

ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE DIN BUCUREȘTI



ȘCOALA DOCTORALĂ ADMINISTRAREA AFACERILOR

TEZĂ DE DOCTORAT

Prezentată și susținută public de către autor:

LAETITIA ARLEZIANA L. CASANGIU (SIEA)

Titlul tezei de doctorat:

**GASTRONOMIA: VECTOR AL VALORIFICĂRII MOȘTENIRII
CULTURALE ȘI INTERCULTURALE**

Conducător de doctorat: Prof.univ.dr. PUIU NISTOREANU

Comisia de susținere a tezei de doctorat:

Prof.univ.dr. Delia Popescu (președinte) - Academia de Studii Economice din București

Prof.univ.dr. Cristian-Valentin Hapenciuc (referent) - Universitatea „Stefan cel Mare” Suceava

Prof.univ.dr. Liliana Nicodim (referent) – Universitatea „Ovidius” din Constanța

Prof.univ.dr. Mihail Ovidiu Tănase (referent) - Academia de Studii Economice din București

Prof.univ.dr. Puiu Nistoreanu (conducător de doctorat) - Academia de Studii Economice din București

București, 2024

ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE DIN BUCUREȘTI

Consiliul pentru Studii Universitare de Doctorat

Școala Doctorală Administrarea Afacerilor

**GASTRONOMIA: VECTOR AL VALORIFICĂRII MOȘTENIRII CULTURALE ȘI
INTERCULTURALE**

Doctorand: Casangiu (Sica) Laetiția Arleziana

Conducător de doctorat: Prof.univ.dr. Puiu Nistoreanu

București, 2024

REZUMAT

Lucrarea de față, intitulată "**Gastronomia: vector al valorificării moștenirii culturale și interculturale**" își propune să abordeze din diferite perspective tema gastronomiei, punând accentul pe importanța acesteia în dezvoltarea economică și socială a unei zone geografice. Am analizat în paralel caracteristicile specifice unei regiuni din România, Dobrogea, și pe acelea ale unei Provincii din Italia, Parma, cea de a doua constituind și un exemplu de bună practică pentru excelența în acest domeniu.

Cercetarea de pe parcursul anilor de studii doctorale a avut un caracter multidisciplinar și interdisciplinar, din perspectivă economică, istorică, antropologică, sociologică și juridică. Plecând de la obiectivele stabilite în Planul Individual de Doctorat, metodologia cercetării s-a bazat pe analiza comparată a literaturii de specialitate, pe observația directă, pe cercetarea de teren, pe metode de cercetare calitativă (interviu aprofundat) și cantitativă (anchetă statistică prin intermediul chestionarului), precum și pe prelucrarea și interpretarea datelor statistice.

Ca activități specifice, a fost parcursă bibliografia de specialitate și au fost dobândite metodele de cercetare științifică, în vederea aplicării acestora pe durata programului de studii doctorale. Au fost realizate activități de cercetare de teren, bazate pe observație și culegere de date și au fost realizate activități de cercetare prin metode de tip cantitativ și calitativ: au fost distribuite două chestionare, unul în România, privind sondarea nivelului de cunoaștere a gastronomiei dobrogene, celălalt în Italia, care avea drept obiectiv sondarea nivelului de cunoaștere a gastronomiei din Parma, Italia, au fost luate interviuri aprofundate unor reprezentanți ai lanțului alimentar din Dobrogea și au fost inventariate produsele înregistrate la nivel european.

Primul capitol este dedicat analizării **stadiului cunoașterii și încadrării gastronomiei ca materie științifică**, cu indicarea principalelor **contribuții științifice** aduse în studierea materiei, în funcție de macro - temele abordate. Aici sunt evidențiate principalele definiții date gastronomiei, obiect de studiu interdisciplinar, văzută ca **factor cultural, factor identitar, factor social și factor economic**, în strânsă legătură cu alte științe. În același capitol sunt trasate aspecte și domenii în care gastronomia are o **relevanță economică importantă**, cum ar fi: **turismul gastronomic, produselor alimentare tradiționale, dietetica și nutriția**.

Următorul capitol este focusat pe evidențierea principalelor caracteristici ale **gastronomiei românești**, urmărite din perspectiva evoluției sale istorice și a influențelor civilizațiilor de contact și pe analiza **gastronomiei dobrogene**, cu o secțiune dedicată **industrii alimentare**.

În mod similar, **în Capitolul 3** sunt analizate **particularitățile bucătăriei italiene**, punându-se accentul pe transformarea acestora în timp, până în zilele noastre. O atenție deosebită este acordată analizării **particularităților bucătăriei din Parma**.

În **Capitolul 4** sunt trasate **obiectivele și ipotezele cercetării**, sunt detaliate metodele de cercetare (**interviu aprofundat în lanțul alimentar în Dobrogea; analiză SWOT asupra gastronomiei dobrogeane; aspecte gastronomice din Parma și din Dobrogea - cercetare în paralel, analiză prin regresii binomiale logistice, cu ajutorul programului STATA17**) și **rezultatele obținute**.

În **Capitolul 5** este prezentată **structura economică a Provinciei Parma, exemplul de bune practici** privind promovarea gastronomiei, care ar putea fi preluat și de alte localități cu vocație în dezvoltarea laturii gastronomice.

Rezultatele cercetării au evidențiat că **Dobrogea**, o regiune multiculturală cu o îndelungată tradiție istorică în domeniul gastronomic are un enorm potențial de dezvoltare pe acest segment, încă insuficient valorificat, care ar putea constitui un element de potențiere a turismului sezonier la Marea Neagră și în Delta Dunării. Pentru organizarea unui turism gastronomic care să creeze plus valoare pe tot timpul anului e necesar să fie implicate atât autoritățile cât și mediul privat, un exemplu în acest sens putând fi preluat din modul de organizare al sistemului economic al zonei **Parma**.

Cuvinte cheie: alimentație, bucătărie, gastronomie, turism gastronomic, industrie alimentară, Dobrogea, Parma.

CUPRINS

REZUMAT	3
SUMMARY	5
INTRODUCERE	9
CAPITOLUL 1. NOȚIUNI INTRODUCATIVE, ASPECTE GENERALE	13
1.1. Stadiul cunoașterii	13
1.2. Gastronomia - încadrare generală: definiție și terminologie	17
1.2.1. Gastronomia, obiect de studiu interdisciplinar	18
1.2.2. Gastronomia, factor cultural	21
1.2.3. Gastronomia, factor identitar	22
1.2.4. Gastronomia, factor social	24
1.2.5. Gastronomia, factor economic	25
1.3. Gastronomia și valorificarea sa economică	26
1.3.1. Turismul gastronomic	27
1.3.2. Produse tradiționale: reglementare la nivel național și european	31
1.3.3. Dietetică și nutriție	43
CAPITOLUL 2. GASTRONOMIA ROMÂNEASCĂ ȘI GASTRONOMIA DOBROGEANĂ	51
2.1. Gastronomia românească între Orient și Occident	51
2.2. Gastronomia dobrogeană, caracteristici și evoluție. Industria alimentară dobrogeană, analiză diacronică	58
2.2.1. Dobrogea, materii prime	60
2.2.2. Gastronomia dobrogeană- interferențe etnice	68
2.2.3. Gastronomia dobrogeană- unități de servire	69
2.2.4. Evenimente de promovare a gastronomiei locale	71
2.2.5. Industria alimentară în Dobrogea - evoluție și caracteristici	73
CAPITOLUL 3. GASTRONOMIA ITALIANĂ ȘI GASTRONOMIA PARMEZANĂ	84
3.1. Gastronomia italiană în context internațional	84
3.1.2. Dieta mediteraneeană	91
3.1.3. Curentul Slow Food	92
3.2. Gastronomia Provinciei Parma, caracteristici și evoluție. Industria alimentară din Parma, analiză diacronică	93
3.2.1. Principalele produse tradiționale din zona Parmei	95
3.2.2. Principale aspecte ale gastronomiei din Parma	99

CAPITOLUL 4. ETAPELE CERCETĂRII	101
4.1. Obiectivele cercetării	101
4.2. Ipotezele cercetării	102
4.3. Metodologia cercetării	102
4.3.1. Cercetare calitativă - interviu aprofundat	104
4.3.2. Analiză SWOT asupra gastronomiei dobrogene	107
4.3.3. Parma și Dobrogea - cercetare cantitativă și calitativă în paralel	110
4.4. Concluziile activității de cercetare	133
CAPITOLUL 5. PREZENTARE MODEL DE BUNĂ PRACTICĂ- PROVINCIA PARMA DIN REGIUNEA EMILIA- ROMAGNA, ITALIA	136
5.1. Clusterelor industriale, model de dezvoltare locală	136
5.2. Parma, cluster industrial agro-alimentar de succes	140
LIMITELE CERCETĂRII ȘI NOI DIRECȚII DE STUDII	152
CONCLUZII	154
BIBLIOGRAFIE	157
ANEXE	176
LISTA ABREVIERILOR	201
LISTA TABELELOR	202
LISTA FIGURILOR	203
LISTA ANEXELOR	204