



MATJAŽ GERŠIČ

Slika 3: Gradnja ptičjih valilnic kot aktivnost za teambuilding.

memorandum. Za podpis v imenu projekta MEDFEST je bil kot član Geografskega inštituta Antona Melika ZRC SAZU, ki sodeluje v projektu kot vodilni partner, pooblaščen podpisani.

Srečanje se je izkazalo kot odlična priložnost za spoznavanje vsebine evropskih projektov v programski shemi Mediteran in mreženje med zelo različnimi profili sodelavcev pri omenjenih projektih. Večinsko mnenje je namreč bilo, da brez tovrstnih dogodkov mnogi lahko razmišljajo in delajo v vsebinsko podobnih projektih, do medsebojnega povezovanja, ki bi lahko oplemenitilo končna spoznanja, pa žal ne pride.

Matjaž Geršič



Drugi sestanek projekta MEDFEST Barcelona, Španija, 23.–24. 5. 2017

V drugi polovici maja je v Kataloniji potekal drugi sestanek projekta MEDFEST – *Mediterranean Culinary heritage experiences: how to create sustainable tourist destinations* (Sredozemska kulinarično dediščinska izkušnja: kako ustvariti trajnostno turistično destinacijo). Gostiteljica tokratnega sestanka je bila Univerza v Barceloni (*Universitat de Barcelona*), ki v projektu sodeluje kot eden izmed sedmih partnerjev (slika 1).

Sestanek je potekal dva dni. Prvi dan je bil namenjen obravnavi nekaterih teoretičnih in metodoloških izhodišč in predstavitvi doslej opravljenega dela. Nekaj osnovnih informacij je podal vodja projekta, David Bole (Geografski inštitut Antona Melika ZRC SAZU), Joan Ribas Serra (Univerza v Barceloni) pa je predstavil zasnovo aplikacije za prikaz zemljevida z označenimi kulinaričnimi izkušnjami v Sredozemlju. Sledila je predstavitev dobrih praks, ki so jih izbrali posamezni projektni partnerji in jih bodo v nadaljevanju projekta temeljito proučili; Mateja Šmid Hribar (Geografski inštitut Antona Melika ZRC

MATIJAŽ GERŠIČ



Slika 1: Udeleženke in udeleženci sestanka.

MATIJAŽ GERŠIČ



Slika 2: Vinska klet Abadal.



MATJAŽ GERŠIČ

Slika 3: Kamniti sodi za vino ob nekdanjih vinogradih v pokrajini Bages.

SAZU) je predstavila vprašalnik za poglobljeno analizo dobrih praks. Sledila je predstavitev aktivnost pri drugem delovnem paketu, ki se ukvarja s komunikacijo. Jasenka Kapuralin in Edmondo Šuran (oba AZRRI) sta predstavila aktivnosti za pripravo kratkega projektnege filma in analizo aktivnosti na projektne družabnih omrežjih. Na koncu je Nika Razpotnik Visković (Geografski inštitut Antona Melika ZRC SAZU) predstavila nekatere posebnosti glede projektnege poročanja.

Drugi dan je bil namenjen terenskemu ogledu dobrih praks v zaledju Barcelone. Najprej smo si v bližini kraja Horta d'Avinyó ogledali vinsko klet Abadal (slika 2), kjer se poleg vinogradništva ukvarjajo tudi z vinskim turizmom. Sledil je obisk neprofitne organizacije Alicia. Ime je sestavljeno iz besedne zveze *Ali-mentació i cièn-cia* (prehrana in znanost). Raziskovalci, tehnologi, kuharski mojstri in ostalo osebje skušajo tudi s pomočjo inovativnih rešitev osveščati in izobraževati različne ciljne skupine o zdravem načinu prehranjevanja. Na koncu smo si ogledali še obnovljene kamnite sode za vino v pokrajini Bages (slika 3), ki so jih začeli uporabljati konec 16. stoletja. Vzrok za gradnjo takšnih sodov v vinogradih je bila predvsem velika razdalja med posamezno domačijo in pripadajočimi vinogradi. Zato so grozdje prešali kar v samem vinogradu, kjer so potem tudi pridelovali vino.

Matjaž Geršič