



Punctele Gastronomice Locale

Păstrători de patrimoniu

2026

Criterii de evaluare

Ce este un Păstrător de Patrimoniu?

Un păstrător al tradițiilor locului care, prin exemplu și experiență, îi ajută și pe alții să transforme gastronomia locală într-o resursă pentru comunitate și dezvoltare. Pentru un Punct Gastronomic Local, asta înseamnă să depășească condiția de simplu spațiu unde se mănâncă și să cunoască, să respecte, și să valorifice cu grijă și responsabilitate cultura locului, să susțină producătorii din zonă, să pună în valoare tradițiile și obiceiurile specifice și să includă vizitatorul în povestea ținutului, devenind astfel un ambasador al gastronomiei locale, un susținător al comunității și un pivot al identității culturale.

Cum evaluăm un Păstrător de patrimoniu?

Evaluarea are 4 piloni, fiecare valorând 25 de puncte. Total: 100 de puncte.

Pilonul 1: Gastronomie

Ce pui în farfurie și de unde vine

Criterii specifice

- **Rețete tradiționale ale zonei** – câte rețete autentice ale locului sunt în meniu și cât de vechi sunt
- **Ingrediente locale** – ce procent din ingrediente vine din producție proprie sau de la producători din apropiere (max. 50 km)
- **Meniu sezonier** – dacă și cum se schimbă meniul după anotimpuri, respectând ce oferă natura în fiecare perioadă

- **Produse certificate sau atestate** – prezența în meniu a produselor cu certificare oficială (DOP, IGP, STG, PAT) sau a celor de la producători locali atestați
- **Gestionarea resurselor** – modul în care se reduce risipa alimentară deșeurile (compost, reutilizare în rețete, donare)

Pilonul 2: Cultură

Povestea din spatele farfuriei

Criterii specifice

- **Originea rețetelor** – de unde vine fiecare rețetă emblematică și cât de bine e cunoscută povestea ei (familie, vecini, arhive, cercetare)
- **Spațiu și estetică** – măsura în care locul în care se ia masa (arhitectura, amenajarea interioară, mobilierul, textilele, decorul) reflectă identitatea și tradițiile zonei
- **Transmiterea poveștii** – modul în care povestea locului ajunge la vizitator: prin vorbă, meniu scris, afișaj, experiențe live (ex: ateliere de gătit, evenimente)
- **Legătura cu patrimoniul local** – existența unor conexiuni active cu situri istorice, muzee, biserici, obiceiuri sau atracții culturale din zonă
- **Cercetare și documentare** – efortul activ de a aprofunda tradițiile locului: arhive, cărți vechi de bucate, colaborări cu asociații culturale, etnografi, cercetători sau muzee.

Pilonul 3: Comunitate

Legătura cu comunitatea locală

Criterii specifice

- **Colaborarea cu producători locali** – existența unor relații de cumpărare regulată de la producători din sat sau din zonă
- **Colaborarea cu meșteșugari locali** – folosirea obiectelor făcute de meșteșugari locali: vase, mobilier, textile, decor
- **Promovarea comunității locale** – măsura în care PGL-ul face vizibili ceilalți actori locali: afișarea furnizorilor, promovarea meșteșugurilor și a creatorilor locali, recomandarea activă a altor obiective, produse și obiceiuri din zonă
- **Transmiterea meseriei către tineri** – implicarea copiilor și tinerilor în activitățile PGL-ului, fie prin vizite școlare și ateliere, fie printr-un plan concret de transmitere a meseriei către un ucenic sau un membru mai tânăr al familiei
- **Implicarea în comunitate** – participarea activă la evenimentele, obiceiurile și sărbătorile comunității, dar și organizarea de activități dedicate localnicilor (ex: evenimente tematice, de interes local), nu doar vizitatorilor

Pilonul 4: Spirit antreprenorial

Cât de pregătit ești pentru viitor?

Criterii specifice

- **Comunicare și promovare** – prezența online, existența unor pagini de social media active și tipul de conținut publicat (nu doar fotografii, ci și povești, rețete, producători), colaborări media, modul în care PGL-ul se face cunoscut dincolo de zona imediată
- **Parteneriate și apartenența la rețele** – colaborări active cu alți actori din zonă (cazare, transport, alte PGL-uri, meșteri), înscrierea într-o asociație sau rețea precum Asociația Națională a Punctelor Gastronomice Locale, Slow Food, GAL, asociație turistică județeană etc.
- **Inovație responsabilă** – capacitatea de a aduce tradiția în prezent fără a o deforma: reinterpretarea unor rețete vechi cu ingrediente sau tehnici ușor actualizate, crearea unor experiențe noi care păstrează esența locului și răspund în același timp gusturilor și nevoilor vizitatorului de azi
- **Sustenabilitate financiară** – existența unei evidențe clare a veniturilor și cheltuielilor, cunoașterea costului real al preparatelor, diversificarea veniturilor inclusiv prin produse pe care vizitatorul le poate lua acasă (conserve, produse afumate, suveniruri etc)
- **Viziune pe termen lung** – existența unui plan de continuitate, creștere și transmitere a moștenirii: cine preia, cum se dezvoltă, ce rămâne în urmă.

Aceste criterii sunt dezvoltate pe larg în [Chestionarul de auto-evaluare](#), unde vei găsi întrebări concrete, exemple și un sistem de punctaj care te ajută să îți dai seama unde ești acum și ce ai putea îmbunătăți.