



**LEADER**  
Dezvoltarea locală plasată sub  
responsabilitatea comunității

**Asociația Grupul de Acțiune Locală Oamenii Deltei**  
**Str. Dunării, nr. 64, Chilia Veche, jud. Tulcea**  
**office@galoameniideltei www.oameniideltei.ro**

### Anexa 1 la Ghidul Solicitantului pentru

#### Intervenția 2 - Completarea ofertei turistice prin înființarea punctelor gastronomice locale

Punctul Gastronomic Local este conceput ca o sursă suplimentară de venit ce valorifică materia primă locală și reprezintă un loc promovând gastronomia tradițională și spiritul local.

Cu cât un astfel de loc este mai reprezentativ pentru "spiritului locului" cu atât este mai de succes, turiștii căutând ca o astfel de experiență gastronomică să fie nu numai satisfăcătoare din punct de vedere culinar ci și cât mai completă și din punct de vedere cultural.

**În acest sens, proiectele propuse spre finanțare trebuie să satisfacă, conform planului de afaceri, următoarele criterii obligatorii conform EG 2:**

- 1. Numărul maxim de persoane la masă este de 15.**
- 2. Meniul se stabilește zilnic sau săptămânal, pe baza resurselor de materie primă disponibile în gospodărie, în funcție de sezon.**
- 3. Minim 50 % din materia primă folosită la gătit trebuie să fie din gospodăria proprie sau de la producători din localitate sau zonă limitrofă (comunele Mahmudia, Murighiol și Sfântu Gheorghe, orașul Sulina).**
- 4. În cadrul punctului gastronomic local se gătește pe bază de precomandă (rezervare meniu) și anunț prealabil (cu cel puțin o zi înainte). Nu se gătește cu meniu "à la carte" (la alegere).**
- 5. Poziționarea și amenajarea locului de luat masă trebuie să pună în valoare gospodăria și / sau specificul local printr-un branding coerent, inspirat de tradiția locală și prin promovarea la nivel local și național atât a ofertei proprii cât și a patrimoniului gastronomic local (realizare website și minim o apariție săptămânală în social media).**
- 6. Mobilierul va fi adecvat - tradițional sau contemporan rustic, realizat preponderant din lemn, stuf, piatră și alte materiale naturale.**
- 7. În cadrul punctului gastronomic local se gătește numai la foc deschis iar echipamentele de servire a mesei, vor fi tradiționale (lut, porțelan, materiale textile naturale).**

ASOCIAȚIA GAL OAMENII DELTEI

Com. Chilia Veche, str. Dunării, nr. 64, județ Tulcea, C.P.827050 /Mun. Tulcea, str. Mircea-Voda ,nr. 49, com. 305, jud. Tulcea

CIF 36513961 Autorizația de funcționare nr.168/2024emisa de MADR

Contract de finanțare subsecvent nr.1 - C 3601F210016823800225/15.10.2024

e-mail: [office@galoameniideltei.ro](mailto:office@galoameniideltei.ro) website: [www.galoameniideltei.ro](http://www.galoameniideltei.ro)



**LEADER**

Dezvoltarea locală plasată sub  
responsabilitatea comunității

## Asociația Grupul de Acțiune Locală Oamenii Deltei

Str. Dunării, nr. 64, Chilia Veche, jud. Tulcea

office@galoameniideltei www.oameniideltei.ro

### Recomandări (fără titlu de obligativitate):

8. Arhitectura tradițională a gospodăriei trebuie păstrată și integrată în noul concept turistic.
9. În afara mesei propriu zise, este recomandat ca gazda să ofere un tur de vizitare a gospodăriei (grajdul, grădina / solarul, dependințe tradiționale, etc.)
10. Acolo unde se poate și este recunoscut ca un simbol al zonei, portul tradițional va fi pus în valoare în cadrul activităților legate de servirea mesei.
11. Servirea propriu zisă a mesei ar trebui însoțită de activități culturale specifice zonei (cântece, dansuri, activități comunitare la care pot contribui și vizitatorii)
12. Pe lângă activitatea de bază, se recomandă dezvoltarea unei game de produse de tip souvenir, produs alimentar conservat / la borcan, etc.)
13. Este extrem de importantă disponibilitatea gazdei de a povesti turistilor despre familie, tradiții, obiective interesante de vizitat – astfel, PGL poate deveni promotorul cel mai important al zonei în ansamblu.
14. Este recomandat ca 100 % din oferta PGL să fie formată din mâncare tradițională\*.

### Important:

- Nu se face meniu ad hoc la cererea turistului (meniul se stabilește zilnic în cadrul gospodăriei, în funcție de resursele existente).
- Nu se folosește mobilier urban (tipic pentru restaurant sau terase urbane)
- Nu se folosesc umbrele sau produse de marketing ale diverselor companii, inscripționate cu diverse mărci

*\*"Mâncare tradițională" este ansamblul de preparate culinare specifice unei regiuni, comunități sau culturi, transmise din generație în generație și păstrate ca parte a identității locale și face referire, punctual, la produsele obținute din teritoriul local prin dovedirea sursei (Cf Ghidului Solicitantului), respectiv: atestat de producător local, contracte de colaborare cu alți producători locali.*

Exemple de mâncare tradițională / preparate tradiționale pentru teritoriul GAL Oamenii Deltei:

- Borș de pește lipovenesc
- Storceag de sturion
- Pește prăjit cu mămăligă și mujdei
- Peste prăjit în crustă de malai

ASOCIATIA GAL OAMENII DELTEI

Com. Chilia Veche, str. Dunării, nr. 64, județ Tulcea, C.P.827050 /Mun. Tulcea, str. Mircea-Voda ,nr. 49, com. 305, jud. Tulcea

CIF 36513961 Autorizația de funcționare nr.168/2024emisa de MADR

Contract de finanțare subsecvent nr.1 - C 3601F210016823800225/15.10.2024

e-mail: [office@galoameniideltei.ro](mailto:office@galoameniideltei.ro) website: [www.galoameniideltei.ro](http://www.galoameniideltei.ro)



**LEADER**  
Dezvoltarea locală plasată sub  
responsabilitatea comunității

**Asociația Grupul de Acțiune Locală Oamenii Deltei**  
**Str. Dunării, nr. 64, Chilia Veche, jud. Tulcea**  
**office@galoameniideltei.ro www.oameniideltei.ro**

- Saramură de pește
- Plachie de crap
- Chifteluțe din pește
- Parjoale din pește
- Varză călită cu carne de porc
- Sarmale cu orez și legume
- Pilaf cu pește sau cu legume
- Batog (pește afumat)
- Icre de știucă sau crap bătute la rece
- Scrumbie marinată sau sărată
- Crap umplut la cuptor
- Mâncare de fasole boabe cu afumătură
- Colțunași
- Scovergi
- Placinte lipovenesti (piroști)
- Placinte ucrainene (vareniki)
- Placinta cu branza dobrogeana
- Gogosi de casa

**Manager GAL Oamenii Deltei**

**Ileana Luchian Giusca**