



МИГ ЛОМ МЕСТНА ИНИЦИАТИВНА ГРУПА

Във връзка с изпълнение на Договор № ПРД 50-30/09.07.2019 г. с УО на ПРСР по подмярка 19.3 „Подготовка и изпълнение на дейности за сътрудничество на местни инициативни групи“ на мярка 19 „Водено от общностите местно развитие“ от Програмата за развитие на селските райони (ПРСР) 2014-2020 г. представители на МИГ ЛОМ посетиха потенциални партньори от МИГ „Меридауния“ в Италия и МИГ „Литорал де ла Ханда“ в Испания, с цел изготвяне и кандидатстване с проект за транснационално сътрудничество по процедура за предоставяне на безвъзмездна финансова помощ № BG06RDP001-19.085

РАБОТНА СРЕЩА В ИТАЛИЯ

В периода 10-13/11/2019г. група от 10 представители на екипа и общото събрание на МИГ ЛОМ, ръководени от г-жа Румяна Симеонова - изпълнителен директор заедно с модератор и преводач осъществиха работно посещение на потенциален партньор от Италия - МИГ МЕРИДАУНИЯ, с годините превърнала се „АГЕНЦИЯ ЗА РАЗВИТИЕ НА ПЛАНИНСКА ВЕРИГА ДАУНИ“. МИГ МЕРИДАУНИЯ е създаден през 1998 и днес, 22 години по-късно, вече има заслужен авторитет и уважението на местната общност. Управлява бюджет от около 34 млн. евро за програмния период 2014-2020 г./ за сравнение бюджета на МИГ ЛОМ е 3.5 млн. евро за същия период/.



Представителите на МИГ ЛОМ

Представителите на МИГ ЛОМ бяха радушно посрещнати от домакините на МИГ МЕРИДАУНИЯ президента/председателя на МИГ г-н Алберто Казориа и очарователната Анджеа Лопоркио – експерт по прилагането на Стратегията на МИГ и координатор на



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ СТРУКТУРНИ
ИНВЕСТИЦИОННИ
ФОНДОВЕ



ПРОГРАМА ЗА РАЗВИТИЕ НА СЕЛСКИТЕ РАЙОНИ 2014 – 2020 г.
ЕВРОПЕЙСКИ ЗЕМЕДЕЛСКИ ФОНД ЗА РАЗВИТИЕ НА СЕЛСКИТЕ РАЙОНИ – ЕВРОПА ИНВЕСТИРА В СЕЛСКИТЕ РАЙОНИ

ДОБРИ ПРАКТИКИ С МЕСТНИ ИНИЦИАТИВНИ ГРУПИ ОТ ИТАЛИЯ И ИСПАНИЯ ТРАНСНАЦИОНАЛНО СЪТРУДНИЧЕСТВО НА МИГ ЛОМ

международните проекти. Работната програма включваше срещи и разговори с екипа на МИГ „Меридауния“/ състоящ се от 17 човека/ и посещения на обекти – реализирани проекти чрез италианския МИГ като:

✓ Ле пиетре дел Борго (Le Pietre del Borgo) – Къща за гости с хотелска част и СПА зона, в частен дом – с уникален малък ресторант със стъклен под, в избата, с естествено охлаждане на местното вино



✓ Камера а Суд (Camera a sud) - къща за настаняване в историческия център на град Бовино- в частен дом, всяка стая за гости е уникална, със специфичен вътрешен дизайн, отговарящ на името и: „Стаята на моряка“, „Стаята на търговеца“ и пр.

✓ Пиана дел ле Мандрие – комплекс за селски туризъм (Agriturismo - Piana delle Mandrie) – собственост на Николо, отглежда изключителни породи крави, коне, диви прасета. Николо произвежда собствена марка кашкавал, който отлежава в близка пещера. В комплекса има ресторант, а ястията в него се приготвят само от продуктите, произведени във фермата.



✓ Интерпретационен информационен център за местни продукти (Centro del Gusto)

✓ Център за споделено офис пространство, конференции и обучения – Урбан център (Urban Center dei Monti Dauni) – с модерно обзавеждане и много съвременна техника, центърът може да се ползва от общинските администрации безплатно и от частни лица-срещу малка такса



✓ Обучителна ферма „Масерия Ла белла“ (Masseria La Bella)

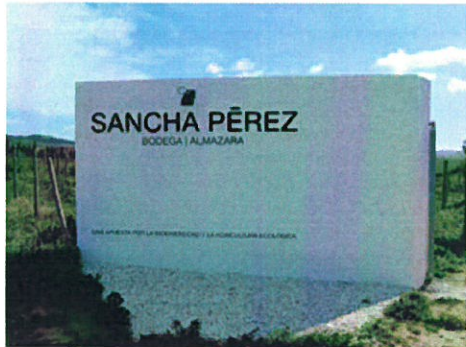
✓ Професионален център за подготовка на кадри в сектори „Хотелиерство и ресторантьорство“ в сградата на стар замък, преобразен по проект в обучителен център „Кастел ди Пиетра“ (Castel di Pietra). В Центъра се обучават ученици, отпаднали от училище на 13-14 годишна възраст. Живеят в общежитие. Учебната програма им позволява да завършат средно образование и да усвоят професия в сектора. В последната година от обучението им, със съдействието на учителите си, учениците имат възможност да осъществят практика в някоя от страните от ЕС.

✓ Комплекс с ресторант и зали за събития „Палацо Дукале“ (Palazzo Ducale)

РАБОТНО ПОСЕЩЕНИЕ В ИСПАНИЯ

В периода 12-15/12/2019г., група също от 10 представители на екипа и общото събрание на МИГ ЛОМ, ръководени от Председателя на Управителния съвет г-жа Пенка Пенкова, посетиха с цел бъдещо международно сътрудничество испанския МИГ „Литорал де ла Ханда“.

Освен срещите и разговорите с екипа на МИГ „Литорал де ла Ханда“, с любезното участие на домакините ни представителите на МИГ ЛОМ посетиха различни обекти, реализиран чрез проекти на партньорския МИГ



✓ Винарна „Бodega Санча Перес“ (Bodega Almazara Sancha Pérez)

Санча Перес е семейна ферма, посветена на добива и преработката на две хилядолетни култури: маслините и лозята, които са играли важна роля в икономическото развитие на региона още от 17 век.

Този туристически комплекс съчетава селскостопанска дейност с дейности за свободното време и доставя удоволствие на посетителите, като център, в който се разкриват тайните на занаятчийското и екологичното производство на вино и зехтин.

Проектът Sancha Pérez е замислен и разработен да бъде нещо повече от винарна и работилница за зехтин. В посетителите и приятели се създава усещане за принадлежност, хората от региона и посетителите от далечни земи участват, опознават и се наслаждават на автентичната действителност и участват в някои от множеството стопански дейности, които се извършват през цялата година.

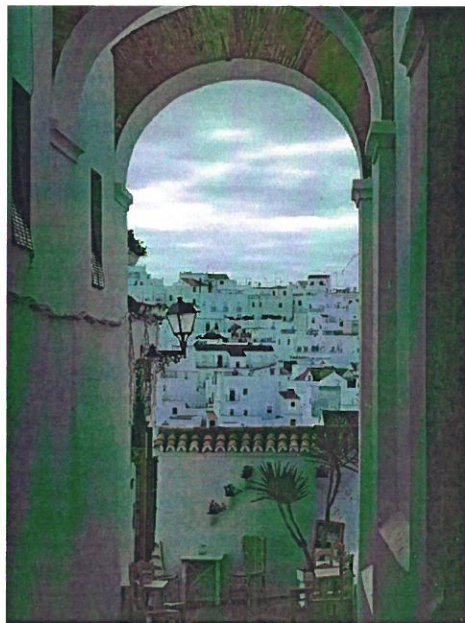
В Санча Перес има Музей на маслините на открито, където могат да се видят разликите между някои от най-известните сортове маслини в техните листа, клони, форма и големина на плода и др.



В Санча Перес се практикува биологично земеделие, т.е. връщане във времето към културите, които са отглеждани от техните баби и дядовци. Обогатява се ландшафтното наследство на околната среда и се увеличава разнообразието и сложността на екосистемата, като се включват местни растения (лавандула, мирта, розмарин, дафинов лист, мащерка и др.), допълващи селскостопанските култури, които ще привлекат по естествен начин многобройна фауна, много полезна за биологичното земеделие. Опрашването, защитата от паразити и вредители, както и наторяването се осъществяват изцяло по екологичен начин и при пълна липса на препарати и химически продукти.

Целият производствен процес от полето (маслиновата горичка и лозята) до бутилката се контролира от СААЕ, най-признатия сертифициращ орган в Андалусия и в международен план.

✓ Ресторант в комплекс за селски туризъм с проекти към МИГ-а (Restaurante las Delicias)



Ресторант Las Delicias, разположен в бивш театър в град Vejer е превърнат в уникално място в района, където клиентите могат да се насладят на вкусна кухня - килерчето на област La Janda е продукт, чрез който домакините уважават околната среда, а основните "актьори" носят имена като „Retinto“ или „Almadraba“. Разчитат на традиционните рецепти и са обзавели "трапезария" по уникален начин. Зад кулисите, които се виждат, точно като в "задкулисието" преди обличането е кухнята, където всичко се прави ежедневно под командването на известния главен готвач. Уникалната кулинарна постановка дава възможност качествено да се „усвои“ свободното време като се наслади всеки гост на прекрасната местна кухня.

✓ Местен предколеден фестивал с възстановки на сцени от „Рождество Христово“ (Belén Viviente Vejer 2019)

XIII издание на Живия Витлеем се проведе в събота, 14 декември, като Заградената площадка Вейер се превърна в град Юдея. Отварянето се състоя в пет следобед в Плазуела с представяне на сцената на Исус и Мария на магаре, което търси хан, който пътува по маршрута на живата рождествена сцена.



✓ Дегустации на местни продукти по маршрута на „Belén Viviente“ в гр. Вехер



И на двете работни посещения бяха обсъдени идеи за дейности, които да бъдат включени в бъдещия проект за сътрудничество между трите МИГ, като:

✓ Алтернативен туризъм

✓ Предприемачество и иновации

✓ Споделена икономика

✓ По широко използване на информационните и комуникационни технологии в работата на МИГ с местните общности



Този документ е създаден с финансовата подкрепа на Програма за развитие на селските райони 2014-2020, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския земеделски фонд за развитие на селските райони. Цялата отговорност за съдържанието на документа носи МИГ Лом и при никакви обстоятелства не може да се приема че отразява официалното становище на Европейския съюз.