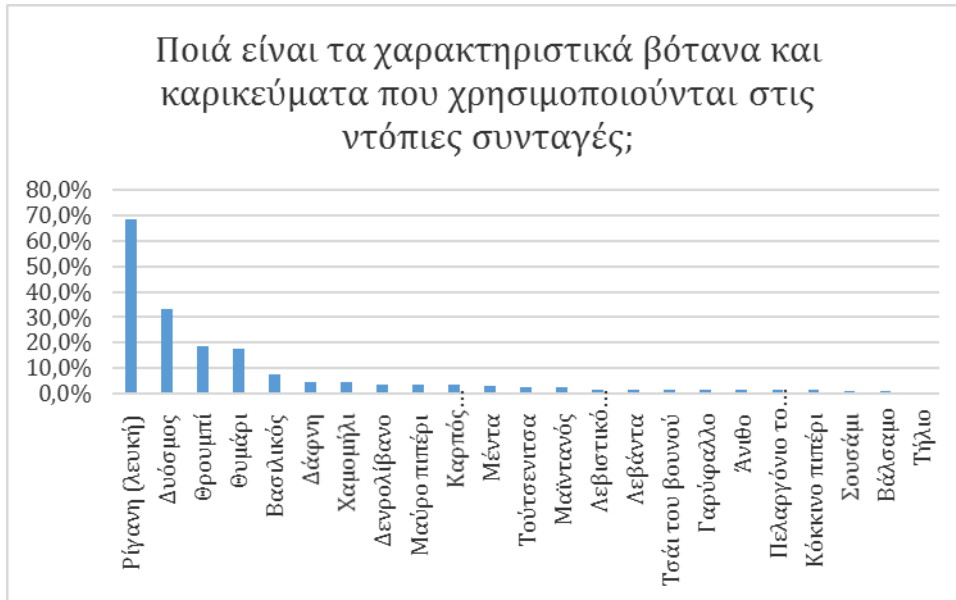
Σαν αποτέλεσμα της επισκόπησης των διάφορων πηγών πληροφοριών και χάρη στην δημοσκόπηση στην επικράτεια της περιφέρειας Χάσκοβο μπορούμε να βγάλουμε το συμπέρασμα ότι η τοπική κουζίνα της περιοχής ποικίλει. Διαπιστώθηκαν αιώνιες παραδόσεις και πρακτικές, στις περισσότερες κατοικημένες περιοχές οι συνταγές 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



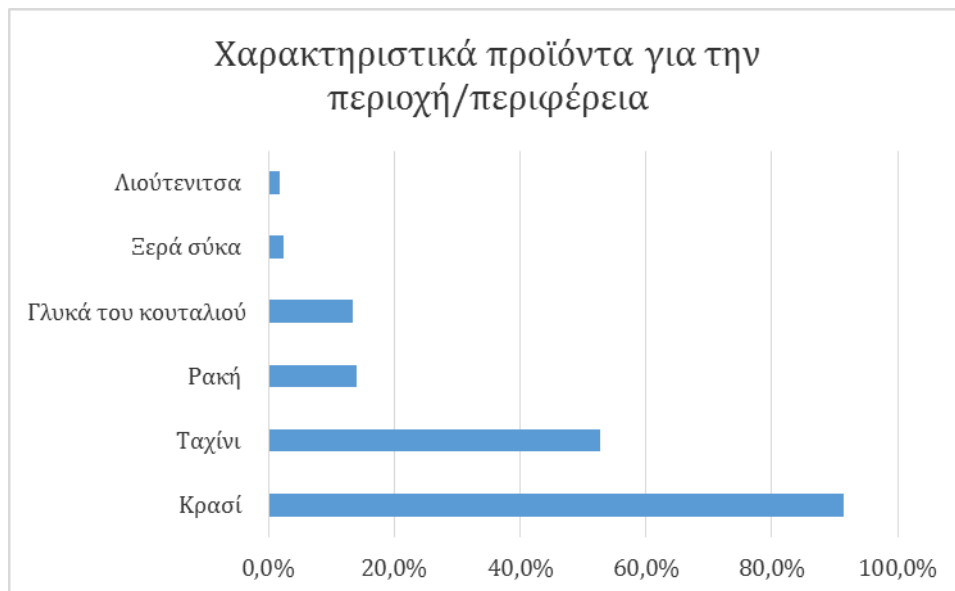
- Γαστρονομικό φεστιβάλ Ιβήλοβογκραντ
- Τα μυστήρια του χωριού Χούχλα
- Ένιοβντεν στο χωριό Χούχλα
- Τρίφων Ζαρεζάν
- Βιολογική αγορά κάθε Παρασκευή – πόλη Χάσκοβο
- Γιορτή κρασιού (Ιβήλοβογκραντ)

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 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.”

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 № 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.“

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, Ρίζλιγκκ, 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 Στρυμώνά νότια από την πόλη Ντούπνιτσα. Τα μεγαλύτερα οινοποιεία 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

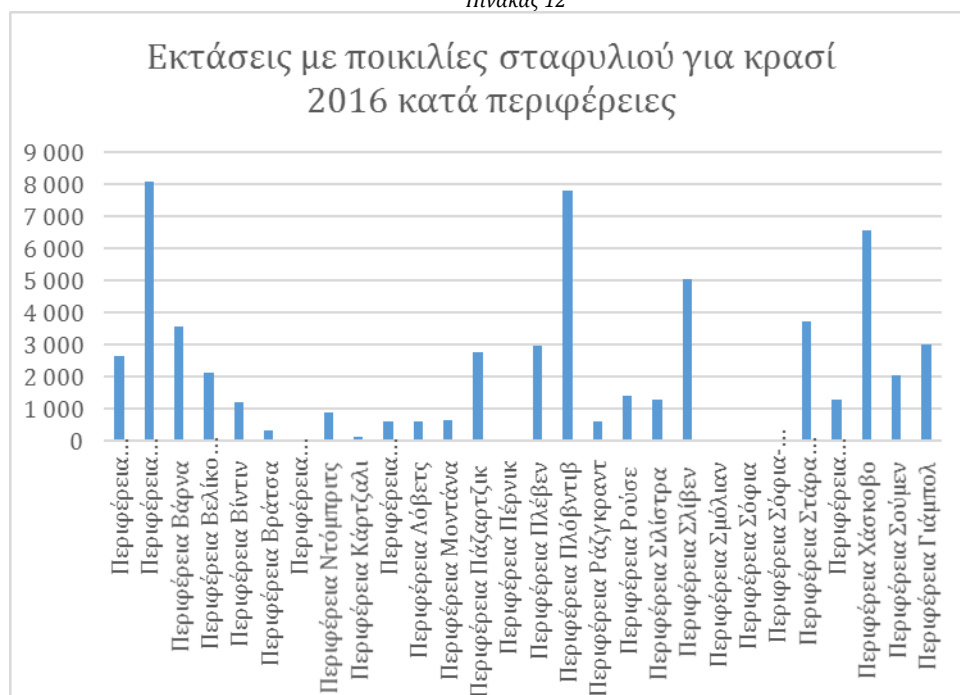
„Αυτό το έγγραφο δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του πρότζεκτ «Πρόωθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγαιο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξιπλων και ηλεκτρονικών εργαλείων» (eTOURIST), επιδοτημένο από το Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020“, 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

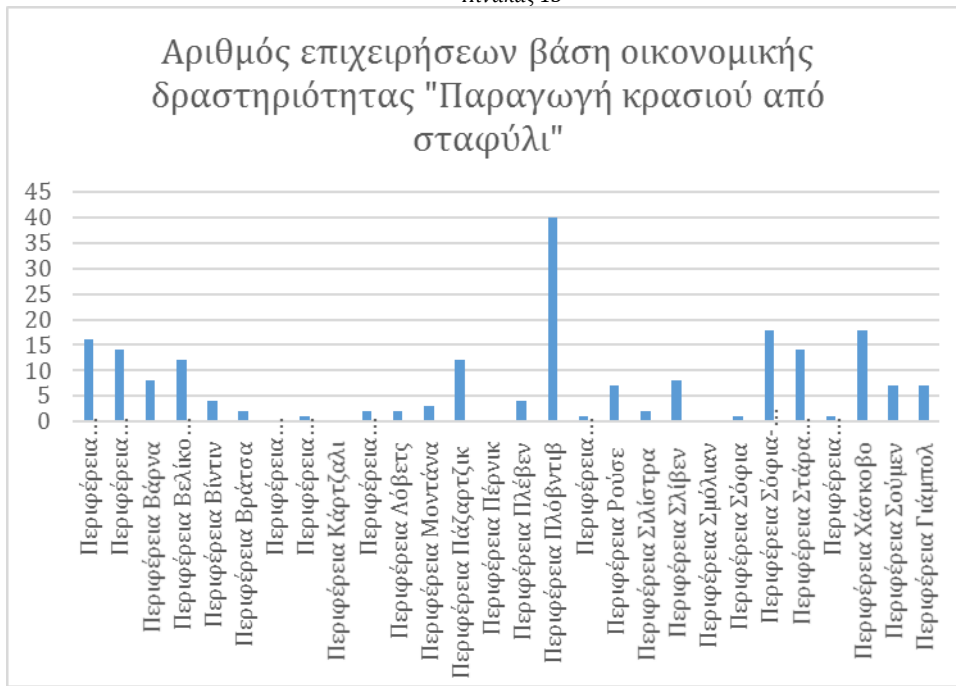


Πηγή:Εκτελεστική Υπηρεσία για τα Αμπέλια και το Κρασί και Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής

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.

„Αυτό το έγγραφο δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του πρότζεκτ «Προώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγανο-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.“

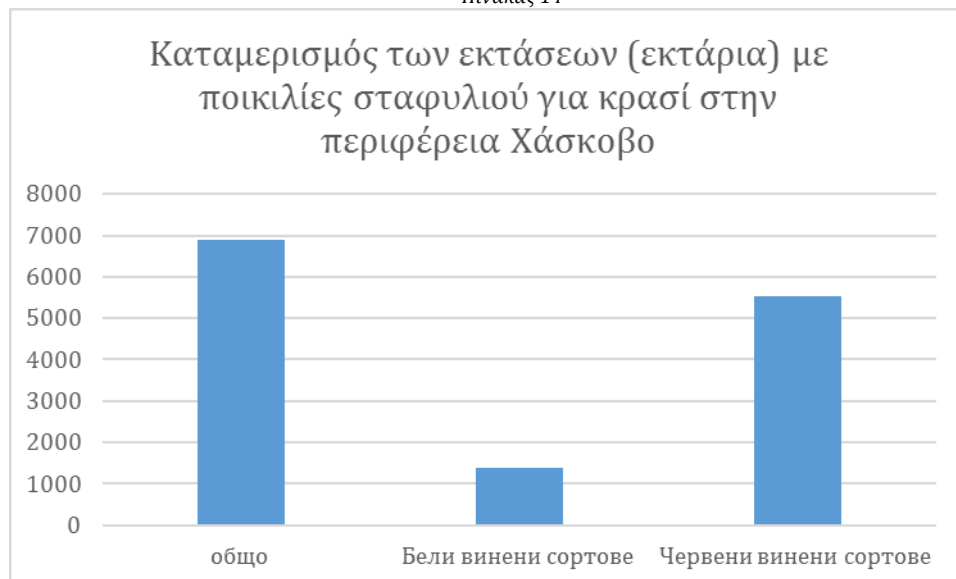
Πίνακας 13



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).

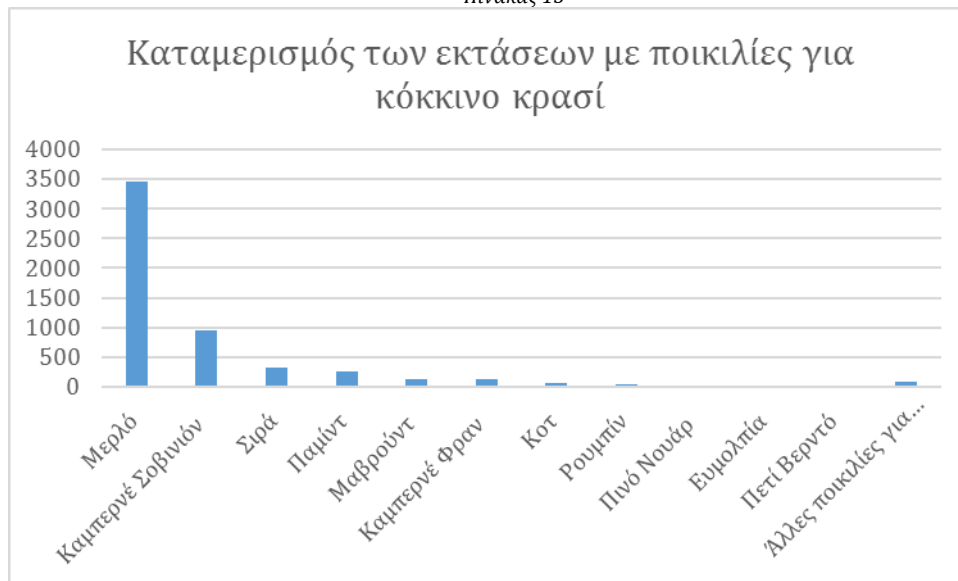
Πίνακας 14



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 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.

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'

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

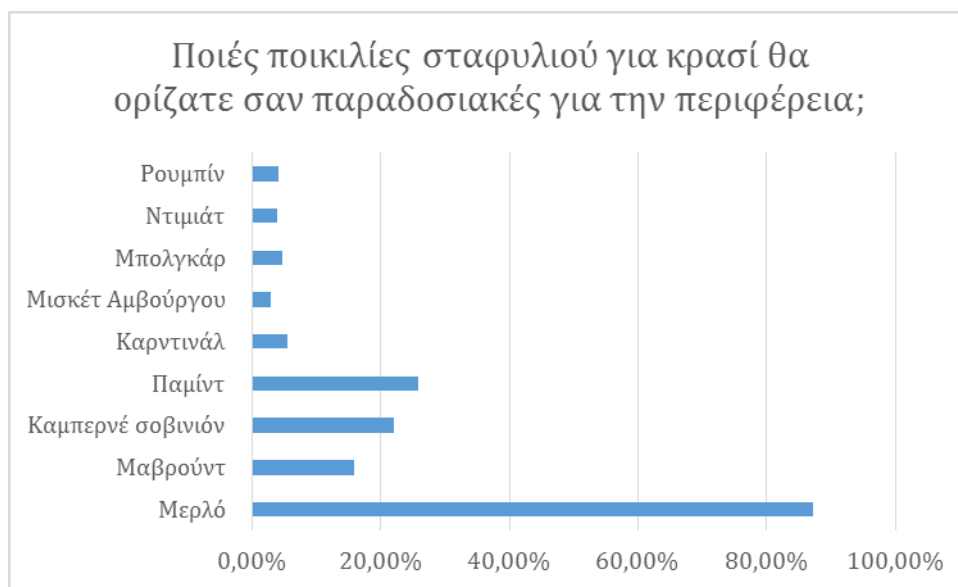
Όπως ήδη είπαμε η περιφέρεια Χάσκοβο είναι μεταξύ των περιφερειών με το μεγαλύτερο μέρος αμπελιών με ποικιλίες σταφυλιού για κρασί στη Βουλγαρία και στην επικράτειά της καλλιεργούνται πολλές παραδοσιακές ποικιλίες σταφυλιού για κρασί. Μεταξύ των ποικιλιών για κόκκινο κρασί βάση στοιχείων της Εκτελεστικής 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

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 $\frac{3}{4}$, 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

„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 № 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.“

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
Γαστριμαργικές 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 № 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.”

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	Μπάμπας	Βαμβάκι	Λιωτένικα	Περιφερειακή γιορτή "Να διαφυλάξουμε την ταυτότητα του Χάσκοβο"
Λινόσπορος	Φασόλια σε γάστρα / φαγιτό με τριμμένα φασόλια	Ντιομάτες	Σταυρόλια /αμπέλια	Κρασί	Γαστρονομικός διαγωνισμός "Χριστουγεννιάτικο τραπέζι 2018"
Θρουμπί	Θριμική πίτα με πράσο	Πιπερές	Λαχανικά (ντιομάτες, 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 οινοποίου
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	Μάσκλεν 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		"Βαρβάρια και Σάββας" - γαστρονομική έκθεση
Λιβάντα	Σουβλάκι	Κυνήγι	Ηλιότροπα		"Φαγιτά και ποτά από την περιοχή του Χάσκοβο" - Ταμπλέτ - γαστρονομικό-μουσικό φεστιβάλ
Τσάι του βουνού	Κατόπιλο /κότα με πληγούρι	Κατεκίσιο κρέας			
Γαρφαλλο	Καλάκ Ροδόρης	Κουρμάδες			
Διψός	Κεμπάπ	Πεπόνια			
Πελαργόνιο	Κάνικ	Μουσακάς κρέας			
Κόκκινο πιπέρι	Καταμάκι	Τυρί			
Σουσάμι	Τσορόβι με κρεμμύδι και τυρί	Καρύδα			
Βάλσαμο	Γκάλικ	Λάχανο			
Τήλιο	Πίτα της Κάτιας	Όπωροφόρα			
	Λιούτεντσα	Ρεβίθια			
	Καταμά	Λάπαθο			
	Πατάτικ	Σόκα			
	Ποταμίσιο φάρι στο ταψί	Αιμόγαλα			
	Καιτερός χυλός	Φασόλια			
	Τραχανάς	Κρασί			
	Κιου				
	Οσάβ				
	Πιπερές γεμιστές με καλαμπόκι				
	Γουβέτσι				

„Αυτό το έγγραφο δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του προέκτε «Προώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγανο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξυπνων και ηλεκτρονικών εργαλείων» (eTOURIST), επιδοτημένο από το Πρόγραμμα Συνεργασίας INTERREG V-A „Ελλάδα –Βουλγαρία 2014-2020”, σύμφωνα με το Συμφώνη για Αμειωμένη 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.”

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

Σημαντικές για την γαστρονομική κληρονομιά συνταγές για την περιφέρεια Χάσκοβο	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 Αφίλοκερδή 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 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.“

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>δύσμος</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>δύσμος</p>
	Βότανα και καρυκεύματα	
		Παραδοσιακές γαστρονομικές εκδηλώσεις
		<p>Διεθνές φεστιβάλ των παραδοσιακών τροφίμων, Βιτρονισιού και Στανιελιούτσαν</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 Φοκλορικό 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 σέλινό	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			
Σεμγιόν	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 Σβίλενγκραντ	Δήμος Σιμεώνοβγκραντ	Δήμος Σταμπολόβο	Δήμος Τοπόλοβγκραντ	Δήμος Χάρμανλι	Δήμος Χάσκοβο
Παρεοριστικές και μοναδικές ποικιλίες σταφύλι για κρασί	Ντιμάτ	Ντιμάτ	Καπερνέ Σοβινόν	Δεν υπάρχουν πληροφορίες	Μερλό	Καπερνέ Σοβινόν	Δεν υπάρχουν πληροφορίες	Ντιμάτ	Δεν υπάρχουν πληροφορίες	Μερλό	Μερλό
	Καπερνέ Σοβινόν	Καπερνέ Σοβινόν	Μερλό		Καπερνέ Σοβινόν	Μερλό		Καπερνέ Σοβινόν		Σιρά	Μαβρούντ
	Μερλό	Μερλό	Μαβρούντ		Σιρά	Σιρά		Καπερνέ Φραν		Καπερνέ Φραν	Καπερνέ Σοβινόν
	Μουσκάτ Οτονέλ 1	Αλικάντ Μπουσέ	Πελαγικός (εμπορικό σμπέλι του Μέλιουκ)		Νταμάνκα	Μαρσελόν		Μαβρούντ		Ρουμπίν	Τραμινέρ
	Παμίντ	Σιρά	Καπερνέ Φραν		Μαβρούντ	Ευμοπία		Μερλό		Ταμάνκα	Μουσκάτ
	Πετί Βερντό	Πινό Νουάρ	Καρμένέρ		Βιονιέ	Σοβινόν Μπλαν		Μουσκάτ Οτονέλ		Καπερνέ Σοβινόν	Σαρτονέ
	Ρακατατέλι Σιρά	Τραμινέρ	Μαλμπέκ		Σαρτονέ			Παμίντ		Σαρτονέ	Σοβινόν Μπλαν
	Σαρτονέ	Σαρτονέ	Ρουμπίν			Κουπάζ		Ρίζλινγκ		Παμίντ	Ιουβί Μπλαν
		Λευκό Μουσκάτ						Ρακατατέλι			Παμίντ
		Βιονιέ				Σαρτονέ		Ταμάνκα			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.”