

ADER 17.1. 2 -PRODUSUL MONTAN CA MODEL DE SUSȚINERE A VALORII ADĂUGATE A PRODUSELOR REALIZATE DE FERMIERII DIN ZONA DE MUNTE, ÎN SCOPUL DEZVOLTĂRII DURABILE A EXPLOATAȚIILOR AGRICOLE MONTANE

CONDUCATOR PROIECT : INCE CEMONT

PARTENER 1: INCDBA BUCURESTI

PARTENER 2 : ICDM CRISTIAN SIBIU

REZULTATE FAZA 1

F1 Evaluarea situației actuale privind gastronomia, aspectele socio-culturale locale și specific Igospodăriilor tradiționale din spațiul rural montan pentru fundamentarea și susținerea politicilor de dezvoltare a zonei montane prin valorificarea produsului montan.

Pentru a putea defini identitatea produsului montan am pornit demersul științific cu o calatorie teritoriala, spirituala, socio-culturala in zona luata in studiu MarginimeaSibiului. Pentru a putea intelege procesul indelungat de producer si aparitie a conceptului de produs montan, ca o identitate actuala a produsului traditional,trebuie sa pornim incursiunea in universal montan al Sibiului cu ocupatia de baza,pastoritul. Memoria acestor locurir eprezinta o fila de istorie puternic ancorata in spatial transilvanean dar cu prelungire fireasca,romaneasca spre marea Campie ,spre sud,integrandu-se astfel in spatiul de viata pe care il numim pe drept cuvant carpato-dunarean.

Ancorati in marea „aventura” a spatiului national romanesc prin traditii si iubire de neam, mari calatori prin tarile vecine „purtatori de cuvant” ai plaiurilor nationale lasand urme trainice sii ndraznete prin munca si zidire,locuitorii zonei montane din Marginimea Sibiului au fost **ambasadori** si au avut un rol istoric si etnografic important in pastrarea identitatii nationale, al unitatii de neam, limba si cultura romaneasca.

Neatarnarea, darzenia ca trasatura dominanta a oamenilor nascuti la munte si crescuti in spiritul de a infrunta si stapani imprejurarile ,destinul,natura de o frumusete aparte dar de multe ori neprietenoasa si-au pus amprenta pe modul de viata sociala, cultural si economica a zonei.

Izbanda sociala si economica a zonei a fost influentata de factorii naturali limitative carora li s-a intrepus acea darzenie a muncii care invinge obstacole, vicisitudini, „imblanzeste” solul ,apa,clima cu iubire si daruire.

Produsele obtinute in zona Montana poarta amprenta darurilor pe care natura le face atunci cand este apreciata, respectata prin daruirea si perseverenta omului. Rodul ei este produsul montan nascutdintr-o frumoasa simbioza intre om si natura ca o recunoastere a darurilor acesteia si a calitatii muncilor oamenilor, care iubind un loc ii culeg roadele bune, pentru existent si dainuire.

Demersul randurilor de fata s-a facut pentru a fixa coordonatele umane socio-culturale, traditionaliste si de caracter care isi pun amprenta asupra economiei zonei.

Descrierea cadrului natural antropo-geografic

La intalnirea dintre Podisul Transilvaniei si masivele cristaline ale Carpatilor Meridionali de la sud a fost sculptat un sir neintrerupt de depresiuni ,cele mai intinse si totodata cele mai clar conturate dintre toate ariile depresionare adancite aflate intre podis si toti muntii din jur. Depresiunile se afla chiar sub marginea culmilor muntoase de la vest de Olt- cea mai mare –Depresiunea Sibiului si a doua, in continuarea primei spre vest-Depresiunea Salistei aproape lipite de munte si a treia-Depresiunea Secasului inscrisa in cadrul aceluiasi culoar depresionar cu aceleasi functii geografice .

Aceste 3 depresiuni sunt intrutotul dominate de inaltimile de la sud. Ca o particularitate muntii de la sud nu se prelungesc in aceste depresiuni , ci cad abrupt. Acest inedit contact intre cele doua arii geografice inalt (sudul) -jos (nordul) ,adaposteste un sir lung de sate , o salba, o bordura, o margine geografica, dar o nemarginita legatura cu muntele prin vai si prin ocupatie , dimensiuni geografice si culturale de referinta ale stabilitatii si neclintirii pe care doar muntele le poate genera.

Cele doua regiuni (muntii si podisul ransilvanean) care se ingemaneaza in fasia de tranzitie a Marginimii reprezinta doua diviziuni majore ale pamantului romanesc nu numai sub raport geographic dar si geologic.

Priviti in ansamblu Muntii Sibiului se prezinta sub forma unor succesiuni de trepte, cuprinzand toate inaltimile folosite dintotdeauna de locuitorii satelor marginene pana la cele dinspre valea Lotrului (sau a Steflestilor) dispusa pe directia est -vest intre Valea Lotrului la sud si valea Sadului la nord si culmea Cindrelului cu o dispunere de ansamblu pe directia nord-est-sud-vest intre vaiile Sadului si Cibirului.

Netezirea culmilor, lipsa crestelor si a piscurilor stancoase, inşeurile largi si podurile intinse, lipsa abrupturilor si rotunjirea formelor alcatuiesc gama de insusiri ale acestor munti, ospitalieri, usor accesibili pentru turisti dar mai ales pentru dezvoltarea unei intense vietii pastorale.

Podisurile si spinarile domoale ale muntilor au fost despadurite creandu-se arealul fânurilor si al culturilor de altitudine. Suprafetele superioare au oferit golul păsunilor alpine propice dezvoltarii păstoritului. Aici au fost amplasate sălase si colibe care inainteaza pe suprafetele de nivel de la mediu pana la peste 1400 m altitudine.

Apele au ca punct de pornire Muntii Cindrel si se revarsa in evantai spre nord sau nord - est, pentru ca apoi sa se verse in cele doua bazine hidrografice importante: Mures si Olt. Cumpana apelor dintre aceste doua bazine pleaca din Cindrel drept spre nord si se continua neintrerupta pe aceeasi culme pana la Jina. Pe aceasta cumpana merge si unul dintre cele mai vechi drumuri pastorale din Carpatii Meridionali.



Clima este de munte ,racoroasa si umeda cu putine zile toride dar cu manifestari extreme diminuate. Exista diferentieri in functie de conditiile locale, care determina aparitia momentelor specific marginii muntelui si vailor adăpostite,pana la cele ale culmilor inalte: diferente mari de temperatura,nocturna-diurna, vant puternic, racier rapida, lipsa caldurilor mari.

In istoria formarii, consolidarii si dezvoltarii acestei vetre etnoculturale romanesti o deosebita importanta o are agricultura.

In MarginimeaSibiului se practica o agricultura Montana si submontana prin cultivarea pamantului pe diferite niveluri altitudinale inalte: sub culmi, pe plaiuri, coaste, terase la baza muntelui. Din cercetarile existente putem vorbi de o agricultura,,stăătoare” (Vulcanescu 1967), prin aceasta intelegandu-se agricultura pe tarlale subdivizata pe nivelurile amintite mai sus. Aceste terase dateaza din epoca romana, au continuitate in timp si se gasesc si azi ca o incontestabila dovada a continuitatii pe acest teritoriu. Continuitatea sivechimea acestei ocupatii dovedesc existenta in muntii Sibiului a unei populatii statornice, adaptabila conditiilor naturale. Agricultura prin rolul sau esential in formarea si existent poporului roman isi gaseste aici izvor si flux neintrerupt.

Fluxului existential i se dau conotatii economice datorita particularitatilor productive care impugn ceea ce numim integrarea muncii: cultivarea pamantului odata cu dezvoltarea cresterii animalelor.

Din chestionarea persoanelor varstnice a rezultatfaptul ca organizarea teritoriului pentru a fi cultivat a cunoscut mai multe etape in timp ,astfel:

1. Impartirea terenului agricol in campuri unde alternau culturile agricole pentru asigurarea productivitatii si optimizarea naturala a culturilor.
2. Renuntarea la lotizarea comuna si practicarea agriculturii pe terenul propriu detinut de fiecare,fara a tine cont de culturile vecinilor dar niciodata practicand monocultura.

Condițiile climatice din zona au determinat diferentieri in ceea ce priveste epoca de efectuare a principalelor lucrari agricole in raport cu alte zone si particularitati de la un sat la altul.

Perioada calendaristica a muncilor agricole este scurta. Productiile obtinute la culturile de grau si porumb sunt influentate de potentialul productive scazut marginal al solului , de

aceea principală ocupație o reprezintă creșterea animalelor, cu accent ancestral și actual pe creșterea ovinelor.

Suportul funcțional economic al agriculturii este practicarea pășcutului în turme pentru fertilizarea terenurilor arabile, pomicole, horticole și a fânețelor naturale.

Cercetările etnografice vechi din zonă au scos în relief subordonarea funcțională a păstoritului exprimată sub forma unui sprijin permanent pe care această ocupație tradițională l-a acordat agriculturii, mestesugurilor, comerțului, ca ocupație de masă.

Aceasta înseamnă că deși are o pondere covârșitoare în zonă, ea nu a exclus practicarea altor ocupații și a înlesnit, prin valențele păstoritului, fertilizarea naturală a fânețelor din zonă, a pomilor fructiferi, a vitei de vie. Animalele de muncă sunt folosite la transportul oamenilor și a uneltelor agricole, dar și a produselor finite pastorale, forestiere, mestesugărești.

Păstoritul, păstoria, „a fost timp de veacuri și este și astăzi fundamental agriculturii prospere și învâțitoare.

Ea valorifică resurse marginale de sol, climă, vegetație, asigură peisaje atractive, (nimic mai frumos ca turmele pe plai, ca mieii zburdând după mame în primele zile ale primăverii purtând simbolul și speranța credinței) asigură în modul cel mai constant și coerent într-un lanț eco-economic stabil, într-o funcționalitate economică perfectă, mai multe produse principale și importante pentru viața și hrana omului: lână, lapte, carne, piei.

Pentru a închide acest lanț și pentru a valoriza produsele obținute marginenii au făcut comerț pornind de la târgurile locale până în zone de ses unde produsele au ajuns un „brand” al zonei. În momentul de față datorită oportunităților economice interne și internaționale produsele zonei se promovează larg peste hotare. (telemeaua de Sibiu)

În urma culegerii de date, în târgurile zonale (Săliște) săptămânal produsele agricole montane se valorifică în interesul locuitorilor, dar și al turiștilor în număr din ce în ce mai mare. Având în vedere numărul mare de sate aparținătoare dispuse pe o arie geografică întinsă centrul, devenit urban al Salistei, abundă de produse tradiționale de la cele din lapte, carne până la fructe din soiurile locale (mere Patule rezistente la temperaturi mici).

Pomicultura s-a practicat în toate satele din Marginimea Sibiului, pe lângă case și grădini. Există însă sate cu tradiție pomicolă pe coastele line din jurul satului propice dezvoltării

acesteia..Datele culese arata prezenta in satele Fantanele, Sibiel, Vale a unor suprafete mari pomicole cultivate cu soiurispecifice: Patule, rosii, „cacovenesti”, verzi pietroase, verzi Patule, Parmen auriu, Jonathan.

Perii si prunii fac parte din speciile comune.

O pondere mare datorita adaptabilitatii facile si valorii energetice ridicate o au nucile. Nucul se gaseste aproape in fiecare gospodarie și răzlet pe dealurile ce coboara pana in gradinile satenilor.

Se valorifica in gospodaria proprie dar si extern la preturia tractive. Se folosesc mult in preparate culinare dulci (prăjituri, cozonac) innobilând acum ca si in trecut mesele de sărbatori.

Din observatiile facute pe teren, culturile pomicole din zona Sibiel contribuie prin frumusetea si autenticitatea lor pastrată in timp , la atractiile turistice dezvoltate in ultimii ani.

Completez faptul ca pe parcursul anilor cu sprijinul cercetarii montanologice, în gospodariile din zona, prin altoire, au fost cultivate soiuri de fructe cu calitati deosebite (mere gustoase, mai mari si rezistente la boli si daunatori).

Au fost create pepiniere si s-au tinut cursuri de pomicultura pentru gospodarii din aceste sate.

Valorificarea fructelor din zona se face prin;

- vanzare pe piata (la Sibiu si in alte orase)

- prelucrarea lor prin distilare, prepararea magiunului de prune , a hecium-peciumului de maces, a otetului de fructe

- conservarea lor prin uscare la soare (metoda traditionala) sau prin afumare in gospodaria proprie.

Preocuparile pentru viticultura sunt reduse, neinsemnate ca pondere in zonă.

Pregatirea fânului a avut si are o mare importanta pentru locuitorii satelor din zona Sibiului. Este cultura de „baza”, ancestral si actuala care le sustine indeletnicirea primordiala: cresterea animalelor.

Exista numeroase mentiuni documentare privind cultivarea fanetelor . Pentru margineni fanetele si pasunile reprezinta fara exagerare “ culturi sacre “ avand in vedere relatia de conditionare a practicarii pastoritului . Hrana animalelor , in special a ovinelor

, este vitala pentru pastori , ea asigurand pe un lant trofic de suflet (furca – furculita) hrana existentiala a omului din zona luata in studiu.

Si astazi zona de fanete cuprinde cateva mii de “colibe “ terenul este specific ele inasa dezvoltandu-se in timp , fiecare locuitor avand pe plan o gospodarie sezoniera formata din casa de dimensiuni mici , dar bine organizata , grajd si deposit de fan care reprezinta o prelungire spre culmi , spre inalt a gospodariei din sat . Ea este populata de membri familiei in perioada de vara , aici pulseaza la sate inalta viata meteriala si spiritual a marginenilor .

Aici si-au urcat si crescut copiii, aici prin munca si-au cultivat hotarul , plaiul , padurea , dar si traditia .

Despre frumusetea naturala dar si cultivata si bine intretinuta se pot spune multe. Ele sunt organic integrate in cultura si spiritualitatea taranului muntean si imbunatatite prin curatare , tarlire , fertilizare , ingrasare si sporire de rod .

Fanetelor li se intretine rodul prin atentie si o prietenoasa folosire . Tehnicile folosite si pastrate pana azi sunt blande cu mediul si bine impartite . Diviziunea muncii intre barbati si femei se facea fara exceptii , barbatii manuiiau coasa , iar femeile intorceau brazda , adunau si formau forme de fan care urcau spre inalt : ploscoane , capite si clai , formatiuni mari care contopeau munca si erau sustinute de lemn , o alta resursa a zonei montane .



Tehnicile au evoluat , dar preocuparea pentru a face fan ramane primordiala in economia pastorală. Recoltarea fanului se face la termene calendaristice precise , armonios imbinat cu alte munci agricole (prăsit porumb , cartofi , recoltat graub ,) precum și cu necesitățile oilor

Totul cu o precizie și rigoare demnă de forța muntelui care păzește și le este sală .

În prezent s-au produs mutații în ceea ce privește tehnologiile de creștere a ovinelor în sensul orientării spre performanța economică mai ușor de atins și creșterea efectivelor deținute . Se caută pământuri fertile climă și condiții de creștere blânde și bune pentru animale și om , practicându-se transhumanta .

Păstoritul în zona montană este dur , asemenea rocii , și uneori nu este la nivelul efortului fizic și material . Piața produselor agroalimentare montane răsplătește mai puțin efortul material și uman , notiune pe care în ziua de azi o numim rece “ profit economic “ , recuperarea prin valorificare a cheltuielilor materiale și cu munca vie .



Produsul montan , prin valentele sale natural , prin valoarea energetic immagazinata , transforma cele mai valoroase elemente naturale : sol , apa pura , aer curat in produse cu un ridicat nivel calitativ . Produsul montan este benefic prin insasi existent lui , sustinut prin parghii economice adecvate poate deveni un factor de progres economic de plus valoare , un excelent “ambassador “ al produselor romanesti in tarasi paste hortare . El sustine economia montana prin promovarea si cultivarea unui gust din ce in ce mai format

pentru naturaletate , atargand prin marca si promovare numerosi consumatori .



Tendintele actuale in gastronomia romaneasca si europeana situeaza produsul montan la un nivel de maxima atractivitate . Sustinerea agriculturii montane prin subventii diferite valoric pentru zona montana defavorizata natural doar ca potential productive vor elimina in timp acest “ handicap “ natural ; il vor transforma in sursa de produse ecologice , biologice cu proprietati alimentare , curative si terapeutice .

Zona montana ,prin produsele sale devine un furnizor important pentru economia locala , regionala , nationala si externa .

In prima etapa a demersului stiintific a proiectului **ADER 17.1. 2 -Produsul montan ca model de sustinere a valorii adăugate a produselor realizate de fermierii din zona de munte, în scopul dezvoltării durabile a exploatațiilor agricole montane** cu denumirea F1 ***Evaluarea situației actuale privind gastronomia, aspectele socio-culturale locale și specificul gospodăriilor tradiționale din spațiul rural montan pentru fundamentarea și susținerea politicilor de dezvoltare a zonei montane prin valorificarea produsului montan.*** s-a facut o analiza a conditiilor naturale si socio-economice care definesc identitatea produsului montan in Marginimea Sibiului . Acesta zona este de referinta in economia zonei montane care conserva traditiile inceputului si le dezvoltă in acord cu prezentul . Ele sunt expresia muncii traditionaliste de secole in acelasi cadru natural , ajustata cu functionalitate si acuratete la cerintele actuale .

In continuarea studiului se vor analiza produse din flora spontana , arbusti si pomi fructiferi specifici si produse culinare prelucrate din fructele acestora . Am identificat si prezenta cele mai reprezentative produse rezultate din prelucrarea laptelui de oaie .

Proprietatile organoleptice ale acestora se vor prezenta prin comparatie si analiza cu produse similare din alte zone . Se va prezenta gastronomia locala specifica care va cuprinde cele mai reprezentative preparate , tehnici de prelucrare si modalitati de valorificare . Corolar se vor prezenta obiceiurile , traditiile , momentele in care se servesc , cultura si identitatea spirituala a zonei .

Prin proprietatile lor organoleptice, prin calitatile si insusirile naturale ale zonei de provenienta,ele se impun pe piata interna si externa. Promovarea lor prin parghii economice si administrative stimulative si in continua diversificare (targuri, expozitii, saloane, marci si branduri) cunoscute din ce in ce mai mult adauga valoare traditiei si o transpun in actualitate. De aici, pana la dezvoltarea durabila a exploatatiilor agricole montane si cresterea bunastarii locuitorilor din zona e doar un pas.

Vom face pasul prezentand principalele produse cu „notorietate” in zona si nu numai pe care le vom detalia in fazele urmatoare ale proiectului consacrat modelului montan efficient si sustenabil.

Au fost identificate urmatoarele produse provenite de la :

I. Arbusti din flora spontana:

-Cornul (*Cornus mas*) -cornata , sirop coarne ,, compot coarne

-Macesul (*Rosa canina*) -gem de macese

-Afin (*Vaccinium myrtillus*) - afinata , sirop de afine , dulceata , peltea

II. Pomi fructiferi din soiuri autohtone -populatii locale

- mar (*Malus domestica*) din soiul Patul – tuica de fructe , placinte , etc. ;

-gutui (*Cydonia oblonga*) : peltea , dulceata , compot

-nuci (*Juglans regia*) - dulceata , produse de patiserie si cofetaria

III. Produse din lapte si carne de ovine :

- jintita

- branza de burduf produsa la 1400 m altitudine

- telemea de oaie

-lapte gros

- sloi

- tocana de oaie

- pastrama de oaie

Din categoria patiserie mentionam :scoverzi cu branza de burduf si uscatele.

Faza 2 : Studiu resurselor primare ce definesc produsul montan si constituie veriga de inceput a lantului de furnizare

Rezultate faza II/2020

Pentru a putea defini produsul montan și a comensura valoarea adăugată pe care acesta o produce trebuie să plecăm de la studiul originii acestuia, în zonele care prin așezare geografică, istorie, tradiție și continuitate în activitatea economică, produc și comercializează produsul montan.

Valențele naturale încorporate în produsele din zona montană combinate cu cele ale unor bune practici agricole, tradiționale, simple dar bine organizate în condițiile utilizării forței de muncă locale, a hărniciei locuitorilor din zona montană fac din produsul montan un bun sigur, unic, original și foarte apreciat calitativ – atribute esențiale ale valorificării acestuia pe piața internă și internațională, în condiții de eficiență.

Pentru a vorbi de eficiență economică în condițiile actuale ale pieței libere, în continuă schimbare, într-o dinamică a cererii uneori greu de intuit printr-o ofertă adecvată, produsul provenit din zona montană trebuie să își găsească recunoașterea proprietăților sale naturale, gustative, biologice, estetice, practice și de ce nu terapeutice, elemente esențiale în produsul finit obținut, fie că acesta este de natură vegetală, animală sau de mică industrie (prelucrarea lemnului, textile, pielărie, etc)

Principala caracteristică a produsului montan este faptul că el adaugă valoare economică pornind de la resurse naturale limitate ca potențial productiv, este obținut de pe soluri cu o slabă productivitate, iar cele de origine animalieră valorifică la maxim zona fânețelor și pășunilor situate la altitudini înalte. Sunt bine cunoscute limitările cantitative ale producției vegetale în zona montană determinate de relieful înalt, în pantă cu soluri sărace, acide. Munții se înalță, se "extind" pe verticală, așadar suprafețele cultivate cu cereale au dimensiuni mici, un climat răcoros neprielnic creșterii și coacerii, un sol sărac în elemente nutritive.

Dar ceea ce se pierde ”pe verticală pe înălțime” se câștigă prin ”odihnă, prin tihna pământului”, a aerului, a apei și ingeniozitatea ,tenacitatea și” neclintirea” muntenilor. Tradus în accepțiune economică materie primă – forță de muncă – produs finit, eco-economie în care omul respectă solul, planta, animalul într-un concept de durabilitate temporală, spațială și socială, pe cât de ancestrală pe atât de actuală.

Bunele practici agricole precum și valorificarea resurselor în integritatea și interdependența lor s-au impus în zona montană pentru a găsi resurse de subzistență ,de rămanere acasa a tinerilor , de pastrare a unei identități culturale spirituale,patrimoniale atât de originală și necesară în Evoluția agri-culturii și a zonelor montane.. Adaptarea îndeletnicirilor generatoare de venit la condițiile concrete s-a făcut pe tot parcursul istoriei, a suferit transformări în funcție de perioadele și restricțiile pe care regimurile politice și economice le-au impus. Principala caracteristică a producției în zona montană o reprezintă ”unicitatea”, ”tradiționalismul”, respectul față de ”rețetă”, originalitatea ,diversitatea și varietatea sortimentală în funcție de zonă.

Originalitatea, autenticitatea, puritatea materiei prime folosite, precum și pregătirea acestuia cu rețete tradiționale bazate pe transformări naturale fără intervenții chimice aditivante care sporesc artificial . proprietățile gustative ale produsului finit , fac din produsul montan ,un produs cu trasabilitate ușor de verificat,care nu dezamăgește consumatorul,creand un capital mare de încredere și durabilitate.

Consumul lui începe să se răspândească, să treacă din sfera în care este produs de bază în zona produselor a căror cerere pe piață este în continuă creștere și diversificare.

Promovarea produsului montan pe piață ca modalitate de recunoaștere a valorii totale acestuia se face prin:

- a) Comercializarea lui în afara arealului montan, cunoașterea și aprecierea acestuia de către consumatorii din afara cu zonă montană, ceea ce duce la definirea lui ca ”brand” al zonei. Procesul l-a cunoscut ”Telemeaua de Sibiu”, care a început să fie comercializată în zonele colinare, cu populație numeroasă și unde s-a impus prin proprietățile sale gustative constante ,urmare a folosirii

cu consecvență de către producători a aceleiași rețete de fabricație. Existența în capitală a unor rețele de magazine deținute de producători din zona Mărginimii Sibiului (Săliște, Poiana, Jina) individualizează și mai bine produsul, atrage un număr din ce în ce mai mare de consumatori consecvenți dispuși să consume nu numai produsul dar și timpul atât de prețios pentru a se aproviziona cu acest produs. Este un segment de piață semnificativ, ceea ce atrage după sine creșterea valorii adăugate a produsului și a veniturilor producătorilor. Prin crearea unor lanțuri de comercializare cu segmente de piață bine definite se închide cercul de la "fermă la furculiță" sau în cazul produsului montan de la "furcă la furculiță," pentru că principala caracteristică este muncă proprie, a producătorului și familiei acestuia, începând de la procesul de producere a furajelor pe pajiștile montane, la organizarea în regie proprie a creșterii și îngrijirii animalelor, la obținerea și prelucrarea laptelui în brânză după tehnologii simple, ergonomice în care se respectă tradiția. Brânza este făcută în principal de soția proprietarului de oi, care valorifică laptele cu maxim de eficiență obținând produse principale diverse (telemea, caș, urdă, jintiță), dar și secundare (zer), administrate în hrana animalelor pentru îngrășare și sacrificare. Consumurile sunt minime reducându-se costurile cu forța de muncă, cu pondere mare în produsului finit. În cadrul producției de "serie" în fermele mari, cheltuiala cu forța de muncă ocupată o pondere însemnată (50%) micșorând profitul și plus valoarea economică.

Promovarea produselor montane pot pe o piață cu un număr mare de consumatori, în afara zonei unde produsul este cunoscut și consumat prin obișnuință sau ca tradiție de familie, să reprezinte un segment esențial al creșterii valorii adăugate și a obținerii unor venituri constante, sigure, în continuă creștere, astfel încât să poată oferi producătorului o siguranță și stabilitate economică atât de necesară pentru continuarea activității, diversificarea acesteia, modernizarea condițiilor de producere care să îi asigure o productivitate mai mare, o muncă în condiții mai ușoare, plăcută, generatoare de satisfacții, nu numai financiare dar și estetice și profesionale.

Producerea și valorificarea produselor în condiții de igienă atractive și ergonomice este o condiție de bază a eficienței economice și a asigurării siguranței sanitare atât de necesare în menținerea pe piață a unui produs. Implicațiile sanitare, de igienă și siguranță alimentară sunt binecunoscute și ele capătă o importanță economică, socială și de securitate alimentară primordială în condițiile actuale.

- b) Târgurile și piețele zonale: reprezintă un spațiu desăvârșit pentru cunoașterea, promovarea, valorificarea și creșterea valorii adăugate a produsului montan binecunoscut prin tradiție și continuitate. Fiecare zonă montană are un centru economic și comercial reprezentativ unde produsele zonei se valorifică în cel mai popular, direct, eficient și accesibil mod.

Pe lângă observațiile menționate în chestionare, aș vrea să precizez un aspect relevant în ceea ce privește modul cum se formează cererea și oferta în piața țărănească. Observația s-a făcut în piața din Săliștea Sibiului, unde zona montană cu produse reprezentative care coagulează producători locali în special, dar și din satele învecinate (Tilișca, Rod, Jina, Sibiel, Dobârca) și chiar din județele limitrofe (Alba). Din observațiile făcute pe o perioadă îndelungată de timp, ea rezistă datorită prezenței acelor produse de care au nevoie locuitorii din zonă, cererea și oferta fiind echilibrată. Marfa prezentă în acest târg se epuizează la sfârșitul târgului aducând satisfacție atât cumpărătorilor, cât și vânzătorilor.

Un scurt istoric este edificator în a releva importanța pe care acest târg l-a jucat în viața obștei și în peisajul montan național.

Târgul datează încă din prima jumătate a secolului al XIX – lea având de atunci puternice conotații sociale și economice. ”Vama” târgului, taxa a fost obiectul ciocnirii între oficialități și țărani, dar și venit pentru întreținerea școlii și bisericii. Cărturari și preoți au obținut printr-o dreaptă luptă încuviințare de la împăratul Austriei de a încasa și folosi ”vama” în favoarea bisericii și a școlii. Ceea ce mi se pare reprezentativ în păstrarea identității culturale a zonei este faptul că târgul se ținea ca și azi, săptămânal, la început duminica apoi ca și în prezent, luna, valorificându-se produse agricole, meșteșugărești, industriale, alimentare, precum și animale vii. Ca și acum târgul de la Săliște era un punct nodal de mare însemnătate economică, culturală, socială pentru satele care formează Mărginimea Sibiului, Salonul Ardealului, cum a fost denumită Săliștea de poetul Octavian Goga. Am făcut această acoladă istorică pentru a pune în evidență rolul centrelor comerciale montane de-a lungul istoriei, păstrarea intactă a obiceiurilor comerciale, a tradiției în organizarea de târguri și a importanței pe care această formă de comerț a avut-o în dezvoltarea locală și păstrarea patrimoniului național. Săliștea a fost și rămâne un important centru comercial, cultural și spiritual al

Ardealului, al zonei montane. Subliniez aceasta pentru a arăta faptul că produsele alimentare și nealimentare (meșteșugărești, mica industrie, artizanat) poartă în ele un ”condiment” specific unic și indestructibil – dragostea, stăruința, priceperea, perseverența, un nivel al artei culinară la care au ajuns astăzi locuitorii din zonă. Mâncărilor și produselor le sunt asociate obiceiuri și datini specifice, ceea ce duce la întregirea conceptului de produs montan, înmagazinarea în producerea și prezentarea lor a unor valori culturale, patrimoniale, etnografice și folclorice incomensurabile material:

- Originalitatea
- Autenticitatea
- Priceperea
- Stăruința
- Cunoștințe