

Expunere de motive pentru stabilirea

ZILEI GASTRONOMIEI ȘI A VINULUI ROMÂNESC

Fundamentul care stă la baza unei națiuni, la baza oricărui popor de sine stătător este tradiția, ansamblul de concepții, de obiceiuri, de datini și de credințe care se statornicesc în cadrul unor grupuri sociale sau naționale și care se transmit din generație în generație, constituind pentru fiecare grup social trăsătura lui specifică. O componentă importantă a tradiției românești este arta culinară specifică poporului nostru ca întreg, ca națiune și, în special, arta culinară specifică zonelor geografice, cu influențe istorice de la cei ce au trecut sau au poposit pe teritoriul țării și care și-au pus amprenta pe bucătăria românească: influența otomană, greacă, arabă, armenească și bizantină.

Bucătăria tradițională românească este rezultatul sintetizării, în timp, a gusturilor și obiceiurilor gastronomice specifice poporului român. Ea este diversă, cuprinde nenumărate obiceiuri și tradiții culinare, mâncăruri specifice, împreună cu obiceiuri provenite prin intersectarea culturii gastronomice cu tradiții ale altor popoare cu care poporul român a intrat în contact de-a lungul istoriei.

Bucătăria românească cuprinde atât bucate de zi cu zi cât și preparate speciale de sărbătoare. Ocupațiile de bază ale locuitorilor României au fost, încă din cele mai vechi timpuri, agricultura, creșterea animalelor și vânătoarea. Relieful României, bogat reprezentat atât de zone de luncă, câmpie, deluroase și intracolinare precum și de numeroase înălțimi montane,

a oferit posibilitatea dezvoltării culturilor agricole și pomiculturii, favorizând o bogată tradiție culinară, bazată pe prelucrarea cerealelor, legumelor și fructelor. Bogăția fânețelor răspândite pe coamele dealurilor și poalele munților a făcut posibilă creșterea animalelor. Astfel bucătăria românească se bucură de o gamă variată de produse din carne, lapte și ouă, specifice prin gustul, aromele folosite precum și prin tehnicile de elaborare. Bogăția vânatului răspândit în pădurile românești a adus după sine știința preparării vânatului în diverse mâncăruri și preparate.

Vorbind despre influența altor culturi asupra gastronomiei românești, e important să ne întoarcem în timp în perioada anilor 1800 și să amintim contribuția în acest sens a tinerilor din acea vreme care studiau peste hotare, la Viena, Paris sau Berlin și care, odată întorși acasă, aduceau idei noi, moderne, revoluționare. Este perioada în care apar primele cărți de bucate în limba română. Nu putem să nu-i amintim pe M. Kogălniceanu și C. Negruzzi cu celebra lor culegere de "200 de rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești". Odată cu ei începe epoca modernă a bucătăriei românești în care bucatele tradiționale pot fi savurate în restaurante luxoase, cu bucătari români dar și aduși din occident, care se deschid în București și orașele mari ale țării.

La începutul anilor 1900, bucatele românești încep să fie recunoscute pe plan internațional cu ajutorul specialiștilor în domeniu, reuniți în Carta Maeștrilor Bucătari, care devin mesageri ai artei culinare românești în Europa și în lume. Începând cu 1937, gastronomia românească a fost reprezentată de aceștia la saloanele mondiale de la New York și Paris, ducând faima bucatelor și a vinului românești. Anul 1971 este anul în care ia

ființă Asociația Națională a Bucătarilor, Cofetarilor și Patiserilor din Turism – România, care aderă la W.A.C.S. (World Association of Chefs Society).

Dezvoltarea activității turistice în zona litoralului românesc cât și a stațiunilor montane – Poiana Brașov, Predeal, Sinaia, Slănic Moldova etc – a impus necesitatea pregătirii unei forțe de muncă cu înaltă calificare în domeniul culinar. Astfel a luat ființă la Hotel Flora din București Centrul Național de Pregătire al Cadrelor din Turism care oferea cursuri de calificare pentru bucătari, cofetari și patiseri.

O preocupare în sensul prezentării măiestriei bucătarilor a fost lansarea Gastroprogramului la care toate unitățile de turism dezvoltate pe scheletul fostei ONT Carpați Brașov, hotel Aro prezentau cu măiestrie platouri cu bucate tradiționale și nu numai.

Și arealul viticol este demn de fi făcut cunoscut, cu atât mai mult cu cât tradiția vinificației pe aceste meleaguri este mai veche de 2000 de ani, de dinainte de Burebista. Unii istorici antici spun chiar că zona țării noastre este zona de naștere a zeului Dionis, zeul vinului și al petrecerii. "Tracii beau vin neamestecat deloc și-l împrăștie pe hainele lor, socotind că este o deprindere frumoasă și aducătoare de fericire", afirma Platon. Revenind în zilele noastre, sunt bine-cunoscute soirurile românești de vinuri, vinuri albe, roșii sau roze: Fetească Albă, Tămâioasa Românească, Busuioacă de Bohotin, Novac, Negru de Drăgășani, Fetească Neagră – sunt doar câteva dintre vinurile autohtone deosebit de apreciate.

O parte a culturii fiecărui popor este reprezentată de bucatele acestuia și de tradițiile legate de ansamblul gastro-oenologic. Fie că vorbim despre Franța, Spania, Italia sau Grecia, gândul ne duce automat și către bucatele

specifice ale acestor națiuni. România, țară cu tradiție milenară, nu are cum să lipsească de pe harta culinară a Europei, cu atât mai mult cu cât sunt feluri de mâncare care ne sunt reprezentative. Nu există nuntă fără sarmale și nu există campanie militară românească fără fasole la cazan. Ca să nu vorbim despre ghiveciurile mănăstirești care însoțesc acest neam ortodox de-a lungul posturilor.


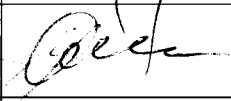
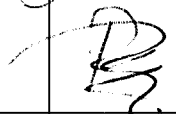
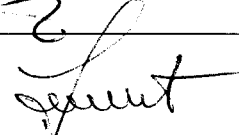
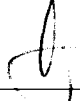
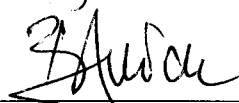
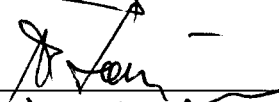
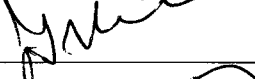

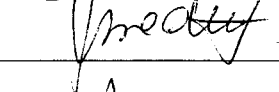
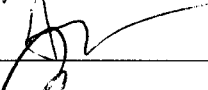
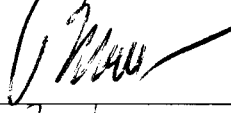
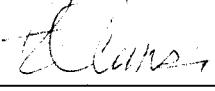
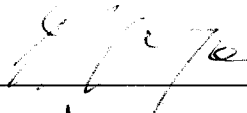

Bucatele și vinurile românești sunt un cumul de tradiții care încântă simțurile și cuceresc tot mai mulți admiratori și care pot deveni cartea de vizită a țării noastre. Arta culinară poate aduce un plus imaginii turistice în special și a României în general.

Stabilirea unei zile care să celebreze această bogăție de gusturi și tradiții românești este necesară pentru a scoate în evidență calitățile bucătăriei și vinului românesc și a le face cunoscute, sub numele **ZIUA GASTRONOMIEI ȘI A VINULUI ROMÂNESC**.

Această zi ar trebui să fie cunoscută prin expoziții și târguri gastronomice organizate la nivelul unităților administrativ-teritoriale în locuri special amenajate de către primării cât și la nivelul unităților de turism și alimentație publică.

Propunem astfel ca Ziua Gastronomiei și a Vinului Românesc să fie în data de **15 septembrie** apropiată de ziua în care se sărbătorește Sfântul Cuvios Eufrosin Bucătarul, un sfânt provenit dintre călugării care slujeau la bucătărie. De altfel, începutul lui septembrie este și propice pentru evenimente de resort datorită abundenței agricole locale, produsele toamnei fiind astfel valorificate cu pricepere și maiestrie.

Deputat Mohaci Mihai

Nr. Crt	Nume și prenume	Grup	Semnătura
1	DRAGNEA LIVIU	PSD	
2	MORICI MIHAI	PSD	
3	MIRZA Roxana	PSD	
4	SOCOTAR ENELINU	PSD	
5	CIHODARU TUDOR	PSD	
6	BOVICU TEODIN	PSD	
7	KIȘTOR Ștefan	PSD	
8	Șintăreș Nicolae	PSD	
9	MARICA PETRU-JORDAN	PSD	
10	TUDOR Beoluce	PSD	
11	PANA Adrian	PSD	
12	BORZA ROZARU Cleofot	PSD	
13	CHIRIAC VICTEL	PSD	
14	PAPA MIHAI VALENTIN	PSD	
15	ANICA IONEL	PSD	
16	ORTANOVICI FLORIN	PSD	