

DOI: <https://doi.org/10.53486/sstc2024.v1.26>

CZU: [640.432:664.14](478)

EXPLORING THE DIVERSITY AND AUTHENTICITY OF MOLDOVAN SWEETS IN LOCAL RESTAURANTS

EXPLORAREA DIVERSITĂȚII ȘI AUTENTICITĂȚII DULCIURILOR MOLDOVENEȘTI ÎN RESTAURANTELE LOCALE

PARFENTIEVA Liuba, studentă, specialitatea: TAP

Academia de Studii Economice din Moldova,

Republica Moldova, or. Chișinău, str. Bănulescu – Bodoni 61

e-mail: parfentievaliuba@ase.md

Abstract: *This study explores the diversity and authenticity of traditional Moldovan sweets in the context of local restaurants. Through qualitative and quantitative research, the main characteristics of Moldovan desserts were examined, as well as their prevalence and acceptability in restaurants in the city of Chisinau. Detailed analysis of the preparation methods, ingredients used and cultural influence on local gastronomic preferences revealed significant aspects related to the preservation of culinary traditions and their adaptation to contemporary requirements. The results indicate a rich diversity of Moldovan sweets and an increased tendency towards preserving their authenticity in the context of the modern food industry. The conclusions obtained can serve as a basis for promoting and enhancing the local gastronomic heritage, as well as encouraging the consumption and appreciation of these traditional culinary delights."*

KeyWords: *Traditional sweets, restaurant with traditional specifics, Babă neagră, Cușma lui Guguță*

JEL CLASSIFICATION: L66, O31

INTRODUCERE

În contextul diversității culinare din Moldova, dulciurile tradiționale ocupă un loc distinct și semnificativ, reflectând istoria, cultura și tradițiile gastronomice ale regiunii. Cu toate acestea, în era contemporană a restaurantelor și a industriei alimentare în continuă evoluție, este esențial să evaluăm în ce măsură aceste delicii culinare tradiționale își păstrează autenticitatea și popularitatea în restaurantele locale. Investigarea acestui aspect nu numai că ne va permite să înțelegem mai bine patrimoniul gastronomic al regiunii, dar va oferi și informații valoroase pentru promovarea și conservarea acestor tradiții culinare unice. Astfel, introducerea în acest domeniu de cercetare aduce în discuție importanța conservării și aprecierii bogăției culturale gastronomice locale Pornind de la o cercetare exhaustivă, combinând metode calitative și cantitative, vom analiza atent fiecare aspect al acestor deserturi, de la ingrediente și tehnici de preparare, până la prezența lor în meniurile restaurantelor și receptivitatea publicului. Prin această explorare, ne propunem nu doar să ilustrăm varietatea și bogăția dulciurilor moldovenești, dar și să identificăm provocările și oportunitățile în păstrarea și promovarea acestora într-un mediu culinar în schimbare.

În umbra restaurantelor cu bucătării europene dulciurile tradiționale își pierd din valoare fiind înlocuite cu deserturi preparate din ingrediente industriale, lipsite de savoarea și autenticitatea specifică dulciurilor moldovenești. Această tendință nefastă riscă să ducă la dispariția unor rețete tradiționale transmise din generație în generație, afectând nu doar gastronomia locală, ci și identitatea culturală a Moldovei.

Scopul cercetării este de a investiga și de a evalua diversitatea și autenticitatea dulciurilor tradiționale moldovenești în contextul restaurantelor locale. Prin analiza profundă a caracteristicilor acestor deserturi, a metodelor lor de preparare, a ingredientelor utilizate și a gradului lor de integrare în meniurile restaurantelor, ne propunem să obținem o înțelegere cuprinzătoare a modului

Obiectivele cercetării:

1. Identificarea și catalogarea principalelor tipuri de dulciuri tradiționale moldovenești, incluzând ingrediente, tehnici de preparare și caracteristici distinctive.
 2. Evaluarea gradului de autenticitate al dulciurilor moldovenești disponibile în restaurantele locale, comparativ cu rețetele tradiționale și standardele gastronomice regionale.
 3. Analiza diversității meniurilor restaurantelor locale în ceea ce privește prezența și diversitatea dulciurilor moldovenești, evidențiind tendințele actuale și preferințele gastronomice ale consumatorilor.
 4. Investigarea percepțiilor și a comportamentului consumatorilor în legătură cu dulciurile moldovenești, inclusiv preferințele lor gustative, cunoștințele despre tradițiile culinare locale și factorii care influențează deciziile lor de cumpărare în ceea ce privește aceste produse.
 5. Propunerea de recomandări și strategii practice pentru restaurantele locale în vederea promovării și integrării eficiente a dulciurilor moldovenești autentice în meniurile lor, contribuind astfel la conservarea și valorificarea patrimoniului gastronomic al regiunii.
- Prin atingerea acestor obiective, ne propunem să aducem o contribuție semnificativă la înțelegerea și promovarea patrimoniului culinar moldovenesc și la susținerea industriei alimentare locale în conservarea autenticității și diversității sale gastronomice.

METODELE DE CERCETARE UTILIZATE

- Cercetarea documentară a literaturii de specialitate și a surselor online.
- Chestionarea și analiza statistică a informației colectate.
- Prin combinarea acestor două etape de cercetare, am obținut o imagine cuprinzătoare și detaliată a situației actuale a dulciurilor moldovenești în restaurantele locale, și am putut să aducem în discuție aspecte esențiale pentru conservarea și promovarea acestor tradiții culinare deosebite.

CONȚINUTUL DE BAZĂ

Pentru a atinge primul obiectiv al acestei cercetări, și anume identificarea și catalogarea sortimentului de dulciuri naționale, am adoptat o abordare metodică bazată pe cercetarea bibliografică. Astfel, clasificarea dulciurilor tradiționale s-a realizat prin utilizarea mai multor parametri relevanțici se prezintă în **Tabelul 1**.

Tabelul 1 Clasificarea dulciurilor tradiții

După durată de preparare	de lungă durată	Cozonaci, Strude, Dulceturi, Babă Neagră
	de scurtă durată	Alivancă, Budincă de Brânză, Mule, Cușma lui Guguță, Mere coapte
După zonă	Nord	Strudă ca la Nord, piersici ca la Edineț
	Sud	Prăjituri trandafir
	Est	Dulceată de cireșe albe cu miere
	Vest	Cucoșei, Cornișori
După sărbătorile tradiționale	De iarnă	Turte cu mac, Cușma lui Guguță
	Paști	Cozonaci
	Hramuri	Învărtite cu umpluturi, Cornulețe

După materia primă de bază	Pe bază de aluat	Aluat dospit	Cozonaci, Strude, Învărtite
		Aluat nedospit	Plăcinte cu Umpluturi
		Aluat lichid	Baba Neagră
		Aluat fraged	Cornulețe cu Dulceată de Trandafiri și nuci, Uscăței
		Aluat de glătite	Cușma lui Guguță, Mule
	Pe bază de brânză		Alivancă, Budincă de Brânză
	Pe bază de fructe și pomușoare	fructe uscate	Prune umplute cu Nuci, Chisăliță, Compoturi
		fructe proaspete	Mere coapte cu nuci, Gutui coapte cu Nuci, Dulceturi

Sursa: Elaborat de autor

Pentru analiza ofertei de dulciuri tradiționale comercializate în restaurantele cu specific tradițional au fost selectate 12 localuri, situate în orașul Chișinău, s-au analizat meniurile restaurantelor online [1],[2],[3] și fizic, în **Tabelul 2** sunt reprezentate unele din localurile cercetate și sortimentul dulciurilor comercializate.

Tabelul2. Lista localurilor cu specific tradițional din mun.Chișinău și sortimentul dulciurilor comercializate

Denumire localuri cu specific tradițional	Sortimentul dulciurilor tradiționale comercializate	Preț
Roata Vremei	Plăcintă cu măr 200g	90 lei
	Plăcinte cu bostan 200g	90 lei
	Clătite cu gem 180g	40 lei
	Prune umplute cu nuci 120g	50 lei
	Înghețată cu nuci și miere 120/20g	50 lei
La Crâșmă	Cușma lui Guguță 300g	90 lei
	Plăcintă dulce (măr,bostan, vișină,halva)1/250g	55 lei
	Prune cu nuci 200g	70 lei
	Înghețată 150g	60 lei
Fuior	Babă Neagră 150g	95 lei
	Chișinău de sesră 200g	120 lei
	Floare de mac 250g	105 lei
	Muli cu curd de portocală 200g	90 lei
Bordeiaș	Brânzoaice cu topping 280g	120 lei
Popasul Dacilor	Clătite Tiramisu 150g	95 lei
	Gutuie coaptă cu frișcă 200g	85 lei
	Măr copt cu nuci mire și frișcă 200g	85 lei
	Clătite cu vișine și frișcă 150g	95 lei
	Babă Neagră 150g	110 lei
La Șezătoare	Păpănași cu smântână și dulceată 50/200/30/30g	50 lei
	Înghețată (mire, dulceată, ciocolată) 150/50g	40 lei
	Înghețată cu prune uscate umplute cu nuci 100/100/25g	55 lei
	Mere coapte cu nuci 245g	45 lei
	Salată din fructe 370g	55 lei

În urma analizelor efectuate, am identificat că unele deserturi tradiționale sunt mai populare și mai frecvent comercializate în restaurantele cu specific tradițional. Printre acestea, se numără prăjiturile cu prune și nuci, prezente în 7 din cele 12 localuri cercetate, ceea ce reprezintă aproximativ 58% din totalul restaurantelor incluse în studiu. În același timp, desertul "Cușma lui Guguță" a fost întâlnit în 50% din localuri, confirmându-și popularitatea.

De asemenea, muliile dulci cu brânză și baba neagră au fost prezente în meniurile a 33% din localurile cercetate, clasându-se pe locul trei în rândul celor mai populare deserturi tradiționale comercializate.

În ceea ce privește variația prețurilor, am constatat că există diferențe semnificative între localuri. Prețurile mai mici pentru dulciurile tradiționale au fost înregistrate în localurile "La Șezătoare" și "La Plăcinte", situându-se între 50 și 65 lei. În contrast, restaurantele precum "La Taifas", "Molda", "Sălcioara" și "Fuior" au prețuri mai ridicate pentru aceleași produse, cuprinse între 90 și 120 lei.

CONCLUZII

1. Diversitatea dulciurilor tradiționale moldovenești este reflectată în meniurile restaurantelor locale, iar unele deserturi sunt mai populare și mai des comercializate decât altele. De exemplu, Prunele cu nuci sunt prezente în 58% din restaurantele cercetate, în timp ce "Cușma lui Guguță" este întâlnit în 50% din localuri. Mulile dulci cu brânză și Baba neagră la fel se enumeră printre dulciurile populare.

2. Variația prețurilor la dulciurile tradiționale poate influența accesibilitatea acestora pentru diferite categorii de clienți. Prețurile mai mici pentru aceste produse sunt întâlnite în restaurantele "La Șezătoare" și "La Plăcinte", situându-se între 50 și 65 lei, în timp ce restaurantele "La Taifas", "Sălcioara" și "Fuior" practică prețuri mai ridicate, cuprinse între 90 și 120 lei.

3. Prezența unor dulciuri neconvenționale în meniurile restaurantelor cu specific tradițional poate afecta coerența și autenticitatea experienței culinare oferite, și poate fi percepută ca o abatere de la tradiție.

RECOMANDARI

1. Restaurantele trebuie să își îmbunătățească oferta de dulciuri tradiționale prin diversificarea sortimentului și prin introducerea de preparate mai puțin cunoscute, dar autentice.

2. Managerii restaurantelor cu specific tradițional moldovenesc ar trebui se acorde o atenție specială în meniuri pentru păstrarea autenticității și coerenței în ceea ce privește selecția de dulciuri, pentru a oferi clienților o experiență autentică a tradițiilor culinare moldovenești.

3. Este important ca restaurantele să își justifice prețurile în funcție de calitatea și originalitatea dulciurilor oferite, și să ofere opțiuni accesibile pentru a rămâne competitive pe piață.

4. În ceea ce privește introducerea de dulciuri neconvenționale în meniuri, restaurantele ar trebui să ia în considerare impactul asupra percepției autenticității și coerenței experienței culinare și să se asigure că aceste adăugiri sunt bine integrate și justificate.

REFERINȚE BIBLIOGRAFICE

Resurse electronice

1. <https://ru.restaurantguru.com/Restaurant-LaSezatoare-Chisinau/menu>
2. <https://laplacinte.md/ro/mobile>
3. <https://foodhouse.md/ru/taifas-restaurant>

Coordonator științific: TABUNȘCIC Olga, dr., conf.univ.

Academia de Studii Economice din Moldova,
Republica Moldova, Chișinău, str. Bănulescu-Bodoni 61, www.ase.md

Telefon: (+373)69224422

tabunscic.olga@ase.md