

ERIK LOGAR



Slika 2: Turistična kmetija, ki je vključena v blagovno znamko »Roter Hahn«.

Dvodnevna delavnica je bila izvrstna priložnost za prenos znanja in učenja iz primerov dobrih – in tudi manj uspešnih – praks vzpostavljanja ter upravljanja s teritorialnimi blagovnimi znamkami. Izpostavljene so bile številne razlike med posameznimi območji in državami na območju Alp: v Avstriji so nekatere znamke uveljavljene že več kot tri desetletja, v Sloveniji pa se je njihovo uveljavljanje in vzpostavljanje v zadnjem desetletju šele pričelo. Hkrati so se ob izmenjavi izkušenj pojavile številne ideje in pobude za mednarodno projektno sodelovanje v prihodnosti, ki bi upravljalcem in raziskovalcem pomagale razrešiti vprašanja o učinkih in zakonitostih delovanja teritorialnih blagovnih znamk.

Erik Logar

Šesti sestanek za projekt MEDFEST
Heraklion, Grčija, 28.–29. 5. 2019



Konec maja na grškem otoku Kreta potekal predzadnji sestanek projekta MEDFEST - *Mediterranean Culinary heritage experiences: how to create sustainable tourist destinations* (Sredozemska kulinarčno dediščinska izkušnja: kako ustvariti trajnostno turistično destinacijo). Gostitelj tokratnega sestanka je bil Tehnološki inštitut Heraklionske zbornice za trgovino in industrijo (Τεχνικός Σχολές Επιμελητηρίου Ηρακλείου; slika 1), ki v projektu sodeluje kot eden izmed sedmih partnerjev.

Sestanek je potekal dva dni. Prvi dan je bil namenjen pregledu dosedanjega projektnega dela in aktivnosti v okviru četrtega delovnega paketa, ter nekaterim načrtom za zadnje projektno obdobje. Izpostaviti velja pripravo zaključne publikacije ter priprave na zaključno konferenco, ki bo v začetku septembra v Taviri na Portugalskem.

Drugi dan smo dopoldanski del srečanja namenili pregledu dela v okviru prvega in drugega delovnega paketa. Pri razpravi o drugem delovnem paketu smo prisluhnili sodelavkama AZRRI-ja, ki sta



SARA JOSIPOVIĆ

Slika 1: Projektni sestanek je potekal v prostorih Heraklionske zbornice za trgovino in industrijo.

poročali o doseganju zastavljenih ciljev na področju komunikacije, razprava, vezana na prvi delovni paket, pa je tekla predvsem o finančnem poročanju ter šestem poročilu o napredku projekta. V popoldanskem delu smo obiskali vas Episkopi (Επισκοπή) zahodno od Heraklion, kjer so nam članice ženskega združenja *Ergani*, lokalnega deležnika pri projektu, prikazale pripravo nekaterih tradicionalnih jedi, kot sta piti *sfakiani* ter *kalitsounia*. Pri pripravi teh jedi so nekatere udeleženske sestanka tudi aktivno sodelovale (slika 2), vsi pa smo bili aktivni pri pokušini končnih izdelkov. Na koncu so nam članice krajevne folklorne skupine predstavile še nekaj tradicionalnih plesov.

Sodelavka Mateja Šmid Hribar je obiskala tudi gospo Mario Pitsikaki (slika 3), ki koordinira verigo restavracij in namestitvenih zmogljivosti imenovano *Xateri*. Ta organizacija, s sedežem v vasi Krousonas (Κρουσώνας) v hribovitem osrčju Krete, kot del turistične ponudbe promovira kulinarično dediščino otoka, organizira kuharske tečaje ter aktivnosti v naravi.

Matjaž Geršič

SARA JOSIPOVIČ



Slika 2: Udeleženke sestanka so se poizkusile v pripravi tradicionalnih kretske jedi.

MATEJA ŠMID HRIBAR



Slika 3: Mateja Šmid Hribar in Maria Pitsikaki v Krousonasu.