



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

Грузия продвигается с реализацией замысла по развитию устойчивого агротуризма

Как превратить тревожную тенденцию в возможность для сохранения морских экосистем и защиты источников средств к существованию



©FAO/Vladimir Valishvili

27/09/2022

Ранее этим летом известный грузинский шеф-повар Гурам Багдошвили приготовил в [прямом эфире в Инстаграме](#), организованном Европейским банком реконструкции и развития (ЕБРР) и ФАО, *хинкали* – традиционные грузинские пельмени с мясной начинкой.

Пока он знакомил зрителей с этапами приготовления — раскатывание теста, приготовление начинки, формирование пельменей так, чтобы вода не могла попасть внутрь во время варки, — он рассказывал историю происхождения *хинкали* и как их традиционно ели в средние века.

Эта кулинарная сессия стала последней в серии организованных ЕБРР и ФАО мероприятий по поддержке амбициозных целей Грузии по развитию устойчивого агротуризма.

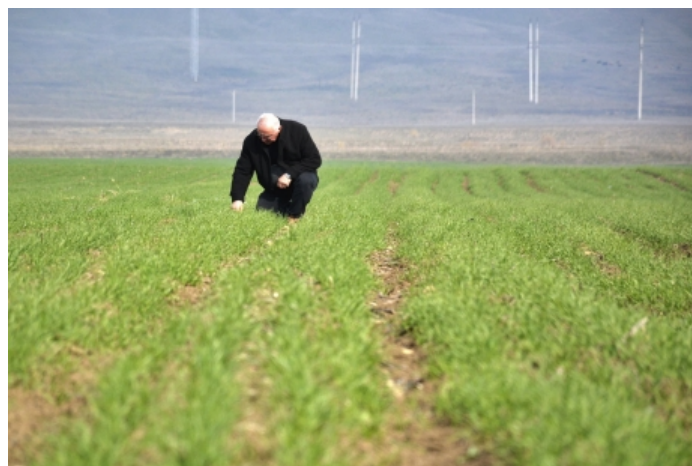
Грузии есть что предложить туристам. Завораживающая природная красота ее гор и берегов вместе с широким спектром гастрономических изысков являются уникальной изюминкой этой страны.

Многие рецепты, такие как рецепт приготовления *хинкали*, столетиями передавались из поколения в поколение.

Тема **Всемирного дня туризма** в этом году — «Переосмысление туризма». Что касается Грузии, то страна заинтересована в ответственном, инклюзивном и экологичном развитии своей индустрии агротуризма.

ЕБРР и ФАО объединились с Министерством охраны окружающей среды и сельского хозяйства Грузии, Национальной администрацией туризма Грузии, Ассоциацией биологического земледелия «Элкана» и Ассоциацией фермеров Грузии, чтобы помочь стране в достижении этой цели, а также в разработке **инвестиционной дорожной карты** и рекламных материалов и в организации обучающих тренингов и обмене знаниями.

Страна хочет, чтобы туристы могли отведать настоящие грузинские блюда и напитки, насладиться природой и лучше познакомиться с местной флорой и фауной, уникальными старинными гастрономическими рецептами и традициями страны.



©FAO/Nikoloz Mchedlidze; ©FAO/Mladimir Valishvili

ЕБРР и ФАО признают, что агротуризм может помочь уравновесить потребности туристов с потребностями местных или сельских общин, предлагая конкретные возможности для экономического и социального развития. Кроме того, агротуризм может помочь смягчить нежелательные последствия для окружающей среды.

«Наша деятельность направлена на развитие местного потенциала и обмен знаниями и рекомендациями по углублению понимания законодательства и расширению инвестиционной деятельности, необходимой для устойчивого развития отрасли и создания гастрономических маршрутов и пешеходных троп, объединяющих агротуристические объекты, а также улучшения качества предлагаемых продуктов и услуг для создания незабываемых туристических впечатлений», — сказал руководитель консультационной группы по вопросам агробизнеса ЕБРР Неманья Гргич.

Демонстрация местной гастрономии

В рамках инициативы ЕБРР/ФАО недавно были организованы различные мероприятия по продвижению агротуризма и продукции местного производства в регионах Грузии Самцхе-Джавахети и Тушети.

Серия обучающих тренингов, которые были проведены для работников агротуристических хозяйств и сферы гостиничного, ресторанного бизнеса и общественного питания; представителей государственных и неправительственных организаций; а также мелких производителей, была посвящена созданию концепции агротуризма, его развитию и брендингу. Участники узнали, как другие страны, такие как Италия, Хорватия и Словения, стали успешными агротуристическими направлениями, а также как в одном регионе Грузии был разработан и реализован чайный туристический маршрут.

Участники также узнали о способах повышения качества переработки древнего грузинского сорта пшеницы с низким содержанием глютена *цители-доли*, а также об упаковке, маркировке, транспортировке, логистике и маркетинге продуктов, изготавливаемых из пшеничной муки сорта *цители-доли*.

На другом обучающем тренинге были представлены нормы гигиены и правила техники безопасности, адаптированные к условиям небольших кустарных молочных заводов по производству *тенили*, традиционного вытяжного сыра с многовековой историей. Как и в случае сорта пшеницы *цители-доли*, обсуждения касались способов повышения качества на всех этапах производственно-сбытовой цепочки *тенили* и эффективности информирования потребителей об аутентичности.

Один из способов донести информацию до потребителей — это фестивали и мероприятия. В природоохранном хозяйстве «Семенной ковчег» ассоциации «Элкана» в регионе Самцхе-Джавахети состоялся день хлеба и сыра.

«Мы познакомили гостей с различными сортами пшеницы и вкусным, ароматным и питательным хлебом, приготовленным из муки местных сортов пшеницы, которые поколениями выращивались грузинами», — сказала Мариам Джорджадзе, директор ассоциации «Элкана».

«Это был настоящий успех, — сказала она. – Мы провели мастер-классы по приготовлению хлеба, сыра *тенили* и традиционных для региона блюд, а в конце дня организовали веселую викторину о пшенице и хлебе».



Оживление местной экономики

В рамках инициативы ЕБРР/ФАО был также организован пресс-тур, который позволил туроператорам и влиятельным блогерам лучше познакомиться с предлагаемыми в регионах Самстхе-Джавахети и Тушети вариантами агротуризма.

Члены группы останавливались в типичных агротуристических объектах, принимали участие в кулинарных мероприятиях, дегустировали продукцию местного изготовления и посещали природные достопримечательности. Кроме того, в недавно опубликованном [справочном руководстве по агротуризму в регионе Самстхе-Джавахети](#) содержится описание различных туристических маршрутов, типичных рецептов и предложений местных производителей.

Эти усилия дополняют предыдущую работу ЕБРР/ФАО по оказанию помощи Грузии в разработке географических указаний (ГУ) и других маркировок происхождения таких традиционных продуктов, как [сулугуни](#) и [тушинский овечий сыр Гуда](#). Узнать больше о преимуществах ГУ можно [здесь](#).

«Устойчивый агротуризм, который способствует созданию рабочих мест, диверсификации доходов и оживлению местной экономики, особенно посредством установления связей между мелкими производителями и более крупными компаниями, местными отелями и ресторанами, может пойти на благо этим регионам, — сказал специалист ФАО по вопросам агробизнеса и производственно-сбытовых цепочек Флоран Томатис. – Он также является хорошим стимулом для реального продвижения и сохранения уникальной гастрономии, биоразнообразия и природной красоты регионов».

Дополнительная информация

- [Грузинский хлеб из краснозерной пшеницы способствует возрождению традиций и развитию агротуризма](#)
- [Грузия намеревается стать страной устойчивого агротуризма](#)
- [Инициатива ООН помогает фермерам Албании финансировать производство](#)
- [Агротуризм в Грузии получает поддержку от ЕБРР и ФАО](#)
- [Черногория перенимает опыт Австрии по связи сельского хозяйства и туризма](#)

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