

Natalia SUHODOL

Dr., Universitatea Tehnică a Moldovei, Departamentul Alimentație și Nutriție
<http://orcid.org/0000-0002-5609-5139>
E-mail: natalia.suhodol@toap.utm.md

Aurica CHIRSANOVA

Dr., Universitatea Tehnică a Moldovei, Departamentul Alimentație și Nutriție
<http://orcid.org/0000-0002-1172-9900>
E-mail: aurica.chirsanova@toap.utm.md

Somelierul între tradiție și inovație în promovarea patrimoniului culinar/*The sommelier between tradition and innovation in promoting culinary heritage*

Lucrarea analizează rolul profesional al somelierului în promovarea patrimoniului culinar al Republicii Moldova și în susținerea turismului responsabil și durabil, evidențiind contribuția acestuia la valorizarea identității gastronomice naționale.

le. Beneficiind de o tradiție vitivinicolă multimilenară și de o gastronomie regională diversă, Republica Moldova oferă un cadru favorabil integrării culturii alimentare locale în experiențe turistice autentice, adaptate cerințelor contemporane orientate spre calitate, autenticitate și sustenabilitate. În acest context, somelierul îndeplinește funcția de mediator cultural, valorificând competențele senzoriale, abilitățile de comunicare și tehnicile de storytelling pentru a facilita conexiunea dintre turiști, producători locali și destinații turistice.

Analiza activității unor vinării emblematiche precum Cricova, Purcari și Castel Mimi, completată de studiul colaborării cu mici producători din regiunile Codru, Ștefan Vodă și Valul lui Traian, precum și cu unități de alimentație publică locale, evidențiază modul în care degustările ghidate, asocierile culinare (wine–food pairing) și atelierelor educaționale pot funcționa ca instrumente eficiente de promovare gastronomică regională și de conservare a patrimoniului cultural imaterial. Rezultatele analizei combinațiilor vin–preparat indică faptul că asocierea optimă dintre preparatele tradiționale și vinurile autohtone generează un impact pozitiv semnificativ asupra experienței culinare, contribuind la intensificarea percepției aromatice și la creșterea gradului de apreciere a produselor locale.

Aplicarea principiilor științifice de pairing sprijină evidențierea aromelor autentice și promovează atât soiurile autohtone de struguri, precum Feteasca Albă, Feteasca Neagră, Rară Neagră și Viorica, cât și preparatele tradiționale reprezentative, precum mămăliga, sarmalele, plăcintele și desertul tradițional „babă neagră” ș.a. Această abordare integrată contribuie la consolidarea identității vinicole și culinare a Republicii Moldova, la punerea în valoare a conceptului de terroir și bucătărie locală și la susținerea sustenabilității economice a comunităților rurale.

Cercetarea subliniază faptul că inițiativele coordonate de somieri sprijină consumul responsabil, consolidează brandul gastronomic regional și favorizează modernizarea sectorului ospitalității din Republica Moldova, în concordanță cu principiile europene ale dezvoltării durabile.





