



Агротуризм в Грузии получает поддержку от ЕБРР и ФАО



Мировой туризм фактически замер на время пандемии COVID-19, вызвав тяжелые экономические последствия, потерю рабочих мест и общую неопределенность. При всем этом, пандемия также дает миру шанс переосмыслить туризм – заново выстроить отрасль, сделать её безопасней, равноправней, нанося меньший вред окружающей среде.

Эта концепция ляжет в основу празднования [Международного дня туризма](#) в этом году. Эта же концепция стала основой инициативы Европейского банка реконструкции и развития (ЕБРР) и ФАО в Грузии.

Богатое кулинарное наследие Грузии, во многом уникальное для страны, дополняется её живописными сельскими пейзажами, растянувшимися от гор до озер и моря.

Новая инициатива ЕБРР и ФАО принимает во внимание эти достоинства и продвигает агротуризм, который бы в полной мере способствовал реализации потенциала аутентичной грузинской кухни, используя уникальные традиции местных жителей и сохраняя при этом биоразнообразие страны, включая эндемичные растения и виды животных.

ЕБРР и ФАО также помогают мелким производителям высококачественных деликатесов наладить связь с местными гостиницами, ресторанами и кафе.

Такой устойчивый агротуризм может помочь мелким предприятиям и местной экономике удержаться на плаву и снизить их потери во время кризиса. Он также поможет поддержать кулинарные традиции Грузии и её культурное наследие.

Поддержка местных производителей

Несмотря на то, что международный туризм, в массе своей, остановился, существует множество возможностей для развития местного туризма. Для жителей Грузии появилась возможность заново прикоснуться к своим корням и открыть для себя новые чудеса природы и кухни своей страны.

Важно также заложить крепкий фундамент для развития устойчивого и ответственного туризма ко времени возобновления международного сообщения.

Грузия, со своим большим разнообразием природного мира и его обитателей, предлагает большой выбор достопримечательностей и мероприятий на открытом воздухе, что является несомненным преимуществом во время пандемии COVID-19.

Кулинарное наследие страны очень богато и разнообразно и включает в себя такие уникальные деликатесы, как Тушури гуда. Этот сыр, производимый по технологиям многовековой давности, знаменит неповторимым вкусом, которым он обязан молоку коров и овец местных пород, пасущихся на лугах гор региона Тушетия.

За последние годы ФАО и ЕБРР сделали многое для защиты наименований и репутации таких традиционно [грузинских блюд](#), как Тушури гуда и сыр сулгуни, которые были внесены в список продуктов с наименованием места происхождения товара (НМПТ).

Продукты с наименованием места происхождения товара могут продаваться по более высоким ценам и предназначены для покупателей, ценящих качество, традиции и аутентичность. Это, в свою очередь, может способствовать увеличению дохода мелких производителей. ЕБРР и ФАО также помогли составить инвентарный список грузинских продуктов, для которых характерно определенное место происхождения.

Переосмысление туризма

Новая инициатива ЕБРР и ФАО во многом основывается на работе, уже проделанной в отношении продуктов с НМПТ. Специалисты определяют потребности местных ресторанов, гостиниц и кафе в этих продуктах и разработают рекомендации для работы с местными производителями.

Они также проанализируют потенциал некоторых высококачественных продуктов из составленного инвентарного списка, определяют возможные слабые звенья в цепи поставок этих продуктов и помогут в их устранении.

Представители ЕБРР и ФАО также помогут разработать дорожную карту для устойчивого развития сельских районов и предоставят рекомендации по разработке будущей стратегии развития устойчивого агротуризма.

Проект будет осуществляться в партнерстве с Министерством сельского хозяйства и защиты окружающей среды Грузии, кавказским отделением Всемирного фонда дикой природы, проектом Слоуфуд, Биологической фермерской ассоциацией Элкана, Ассоциацией фермеров Грузии и Национальной администрацией туризма Грузии.

ЕБРР и ФАО надеются, что эта инициатива, осуществляемая по примеру работы, проделанной в [Черногории](#), поможет Грузии стать местом устойчивого гастрономического туризма, означая создание рабочих мест, защиту источников средств к существованию и кулинарных традиций Грузии при сохранении окружающей среды и биоразнообразия страны.

Ссылки

- [Сохранить ароматы Черногории](#)
- [ФАО в Грузии](#)
- [Международный день туризма](#)

Региональное отделение ФАО | 20 Kalman Imre H-1054 Budapest Hungary
+36 1 4612000 | www.fao.org/europe/ru