



Na Konferenciji povodom Svetskog dana turizma, 27. septembra, u Privrednoj komori Vojvodine (PKV), održan je panel pod nazivom: „Gastronomija kao ozbiljan turistički potencijal: Primer dobre prakse“. Jedan od učenika ovog panela bio je Petar Stamenović, menadžer klastera „Deliblatska peščara“, koji je predstavio objedinjenu turističku ponudu ruralne sredine na obodu zaštićenog područja u kojoj gastronomija ima glavnu reč.

Od rađanja ideje do realizacije iste nekoliko je koraka koji se ne mogu preskočiti. Transformacija ideje u izazov, zatim priliku i njeno ostvarenje zahteva novac, razumevanje, posvećenost i ljubav. Potrebna je i stručna pomoć, jednako koliko i široka društvena podrška.

Projekat pod nazivom „Ukus Deliblatske peščare“, još je u toku i jedan je od onih koji je objedinio želje i mogućnosti uklapajući se u aktuelnu afirmaciju onoga što smo uvek znali da imamo, i da je to dobro, ali je to isto svako razumeo na svoj način, nedovoljno atraktivan i do kraja sproveden, da bi bio prepoznatljiv.

Deliblatska peščara je jedinstvena peščara u Evropi i svojevrsan je spomenik istorije prirode Panonske nizije, sa oazama SRP „Kraljevac“ i istoimenim jezerom, rekom Nerom, Zagajičkim brdima, etno kućama starim više od 200 godina i dr.. Foto safari, birdwatching, pešačenje u prirodi, prepoznavanje i sakupljanje lekovitog i aromatičnog bilja, lov, vožnja bicikla, rekreacija na otvorenom, edukacija o značaju očuvanja biodiverziteta, neke su od aktivnosti organizovanih u okviru ovog područja osobene lepote. koji čine turističku ponudu ovog područja.

- Niko neće doći u Banat, u Deliblatsku peščaru radi hrane, ali svaki zalogaj treba da kruniše doživljaj sa jedne destinacije - kaže gospodin Stamenović. Iz tog razloga klaster „Deliblatska peščara“ uz podršku Zavoda za proučavanje kulturnog razvitka (Zaprokul), intenzivno radi na projektu sprovođenja ideje aktualizacije gastronomskih vrednosti ove mikrodestinacije.

- Praksa je pokazala da svako ko dođe u Deliblatsku peščaru hoće nešto da vidi, upozna, doživi, ali i da proba autentičnu hranu. Hrana je jedno od bogatstava našeg prostora, u kojem su se vekovima stapali razni narodi i nacije. Ovo je pokušaj profilisanja kuhinje vezane za ovaj kraj, pa smo sakupljali recepte od baka, kuvali, pripremali i na kraju probali jela, u želji da napravimo kompleksan meni pod nazivom „Ukusi Deliblatske peščare“. Porcije su obilne, a jela primamljiva. Ako neko želi da jede roštilj, treba da ide u Leskovac. Kod nas treba da proba vlašku kuhinju, gulaš od divljači sa obronaka peščare. Siguran sam da je gastronomska ponuda kao deo kvalitetne ponude sa jedne mikrodestinacije „jagoda na torti“, vrhunac zadovoljstva koji će zaokružiti utisak svega doživljenog - objasnio je gospodin Stamenović.

Knjiga recepata „Ukusi Deliblatske peščare“ trebalo bi da bude predstavljena do kraja

godine, i već sledeće uvrštena u turističku ponudu ove, po svemu posebne destinacije. Po rečima gospodina Petra Stamenovića, na ovaj način turistička ponuda ove destinacije bi bila bogatija, kompletnija, a posetiocima, turistima, pružila dodatni motiv da posetu pamte po prirodi, peščanim dinama, retkim biljnim i životinjskim vrstama, kao i po specijalitetima koje su probali. Jer, činjenica je da smo do skora ukusnu i interesantu hranu koju ovde imamo podrazumevali, bez potrebe da je ističemo, posebno promovišemo. Sadašnja nastojanja klastera „Deliblatska peščara“ je da uredi teren gastronomije na način da svako javno mesto, restoran, čarda, budu gastronomski užitak, preporuka i povod za ponovni dolazak.

