



 Dănilă Vlad- fermă de familie



Dănilă Vlad



140 hectare



îmbunătățirea marketingului

FERMA DE LACTATE MIXTA DIN MARAMUREȘ INOVEAZĂ PRIN GASTRONOMIE LOCALĂ

Menținerea agriculturii tradiționale în contextul economic regional actual din România, în special în zonele montane, este un obiectiv dificil de atins. În inima județului Maramureș, o fermă de familie de mărime medie, (cu un efectiv de 28 capete de vaci de lapte Brună de Maramureș, și 350 de oi din rasa locală Țurcana, folosind pășunat rotativ pe 110 hectare de pășiți alpini, combinat cu cosit pe 20 de hectare) a adoptat inovația pentru a rezolva această dublă provocare. Cu o parte din pășune din zona alpină (1700 m altitudine) în Parcul Național Munții MM, fermierul a transformat modul în care sunt utilizate produsele locale și tradiționale, transformându-le într-o sursă atât de mândrie culturală, cât și de beneficiu economic. Inovația constă în înființarea unui punct gastronomic local (LGP), cu o investiție de cca. 50.000 de euro, oferind mâncăruri tradiționale realizate în bucătăria lor, folosind mai ales ingrediente de la fermă sau producători locali. LGP este situat într-o casa restaurată a familiei, veche de 100 de ani, oferind cazare pentru potențialii turiști din zonă. Motivația implementării inovației a fost atragerea turiștilor în zonă cu aer curat, priveliști pitorești și mod tradițional de viață precum și pentru valorificarea calității produselor prin marketing direcționat, obținerea de venituri suplimentare din serviciile de cazare și vânzarea hainelor tradiționale. Inovația a dus la creșterea profitabilității și a eficienței volumului de muncă, oferind un amestec unic de turism și agricultură. Date exacte despre creșterea profitabilității nu există deoarece fermierul nu ține un registru al vânzărilor.

Ferma a cunoscut îmbunătățiri în contribuțiile economice locale, cu o creștere a vizitelor turistice interesate de experiența culinară și culturală autentică. Produsele lactate sunt vândute direct de la fermă și în piața locală o dată pe săptămână. Fermierii ar dori să mai angajeze o persoană care să se ocupe de vânzarea și contabilizarea produselor lactate.

Modelul este cel mai potrivit pentru fermele de familie cu acces la rețete tradiționale și produse locale, situate în regiuni cu moșteniri culturale distincte și potențial pentru turism. Condițiile esențiale includ angajamentul de a menține practicile tradiționale și dorința de a se implica în sectorul turismului.

Îmbunătățirile potențiale includ îmbunătățirea strategiilor de marketing pentru a ajunge la un public mai larg și explorarea parteneriatelor cu consiliile de turism locale și regionale. Principalele amenințări includ menținerea calității și autenticității experienței pe fondul extinderii și adaptării la tendințele în schimbare ale turismului.

Autor: Chiciudean Daniel, USAMVCN

Interviu fermier

<https://www.youtube.com/watch?v=74n3cmPxzbU>



Credit foto: fotografiile generate din interviul fermierului - Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca și Clusterul AgroTransilvania