Cronica Bibliotecii ULBS

Proiectele culturale de digitizare postate în pagina web a bibliotecii

2018 - "Istoria bucătăriei fine sibiene: de la Renaștere până în zilele noastre"

Universitatea ”Lucian Blaga” din Sibiu a derulat proiectul de promovare a Regiunii Gastronomice Europene - Sibiu 2019.
Cofinanţat de Primaria Sibiu prin Agenda culturală 2018 (contract de finanțare nr. 48124/19.06.2018)
- Site web dedicat: http://bcu.ulbsibiu.ro/Bucataria_fina_sibiana/

"Istoria bucătăriei fine sibiene: de la Renaștere până în zilele noastre"

Universitatea "Lucian Blaga" din Sibiu derulează pe parcursul anului 2018 un proiect de promovare a Regiunii Gastronomice Europene - Sibiu 2019.
Cofinanţat de Primaria Sibiu prin Agenda culturală 2018 (contract de finanțare nr. 48124/19.06.2018).

Titlul proiectului: **"Istoria bucătăriei fine sibiene: de la Renaștere până în zilele noastre"**

Rezumatul proiectului:
Proiectul susține implementarea Programului **Sibiu Regiune Gastronomică 2019**, prin obiective, activități și produsele realizate răspunzând ariilor tematice ale dosarului de candidatură.

Regiunea gastronomică europeană, ca și concept internațional, impune responsabilizarea factorilor decizionali pentru dezvoltare durabilă cu menținerea calității mediului, dar și asigurarea pe termen lung a securității alimentare adecvate.
Conceptul de regiune gastronomică asigură și susține implementarea recomandărilor internaționale FAO pentru securitate alimentară, dar și de conservare a diversității biologice sub toate formele (de ex. diversitatea genetică, a speciilor și ecosistemelor).

Sibienii au dreptul să le fie asigurată securitatea alimentară atât pentru oraș cât și pentru regiunea care furnizează alimentele, asigurând accesarea unuia dintre cele mai rafinate servicii – gastronomia. În Sibiu nu este încă adoptată o listă oficială a soiurilor de plante și raselor de animale tradiționale, cultivate de secole pentru asigurarea sustenabilității și durabilității vieții.
Proiectul răspunde conceptului Origini prin cartea care dorește să o publice întrucât o istorie a bucătăriei fine nu este încă scrisă. Există izvoare dar nimeni nu s-a aplecat spre a prezenta succint modul cum bucătăria a evoluat în orașul Sibiu. Această carte poate fi de referință pentru rețeaua de restaurante și hoteluri a Sibiului și pentru promovarea turismului în general.
Expoziția fotografică pe suport permanentizat, aduce în zilele noastre imagini și texte ale epocilor trecute și va constitui un nou timp de obiectiv turistic pentru Sibiu. Anul 2018 are nevoie în continuare de implicarea studenților prin activități de tip cooking show demonstrând durabilitatea proiectului.

Durata desfăşurării proiectului : septembrie – 15 decembrie 2018

Locaţia principală : Sediul Bibliotecii Universității "Lucian Blaga" din Sibiu;

Biblioteca ULBS, octombrie 2018

Titlul proiectului: **"Istoria bucătăriei fine sibiene: de la Renaștere până în zilele noastre"**

Rezumatul proiectului:

Proiectul susține implementarea Programului **Sibiu Regiune Gastronomică 2019**, prin obiective, activități și produsele realizate răspunzând ariilor tematice ale dosarului de candidatură.

Regiunea gastronomică europeană, ca și concept internațional, impune responsabilizarea factorilor decizionali pentru dezvoltare durabilă cu menținerea calității mediului, dar și asigurarea pe termen lung a securității alimentare adecvate.
Conceptul de regiune gastronomică asigură și susține implementarea recomandărilor internaționale FAO pentru securitate alimentară, dar și de conservare a diversității biologice sub toate formele (de ex. diversitatea genetică, a speciilor și ecosistemelor).

Sibienii au dreptul să le fie asigurată securitatea alimentară atât pentru oraș cât și pentru regiunea care furnizează alimentele, asigurând accesarea unuia dintre cele mai rafinate servicii – gastronomia. În Sibiu nu este încă adoptată o listă oficială a soiurilor de plante și raselor de animale tradiționale, cultivate de secole pentru asigurarea sustenabilității și durabilității vieții.
Proiectul răspunde conceptului Origini prin cartea care dorește să o publice întrucât o istorie a bucătăriei fine nu este încă scrisă. Există izvoare dar nimeni nu s-a aplecat spre a prezenta succint modul cum bucătăria a evoluat în orașul Sibiu. Această carte poate fi de referință pentru rețeaua de restaurante și hoteluri a Sibiului și pentru promovarea turismului în general.
Expoziția fotografică pe suport permanentizat, aduce în zilele noastre imagini și texte ale epocilor trecute și va constitui un nou timp de obiectiv turistic pentru Sibiu. Anul 2018 are nevoie în continuare de implicarea studenților prin activități de tip cooking show demonstrând durabilitatea proiectului.

Durata desfăşurării proiectului : septembrie – 15 decembrie 2018

Locaţia principală : Sediul Bibliotecii Universității "Lucian Blaga" din Sibiu;

Biblioteca ULBS, octombrie 2018

Descrierea proiectului

Scopul proiectului:
Conștientizarea publicului sibian în general cu privire la valorile Sibiului pentru atingerea dezideratelor Programului Sibiu Regiune Gastronomică Europeană 2019 prin inventarieri, documentări, publicistică și seminarii sau workshop-uri. Ne propunem susținerea, conservarea și exploatarea sustenabilă a valorilor istorice ca parte a patrimoniului cultural imaterial al Sibiului, un real izvor de inspirație pentru viitorul turismului gastronomic sibian.

Obiectivele proiectului:
Obiectiv 1: Accesarea valențelor istorice pentru gastronomie din arhive de specialitate - Responsabil Biblioteca ULBS.
Se urmărește conștientizarea valorilor istorice de patrimoniu cultural imaterial prin organizarea unei expoziții de fotografie laminată și permanentă. Publicarea unei cărţi, atât în format print, cât şi digital, are menirea de a cumula şi transmite informaţii din istoria gastronomiei de la Renaştere până în zilele noastre. Constituirea unei colectii digitale tematice rezultată din scanarea materialelor documentare din cadrul proiectului. Perioada de documentare şi redactare va fi însoţită de mai multe evenimente, expozitie, prezentări şi workshopuri care vor ilustra diversele aspecte din peisajul gastronomic european, regional şi local. Astfel, ne propunem să punem în evidență patrimoniul fotografic al istoriei medievale, moderne și contemporane a Sibiului ca repere de origine pentru susținerea programului Sibiu Regiune Gastronomică Europeană 2019.

Grupul țintă şi beneficiarii:
Cetățenii orașului Sibiu se numără printre beneficiarii direcți ai proiectului prin toate activitățile propuse, de la simplul cetățean până la autorități, urmare a diversității obiectivelor specifice, a țintelor propuse și a publicului țintă ales (cât mai divers). Se adaugă sibienii din diaspora, turiștii care vizitează Sibiul cu avionul sau alte mijloace de transport în comun, pasionații de specialități gastronomice multietnice, pasionații de turism gastronomic, precum şi studenții, masteranzii, doctoranzii Universității „Lucian Blaga” din Sibiu, profesorii învățământului preuniversitar și nu în ultimul rând utilizatorii de internet de pretutindeni. Locuitorii județului Sibiu vor fi conștientizați în mod direct cu privire la programul Sibiu Regiune Gastronomică Europeană 2019 pentru dezvoltarea sentimentului de apartenență și susținere a programului. De asemenea, se pot estima noi modalități de dezvoltare a mediului de afaceri spre zona rurală și arii protejate, stimulând turismul gastronomic pentru toate conotațiile acestuia.

Impactul asupra grupului țintă, beneficiarilor şi comunității :
Producătorii din piețele sibiene vor fi mai conștienți de rolul lor, al mărfii de calitate din județul Sibiu, de diversitatea și sustenabilitatea ofertei către Sibiu. Tinerii conștientizează valoarea patrimoniului imaterial, față de care vor manifesta interes pentru acțiuni viitoare, iar proiectul le redefinește identitatea Sibiului prin valorile istoriei bucătăriei fine sibiene, cunoașterii tradiționale, apartenenței libere, neîngrădite la credință și religie, deschiderea spiritului către inovare și dezvoltarea abilităților antreprenoriale.

Planificarea activităților:

Activitate I: Informare, documentare, culegere date pentru scrierea cartii. Perioada: iunie – august.

Activitate II: Documentare pentru realizarea celor două expoziții fotografice, ce presupune scanarea, digitizarea, prelucrare digitală. Perioada: iunie – septembrie.

Activitate III: : Expoziție temporară de fotografie laminată – prototip al expoziției permanente.

Perioada: Acțiunea se va desfășura în cadrul evenimentului Noaptea cercetătorilor, 28 septembrie.

Activitate IV: Expoziție permanentă de fotografie veche. Prezentarea pe suport durabil, în dimensiuni A0, a imaginilor de epocă surprinse în carte. Data: 14 noiembrie 2018

Activitate V: Publicarea cărții, in format B5, 100 pagini color, coperți cartonate, printată în limbile română, engleză și germană. Data: 14 noiembrie 2018

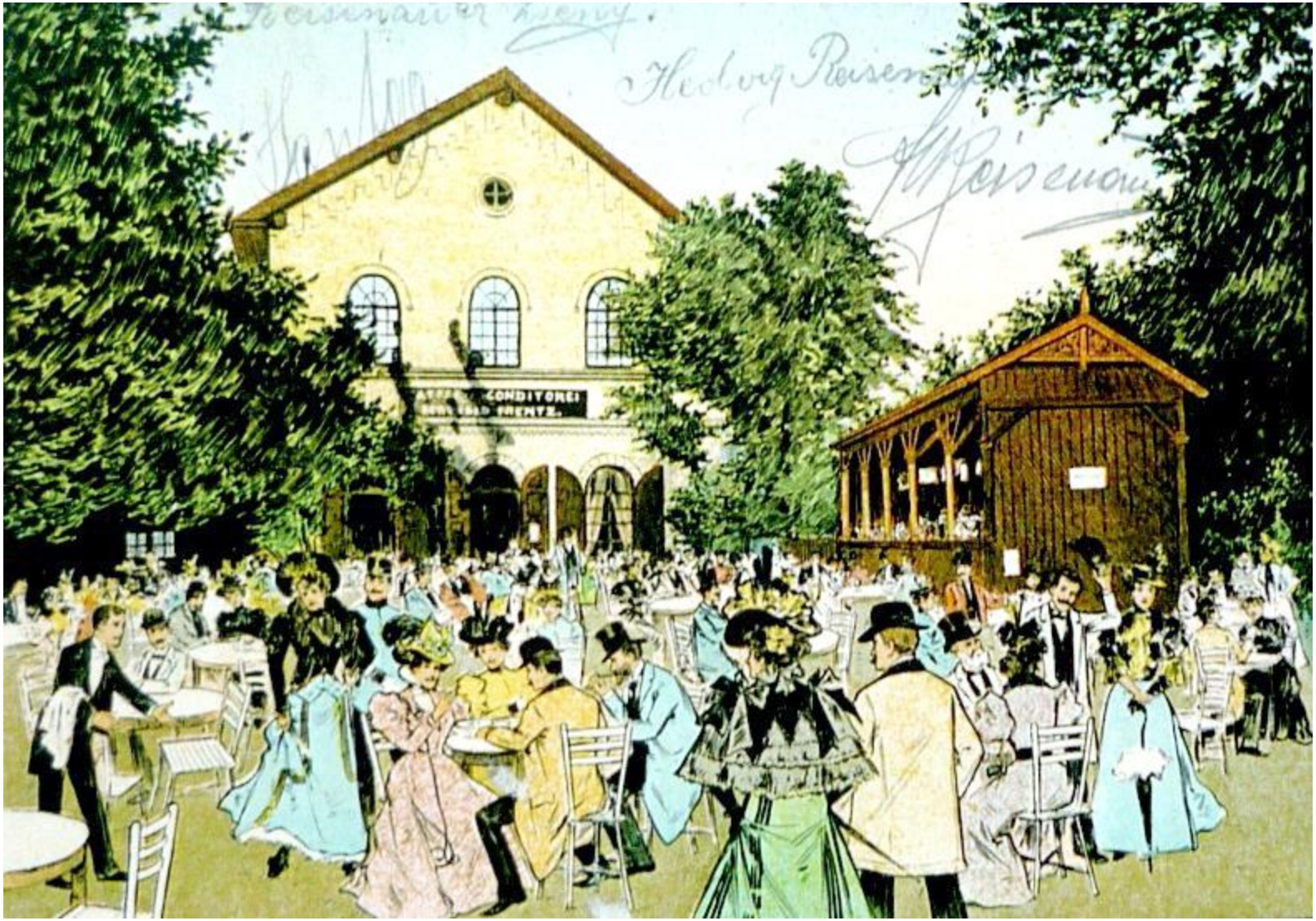
Biblioteca ULBS, octombrie 2018

Diseminare în cadrul proiectului:

I. Lansarea proiectului si a Expozitiei temporare de fotografie, în cadrul evenimentului Noaptea cercetătorilor, 28 septembrie.

Și eu am făcut Unirea!

U.L.B.S


CONDITOREI

Istoria bucătăriei fine sibiene: de la Renaștere până în zilele noastre

Acțiune cofinanțată de
Primăria Municipiului Sibiu
Nr. Contract 48124 / 19.06.2018

Biblioteca ULBS, octombrie 2018

Diseminare în cadrul proiectului:

II. Expoziție permanentă de fotografie veche. Prezentarea pe suport durabil, în dimensiuni A0, a imaginilor de epocă surprinse în carte. luna niembrie 2018

Istoria bucătăriei fine sibiene:
de la Renaștere
până în zilele noastre

Cofetăria *Julius Boda* din Piața Mare, Sibiu
aproximativ 1900

Acțiune cofinanțată de
Primăria Municipiului Sibiu
Nr. Contract 48124 / 19.06.2018

Istoria bucătăriei fine sibiene:
de la Renaștere
până în zilele noastre

Cafenea - cofetărie din parcul Sub Arini, Sibiu
aproximativ 1890

Acțiune cofinanțată de
Primăria Municipiului Sibiu
Nr. Contract 48124 / 19.06.2018

Istoria bucătăriei fine sibiene: de la Renaștere până în zilele noastre

Cafenea - cofetărie *Seiser*
din Parcul Sub Arini, Sibiu
aproximativ 1905

Acțiune cofinanțată de
Primăria Municipiului Sibiu
Nr. Contract 48124 / 19.06.2018

Istoria bucătăriei fine sibiene: de la Renaștere până în zilele noastre

Restaurantul *Trei Stejari*, Sibiu
aproximativ 1910

Acțiune cofinanțată de
Primăria Municipiului Sibiu
Nr. Contract 48124 / 19.06.2018

Istoria bucătăriei fine sibiene: de la Renaștere până în zilele noastre

Cofetăria *Julius Boda* - terasa, Sibiu
aproximativ 1900

Acțiune cofinanțată de
Primăria Municipiului Sibiu
Nr. Contract 48124 / 19.06.2018

Biblioteca ULBS, noiembrie 2018

SIBIU 2019
REGIUNE GASTRONOMICĂ EUROPEANĂ

ULBS
Universitatea "Lucian Blaga" din Sibiu

Primăria Municipiului
Sibiu

Conferința de închidere a proiectului "Istoria bucătăriei fine sibiene: de la Renaștere până în zilele noastre"
(contract de finanțare nr. 48124 / 19.06.2018)
Miercuri, 14 noiembrie 2019, ora 14 la sediul Bibliotecii ULBS, din strada Lucian Blaga nr. 2A, parter,

Universitatea "Lucian Blaga" din Sibiu, prin Biblioteca universității și Facultatea de Stiinte Agricole a derulat între iunie-noiembrie 2018 un proiect cultural în cadrul Agendei Culturale a Primăriei Sibiu.
Ultima activitate, Conferința de închidere a proiectului s-a desfășurat prin lansarea cărții dedicate, "**Din istoria bucătăriei fine: de la Renaștere până în zilele noastre. Repere sibiene**", în format B5, 100 pagini color.
În cursul acestui eveniment s-au mai derulat și lansarea altor două publicații, *Bucatele naturii, valori ale patrimoniului natural* și *Conservarea la fermă a soiurilor de plante și raselor de animale importante pentru agricultura sibiană*.
Apoi s-a putut viziona expoziția permanentă de fotografie veche și urmări o acțiune de cooking-show realizată de studenții Facultății de Științe Agricole, Industrie Alimentară și Protecția Mediului.
Mai multe date despre proiect gasiti pe site-ul dedicat: bcu.ulbsibiu.ro/Bucataria_fina_sibiana/

În gastronomia elitelor europene au existat interinfluențe și preluări importante, datorate relațiilor matrimoniale, cruciadelor, războaielor, pelerinajelor etc. Comerțul a jucat de asemenea un rol însemnat, întrucât pe drumurile comerciale au fost transportate, alături de alte mărfuri, alimente și rețete. La baza cărților de bucate tipărite au stat, de obicei, manuscrise mai vechi. Cărțile de bucate constituie o importantă sursă pentru cercetătorii istoriei culturale, sociale și economice, permițând decodarea discursului gastronomic al elitelor europene, întrucât conțin preparate considerate prestigioase și adecvate unui statut social ridicat. În gastronomie, ca și în modă, au fost dezvoltate produse de prestigiu, folosite în scop reprezentativ. În timp, clasele plasate mai jos în ierarhia socială – orășenii, precum și păturile înstărite de la sate – au fost contaminate de idealuri similare, adoptând elemente din comportamentul gastronomic al nobilimii. În ceea ce privește cărțile vechi de bucate, se poate afirma că, în general, acestea propagă o bucătărie internațională cu varietăți regionale.

ISBN 978-606-12-1578-2

ULBS
Universitatea "Lucian Blaga" din Sibiu

Acțiune cofinanțată de
Primăria Municipiului Sibiu
Nr. Contract 48124 / 19.06.2018

Ioan BONDREA ◊ Constantin ITTU ◊ Gudrun-Liane ITTU || Din istoria bucătăriei fine

Din istoria bucătăriei fine

de la Renaștere până în zilele noastre

Repere sibiene

EY WEST, FL

Dr. **Constantin ITTU** prezentare generala a proiectului

Istoria bucătăriei fine
sibiene - de la Renaștere
până în zilele noastre

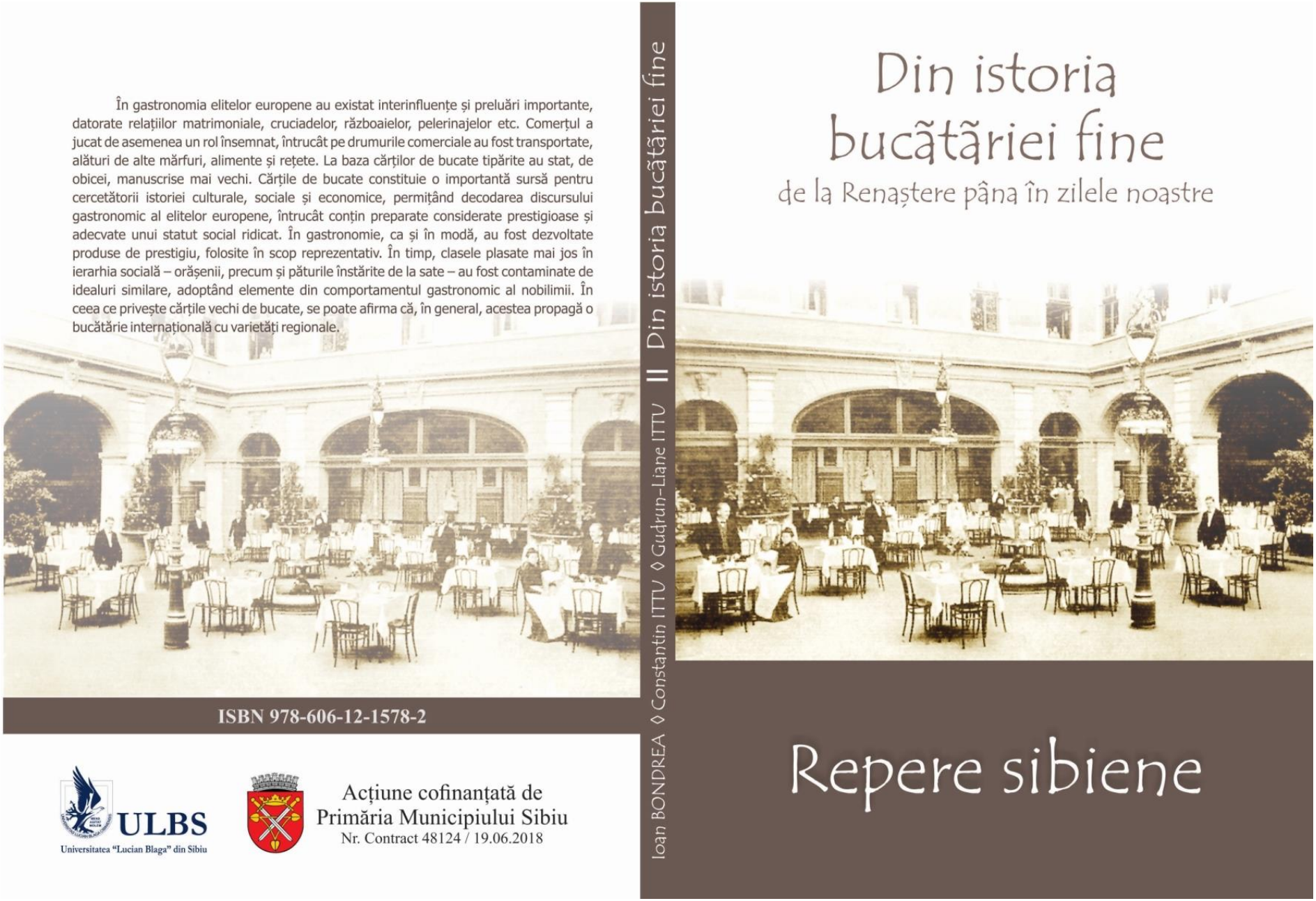
Dr. **Gudrun-Liane ITTU** prezinta proiectul

noiembrie 2018

Publicații de prezentare și diseminare în cadrul proiectului:

Broșura în limba română este disponibilă în depozitul digital:

Din istoria bucătăriei fine, de la Renaștere până în zilele noastre. Repere sibiene, la fel în limba germană și în limbia engleză.



În gastronomia elitelor europene au existat interinfluențe și preluări importante, datorate relațiilor matrimoniale, cruciadelor, războaielor, pelerinajelor etc. Comerțul a jucat de asemenea un rol însemnat, întrucât pe drumurile comerciale au fost transportate, alături de alte mărfuri, alimente și rețete. La baza cărților de bucate tipărite au stat, de obicei, manuscrise mai vechi. Cărțile de bucate constituie o importantă sursă pentru cercetătorii istoriei culturale, sociale și economice, permițând decodarea discursului gastronomic al elitelor europene, întrucât conțin preparate considerate prestigioase și adecvate unui statut social ridicat. În gastronomie, ca și în modă, au fost dezvoltate produse de prestigiu, folosite în scop reprezentativ. În timp, clasele plasate mai jos în ierarhia socială – orășenii, precum și păturile înstărite de la sate – au fost contaminate de idealuri similare, adoptând elemente din comportamentul gastronomic al nobilimii. În ceea ce privește cărțile vechi de bucate, se poate afirma că, în general, acestea propagă o bucătărie internațională cu varietăți regionale.

ISBN 978-606-12-1578-2

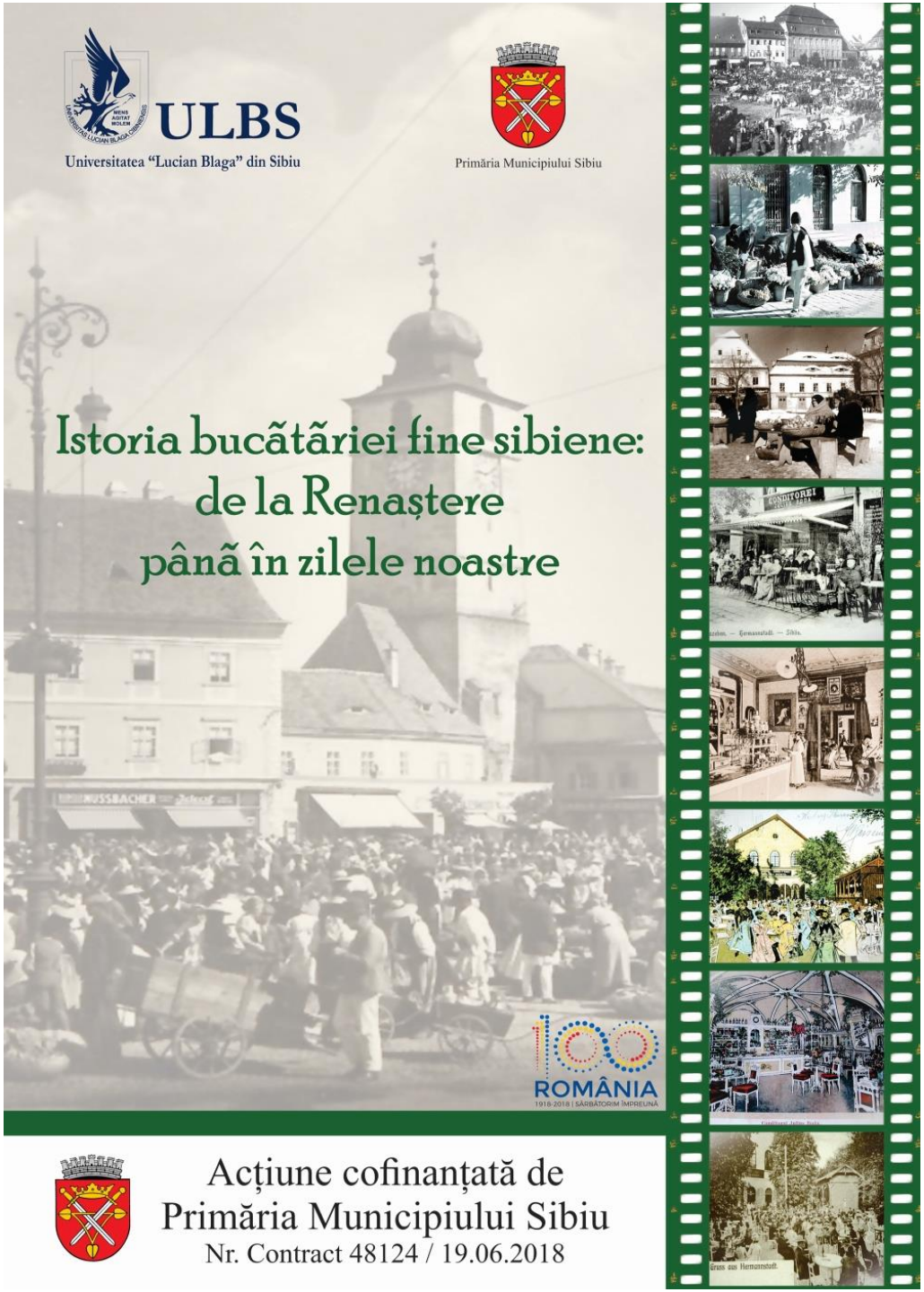
ULBS
Universitatea "Lucian Blaga" din Sibiu

Acțiune cofinanțată de
Primăria Municipiului Sibiu
Nr. Contract 48124 / 19.06.2018

Ioan BONDREA ◊ Constantin ITTU ◊ Gudrun-Liane ITTU || Din istoria bucătăriei fine

Din istoria
bucătăriei fine
de la Renaștere pâna în zilele noastre

Repere sibiene



Biblioteca ULBS, decembrie 2018

Informații de contact

Echipa de implementare a proiectului:

Manager: Dr. **Rodica Maria VOLOVICI**

Coordonator proiect: Dr**. Constantin ITTU**

Coordonator cercetare-documentare: Dr. **Gudrun-Liane ITTU**

Prelucare metadate: **Elena Mărginean, Camelia Voloșciuc, Liliana Oprescu**

Promovarea proiectului & relatii publice: Drd. **Cristina Parvu**

Coordonator IT: ing. **Ioan Vișa**

Biblioteca ULBS - e-mail : bcu@ulbsibiu.ro

Adrese:

Corespondenta:
Universitatea "Lucian Blaga" Sibiu - Biblioteca
Blvd. Victoriei nr.10
550024, Sibiu, Romania

Adresa fizica:
Biblioteca ULBS
str. Lucian Blaga, no.2A, Sibiu
Telefon: +40 269 446077 / +40 269 211056
Fax: +40 269 441010