

Proiect – participare a localitatii TISMANA la concursul EDEN Destinatiei Europene de Excelenta 2015

Tema: Turism si gastronomie

„Lucrurile nu sunt greu de facut, cel mai greu este sa te pui in starea de a le face”. (C. Brancusi)

Judetul Gorj este unul dintre cele 41 de judete ale României. Resedinta lui este municipiul Târgu -Jiu.Urme de viata s-au gasit aici din Paleoliticul mijlociu, dar putem vorbi de „Gorj” ca si judet doar la sfarsitul secolului al XV-lea. Este situat in partea de sud-vest a Romaniei si este strabatut de raul Jiu.

Etimologic, denumirea „Gorj” este tradusa „Jiul de Sus” sau „Jiul de Munte”, cunoscand, in timp, variantele „Gorjii” - „Gorjiu” – apoi „Gorj”. Este limitat de judetele: Dolj (sud-est), Mehedinti (sud-vest), Caras Severin (nord-vest), Hunedoara (nord) si Vâlcea (est). Principalele orase sunt: Târgu -Jiu (resedinta de judet), Bumbesti-Jiu, Motru, Novaci, Târgu- Cărbunesti, Ticleni si Rovinari. De pe aceste meleaguri se declansează miscarea de la 1821 care a reprezentat, în istoria Principatelor Române, sfârșitul vechiului regim feudal si începutul epocii moderne.

Cu un potential turistic diversificat, judetul Gorj se suprapune unui cadru natural pitoresc, detinand si monumente de artă si arhitectură de mare valoare artistică. Relieful este cu inaltimi ce variaza de la 100 m, in sudul judetului, pana la 2519 m in Masivul Parangul Mare. Sunt locuri in judetul Gorj in care panza freatica se gaseste la 2 sau 3 metri sub pamant – localnicii o capteaza in fantani. Judetul Gorj impreuna cu judetele Olt, Dolj, Mehedinti si Valcea formeaza Regiunea de Dezvoltare Sud-Vest Oltenia.

Judetul Gorj este unul dintre judetele bogate în resurse naturale, atât din punct de vedere al cantității, cât si al diversității. Aceste resurse pot fi identificate la nivelul terenurilor agricole si forestiere, precum si al resurselor minerale de suprafată si de adâncime.

Industria judetului Gorj este dominată de activitățile extractive si de producerea energiei electrice.

În Gorj, se află peste 25 de trasee turistice montane pedestre, zone de alpinism, o statiune de schi (Râncea), precum si perimetre de vânătoare si pescuit ce atrag anual un mare număr de turisti. Turismul religios este, de asemenea, bine reprezentat.

Cand vizitezi pentru prima data Tismana, traiesti o dragoste la prima vedere.

Localitatea Tismana este atestata prin Hrisovul din anul 1385 de către domnitorul Dan I, iar în documentele veacurilor al XV-lea și al XVI-lea (3 sept. 1841 și 11 ian. 1585) găsim consemnat „orașul de la Tismana”, ceea ce denotă o dezvoltare timpurie a unora dintre elementele constitutive ale societății urbane în acest perimetru.

Nicolae Iorga spunea, vorbind de Sfantul Nicodim si de Tismana: „cladi el in acest colt de raiu, unde vara e stralucita si iarna foarte blanda, cea dintaiu manastire pe pamant romanesc, cea dintaiu durata in zid: Tismana.”

Primarul localitatii, Domnul Marian Slivilescu, ne-a transmis ca localitatea Tismana are 7400 locuitori. De Tismana apartin 10 sate: Valcele, Topesti, Gornovita, Vanata, Pocruia, Sohodol, Izvarna, Costeni, Celei si Racoti.

La Tismana vii turist si pleci, intotdeauna ,Prieten.

Devii Promotorul localitatii Tismana, spui acasa familiei, celor dragi, prietenilor, cunostintelor, cat de incantatoare si de frumoasa si de diferita de celelalte localitati este Tismana! Cu toata frumusetea pe care o are, nu este cunoscuta nici la nivel regional, nici la nivel national, nici la nivel european, chiar daca ONG-urile de promovare, autoritatile locale si centrale, unitatile din Industria Ospitalitatii incearca in ultima perioada sa faca , din aceasta localitate, o destinatie turistica de top.

Ne straduim sa pastram Tismana verde, autentica, curata, plina de prospetime, sa pastram traditiile, obiceiurile, gastronomia, cultura poporului roman - pentru cei de maine ! Eforturile noastre se concentreaza spre a proteja valorile civilizatiei in aceasta zona a Romaniei mai mult decat interesanta.

Romanul de la Tismana este curajos, credincios, rabdator si crede ca Binele- in cele din urma sau intr-un tarziu – va invinge. El poate innabusi samanta de invidie,de scandal, ura. El stie sa iubeasca si sa ierte. De aici vin forta si puterea lui, din Dragoste pentru aproapele nostru !

Românul de la Tismana este generos, tolerant, ospitalier, creator si creativ.

Si la Tismana, povestea conform careia Romania este „Marul de langa gard” se adevereste. Taranii pun langa sosea, dincolo de gardul lor - meri si sapa fantani. O fac pentru sufletul lor. Din generozitate, indeamna Calatorul sa bea o ulcica de apa, sa ia un mar, sa-si potoleasca setea sau foamea ! Sunt Generosi ! Niciodata nu se vor supara daca un drumet ia unul, doua, trei mere. Se va supara doar daca, in graba, rupe si creanga cu marul sau merele alese. Taranul e fericit sa fie generos. Asa-i si tara noastra - e generoasa cu noi toti ! Ramane ca si noi sa fim cu Ea generosi : atunci cand ii culegem merele, sa nu-i rupem ramurile, sa ne gandim ca trebuie „tratate” cu grija, sa poata rodi si anul viitor si alti oameni – asemenea noua – sa guste din „Marul de langa gard ”cu aceiasi bucurie, placere, multumire. Acestea sunt trairi pe care fiecare dintre noi le simte... turist fiind, prin Romania, prin Tismana! Oferta este generoasa, este provocatoare, poti vedea lumea-n lung si-n lat, noi va propunem : « ALEGETI ROMANIA, ALAGETI TISMANA ! «

Tismana se afla in judetul Gorj - Regiunea Sud -Vest Oltenia si este o localitate a Romaniei dintre cele mai atractive din punct de vedere cultural, istoric, religios, turistic.

Gorjul a dat lumii personalitati ca: Tudor Vladimirescu – conducatorul Revolutiei de la 1821, Tudor Arghezi – un mare poet, Alexandru Stefulescu, Ecaterina Teodoroiu – eroina cazuta in Primul Razboi Mondial, Constantin Brancusi – marele sculptor al artei moderne, Gheorghe Magheru, Dinca Schileru, Constantin Brailoiu si altii.

La 19 februarie 1876 la Hobita, la 6 km de Tismana, s-a nascut Constantin Brancusi. Reprezentativ pentru miscarea artei moderne, Constantin Brancusi este considerat cel mai important sculptor al secolului al XX-lea .

Tismana confirma ca este o Destinatie Turistica si Culturala de exceptie intr-o Romania unica, frumoasa, autentica, mereu surprinzatoare! Prin castigarea acestui Trofeu, aceasta zona ar capata notorietate, pentru ca potential are.

Formele de turism () practicate sunt din cele mai diverse:**

Turism istoric si cultural

Turism religios (monahal)

Turism de sejur – Odihna si relaxare

Turism de vanatoare si pescuit

Drumetii pe traseele consacrate „Cioclovina 1”, „Cioclovina 2” (pe partea de est a Muntelui Cioclovina) si traseul pana la Schitul „Acoperamantul Maicii Domnului” – Schitul Bisericii Ortodoxe Apusene (pe partea de vest a Muntelui Cioclovina).

Turism de cunoastere – pentru a observa flora, fauna, Hidrocentrala de la Tismana, atelierele de creatie populara.

Turism speologic sportiv – Pestera care se poate vizita este Pestera din dreapta Manastirii Tismana unde a fost adapostit Tezaurul.

Agroturism

Turism rural

1. Initiative privind turismul gastronomic

Turism gastronomic – an de an la Tismana au loc Festivaluri gastronomice care au devenit traditie.

Amintim aici:

Festivalul Raciturilor (***)– unic in toata Romania. Raciturile care pot fi de (*): gasca, peste, rata, pui, curcan, cocos, prepelita, porc in special, vita, vanat, iepure- se consuma simultan cu sarmale calde, malai si ardei iute . Consumarea acestora ,astfel alcatuita ,este specifica zonei Gorjului. In alte zone ale Olteniei – de exemplu in Dolj, acestea nu se consuma alaturi de sarmale calde, ci consecutiv, ca feluri de mancare distincte in alcatuirea unui meniu.

Festivalul Raciturilor a inceput la Tismana in 2009, a avut loc la Tismana de trei ori **in 2009, 2011 si 2014** si este cel mai rasunator eveniment gastronomic din zona,iar pe **12 Septembrie 2015** va fi a patra oara in desfasurare in localitatea Tismana. Participa sute de turisti din Oltenia si din toata tara, iubitori ai gastronomiei gorjenesti. S-a tinut si in anii 2010 si 2013 – la Pestisani iar in 2012 – la Arcani. Arcani si Pestisani sunt comune in apropierea localitatii Tismana. Au gazduit evenimentul din dorinta de promovare a pensiunilor din aceste localitati. La Arcani s-a tinut la Pensiunea „La Marcel” in 2012, iar la Pestisani s-a tinut o data la Pensiunea „Casa Brancusi” in 2010, iar in 2013, in curtea Liceului Teoretic „Constantin Brancusi” din Pestisani care sarbatorea , in aceeasi zi, 50 de ani.

Festivalul Pastravului

Târgul de primăvară - Bâlcii de Blagovestenie are loc anual in 25 martie ,cand se sarbatoreste Buna Vestire in calendarul ortodox. Pentru ca in zona sunt foarte multe pastravarii apartinand fie de Ocolul Silvic, fie de Manastirea Tismana, fie multor unitati piscicole private, are loc si un Simpozion intitulat „Potențialul piscicol al Tismanei și zonei limitrofe” si totodata o expozitie de produse piscicole dintre cele mai diverse. Totodata, tarafuri populare vestite in intreaga Oltenie sustin spectacole folclorice. Acest Festival a inceput in 2013 si in aceasta Primavara se afla la **a treia Editie** si se tine intotdeauna in ziua Bunei Vestiri. Pestele, in special pastravul este considerat un preparat traditional in meniurile de nunta. El se serveste cu mamaliguta calda si mujdei.

Sărbătoarea castanului. Au loc un Simpozion intitulat „Castanul - arborele emblemă al Tismanei” si o expozitie cu vânzare. De asemenea, va fi insotit de spectacole folclorice. Aceasta sarbatoare a inceput in 2013 si in aceasta Toamna – 16/17 Octombrie - se afla la **a treia Editie**.

Castanul este aliment si medicament. Este folosit de localnici in bucataria locala si, totodata, reprezinta o principala sursa de venit pentru gospodarii care au plantatii de castani. El este folosit in preparatele culinare ale zonei si mai ales in dulciurile de bucatarie. De asemenea din castan, pe langa preparate culinare si dulciuri de bucatarie, se mai obtin: vin medicinal, tinctura, piure, pulbere, ceaiuri, alifii. Totodata, aceste fructe se pot consuma fierte sau coapte. Fructul de castan are puternice proprietati afrodisiace. Mare parte din productie este vanduta imediat dupa ce este culeasa atat in pietele din Tismana, Gorj cat si in intreaga tara.

Retete specifice zonei:

1. „Burtucale”

Se prepara din mate si stomac de la miei si/ sau oi. Se curata si se spala bine, se fierb bine in apa cu sare, se strecoara si se toaca bucati potrivite ca dimensiune, nici prea mari, nici prea mici, se pun intr-o cratita cu ulei la prajit. Se adauga ceapa tocata marunt, rosii la fel, maruntite si ardei gras. Se pun piper si foi de dafin, iar, la sfarsit ,se adauga patrunjel tocat marunt. Se servea in trecut la Casa Miresei cand venea Ginerele sa o ia la cununie.

2. Ciorba de pui de casa cu zeama de varza

Aripile, spatele de la pui si pipota se spala, se portioneaza, se pun la fiert in apa cu sare, se ia spuma, se adauga 2 graunti de usturoi (pentru ca se separa spuma mai bine). Cand e aproape fiarta carnea, se adauga zarzavatul tocat marunt (cubulete): morcovi, ceapa, telina, pastarnac, radacina de patrunjel, un fir de praz. Se pune o mana de orez. Separat, se fierbe un litru de zeama de varza si se adauga in aceasta compozitie, dupa gust. Se adauga verdeata. Se serveste fierbinte.

3. Negresa de post – se consuma in general in perioada de post:

Ingrediente: - o cana de apa minerala

- o cana de zahar
- jumatate cana ulei
- 2 cani de faina
- o lamaie rasa , in zeama se pune o jumatate de lingurita de amoniac
- 3 linguri de cacao, esente de rom, vanilie, coaja rasa de portocala, mandarina

Se amesteca toate. Compozitia se pune intr-o tava tapetata cu ulei si faina sau cu margarina si faina si se da la cuptor aproximativ o jumatate de ora, la foc mediu. In zona noastra, se incearca cu scobitoarea daca blatul e copt. Dupa ce s-a copt, se pune gem de prune sau gutui peste blat si , peste acest gem, se presara nuca de cocos.

4. Prajitura „Alba ca zapada”:

- 1 ou
- 9 linguri ulei
- 9 linguri zahar
- 9 linguri lapte
- un varf de cutit de amoniac stins in otet sau lamaie
- faina cat cuprinde pentru a obtine o coca ce se poate intinde

Se fac 3 foi care se coc pe dosul tavii.

Crema: - ½ litri lapte

- 5 linguri faina
- 10 linguri de zahar

Se amesteca faina si zaharul, se adauga treptat laptele pentru a nu se face bulgari, se fierbe in baie de aburi si se adauga, la sfarsit, zeama de lamaie si lamaie rasa, dupa gust, sa fie putin mai acrisoara. Cand se raceste, se pune, treptat, un pachet de unt (care s-a frecat in prealabil cu 2 – 3 linguri de zahar si s-a scos apa din el). Se pune compozitia intre foi si se da pe deasupra cu zahar pudra.

5. **Păsat:** La moara de piatra se macina porumbul mai mare. Se cerne cu sita mai mare si se indeparteaza taratele. Se pune pasatul cu apa la fiert si, cand se inmoaie, se da deoparte. Se poate servi cu lapte sau se poate praji slaninuta si se amesteca grasimea si slaninuta prajita cu pasatul.

6. **Sarmale de păsat:**

Ingrediente: 4 cani de pasat, 1 cana orez, 2 – 3 cepe, morcov, ardei, ulei, bulion.

Se toaca marunt ceapa, ardeiul si morcovul, apoi se calesc putin in ulei. Se amesteca toate cu pasatul si cu orezul spalat. Se fac sarmalele cu varza acra. Intr-o cratita se asaza frunze de varza, apoi sarmalele si se adauga apa, cimbru si bulion. Se dau la fiert.

7. **Puricei (Zabic):** Se prajeste in untura slanina, se farama malai (turta) si se amesteca bine.

8. **Lapte de bou:**

Se face malaiul si se coace in test. Se lasa la rece. Se pune o oala cu apa la fiert si se adauga otet din vin (dupa gust); cand clocoteste, se adauga malaiul (turta) faramat si se lasa sa se ingroase. Daca e post, se poate servi cu zahar. Daca e de dulce, se poate adauga slanina prajita.

Continuam cu alte preparate care se regasesc in gastronomia localitatii Tismana:

9. **Sarmale + malai + piftii (racituri) + ardei iute; piftiile pot fi de o larga diversitate (*prezentate la Festival)**

10. **Pastrav in coaja de brad + crema de usturoi + mamaliga**

11. **Tochitura de porc cu mamaliguta**

12. **Tocana de oaie**

13. **Varza cu jumari/costita si mamaliguta**

14. **Carnaciori din vanat; carnati de oaie; carnati amestec vita si porc**

15. **Pastrama din vanat sau pastrama de oaie**

16. **Diverse salate din pastrav de copac (bureti), bureti de fag (ciuperci care cresc pe fag), manatarci.**

17. Mamaliga la ceaun cu branza, oua ochi si carnati trandafir
18. Ochiuri cu branza si sunca de porc prajita
19. Placinta cu branza, cu dovleac sau conopida
20. Prajitura „Nuca”
21. Coliva cu lapte dulce
22. In general, exista o traditie si pe perioada sarbatorilor de iarna se servesc preparate din carne de porc: toba, caltabos, sangerete, costita sau sunculita afumata, jambon, pastrama, soric. De asemenea, pe perioada sarbatorilor pascale este nelipsit mielul servit la cuptor impanat cu usturoi si stropit cu vin. Totodata se consuma drob de miel, pasca si oua rosii. Pe perioada postului se consuma ciorba de urzici, dragavei, salata, lobode, laptuci, stevie.
23. Cozonac, cornulete umplute cu piure de castane, cu nuca, cu dulceata si gemuri obtinute din fructe de padure (coarne, zmeura, afine, mure si ,in special ,castan)
24. Siropuri din fructe de padure si fructe din livezile oamenilor, in special siropul de muguri de brad, mur, din petale de trandafiri cultivati in gradinile oamenilor sau din flori de rasura (flori de maces).

2.Complexitatea și calitatea ofertei turistice (infrastructura turistică, oferte turistice, etc)

In localitatea Tismana, se afla multe unitati de cazare din care amintim:

Hotel Tismana 2* - cea mai mare capacitate de cazare din Tismana – 120 locuri in 52 de camere duble si 4 apartamente

Pensiunea Magnolia 2* - capacitate 19 locuri in 8 camere

Vila Ursu 2*+ – capacitate 24 de locuri in 8 camere duble si 2 apartamente

Pensiunea Ecaterina 2* – 10 camere duble si triple

Pensiunea Plaiul Castanilor 3* - este rezultatul unui proiect aplicat pe fonduri POR (Programul Operational Regional), componenta turism-agroturism; este o Pensiune Agroturistica a carei constructie a durat un an – din 2013 incepand, iar in 2014 a fost data in functiune; are 20 de locuri in 8 camere

Tabara de la Tismana

In prezent, se mai afla in constructie inca doua pensiuni.

Oferta turistica include pachete turistice specifice formelor de turism prezentate mai sus (**). In aceasta oferta ,destul de variata, complexa si de calitate - dar care nu are notorietatea dorita de iubitorii si sustinatorii industriei de travel - turismul gastronomic detine un loc aparte. (a se vedea cele trei evenimente ***: ale pastravului, ale castanului, ale raciturilor).

3.Activități de marketing aferente turismului gastronomic (broșuri de promovare, panouri informative, indicatoare, tehnologii moderne pentru prezentarea ofertei turistice) 20 puncte

Oferta aferenta turismului gastronomic a localitatii Tismana se regaseste si poate fi consultata in publicatii ca: Revista „Vacanta la tara” realizata de ANTREC Romania, revista care ,anul acesta, a implinit 11 ani, site-urile A.P.P.T. „Gorjul”, ziarele locale, regionale si nationale, televiziunile locale si nationale, Catalogul Pensiuilor din Romania realizat de Federatia Nationala a Tinerilor Manageri, brosurile de promovare realizate de structurile de primire din zona, precum si de ANTREC Gorj, facebook Agentia Gorj Turism, www.vacantelatara.ro

4.Derularea de proiecte locale/regionale/naționale/internaționale pentru asigurarea dezvoltării durabile a turismului în zonă (economic, social, cultural, de mediu)

a. Turism durabil, economic, social si de mediu.

In prezent, se afla in derulare, inceput din 2014, un Proiect al Agentiei de Mediu Gorj, in parteneriat cu Situl - Nordul Gorjului de Vest si Primaria Tismana, prin care se urmareste tratarea biologica a unei suprafete de 60 de ha cultivate cu castan pentru tratament impotriva cancerului , plus plantarea de castan pe 25 de ha din teritoriul localitatii Tismana. Proiectul mai urmareste realizarea unui punct de campare turistica in apropierea Manastirii si unul pe malul raului Tismana, in apropiere de stadion si trasee de drumetie spre zonele impadurite cu castan ,cu locuri de popas si foisoare de observatie. Proiectul este in valoare de 1900000 euro si se deruleaza pe parcursul a patru ani, in intervalul 2014 – 2018.

Pe teritoriul localitatii Tismana se afla 5 arii naturale protejate:

1. Rezervatia naturala „Cioclovina”
2. Cotul cu aburi
3. Piatra „Andreaua”
4. Padurea „Dumbrava”
5. Pestera „Gura plaiului” – la care, momentan, au acces doar speologii

In total, pe teritoriul localitatii Tismana sunt 12 pesteri.

b. Turism durabil, cu valente istorice si culturale.

Un loc aparte intre aceste Pesteri il are Pestera de langa Manastire, in care a fost adapostit Tezaurul BNR, dupa cum am amintit mai sus. In acest loc, prin investitie a Bancii Nationale a Romaniei s-a amenajat Muzeul Tezaurului care se asteapta a fi deschis anul acesta – majoritatea lucrarilor au fost executate, singura problema care se pune fiind inaltarea podelei datorita posibilitatii de inundare la debite mai mari ale panzei freatic.

La Manastirea Tismana a fost adapostit Tudor Vladimirescu in timpul Revolutiei de le 1821.

Prin Tismana a trecut Alexandru Vlahuta care considera Manastirea Tismana „o lume de inchipuiri si de basme”. A trecut George Cosbuc - acesta traducand la Vila Ursu - „Divina Comedie”, el considerand Tismana „maret cuib al Basarabilor”. Grigore Alexandrescu care a scris „Rasaritul lunii. La Tismana” considera Manastirea Tismana „cea mai veche si cea mai mareata dintre Manastirile de peste Olt”. A fost vizitata de asemenea de Nicolae Iorga. Celebrul calator Paul de Halep, in calatoria din 1657, considera Manastirea Tismana „fara seaman nici in aceasta tara, nici in alta, prin frumusetea locului si a asezarii, prin multimea apelor sale si intarirea naturala pe care o are, ajutata si de ocrotirea zidurilor sale inconjuratoare”.

Manastirea Tismana este condusa in prezent de Maica Stareta Antonia Ana Popescu. Pe langa Parintele Vartolomeu sunt 60 vietuitoare. De Manastirea Tismana apartin doua Schituri: Cioclovina 1 si Cioclovina 2.



Ctitorul mănăstirii este Cuviosul Nicodim cel Sfintit de la Tismana (1310-1406) – lui îi aparține alegerea arhitecturii și a decoratiunilor acesteia. Constructia din zid a fost



realizată cu sprijinul material al domnitorilor: Radu Negru Voievod (1377-1383), Dan I (1384- 1386) și Mircea cel Batran (1386-1418).

Sfântul Nicodim era de neam valah din sudul Dunării, după mamă înrudindu-se cu domnitorii Basarabi , după tată, înrudindu-se cu cneazul Lazăr al Serbiei. Din dorinta de a-si dedica viata lui Dumnezeu, la 16 ani părăseste în ascuns casa părintească din Prilep (acum în Kosovo) și cu ajutorul unor călugări athoniti ajunge la Mănăstirea Hilandaru, din Sfântul Munte Athos. Aici, își desăvârșeste învățătura, deprinzând limba slavonă și limba greacă, inițiindu-se în arta athonită: caligrafie, pictură, argintărie, arhitectură, etc.

În Tara Românească, Sfântul Nicodim a venit prin chemare divină, cu misiunea de a ridica o mănăstire într-un loc ales de Dumnezeu. Legenda spune ca Sfântul, nevoindu-se în post și rugăciune pentru ca Domnul să îi descopere unde să construiască Manastirea, la un moment dat a văzut un stalp de foc înaltându-se până la Cer și a înțeles ca acolo e voia Domnului să o construiască.

În istoria manastirii, un moment aparte îl reprezintă "Operațiunea Neptun" sau "Tismana", desfășurată în anul 1944. Atunci, Banca Națională, în colaborare cu guvernul, Armata, CFR și Mitropolia Olteniei, a organizat adăpostirea, în secret, a celor 242 de tone de aur din tezaurul BNR, împreună cu trei tone de aur din tezaurul Poloniei, aflat în tranzit prin România. Întreaga cantitate de aur a fost păstrată până în 1947 în peștera din apropierea Mănăstirii Tismana. Tezaurul a fost în permanență supravegheat de agenți ai

Securitatii ,deghizati in calugari, iar ,mai apoi, cand a fost ridicat de aici – cei, care i-au asigurat siguranta pe timpul transportului ,s-au deghizat in tarani – avand tezaurul ascuns in care acoperite cu lemne sau fan.

c. Turism durabil prin conservarea mestesugurilor populare, a traditiilor si a folclorului autentic

Locuitorii de aici au ,ca ocupatie, agricultura, cresterea animalelor, apicultura, mestesugurile populare – cum ar fi cioplitul in lemn si artizanatul, tesaturile -, piscicultura. In Tismana isi desfasoara activitatea trei Asociatii de cresterea animalelor (Vanata, Pocruia si Topesti) si o Asociatie Apicola, fiind inregistrate la sfarsitul anului 2014 un numar de 15000 ovine, 2400 bovine, 1200 capre, cca. 600 cai, iar numarul mare de oi este justificat de numarul mare de pasuni alpine – aproximativ 450 de ha de islaz.

Produsele economiei locale sunt valorificate intr-o piata zilnica in centrul localitatii Tismana si in targul de animale ,o data pe saptamana.De aici, cumpara atat localnicii, cat si turistii care pleaca incarcati, pe langa comoara din suflet, si cu multe, multe produse naturale din zona, obtinute din gospodariile localnicilor, pentru camera familiei. Pot fi cumparate de asemenea si produse de dogarit realizate de mesterii populari de la Pocruia.

La Tismana, functioneaza doua ateliere de tesaturi de artizanat: Centrul „Arta Casnica Tismana” unde sunt create, pe langa ii, stergare, covoare si asa numitele costume „schileresti” si Atelierul Tantan. De asemenea, mai functioneaza si alte unitati private, precum cele de la Topesti si Valcele care produc ,pe langa covoare ,si alte cusaturi populare. Aceste indeletniciri sunt transmise din generatie in generatie si constituie elemente de atractie pentru turisti, demonstrand ca fac parte integranta a segmentului de turism durabil.

Acelasi lucru il putem sustine si in ceea ce priveste folclorul.

Folclorul zonei este transmis din tata in fiu, in zona fiind mai multe tarafuri populare. In Tismana sunt doua Ansambluri Folclorice: Mugur de castan si Tisa, cel de-al doilea functionand in cadrul Scolii Populare de Arta, iar ca rapsod il putem aminti pe Geagu Cateroiu.

De asemenea, Manastirea Tismana inspira la rugaciune si determina aplecarea spre sacralitate. Exista la Tismana o Icoana facatoare de minuni pictata de renumitul pictor evreu Iosif Keber, cel care a pictat Biserica Sfintii Apostoli Petru si Pavel aflata pe Axa Eroilor in Targu Jiu. Aceasta Icoana este considerata facatoare de minuni si anual, dar nu numai, cu ocazia Sarbatorilor Ortodoxe, in special cele legate de Sfanta Fecioara Maria – atrage, ca un magnet mii, de pelerini. Mesterii populari care realizeaza icoane pe sticla, pe lemn, pe piatra sunt inspirati de curatenia si spiritualitatea locului. Pe langa Manastirea Tismana, pe Muntele Cioclovina exista inca trei schituri.

Manastirea Tismana adaposteste mormantul Sfantului Nicodim cel Sfintit de la Tismana. Acesta este sarbatorit in 26 decembrie in fiecare an, este socotit protectorul Olteniei si este ,alaturi de Sfantul Grigorie Decapolitul de la Bistrita, Sfanta Tatiana de la Craiova, Sfantul Irodion de la Lainici –una dintre principalele destinatii de pelerinaj in zona Olteniei.

Turismul monahal, ecumenic sau de pelerinaj este o latura importanta a turismului durabil din zona Tismana.

Prezentam mai jos mesterii populari care participa , atat in tara, cat si in strainatate , la diverse targuri de turism, manifestari organizate de Muzeul Satului sau de alte muzee importante din Romania:

Nr. Crt.	Numele și prenumele	Meșteșugul	Localitatea, adresă de contact
1.	Țiștere Filomela	Covoare oltenești	Sohodol-Tismana, Gorj, Tel. 0721203649
2.	Drăghescu Claudia	Țesături artizanat	Sohodol-Tismana, Gorj, Tel. mobil: 0253374320
3.	Miuțe Valerica	iconărit	Tismana, Gorj, Tel.0253374108, 0753093266
4.	Văcariu Mihaela	țesături	Sat Topești, Tismana, Gorj, Tel. mobil: 0728476105

In ceea ce priveste activitatea piscicola, in afara de Pastravaria Ocolului Silvic care are 30 de bazine si care , in anul 1992, era cea mai mare din tara, exista Pastravaria Manastirii Tismana cu 10 bazine, Pastravaria din satul Costeni- profilata pe obtinerea de puiet de pastrav pentru popularea apelor de munte din Gorj si din intreaga tara. De asemenea, sunt numeroase pastravarii de mici dimensiuni in gospodariile localnicilor, precum si alte pastravarii cu investitii exclusiv private.

Nu putini sunt turistii care poposesc in Tismana si care, la plecare, cumpara vestitul pastrav de Tismana. El este nelipsit de la mesele localnicilor, in meniuri la mesele din unitatile de restauratie. El se valorifica afumat sau proaspat direct de la pastravarii, de la magazinele zonei sau din targurile saptamanale. Producerea, cresterea, valorificarea si consumul pastravului de Tismana face parte din activitatea economica care determina un turism durabil si responsabil in localitatea Tismana. Este o activitate cu traditie in aceasta zona si ajuta din punct de vedere social si economic comunitatea localitatii.

Sunt trei fonduri de vanatoare pe teritoriul localitatii Tismana, unul apartinand de Directia Silvica si doua private, foarte bine reprezentate si care pot atrage de multe ori turisti chiar din afara tarii datorita specificitatii acestuia. Se poate vana aici: cerbul carpatin, ursi, caprioare, mistreti, vulpi, iepuri. Se practica turismul de vanatoare si, tocmai de aceea, gastronomia locala cuprinde preparate si produse de vanat care sunt o atractie pentru turisti.

5.Derularea de programe turistice pentru categoriile sociale cu dificultăți (persoane cu dizabilități, tineri, seniori, familii cu venituri scăzute)

Tinerii, seniorii, familiile cu venituri scăzute pot fi cazati la Motelul Tismana, la Vila Ursu, la Manastirea Tismana, unde tarifele sunt rezonabile. De asemenea, exista in cadrul colectiei de programe „Vacanta in tara mea” pensiuni care ofera programul „Vacante la tara”, cu tarife pentru orice buzunar. Persoanele cu dizabilitati se pot caza la Motel Tismana care are camere la parter ,incat accesul la cazare este foarte usor.

In Tismana ,functioneaza Liceul Tehnologic care are o clasa cu profil tehnic si o clasa cu profil „Servicii – Turism”. Generatia de maine este pregatita astfel, incat potentialul zonei, patrimoniul cultural, istoric, etnografic si gastronomic sa faca din localitatea Tismana o Destinatie Turistica de Excelenta!

.....
Redam mai jos calendarul din agenda evenimentelor pe 2015, care au legatura cu localitatea Tismana:

25 martie 2015

- **Târgul de primăvară (Bâlcii de Blagovestenie). Festivalul păstrăvului.** Simpozion „Potențialul piscicol al Tismanei și zonei limitrofe”. Expoziție de produse piscicole. Spectacole folclorice
Organizează: Primăria, Consiliul local și Centrul Cultural „George Coșbuc”, la Tismana
Partener: CJCPCT Gorj

12-15 august 2015

- **Zilele Culturii Populare în Gorj**, ediția a IV-a. **Festivalul cântecului, jocului și portului popular gorjenesc „Tismana 2015”**. **Târgul meșterilor populari din România** (cu participare internațională), ediția a XI-a. **Expoziție stradală de fotografii și bannere:** „Meșteri și meșteșuguri în Gorj”. **Expoziție de artă populară: „Odinioară pe valea Jiului de Sus”**. Lansări de cărți și reviste de folclor.

Organizează: CJCPCT Gorj, la Tg-Jiu și în județ

Parteneri: Consiliul Județean Gorj, Consiliile locale și Primăriile Tg-Jiu și Tismana, Ansamblul Artistic Profesionist „Doina Gorjului”, Școala Populară de Artă, așezăminte culturale din teritoriu

12 septembrie 2015 – Festivalul Raciturilor organizat de ANTREC Gorj si Primaria Tismana. Acesta va avea loc la **Vila Ursu in Tismana**; participa ,din Gorj si din toata tara ,pensiuni si structuri de primire turistica.

*** 16-17 octombrie 2015**

- **Sărbătoarea castanului.** Simpozion: „Castanul - arborele emblemă al Tismanei”. Expoziție cu vânzare. Spectacole folclorice

Organizează: Primăria, Consiliul local și Centrul Cultural, la Tismana

Parteneri: CJCPCT Gorj, Ansamblul Artistic Profesionist „Doina Gorjului”

30 noiembrie 2015

- **Târgul de iarnă (Bâlcii de Sf. Andrei).** Expoziții de produse tradiționale și artă populară

Organizează: Consiliul local, Primăria și Centrul Cultural „George Coșbuc” Tismana

Partener: CJCPCT Gorj

- Cânt și joc de Sfânt' Andrei

Organizează: Ansamblul Artistic Profesionist „Doina Gorjului”

1 decembrie 2015

- Ziua Națională a României.

6.Existența la nivelul destinației a parteneriatelor și a cooperării cu alți participanți la sectorul turistic; participarea în organizații de turism la nivel regional/national/international – 10 puncte

Structuri de primire turistica din Tismana sunt inscrise in ANTREC Gorj, care ,la nivel national, fac parte din ANTREC Romania.

Vila Ursu de la Tismana este inscrisa la A.P.P.T. „Gorjul” – www.asociatiagorjul.ro, participand la Targurile Nationale de Turism de la Romexpo.

In ultimii trei ani - respectiv 2012, 2013, 2014 – A.P.P.T. „Gorjul” a avut actiuni de promovare a localitatii Tismana. In anul 2012, localitatea Tismana a fost vizitata de FIJET Romania in etapa a doua a Proiectului „Marul de Aur pentru Orasul lui Brancusi”. In 2013, A.P.P.T. „Gorjul” a adus in Tismana Delegatia FIJET International constituita din jurnalisti de presa scrisa din turism dintr-un numar de 16 tari. In 2014, A.P.P.T. „Gorjul” a condus la Tismana Delegatia care a adus „Marul de Aur” pentru Orasul lui Brancusi, din Delegatie facand parte Presedintele Comisiei „Marul de Aur” din cadrul FIJET, domnul Plamen Starev. Au mai facut parte din Delegatie jurnalisti din Egipt, Croatia si Romania. Materiale despre vizita lor – articole scrise, etc. – le gasiti pe site-ul A.P.P.T. „Gorjul”. Primaria Tismana, primarul Marian Slivilescu a fost in Proiectul nostru un partener de nadejde. A.P.P.T. „Gorjul” face parte din F.A.P.T. Romania.

In 2014 s-a infiintat Asociatia de Promovare „Acasa la Brancusi”, Primaria Tismana numarandu-se printre membrii fondatori. Aceasta Asociatie va adera la F.A.P.T. Romania.

7.Managementul Centrelor de Informare Turistică

Primaria Tismana a initiat in 2012 un Proiect privind infiintarea unui **Centru de Informare Turistica** si acesta va fi implementat ,dupa ce va fi publicata Hotararea de Guvern privind atestarea terenului (pe care se va afla Centrul de Informare Turistica Tismana) in domeniul public.

In Tismana se afla Punctul Salvamont Tismana care are program administrativ de Luni pana Vineri de la ora 08.00 la 16.00 si program pentru salvari 24 din 24 ore.

Indrazniti sa traiti povestea noastra!

Noi asteptam... romanii si strainii sa sune la receptia structurilor de primire, la Agentiile de Turism din Romania si sa ne spuna: „Romania, Tismana, iata-ne ca venim!”

.....
La realizarea Proiectului EDEN pentru Tismana, A.P.P.T. „Gorjul” a avut ca parteneri pentru informare, documentare si sustinere:

- Primaria Tismana – Domnul Primar Marian Slivilescu

- ANTREC Gorj – domnul Presedinte Radu Ciobanu

- Echipa Gorj Turism

Retetele au provenit de la:

Domnul Director Hortopan Dumitru – Muzeul Judetean „Alexandru Stefulescu”

Doamna Iulica Popescu – localnic si absolvent al cursului „Manager in activitatea de Turism”

Doamna Profesoara Vaduva Maria

Domnul Radu Ciobanu – Vila Ursu

Narcisa Calugaru – Colegiul Economic „Virgil Madgearu”

Agentia Gorj Turism

10.02.2015

A.P.P.T. Gorjul – Laura Dragu Popescu si Leontina Pecingina

.....