

Székelyföld kistérség turisztikai-gasztronómiai potenciáljának fejlesztése a pálinkakultúra segítségével

Bilibok Róbert

Pálinkamester szakmérnök szakirányú továbbképzési szak

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Budai Campus

Belső témavezető: Dr. Temesi Ágoston, egyetemi docens

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

A dolgozatom célja az volt, hogy áttekintést nyújtson a Székelyföld kistérség turisztikai-gasztronómiai potenciáljáról, kiemelve a pálinkakultúra szerepét és lehetőségeit ebben a kontextusban. Székelyföld szülöttként az általam úgy ismert, mint gazdag történelmi hagyományokkal és kulináris értékekkel rendelkező hely, melyek egyedivé és vonzóvá tehetik a turisták számára.

A természeti szépsége és kulturális öröksége méltatlanul keveset jelenik meg a turisták számára elérhető ajánlatok között. Az vitathatatlan, hogy a pálinka évtizedek óta szerepelt azon értékek között, amelyek jellemzik magyar kulturális identitásunkat, hiszen maga az alaptermék és annak előállítása sok százéves hagyománnyal gyökerezik kultúránkban, helye van a magasabb igényű gasztronómiában is. Úgy tapasztaltam a pálinkakultúra iránt egyre növekvő érdeklődés mutatkozik, ezért ennek a hagyománynak a megismertetése és fejlesztése nemcsak a helyi turizmus, hanem a gazdaság szempontjából is lehetőséget jelenthet.

A kutatás során összegyűjtött információk és eredmények reményeim szerint inspirációt nyújtottak mind a szakmai, mind a helyi közösségek számára ahhoz, hogy kiaknázzák és megőrizzék ezt a gazdag örökséget, egyúttal hozzájárulva Székelyföld turizmusának és gazdaságának fenntartható fejlődéséhez.

A székelyföldi pálinkaturizmusnak egyedülálló lehetősége van arra, hogy fenntartható és autentikus turisztikai attrakcióvá váljon, amely a helyi közösségek számára is előnyös. A székelyföldi pálinkakultúra összetett és sokszínű jelenség, amely további kutatást és feltárást igényel.