

PRAKTIKË E SUKSESSHME CAL PADRÍ

Paraqitur nga: Dom Spain



CIRCULAR
ALBANIA
TOURISM



Co-funded by the
European Union

SEKSIONI 1: INFORMACIONET BAZË

- Titulli i Praktikës më të Mirë: Cal Padri
- Faqja zyrtare e praktikës: <https://calpadri.com/ca>
- Lidhjet në rrjete sociale: <https://www.instagram.com/calpadridelpenedes>
- Vendndodhja: Masia Cal Gori s/n, La Munia, Castellví de la Marca, Barcelona (Spanjë)

SEKSIONI 2: PËRSHKRIMI I PRAKTIKËS

• Përshkrim i Shkurtër i Praktikës:

Një dëshmi e vërtetë e traditës lokale, Cal Padri është një gur themeli i skenës ushqimore të Penedès. I vendosur në Castellví de la Marca, ky biznes familjar nxjerr në pah lidhjen e thellë midis ushqimit dhe tokës. Ata menaxhojnë çdo hap të procesit, nga rritja e kafshëve dhe korra e perimeve të kopshtit të tyre, deri te përpunimi dhe shpërndarja e produkteve vetë.

Angazhimi i Cal Padri ndaj cilësisë dhe trashëgimisë është arsyeja pse ata janë pjesëmarrës të shquar në dy iniciativa kyçe rajonale. Ata janë pjesë e festivalit Bienvenidos a Pagès, i cili feston punën e fermerëve katalanas, dhe anëtarë të Ruta del Vino del Penedès, një iniciativë e enoturizmit që promovon kulturën unike kulinare dhe të verës të rajonit. Fokusimi i tyre te produkte si rosë e vendit Penedès Muscovy, një "Produkt Ushqimor i Mbrojtur i Penedès", siguron që çdo vakt të ofrojë një shije të vërtetë të rajonit.

• Periudha e Zbatimit:

- 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:

Modeli i Cal Padri mishëron drejtpërdrejt Konceptin e Sistemeve Ushqimore të Qëndrueshme dhe qasjen "Nga Ferma në Tryezë", duke krijuar një përvojë gjithëpërfshirëse të rrënjësor në rajonin e Penedès. Ky restorant familjar nuk është thjesht një vend për të ngrënë; ai është një shembull i gjallë i një sistemi ushqimor të vetë-mjaftueshëm. Duke kultivuar të korrat e veta, rritur bagëtinë dhe përpunuar produktet në vend, Cal Padri eliminon nevojën për ndërmjetës. Kjo filozofi "nga kopshti në tryezë" minimizon distancat e transportit të ushqimit, ul gjurmën e karbonit dhe garanton freski absolute. Vizitorët shijojnë një menu që reflekton në mënyrë të vërtetë territorin lokal, përfshirë gatime të përgatitura me përbërës si rosë e Penedès Muscovy. Restoranti e forcon më tej këtë lidhje duke ofruar ekskluzivisht verëra me Përcaktim Origjine Penedès, të cilat mbështesin prodhuesit vendas të verës dhe promovojnë trashëgiminë e pasur vreshtare të zonës.

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

Cal Padri ofron vlerë të konsiderueshme mësimore për trajnimin e AFP-së dhe zhvillimin e kurrikulës në sektorin e mikpritjes. Praktika shërben si një studim rasti praktik për një model biznesi qarkullues, nga ferma në tavolinë, ku studentët mund të mësojnë se si të krijojnë një sistem ushqimor të qëndrueshëm dhe të vetë-mjaftueshëm. Ndërmarrja demonstroi integritetin e roleve të shumëfishta - bujqësisë, kasapëve dhe menaxhimit të restoranteve - në një operacion të vetëm dhe koheziv. Ky model ofron një mundësi unike për të mësuar rreth efikasitetit të zinxhirit të furnizimit, duke theksuar vlerën e të paturit të një zinxhiri të shkurtër furnizimi, nga pemishtja dhe thertorja direkt në tryezën e restorantit. Për më tepër, biznesi tregon se si një identitet i fortë lokal dhe angazhim ndaj trashëgimisë, siç është paraqitja e verërave me Emërtim Origjine Penedès, mund të jetë një gur themeli i një marke. Ai u mëson profesionistëve rëndësinë e përzjerjes së traditës me qëndrueshmërinë moderne, duke vërtetuar se cilësia dhe dashuria për tokën janë asetet kryesore të biznesit.

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

Praktika e es im-perfect ofron një vlerë të rëndësishme mësimore për nxënësit dhe mësuesit e AFP-së në fushën e arteve kulinare dhe mikpritjes. Ky model mund të përdoret si një rast studimi praktik për zhvillimin e kurrikulës, duke demonstruar se si bizneset mund të integrojnë furnizimin e qëndrueshëm në veprimtaritë e tyre.

Arti Kulinar dhe Mikpritja: një klasë AFP-je mund të zhvillojë plane menuje me produkte lokale, duke treguar se si të krijohet një ofertë inovative që integron produkte etike në menu, dhe duke mbështetur një brez të ri shefash dhe menaxherësh të përkushtuar ndaj qëndrueshmërisë.

Kjo qasje praktike u mëson nxënësve se reduktimi i mbetjeve ushqimore jo vetëm që ndihmon mjedisin, por gjithashtu mund të tërheqë turistë të vetëdijshëm dhe të përmirësojë reputacionin e një biznesi duke e përputhur atë me vlerat e klientëve të tij.

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?**

Cal Padri ka kapërcyer sfidat e ekonomisë qarkulluese, veçanërisht varësinë nga zinxhirët e furnizimit dhe sezonalitetin, përmes një modeli të vetë-mjaftueshëm. Në vend që të mbështetet tek furnizuesit e jashtëm, ata kontrollojnë të gjithë zinxhirin e prodhimit nga ferma në tryezë. Ata adresojnë sezonalitetin duke përshtatur menunë sipas asaj që prodhon toka e tyre.

Filozofia “nga ferma në tryezë” e restorantit nënkupton që gatimet ndryshojnë me korrjen, duke përdorur perime, fruta dhe barishte të kultivuara në pronën e tyre. Kjo qasje jo vetëm që siguron përbërës të freskët, por gjithashtu redukton ndjeshëm mbetjet ushqimore. Për më tepër, rritja e bagëtisë brenda ambjenteve dhe thertorja “Km 0” për produkte si rosë e Penedès Muscovy eliminon nevojën për ndërmjetës. Kjo lejon gjurmueshmëri dhe kontroll të plotë të cilësisë, shkurtimin e zinxhirit të furnizimit dhe mbështet një sistem të vërtetë lokal dhe të mbyllur.

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

- ☒ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve
- ☐ Energjia e rinovueshme / efienca energjetike
- ☐ Ruajtja e ujit
- ☒ Dizajn 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:**

Cal Padri përfaqëson parimet e ekonomisë qarkulluese duke mbyllur ciklet e burimeve dhe duke prioritarizuar sistemet lokale të qëndrueshme. Zinxhiri i ushqimit i shumë i lokalizuar eliminon nevojën për bujqësi industriale, duke reduktuar emetimet e karbonit dhe duke ruajtur biodiversitetin. Duke kultivuar dhe korrur përbërësit në vend (p.sh., perime, rosë, verë), restoranti shmang mbiprodhimin, paketimin dhe mbetjet e transportit, që janë shtyllat kryesore të qarkullimit. Për më tepër, Cal Padri forcon ekonominë lokale duke furnizuar ekskluzivisht nga toka e vet dhe nga vreshtat përreth (Emërtimi i origjinës Penedès), duke krijuar një sistem të qëndrueshëm dhe të mbyllur. Edhe pse nuk është plotësisht zero-mbetje, modeli i tij minimizon në mënyrë të natyrshme mbetjet përmes lidhjeve direkte prodhim-konsum.



- **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?**

Modeli i Cal Padri-t është inovativ në turizmin qarkullues duke bashkuar bujqësinë e lashtë me qëndrueshmërinë moderne, duke krijuar një ekosistem gastronomik me qark të mbyllur. Ndryshe nga konceptet tipike nga ferma në tavolinë, ai kontrollon çdo hap nga kultivimi i produkteve organike dhe rritja e rosave të racave të trashëgimisë deri te servirja e gatimeve hiper-lokale duke eliminuar mbetjet në zinxhirin e furnizimit.

Filozofia "nga ferma në tryezë" përshtatet çdo ditë me korret sezoniere, duke reduktuar mbetjet ushqimore dhe duke rivendosur biodiversitetin agro që rrezikohet, si l'ànec Mut del Penedès. Duke ankoruar turizmin në rigjenerimin rural, modeli tregon se qarkullimi mund të jetë si kulturorisht i pasur, ashtu edhe ekonomikisht i qëndrueshëm, duke ofruar një plan të përsëritshëm për mikpritje të qëndrueshme të rrënjësuar në qëndrueshmërinë specifike të vendit.

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 Cal Padri është zhvilluar përmes bashkëpunimeve të forta me iniciativa dhe aktorë lokalë. Restoranti është një pjesëmarrës kyç në festivalin Bienvenidos a Pagès, i cili promovon punën e fermerëve katalanas duke hapur fermat e tyre për vizitorët. Ky partneritet nxjerr në pah angazhimin e tyre për të festuar trashëgiminë e jetës rurale dhe për të lidhur konsumatorët direkt me prodhuesit e ushqimit.

Për më tepër, Cal Padri është anëtar i Ruta del Vino del Penedès, një iniciativë enoturizmi. Ky bashkëpunim forcon zinxhirin rajonal të vlerës duke ofruar ekskluzivisht verërat me Denominacion të Origjinës Penedès, duke mbështetur kështu vinogradhet lokale. Duke furnizuar përbërës shtesë nga fermat përreth dhe promovuar turizmin hiper-lokal, Cal Padri ka krijuar një ekosistem të prodhuesve km0 që së bashku forcojnë sistemin e ushqimit të qëndrueshëm të rajonit Alt Penedès.

Këto bashkëpunime demonstrojnë se si praktikatat e ekonomisë qarkulluese mund të lulëzojnë kur janë të rrënjësura në rrjete komunitare dhe ekspertizë lokale, megjithëse mbeten mundësi për të zgjeruar partneritetet me shkolla profesionale ose organizata për menaxhimin e mbetjeve për një ndikim më të madh sistematik.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE ZBATUESHMËRIA

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

Modeli vertikalisht i integruar dhe i vetë-mjaftueshëm i Cal Padri ka dhënë disa rezultate të matshme:

- Cal Padri mbjell mbi 25 kilogramë patate çdo vit për të siguruar furnizimin e vet gjatë gjithë vitit. Ata gjithashtu mbledhin më shumë se 80 kilogramë lloje të ndryshme domatesh. Këto shifra tregojnë një vetë-mjaftueshmëri të konsiderueshme në prodhimet e freskëta.
- Familja filloi rritjen e rosës së Penedès në vitet 1980 dhe ata përfaqësojnë gjeneratën e dytë të fermerëve të bagëtisë që vazhdojnë këtë traditë. Vetë restoranti, i transformuar nga objekti i vjetër i rritjes së bagëtisë, funksionon që nga viti 2007. Menaxhimi aktual përfaqëson gjeneratën e tretë të familjes Olivella. Kjo veprimtari afatgjatë dhe transferimi gjeneracional ilustron suksesin e qëndrueshëm dhe reziliencën e modelit të tyre.

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

Modeli i Cal Padri është jashtëzakonisht i rëndësishëm për kontekstin e turizmit shqiptar për shkak të funksionimit të tij të suksesshëm, të vetë-mjaftueshëm dhe me qarkullim të mbyllur. Në zonat rurale, ku zinxhirët e furnizimit mund të jenë të pazhvilluar, kjo praktikë demonstroi se një biznes mund të arrijë pavarësi operative duke integruar bujqësinë, përpunimin në vend dhe një restorant brenda një ndërmarrjeje të vetme.

- **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 Cal Padri është i rëndësishëm për sektorin turistik të Shqipërisë, veçanërisht në zonat rurale. Bizneset shqiptare mund të përshtatin këtë qasje duke krijuar versionet e tyre hiper-lokale, duke zëvendësuar produkte si rosën e Penedës me produkte lokale shqiptare, si dele Korçane, verëra Berat ose gështenja Logarë. Kjo ruan të njëjtën filozofi "nga ferma në tryezë".

Modeli mund të shtrihet për biznese në madhësi të ndryshme, nga shtëpitë e vogla mikpritëse me "menu të korrjes" sezonale deri te qendrat më të mëdha me sistemet e tyre të prodhimit. Kjo qasje ndihmon në zgjidhjen e sfidave në Shqipëri, si sezonaliteti, shpopullimi rural (përmes krijimit të vendeve të punës) dhe kufizimet infrastrukturore (përmes operacioneve të vetë-mjaftueshme). Për zbatimin e saj, fermerët, ofruesit e shërbimeve turistike dhe zyrtarët lokalë duhet të punojnë së bashku për të krijuar zinxhirë të shkurtër furnizimi dhe për të promovuar këto përvoja autentike për turistët.

- **What advice would you give others looking to implement a similar initiative?**

Për fermat e vogla me infrastrukturë të kufizuar që duan të zbatojnë një iniciativë të ngjashme, modeli i Cal Padri mund të përshtatet duke u fokusuar te një qasje e rrjetëzuar dhe bashkëpunuese, në vend të integritetit të plotë vertikal. Në vend që të ndërtojnë një restorant, një fermë e vogël mund të ofrojë përvoja agroturistike në vend, si ture në fermë, ngjarje shijimi ose punëtori mbi bujqësinë dhe gatimin. Kjo i lejon ata të lidhen drejtpërdrejt me konsumatorët dhe të ndërtojnë një markë personale. Në vend që të kenë një thertore ose një objekt për përpunim, ata duhet të krijojnë partneritete lokale.

SEKSIONI 6: FOTO

- Fotografi të praktikës:





Project Partners



**Dhoma e Tregtisë
& Industrisë Tiranë**
Chamber of Commerce and Industry of Tirana

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



Co-funded by the
European Union



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