

VALORIZAREA REȚETELOR CU URZICI – DIRECTIVĂ OPORTUNĂ DEZVOLTĂRII SEGMENTULUI „TURISM GASTRONOMIC”

BOGUȘ Daniela, studenta, Specialitatea: Tur,
ȚARANU Alexa, studenta, Specialitatea: TAP,
Colegiul Național de Comerț al ASEM, Republica Moldova,
Chișinău, str. Petru Rareș 18A
e-mails: bogusdana02@gmail.com, alexataranu@gmail.com

Abstract. *Tourism is the basic element that can ensure the dynamics of a country's development. Based on the intensification of tourist flows, tourism attracts tourists, it can contribute to increasing the attractiveness of the country not only as a tourist destination but also as a source of investment attraction. Although in the Republic of Moldova there are a multitude of forms of tourism that have been practiced since ancient times, such as: rural, religious, spa, wine tourism, there are also new forms of tourism such as gastronomic tourism, which is a relatively new form of tourism that has emerged since the 2000s, when gastronomic tours begin to appear. However, in our country more and more people are aware of the prospects of this direction of development of the tourism industry, because Moldova has an enormous potential of traditional dishes that can be tasted by tourists.*

Nettle represents a great potential for the development of gastronomic tourism due to its benefits for the human body, it has been used for hundreds of years for food purposes in various preparations or in a dry state for medicinal purposes, for teas. However, nowadays due to multiple alternatives, nettle has lost popularity even among local consumers. The research of this problem is predestined to identify the ways in which this product can be exploited in public catering units, tourist hostels, rest bases, contributing to the attraction of tourists passionate about gastronomy. To examine the problem addressed, we used a questionnaire-based survey to determine consumers' preferences towards nettles and an interview-based survey to identify the culinary offer of tourist guesthouses and rest centers that contain nettle plants. Following the study and analysis of the surveys used, we concluded that most consumers know about nettle plants and their use for various purposes: food, medicine, cosmetics, but most of them do not consume this product very often or have never consumed it. We also determined that very few of the public catering units, tourist guesthouses and rest centers in the country offer nettle dishes on the menu, which contributes to the low level of nettle consumption. Thus, in order to capitalize on a product with a lot of health benefits, at the same time a product that transmits a valuable load, traditions and customs of our ancestors, we must include in the offer of tourist guesthouses preparations made from nettles, illustrating the specifics of traditional cuisine.

Keywords: *Tourism, Tourism Data, Tourist Attractions, Tourist Destination, Tourist Industries, Travel*

JEL CLASSIFICATION: Z300

INTRODUCERE

Tradiția gastronomică reprezintă un domeniu abordat intens actualmente atât în sfera artei culinare, cât și în domeniul economic, mai exact în turismul autohton. Ritmul alert al tehnologizării, socializarea virtuală determină transformări continue în toate sectoarele, mai ales în cel al artei culinare. În contextul precizat, rămâne valid dezideratul centralizării patrimoniului autohton, prin sprijinirea gustărilor / rețetelor unice. Așadar, în centrul transformărilor gastronomice, accentul cade nu neapărat pe introducerea inovațiilor și a rețetelor / produselor noi, ci pe valorizarea / valorificarea celor existente. Fiecare rețetă nouă, însușită, infiltrată, procesată, acceptată, îndrăgită, asociată culturii unei țări, trece printr-un proces continuu de remodelare. Este necesar să se investească în tradiție, în rețetare, în culinarie, pentru că astăzi, turismul se axează nu doar pe vizitarea monumentelor vechi, istorice, dar și negreșit pe arta gastronomică. Or, pentru ca rolul turismului gastronomic să crească, trebuie neîncetat să vii cu ceva nou, inedit, dar axat pe tradiție, pe cultura generațiilor.

Totodată, turismul reprezintă elementul definitoriu care poate asigura dinamica dezvoltării unei țări. Pe baza intensificării fluxurilor turistice, turismul atrage vizitatori, contribuie la creșterea

atractivității țării fiind o sursă sigură de atragere a investițiilor. Din aceste considerente, turismul contribuie și la creșterea interesului față de țară, față de obiectivele turistice și, după cum deja am menționat, față de cultura gastronomică. Scopul organizării tururilor gastronomice este savurarea rețetelor culinare din bucătăria unei anumite țări. În acest caz, obiectivul dat nu se manifestă prin degustarea mâncărilor exotice sau încercarea unui număr exagerat de feluri de mâncare. Miza e alta: turistul trebuie “obligatoriu” să savureze bucătăria tradițională a unei anumite țări (care timp de secole a absorbit tradițiile și obiceiurile locale, precum și învățarea culturii de a găti), pentru a pătrunde în esența spiritului acestui neam. Cu toate acestea, un tur gastronomic, revendică oportunități economice majore, pentru că este ceva mai mult decât o călătorie, incluzând un set bine gândit de măsuri pentru degustare de mâncăruri tradiționale, într-o anumită zonă, precum și ingredientele individuale care nu se găsesc nicăieri altundeva în lume, cu un gust deosebit.

CONȚINUTUL DE BAZĂ

Alimentele tradiționale joacă un rol important în identitatea locală, comportamentul consumatorilor, transferul patrimoniului cultural pentru generațiile viitoare și interacțiunea patrimoniului existent cu restul lumii. Produsele autohtone sunt, de regulă, produse naturale, care au valoare nutritivă și biologică înaltă și se înscriu perfect în tradițiile alimentare naționale.

Pentru strămoșii noștri, până la apariția agriculturii, primele produse alimentare erau acelea culese din natură. Ei aveau o speranță de viață destul de lungă și un sistem imunitar mai puternic, iar acest lucru se datorează, probabil, dietei lor bogate în ierburi și produse crude. Această dietă era implementată în special primăvara, când după penuria relativă, se necesita o sursă proaspătă de vitamine, întrucât în perioada de iarnă, calitățile nutritive ale legumelor și hranei sunt scăzute. De aceea, urzicile (plantă care se ivește primăvara devreme) joacă un rol important în alimentație și sănătate, devenind sursa incipientă de acces la vitamine. Acestea înglobează un cumul de proteine, vitamine, săruri minerale, substanțe volatile, acizi, fitohormoni și clorofilă de mare importanță, și crește în perioada anului, în care organismul uman are o deosebită nevoie de aceste componente.

În acest context, cercetarea are ca scop identificarea nivelului actual de consum al preparatelor din urzici în Republica Moldova și definirea modalităților de răspândire a informației cu privire la beneficiile acestei plante și a modurilor de pregătire pentru a crește cererea consumatorilor.

Obiectivele cercetării sunt: conturarea utilității consumului plantelor de urzică, determinarea popularității preparatelor din urzici în rândul consumatorilor, analiza ofertei de preparate din urzici propuse de pensiunile turistice / bazele de odihnă din țară, ilustrarea beneficiilor și utilității urzicii pentru organismul uman, identificarea metodelor de popularizare a acestei plante și de sporire a ofertei gastronomice prin identificarea unor rețete optime de preparare a acestora.

Există un număr mic de resurse bibliografice în domeniul turismului gastronomic din Republica Moldova, însă cu referire la urzici ca la o modalitate de dezvoltare a acestui segment, sursele sunt practic inexistente, ceea ce ne-a motivat să cercetăm utilizarea acestei plante și să condiționăm o revitalizare a rețetelor demult uitate și pregătite doar de bunicii noastre.

Pentru a cerceta problema consumului de urzici în Republica Moldova am utilizat mai multe metode de analiză. Pentru determinarea cunoștințelor populației despre plantele de urzică și identificarea preferințelor acesteia în raport cu acest produs, am utilizat o anchetă pe bază de chestionar aplicată asupra unui grup de circa 150 respondenți. Pentru determinarea gradului de răspândire a preparatelor din urzici în meniurile pensiunilor turistice din țară, am utilizat o anchetă pe bază de interviu. De asemenea, am cercetat subiectul print-o analiză comparativă a ofertei unităților de alimentație publică/pensiunilor turistice din Republica Moldova și România. Pentru a examina modificările chimice ce au loc la prepararea urzicii, am desfășurat un experiment prin care am determinat conținutul de vitamine în plantele de urzică în diverse ipostaze. Iar pentru a veni cu o propunere de rețete de urzici, am pregătit, în laborator, toate rețetele propuse, respectând procesul tehnologic și fișa tehnologică.

În urma efectuării anchetei în baza chestionarului, am obținut răspunsuri la mai multe întrebări legate de consumul de urzici pe teritoriul Republicii Moldova. Astfel, am determinat că cea mai mare parte dintre respondenți (97%) cunosc ce este, de fapt, urzica și în ce scopuri este utilizată. De asemenea, mai mult de jumătate dintre cei chestionați cunosc care sunt beneficiile acestei plante, însă recunosc că nu o consumă foarte des (45%) sau chiar deloc (46%). În consecință, am constatat că, în pofida faptului că oamenii sunt informați cu privire la utilitatea plantelor de urzică, majoritatea nu consumă preparate din urzici. Totodată, 35% dintre persoanele chestionate ar dori să întâlnească în meniurile unităților de alimentație publică/unitățile de cazare turistică un asortiment mai mare de preparate culinare gătite din urzici, alții 35% nu ar dori, iar restul sunt încă indeciși. De altfel, respondenții susțin ideea promovabilității produsului, acesta fiind unul uzual, dar și foarte valoros existând elementul de comprehensiune în raport cu beneficiile acestuia. De asemenea, aceste rezultate revendică necesitatea introducerii rețetelor care se axează pe acest produs, pentru a aproviziona necesitățile gustative ale consumatorului.

Dacă este vreo plantă care poate face tot atât bine, cât și rău, atunci cu siguranță este urzica. Noi, moldovenii o îmblânzim când o tăvălim în tigaie sau ceaun. La cât de gustoasă e, nu are cum să treacă doar ca un fel de mâncare prin viața noastră. Plantă paradox. Rea, dar bună. Nesuferită din cauza țepilor. Ustură tare la buzunar, dar bucură la cântar. Toate sunt despre ea. Nutriționiștii strigă, ca înțepați de urzică. Această buruiană nu trebuie călcată în picioare... la câte beneficii are.

Cu regret, astăzi, însă în țara noastră există doar câteva localuri unde o prepară, lucru confirmat prin studiul preliminar desfășurat printr-o anchetă pe bază de interviu aplicat asupra a 10 pensiuni turistice și baze de odihnă din Republica Moldova. Studiul a arătat că doar două dintre unitățile intervievate pun la dispoziția consumatorilor, fie la cerere, fie sezonier, preparate din urzici și anume - baza de odihnă din Vadul lui Vodă "Nick House" și Centrul de reabilitare a vârstnicilor "Speranța" din Vadul lui Vodă. Ca să-i cucerim pe turiști cu urzica noastră, este necesar să o amestecăm cu ingrediente prea bine cunoscute de ei. Unde mai pui că avem bucătari care știu să reinterpreteze aromele bine cunoscute.

Tot în scopul argumentării și demonstrării eficacității urzicii am apelat la o altă metodă de cercetare, analizând comparativ oferta localurilor din R. Moldova cu cea din România. Instrumentul analitic utilizat a evidențiat faptul că peste 60 % din pensiunile și unitățile de alimentație publică din țara vecină, au în meniul lor cel puțin un produs pe bază de urzici.

Această umilă plantă, urzica, a fost folosită în alimentația omului de mii de ani. În tot acest timp s-au dezvoltat multe rețete care includ urzica. Oamenii au informații moștenite de la o generație la alta despre gustul urzicilor și rețete ca să le pregătească. Informațiile moștenite le includ și pe cele despre calitățile ei depurative, diuretice, hemostatice, antiseptice, emoliente, de combatere a reumatismului și anemiei, de vindecare a rănilor și ulcerărilor, de stimulare a creșterii părului, de reglare a tensiunii arteriale și a nivelului de zahăr în sânge. În general, atât gustul, cât și aria de utilizare gastronomică a urzicilor este similară spanacului. Urzicile au un conținut bogat de vitaminele A și C, de fier, potasiu, magneziu și calciu, ceea ce le face foarte valoroase.

Când e vorba de gătit, unele vitamine dispar, iar altele rezistă. Astfel, vitamina C și vitamina B1 se distrug prin fierbere și coacere, vitamina E se distruge parțial, vitamina B2 este rezistentă la căldură, dar tinde să dispară la contactul cu apa, vitamina B9 se distruge prin gătire la temperaturi mari. Vitaminele A și K rezistă destul de bine la prepararea termică.

Astfel, când gătim într-o manieră nepotrivită legume viu colorate, cum ar fi verdeța cu frunze: spanac, urzica sau broccoli, riscăm să pierdem unii nutrienți prin procesul de gătire și corpul nu mai poate absorbi cantitatea maximă. În cursul procesării urzicii, unele vitamine se nimicesc, în schimb cantitatea de minerale : fier, fosfor, potasiu, calciu, magneziu, mangan, cupru rămân în aceeași cantitate în orice preparat care conține urzici.

În rezultatul experimentului în laboratorul de chimie, am determinat ce se întâmplă cu vitaminele din urzică în diferite stări ale acesteia. Rezultatele obținute se prezintă în tabelul 1.

Tab.1 „Conținutul de vitamine în preparatele cu urzici”

Conținutul în vitamine	Suc de urzici	Urzica uscată	Ceai de urzici	Ciorbă de urzici
Vitamina C	+	+	-	-
Vitamina K	+	+	+	+
Vitamina A	+	+	+	+
Vitamina B1	+	+	-	-
Vitamina E	+	+	+/-	+/-

De regulă, în alimentație se folosesc doar plantele foarte tinere și mugurii acestora. Modalitățile de preparare sunt foarte variate. Din urzică se fac piureuri, supe, ciorbe, pesto, budinci, plăcinte etc. Dintre cele mai populare preparate cu urzici de la noi din țară sunt ciorba de urzici, mâncarea de urzici sau piureul de urzici. În funcție de zona etno-geografică și specificul ei, rețetele cu urzici sunt diferite și așa e firesc să fie. În unele regiuni la preparare sunt îmbogățite cu multe lactate, iar altele sunt mai austere, strict vegane. Trebuie de menționat că indiferent de modul în care sunt gătitе urzicile, ceea ce conțin ele bun rămâne în acea mâncare.

Pentru a ilustra cât mai bine specificul bucătăriei locale prin intermediul acestei plante-minune, am selectat câteva preparate distincte pentru cultura noastră, precum: ciulama de urzici, plăcintă cu brânză și urzici, ciorbă de urzici, urzici cu hrean, alivancă cu urzici. Aceste rețete tradiționale vor trezi neapărat interesul turiștilor, este nevoie doar de puțină creativitate pentru a le valorifica în ofertele pensiunilor turistice și a unităților de alimentație publică.

În consens cu cele spuse, în vederea incluziunii / valorificării rețetelor din urzici, am considerat oportună și acțiunea de pregătire a produselor din urzici, ținând cont de rigorile procesului tehnologic, în cadrul laboratorului tehnologic ASEM.

Așadar, rezultatele cercetării prezentate în acest articol, asigură validarea scopului și a obiectivelor ipotezei de cercetare, impulsionând o direcție clară de progresie a rețetelor din urzici.

CONCLUZII

1. Preparatele din urzici reprezintă un potențial gastronomic nedescoperit ce poate fi valorificat, contribuind în același timp la dezvoltarea turismului gastronomic în Republica Moldova, atribuindu-i acestuia o notă inedită ce va atrage atât turiștii autohtoni, cât și turiștii străini.
2. Instrumentele de cercetare propuse revendică, la moment, un grad minim de utilizare a urzicii în bucătăria autohtonă, dar și un interes sporit, din partea populației, pentru utilizarea acestui produs.

RECOMANDĂRI

În urma cercetării efectuate, putem genera câteva metode, prin intermediul cărora, devine posibilă redescoperirea acestei plante, și anume:

1. Oferirea unor porții mici din preparatele gătitе din urzici gratuit, pentru ca consumatorii să poată gusta și aprecia niște produse și gusturi noi pentru ei.
2. Reinterpretarea unor rețete tradiționale, oferindu-le un nou aspect și o alură deosebită.
3. Promovarea preparatelor din urzici prin scoaterea în evidență a beneficiilor acestora asupra sănătății.
4. Organizarea unor masterclass-uri de pregătire a preparatelor din urzici.
5. Oferirea posibilității de recoltare și colectare a plantelor de urzici în pensiunile turistice din mediul rural în sezonul specific creșterii acestor plante.
6. Integrarea urzicilor ca ingredient – component în rețete pentru a înlocui un alt produs sau plantă cu gust asemănător.
7. Congelarea sau uscarea urzicilor, pentru a pune la dispoziția consumatorilor preparate din urzici pe parcursul întregului an.
8. Organizarea masterclass - urilor de vopsire a ouălor de Paști, prin utilizarea urzicilor ca sursă de colorant natural.

9. Utilizarea plantelor de urzică de către pensiunile turistice, pentru pregătirea băilor cu plante medicinale.

REFERINȚE BIBLIOGRAFICE

1. Bacal, P., Cocoș, I. Geografia turismului. Chișinău: ASEM, 2012, 175 p
2. Legea cu privire la organizarea și desfășurarea activității turistice în Republica Moldova, nr. 352-XVI din 24 noiembrie 2006 // Monitorul Oficial al Republicii Moldova nr. 14-17/40 din 02.02.2007.
3. Stănciulescu, G. Managementul operațiunilor de turism. Ediția II. București: All Beck, 2003, 448 p.
4. Luca, C., Chiriac A-C, Hurmuzescu, D. Manualul directorului agenției de turism. București: THR-CG, 314 p.
5. Brașoveanu A., Rybaleov R., Moldova: oameni, locuri, bucătărie și vin. Cartier, 2018
6. Donica S., Bucate moldovenești. Chișinău: Billion, 2008, 490 p.
7. Suslenco Alina, DIRECȚII DE DEZVOLTARE A TURISMULUI GASTRONOMIC ÎN REPUBLICA MOLDOVA https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/448-454.pdf
8. <https://www.lauralaurentiu.ro/diverse/articole/urzica-in-alimentatie.html>
9. <https://prime.md/urzica-folosita-in-retete-traditionale-ce-beneficii-are-aceasta-pentru-sanatate---88039.html>

Coordonator științific: BUDURIN-FURCULIȚA Cristina
Colegiul Național de Comerț al ASEM, Republica Moldova,
Chișinău, str. Petru Rareș 18A
e-mail: budurin.furculita.cristina@gmail.com