

PRAKTIKË E SUKSESSHME EL LLAGUT

Paraqitur nga: Dom Spain



C I R C U L A R
A L B A N I A
T O U R I S M



Co-funded by the
European Union

SEKSIONI 1: INFORMACIONET BAZË

- Titulli i Praktikës më të Mirë: El Llagut
- Faqja zyrtare e praktikës: <https://elllagut.com>
- Lidhjet në rrjetet sociale: <https://www.instagram.com/elllagut/?hl=es>
- Vendndodhja: Carrer de Natzarret, 10, Tarragona, Spanjë

SEKSIONI 2: PËRSHKRIMI I PRAKTIKËS

• Përshkrim i Shkurtër i Praktikës:

El Llagut është një tavernë detare plot hijeshi, e vendosur në zemër të qytetit Tarragona. Lokali zotërohet dhe menaxhohet nga shefi i kuzhinës Ramon Martí dhe somelierja Astrid Schöm. Përvoja kulinare e Ramon-it përfshin trajnime pranë kuzhinierëve me yje Michelin në Francë dhe Gjermani, si Jean Louis Neichel dhe Jean Claude Bourgueil. Qëllimi kryesor i El Llagut është të ofrojë një përvojë unike gastronomike, duke u përqendruar te kuzhina lokale me respekt, ndershmëri dhe cilësi. Ata njihen veçanërisht për pjatat e tyre të pazakonta dhe plot shije me oriz, si dhe për peshkun tradicional të Tarragonës. El Llagut është gjithashtu pjesë e lëvizjes Slow Food-Km0, duke u angazhuar për përdorimin e produkteve organike, me cilësi të lartë dhe me origjinë të afërt, të siguruara drejtpërdrejt nga prodhues vendas. Restoranti synon të krijojë një vend mikpritës ku vizitorët mund të ndajnë pjata tradicionale dhe të përjetojnë një përvojë me një prekje të theksuar njerëzore.

- **Periodha e Zbatimit:** 2003 – në vazhdim
- Statusi:

☐ I planifikuar ☐ Faza pilot ☐ Plotësisht i zbatuar ☒ Në vazhdim dhe në zhvillim

• Fushat tematike të trajtuara:

☒ Nga ferma në tryezë / Sisteme Ushqimore të Qëndrueshme
☒ Menaxhimi i Mbetjeve
☐ Efiçenca e Burimeve
☐ Të tjera: _____

• Përshkruani se si praktika përputhet me Fushat Tematike të përzgjedhura:

Filozofia kulinare e El Llagut përputhet ngushtë me Strategjinë "Nga ferma në tryezë" të BE-së dhe me sistemet ushqimore të qëndrueshme, duke i dhënë përparësi furnizimit lokal, kujdesit për mjedisin dhe përvojës gastronomike cilësore. Si pjesë e lëvizjes Slow Food-Km0, restoranti siguron përbërës ekskluzivisht nga fermerë, peshkatarë (veçanërisht nga porti Serrallo i Tarragonës) dhe prodhues artizanale vendas, duke shkurtuar zinxhirët e furnizimit dhe reduktuar gjurmën e karbonit. Duke përdorur produkte sezonale, organike dhe të korrura në mënyrë të qëndrueshme – si peshku lokal, specat Romesco dhe limonët e kultivuar në kopshte – restoranti promovon biodiversitetin dhe minimizon varësinë nga bujqësia industriale. Menuja e bazuar në pjatat tradicionale katalanase (p.sh. orizi masqueta me midhje ose oktapodi i Tarragonës) ruan trashëgiminë kulinare, ndërkohë që inovon me teknikat e fituara nga përvoja e Ramon Martí në kuzhinat me yje Michelin. Restoranti gjithashtu nxit qarkullimin duke ripërdorur mbetjet ushqimore dhe duke bashkëpunuar me furnitorë që zbatojnë praktika të peshkimit dhe bujqësisë etike.

• Shpjegoni se si ky aktivitet përshatet brenda sektorit të turizmit:

El Llagut bën pjesë në sektorin e turizmit si një destinacion kulinar që rrit atraktivitetin e Tarragonës si një qendër e turizmit gastronomik. Duke ofruar një përvojë të vërtetë dhe cilësore të ngrënieje, e rrënjësuar në traditat katalanase dhe praktikën e qëndrueshme, restoranti tërheq udhëtarë të ndërgjegjshëm për ushqimin, të cilët kërkojnë shije lokale dhe konsum etik. Për më tepër, El Llagut bashkëpunon me festivale rajonale të ushqimit si "Tarraco a Taula", një shoqatë gastronomike që punon ngushtë me një grup të përzgjedhur restorantesh lokale për të promovuar dhe riinterpretuar kuzhinën e lashtë romake. Ky aktivitet zhvillohet paralelisht me festivalin më të madh "Tarraco Viva". Menutë e përgatitura për këtë rast përfshijnë përbërës dhe teknika që ishin të zakonshme në Romën e lashtë, duke shmangur produkte si domatet ose patatet, të cilat nuk ishin të pranishme në atë kohë. Gjithashtu, El Llagut promovon agroturizmin përmes furnizimit direkt nga fermat dhe peshkimet e afërta, duke krijuar sinergji me prodhuesit dhe duke forcuar lëvizjen "nga ferma në tryezë".



- **Çfarë vlere mësimore ofron kjo praktikë për trajnimin profesional, zhvillimin e kurrikulave apo forcimin e kapaciteteve të profesionistëve?**

El Llagut shquhet si një studim rasti në fushën e gastronomisë së qëndrueshme, inovacionit kulinar dhe qëndrueshmërisë së bizneseve të vogla, duke ofruar njohuri të aplikueshme për trajnimin në menaxhimin e mikpritjes dhe turizmit, si dhe për profesionistët:

- Furnizimi Lokal: Përdor përbërës organikë dhe me cilësi të lartë nga prodhues lokalë, duke siguruar freski dhe duke mbështetur ekonominë rajonale. Shefi i kuzhinës, Ramon Martí, thekson shijen superiore të këtyre produkteve "të shkëlqyera dhe të jashtëzakonshme".
- Menu të Sezonit: Pjatat përshtaten sipas disponueshmërisë sezonale, duke demonstruar planifikim fleksibël dhe ekologjik të menusë. Po ashtu, qasja Slow Food-Km0 natyrshëm redukton mbetjet dhe promovon praktika të qëndrueshme.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRPUTHSHMËRIA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

- **Cilat sfida ose pengesa janë adresuar ?**

- ☒ Menaxhimi dhe eliminimi i mbetjeve
- ☒ Përdorimi i energjisë/burimeve
- ☐ Kufizime infrastrukturore
- ☒ Sezonshmëria
- ☒ Mangësi të aftësive dhe kapaciteteve
- ☐ Ndërgjegjësim i ulët mbi ekonominë qarkulluese
- ☐ Rezistencë sjelljeje
- ☒ Kufizime financiare ose mungesë financimi
- ☐ Tjetër: _____

- **Si u kapërcyen këto sfida?**

Për të kapërcyer sfidat e saj, El Llagut zbaton një qasje shumëdimensionale të bazuar në qëndrueshmëri dhe bashkëpunim lokal. Restoranti adresoi sfidat e efikasitetit të burimeve duke krijuar një model që shmanget praktikën e humbjes, përmes furnizimit me përbërës hiper-lokalë, gjë që reduktoi emetimet nga transporti dhe kostot e magazinimit. Për të zbutur sfidat e sezonshmërisë, El Llagut dizajnoi një menu fleksibile dhe të rotacionuar bazuar në produktet e sezonit të pikut, duke shfrytëzuar marrëdhënie të forta me fermerët dhe peshkatarët e afërt. Për të mbuluar mangësitë në aftësi, pronari Ramon Martí trajnoi stafin mbi parimet e Slow Food dhe Km0. Restoranti gjithashtu adresoi kufizimet financiare duke u pozicionuar si një destinacion ngrënieje premium dhe etik. Së fundi, për të luftuar ndërgjegjësimin e ulët, El Llagut angazhoi klientët përmes rrëfimeve, duke shpjeguar origjinën e përbërësve në menu dhe duke ofruar kombinime me verëra lokale për të nxjerrë në pah vlerën rajonale.

- **Cilat strategji të ekonomisë qarkulluese trajton kjo praktikë?**

- ☒ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve
- ☐ Energjia e rinovueshme / efikasiteti energjetik
- ☐ Ruajtja e ujit
- ☐ Dizajni i produktit/shërbimit në mënyrë qarkulluese
- ☒ Sistemet ushqimore të qëndrueshme / zinxhirë ushqimorë të shkurtër
- ☒ Certifikime ekologjike ose standarde të gjelbra
- ☐ Riparimi, rikonstruksioni ose ripërdorimi i infrastrukturës/ mobiljeve
- ☐ Mjete digjitale për qarkullim ose qëndrueshmëri



- **Përshkruani pse kjo praktikë mund të konsiderohet si 'praktikë e mirë' dhe si kontribuon në një ose më shumë parime të ekonomisë qarkulluese:**

El Llagut përfaqëson një "praktikë më të mirë" në gastronominë rrethore duke integruar në mënyrë të qëndrueshmërinë në operacionet e saj bazë, ndërkohë që promovon kuzhinën tradicionale. Suksesi i tij qëndron në përkushtimin e tij të gjithanshëm ndaj parimeve të ekonomisë qarkulluese, i evidentuar përmes veprimeve konkrete:

- Si anëtar i lëvizjes Slow Food-Km0, El Llagut furnizohet me mbi 90% të përbërësve nga peshkatarët, fermat organike dhe vreshtat e afërta të Tarragonës (Domeni i Origjinës Tarragona).
- Menuja e rotacionuar përshtatet me kulmet sezonale (p.sh., specat Romesco në verë, kërpudhat e egra në dimër), duke reduktuar nevojën për magazinim energjitikisht të intensifikuar.
- Partneritetet me festivalet Tarraco a Taula dhe prodhues të vegjël krijojnë një rrjet rigjenerues, duke siguruar paga të drejta dhe shkëmbim njohurish.

- **Përshkruani pse kjo praktikë mund të konsiderohet inovative. Cila qasje e re, krijuese ose e pashfrytëzuar sjell vlerë të shtuar në zhvillimin e turizmit qarkullues?**

Qasja e El Llagut është inovative në zhvillimin e turizmit rrethor, duke bashkuar në mënyrë kreative teknikat e kuzhinës së lartë me qëndrueshmërinë bazë në komunitet, duke ofruar një model të ripërsëritshëm për gastronominë etike. Ndryshe nga restorantet konvencionale që i japin përparësi lehtësisë dhe komoditetit, ai promovon speciet lokale të pakshfrytëzuara (p.sh., karkaleca mantis, molusqe të njohura pak) dhe furnizimin "zero-kilometër", duke reduktuar humbjen e biodiversitetit dhe rivendosur recetat tradicionale katalanase.

Duke dëshmuar se cilësia në nivel Michelin mund të përputhet me standardet Slow Food-Km0, El Llagut sfidon mitin që qëndrueshmëria kompromenton luksin, duke e bërë atë një pionier në turizmin rrethor

SEKSIONI 4: BASHKËPUNIMI

- **Përshkruani çdo bashkëpunim që është përfshirë në zhvillimin e kësaj praktike. A ka përfshirë kjo praktikë autoritetet lokale apo grupe të tjera?**

Praktika e qëndrueshme e El Llagut u zhvillua përmes bashkëpunimeve strategjike me prodhues lokalë, organizata kulturore dhe rrjete Slow Food, duke krijuar një efekt shumëfishues për turizmin rrethor. Restoranti punon ngushtë me peshkatarët e Serrallos dhe fermerët organikë për të siguruar përbërës hiper-lokalë, duke garantuar gjurmueshmëri dhe tregti të drejtë. Ai gjithashtu bashkëpunon me festivalin gastronomik rajonal Tarraco a Taula për të promovuar kuzhinën tradicionale katalanase, duke integruar qëndrueshmërinë në ngjarjet publike. Si një lokal i certifikuar Slow Food-Km0, El Llagut përputhet me standardet ekologjike globale, duke shfrytëzuar gjithashtu burimet e trajnimit të lëvizjes për rritjen e aftësive të stafit.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE ZBATUESHMËRIA

- **Cilat rezultate ose arritje të matshme janë realizuar?**

ChatGPT said:

Edhe pse nuk ka të dhëna të sakta sasiorë, El Llagut tregon sukses të konsiderueshëm cilësor përmes:

Njohjes së biznesit

- E konsideruar si destinacioni kryesor për pjatat me oriz në Tarragona
- Ngritja e standardeve gastronomike lokale

Shkëlqimi operacional

- Rritje profesionale dhe personale përmes filozofisë Slow Food-Km0
- Cilësi e jashtëzakonshme e përbërësve përmes marrëdhënieve të drejtpërdrejta me prodhuesit

- **Pse është kjo praktikë e rëndësishme për kontekstin e turizmit në Shqipëri?**

Modeli i El Llagut ka relevancë të lartë për kontekstin turistik të Shqipërisë, ku komunitetet bregdetare, luhatjet sezonale të turizmit dhe potenciali i pakshfrytëzuar agri-ushqimor paraqesin sfida dhe mundësi njëkohësisht. Varësia e Shqipërisë nga përbërësit e importuar dhe zinxhirët e furnizimit lokal ende të pazhvilluar pasqyrojnë situatën e Tarragonës para tranzicionit – duke bërë që furnizimi hiper-lokal i El Llagut (p.sh., peshk nga peshkatarë të vegjël, produkte sezonale) të jetë një strategji e ripërsëritshme për reduktimin e varësisë nga importet dhe për rritjen e të ardhurave rurale. Për më tepër, menutë sezonale dhe fleksibile të El Llagut ofrojnë një zgjidhje ndaj sezonshmërisë së turizmit në Shqipëri, duke siguruar qëndrueshmëri gjatë gjithë vitit përmes fokusit të gjellët dimërore apo prodhimet e pranverës. Infrastruktura kompakte dhe me pak mbetje (10 tavolina, pa pajisje teknologjike të avancuara) përshtatet me sektorin e mikpritjes me buxhet të kufizuar në Shqipëri, duke dëshmuar se qëndrueshmëria nuk kërkon investime të mëdha. Së fundi, fokusimi të rrëfimet dhe pjata me trashëgimi kulinare rezonon me nevojën e Shqipërisë për të diferencuar turizmin gastronomik, duke shkuar përtej markës së përgjithshme "Mesdhetare".



- **Cili është potenciali i praktikës për t'u zgjeruar më tej? Si mund të zbatohet ose përshtatet në destinacione apo biznese të tjera turistike shqiptare?**

Modeli i El Llagut ofron potencial të fortë për turizmin shqiptar, veçanërisht për kurrikulat e AFP-së në Mikpritje dhe Turizëm, për shkak të qasjes së tij të ripërsëritshme Slow Food-Km0.

- **Furnizimi Lokal:** Bizneset mund të ripërsërisin partneritetet e drejtpërdrejta me prodhues lokalë (peshkatarë, fermerë) për menu sezonale, duke siguruar "produkte cilësore dhe me afërsi" dhe duke reduktuar varësinë nga zinxhirët e furnizimit të jashtëm.
- **Shkëlqimi Kulinari dhe i Shërbimit:** Praktika tregon se si mund të ngrihet kuzhina tradicionale me "mençuri të kuzhinës së lartë", duke nxitur aftësitë kulinare dhe angazhimin e personalizuar të klientit përmes produkteve rajonale dhe rrëfimeve të lidhura me to.
- **Integrimi i Ekonomisë Rrethore:** Modeli ofron një shembull praktik për trajnimin në AFP mbi sistemet ushqimore të qëndrueshme, duke treguar se edhe "tavernat e vogla detare" mund të integrojnë praktika rrethore të përshtatshme për sfidat e identifikuar të ekonomisë rrethore në turizmin shqiptar.
- **Çfarë këshillash do t'i jepnit të tjerëve që duan të zbatojnë një nismë të ngjashme?**
- **Krijoni Marrëdhënie të Drejtpërdrejta Lokale:** Jepni përparësi ndërtimit të lidhjeve direkte me fermerët, peshkatarët dhe artizanët e afërt. Kjo siguron përbërës të freskët, me cilësi të lartë dhe të gjurmueshëm, dhe nxit mbështetjen reciproke brenda komunitetit.
- **Përdorni Menu Sezonale:** Dizajnoni menu fleksibile që përshtaten me disponueshmërinë sezonale të produkteve lokale. Kjo redukton mbetjet, përmirëson shijen dhe tregon përkushtim ndaj sistemeve ushqimore të qëndrueshme.
- **Angazhohuni për Standardet e Qëndrueshmërisë:** Zbatoni aktivisht parime si ato të lëvizjes Slow Food-Km0. Kjo integron qëndrueshmëri, cilësi të ndershme dhe praktika të përgjegjshme në operacionet tuaja.

SEKSIONI 6: FOTO

- Fotografi të praktikës:





Project Partners



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Project N°101182855





C I R C U L A R
A L B A N I A
T O U R I S M

Project N°101182855



Co-funded by the
European Union