



dr. Răzvan
Sorin ȘERBU

Inteligența Artificială între prosperitate prin inovare economică și constrângeri sociale și de mediu

*Artificial Intelligence between prosperity through economic innovation
and social and environmental restraints*



11



Dan POPESCU

Istorie și actualitate economică

„Republica neagră” și „despăgubirea”

- un episod trist și semnificații în timp -

"The Black Republic" and "compensation"



Haiti

sursa: Visit Haiti

4,5,6

„Nimic nu costă mai scump decât neștiința”. Gr. C. Moisil



drd. Robert RADOMIR

Integrarea inteligenței artificiale

în antreprenoriatul rural și dezvoltarea
economică sustenabilă

7

Artificial intelligence is increasingly reshaping rural entrepreneurship and economic sustainability in Europe. Drawing on research mobility experiences at Karlstad University and the Fredrikslund farm in Kalmar, Sweden, this study highlights how digital technologies enhance productivity, innovation, and competitiveness in agriculture. The integration of automated livestock management, precision farming, and AI-driven energy optimization demonstrates how traditional farms can evolve into sustainable, data-driven business ecosystems. Comparative perspectives between Sweden and Romania underline the potential of AI to generate value not only through efficiency and profitability but also by supporting the green transition and long-term rural development.



Prof. Robert LABBÉ

Correspondență din Franța

Salarii și pensii - puncte de vedere -

Salaries and pensions - points of view



2



Virgil NICULA

Gastronomia - motivație importantă în abordarea managementului destinației turistice

*Even if cuisine is not the main motivation for choosing a destination,
being only a second or third option in terms of selection criteria, gastronomy
remains an important aspect in current research on destination management.*



3,8,9,10

“Spune-mi ce mănânci și am să-ți spun cine ești”. Anthelme Brillat - Savarin



Dorel Morândău
Instituția socială
A gândi în rețele
Imperativul social

2

Robert LABBÉ

urmare din pagina 1

Multe țări europene se confruntă cu:

- o rată a natalității în scădere și, prin urmare, o populație îmbătrânită,
- o prelungire a vieții și, prin urmare, a pensiilor,
- o rată semnificativă a șomajului,
- o intrare ulterioară, față de altădată, în viața profesională,
- locuri de muncă cu jumătate de normă și cariere agitate,
- dificultatea fizică și psihologică a anumitor activități și, prin urmare, uneori, oprirea lor,
- raportul dintre numărul de persoane active și numărul de pensionari în continuă scădere,
- apariția unor remunerații fantastice pentru sportivi, dar și pentru proprietari de afaceri.

Având la bază și asemenea observații, guvernele trebuie să instituie un sistem de pensii viabil și durabil acționând pe baza parametrilor tradiționali. Anume :

- cuantumul contribuțiilor angajatorilor și angajaților,
- vârsta de pensionare,

vârsta de pensionare crescând!

Încercarea de a găsi un compromis acceptabil pentru toți este aproape imposibilă, de unde și tentația de a-l impune politic. În plus, este necesar să avem mijloace în termeni de majoritate.

Ceea ce este surprinzător este uitarea legăturii, totuși evidentă, dintre remunerația brută a populației active și contribuțiile plătite patronului și salariatului. Cu toate acestea, un angajat care își vede salariul brut crescând de la 1000 de euro, de exemplu, la 1500 de euro, va accepta ca contribuția sa la pensie să crească de la 10 la 20%, deoarece salariul său net va fi crescut cu 300 de euro. Se ridică imediat o obiecție: este imposibil să se crească salariile și, prin urmare, contribuțiile la asigurările sociale fără a pune în pericol competitivitatea internațională a întreprinderilor. Acest lucru este adevărat, și totuși există soluții inspirate de New Deal-ul lui Roosevelt.

În acest sens, pentru a-și menține competitivitatea, compania trebuie să asigure:

- menținerea masei salariale globale la același nivel și, prin urmare,



Rennes, Franța

impozit pe venit cu precădere pentru veniturile mari; ultima categorie de impozitare era de 90% în Statele Unite la momentul New Deal.

Pentru calcularea pensiilor, unii propun, pe bună dreptate, să se țină seama de dificultatea sarcinilor. Dar de ce să așteptăm pensionarea? Dacă aceste sarcini grele ar fi mai bine plătite pe tot parcursul carierei, contribuțiile mai mari din partea angajatului i-ar asigura o pensie mai bună. Acesta din urmă ar putea, de asemenea, să se pensioneze mai devreme, cu o reducere de termen acceptabilă la o pensie mai bună evaluată de-a lungul carierei sale.

Statul, datorită acestor modificări ale grilei de salarizare, va putea propune o creștere a contribuțiilor la pensii ale angajaților. În timp ce o creștere a contribuțiilor la salarii mici fără o creștere prealabilă a salariilor ar aduce angajații sub pragul sărăciei.

Din partea pensionarilor, atunci când pensiile cresc, acestea sunt în procente, ceea ce duce la un decalaj tot mai mare între pensiile mici și cele mari. Pentru a putea contracara, ne putem imagina un sistem simplu: dacă pensionarul care primește 1000 de euro ar primi o creștere de 2%, adică 20 de euro, toate pensiile mai mari să crească cu doar 20 de euro. Acest sistem ar permite, fără îndoială, creșterea cu mai mult de 20 de euro, deoarece efectul în cascadă nu ar mai afecta pensiile mai mari.

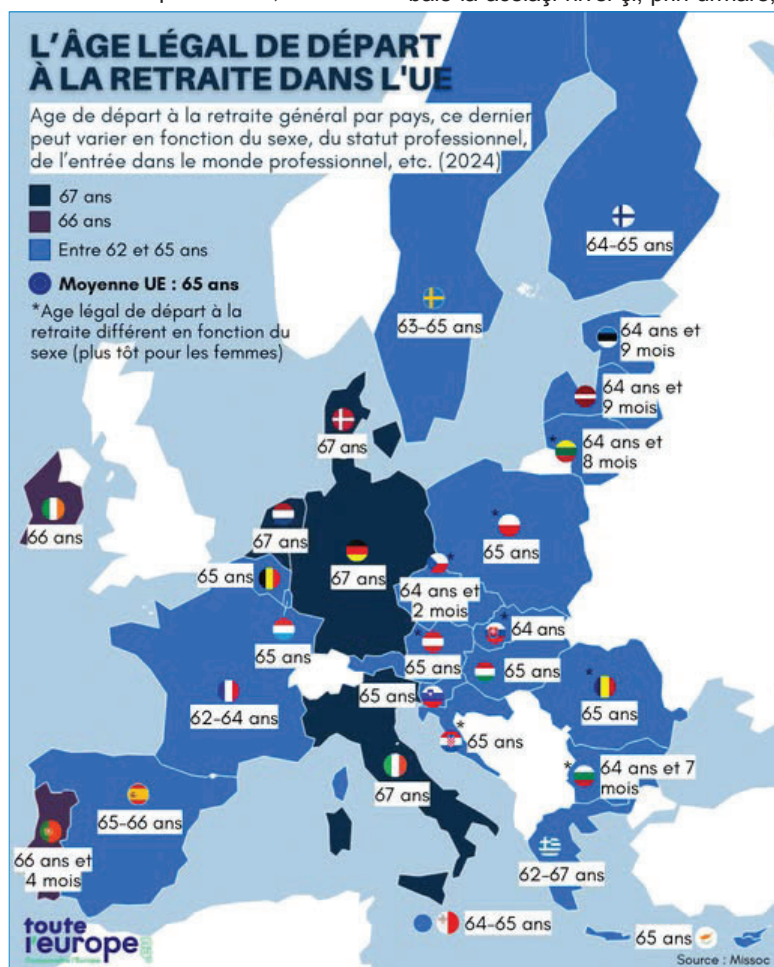
Pensionarii actuali s-au pensionat la o vârstă mai mică decât cea propusă pentru viitor, de 64 de ani sau mai mult. Pentru a compensa această inegalitate, ar putea fi avută în vedere o înghețare temporară a

pensiilor cel puțin pentru pensiile cele mai mari.

Suținătorii teoriei fuzzy trickle-down ar trebui să fie mulțumiți, deoarece propunerile vor permite celor mai mari salarii să contribuie la creșterea salariilor de bază de bunăvoie sau nu! Baza pensiilor cu repartitie este solidaritatea între generații, se sprijină pe o mutualizare a remunerației atât pe companie, cât și pentru toți angajații și pensionarii. Sistemul prezentat este neutru pentru masa salarială globală și

pentru contribuțiile angajatorului. Este posibil ca, companiile care mențin o diferență de salarizare prea mare să vadă contribuțiile angajatorului crescând la salarii prea mari, depășind, de exemplu, o scară de la 1 la 20. Această scară de la 1 la 20 ar putea fi aplicată pentru întreprinderile mari, dar ar putea fi mai restrânsă pentru IMM-uri, de la 1 la 10, de exemplu, cu posibile sancțiuni în caz de depășire.

Rennes, 28 iulie 2025.
(traducere D.P.)



- durata contribuțiilor angajaților;
- nivelul pensiilor.

Compromisul nu este simplu și poate provoca conflicte între generații în sisteme bazate, în principal, pe repartitie și nu pe capitalizare. Într-adevăr, perceperea unor contribuții mari la salariile mici ale lucrătorilor pentru a plăti pensii uneori substanțiale altora, poate crea un sentiment de nedreptate în rândul acestor oameni care își văd în același timp

a obligațiilor angajatorului la pensii, creșterea semnificativă a salariilor mici nu din motive ideologice, ci pentru o mai bună eficiență economică,

reducerea proporțională a celor mai mari salarii, de exemplu revenind la diferența de la 1 la 20 între salarii.

Aceste ajustări vor trebui să fie netezite în timp pentru o mai bună acceptabilitate și însoțite de un



sursa Business Magazin

A dori să întreprinzi o reformă a pensiilor fără a ține cont de grila remunerației, inclusiv a bonusurilor, înseamnă să privești prin capătul mic al telescopului... Și atunci deciziile politice luate sunt mioape, lipsite de perspectivă!



REFLECȚII

Instituția socială

Cunoașterea instituțională (instituția familiei, instituția educației, instituția politică, instituția economică, instituția religiei, instituția culturii, instituția social media, instituția sănătății, instituția armatei) ne ajută să acționăm eficient în societate. Acest proces este îndelungat și presupune educație formală și informală, experiențe directe. Instituția socială este un set de modele culturale interrelate.

Dorel Morândău, PhD – Reflecții... vol 1.91

A gândi în rețele

A gândi în rețele (David Brooks) devine o cerință a strategiilor de acțiune!

Dorel Morândău, PhD – Reflecții... vol 1.92

Imperativul social

Putem vorbi de un *imperativ social* care reflectă dorința (și voința) indivizilor de a face față cerințelor societății – parafrazându-l pe Bruce Lipton - acest imperativ descrie dansul inteligent între individ, mediu și societate!

Dorel Morândău, PhD – Reflecții... vol 1.93

Virgil NICULA

urmăre din pagina 1

Evenimente recente în dezvoltarea durabilă a turismului la nivel mondial, ca și în managementul destinației turistice, se bazează pe atragerea și implicarea vizitatorilor la viața culturală a localităților de destinație, bine explicate și interpretate prin bucătăria, produsele locale și toate serviciile și activitățile conexe.

Destinațiile care doresc să promoveze turismul gastronomic trebuie să se implice la niveluri diferite cu privire la îmbunătățirea calității: protecția și recunoașterea produselor locale, dezvoltarea unei oferte competitive și formarea profesională continuă de-a lungul întregului lanț de turism gastronomic, pentru a crește satisfacția vizitatorilor.

Turismul gastronomic este parte a turismului cultural. Cultura este un set de comportamente, cunoștințe și deprinderi care modelează o societate, care se bazează pe sentimentul de apartenență. Ofertele turistice gastronomice sunt viabile dacă prestatorii de servicii sau producătorii locali iau în considerare caracteristicile culturale ale teritoriului. Gastronomia permite turiștilor să ia contact cu patrimoniul cultural și istoric al unei destinații prin testare, experimentare gastronomică și cumpărare de produse gourmet. De asemenea, trebuie luată în considerare apariția unor noi valori culturale care să consolideze bogăția și diversitatea culturală a unei regiuni. În această privință, tradiția și inovația coexistă într-un mod natural. Tradiția gastronomică este un proces într-o continuă evoluție, iar provocările pentru profesioniști sunt de a încorpora inovația, de a reînnoi și adapta propriile oferte la nevoile noii culturi de consum a consumatorilor.

Produsele turistice gastronomice înglobează valori de mediu, peisaj, componente ale culturii locale, tradiții, bucătăria locală, costume tradiționale, produse alimentare locale și ritualurile asociate cu experiența gastronomică - modul în care produsele alimentare sunt servite și prezentate, ingredientele, metodele de preparare. Identificarea peisajului culinar cu destinația turistică reprezintă una dintre provocările de a crea produse turistice.

În zilele noastre, turiștii sunt mai experimentați, dispun de suficiente fonduri alocate pentru a călători, au mai mult timp liber. Prin turism, aceștia pot scăpa de rutina de zi cu zi a vieții lor și se pot scufunda într-o lume cu totul nouă, plină de libertate și lucruri inedite. Tot mai mulți turiști din lume caută să acumuleze noi experiențe, gastronomia fiind o astfel de experiență. Se poate spune că turiștii și vizitatorii care planifică călătoria în întregime sau parțial, în scopul de a gusta produsele locale sau de a lua parte la activități care sunt legate de gastronomie, practică turismul gastronomic.

Turismul gastronomic este un fenomen în creștere deoarece peste o treime din cheltuielile turistice sunt alocate produselor alimentare. Recent, bucătăria a devenit un

element indispensabil în cunoașterea culturii și stilului de viață al unui teritoriu. Rolurile cheie esențiale în acest proces le joacă următoarele elemente: uimitorii bucătari care au aprins o revoluție în segmentul de bucătărie de lux, ca element revitalizant pentru turism, mass-media (în special de televiziune), ghiduri, bloguri alimentare și rețele sociale. Toate acestea ajută la crearea unei imagini favorabile pentru destinații. Atitudinea prietenoasă a rezidenților, varietatea gastronomică, atributele de diversitate și caracteristicile destinației cum ar fi proximitatea, sunt alți factori de atracție.

Produsele *gourmet* ar putea deveni emblematice pentru o țară sau o regiune, de exemplu *croissant-ul* și *șampania*, specifice Franței. Turismul gastronomic este organizat în grupuri mici, care cheltuiesc mai mult decât turiștii obișnuiți, solicită mai multe servicii specifice, se ferește de uniformitate, nu suportă kitsch-urile și apreciază la final calitatea produselor consumate. Turiștii români, în general persoanele cu venituri medii, sunt interesați de achiziționarea unui pachet de servicii privind petrecerea unui sejur în mediul rural (a cărui durată nu depășește două-trei zile) care este compus din servicii de cazare la o pensiune turistică rurală sau agroturistică și servicii de masă în cadrul acelorași unități (dacă au și un restaurant tip pensiune sau familial), sau la unități care oferă un meniu tradițional, situate în apropiere. Turiștii străini cheltuiesc, în general, mai mulți bani pentru o experiență gastronomică tradițională și sunt interesați și de ofertele agențiilor de turism touroperatoare care oferă pachete ce includ servicii de masă în diverse formule: cazare cu mic dejun, cazare cu demipensiune, pensiune completă la pensiuni agroturistice sau turistice rurale, cu meniuri tradiționale.

Mâncarea tradițională este un grup de produse alimentare care include o gamă largă de produse (condimente, alimente gătit, băuturi), în special pentru anumite țări sau zone turistice. Originea acesteia se datorează italienilor, care în anii '50 au deschis primul restaurant care oferea pizza. Particularitățile diferitelor zone geografice cu care oamenii au venit în contact prin călătorie, publicitate, reclame, precum și propriile experiențe au contribuit la acumularea de cunoștințe în domeniu. Inovarea alimentară are un impact direct asupra calității produselor alimentare, inclusiv valoarea gastronomică.

Turismul oferă contribuții durabile comunităților locale prin: folosirea serviciilor ghizilor locali, ale altor persoane de pe plan local (personal pentru bucătărie, transport, închiriat biciclete, trăsuri, sănii etc.); comercializarea de produse locale, suveniruri; contribuție financiară pentru crearea de infrastructură sau evenimente locale: festivaluri și alte sărbători tradiționale locale, întâlnirea cu membrii Federației Internaționale a Jurnaliștilor și Scriitorilor din Turism (FIJET), organizarea unei nunți tradi-



ționale (de exemplu la Sibiel, în județul Sibiu); punerea în practică a unui program de consiliere și instruire în servicii de turism a localnicilor; accesul localnicilor la pregătire gratuită pentru îmbunătățirea nivelului lor de pregătire profesională, de exemplu cursurile organizate pentru administratorii de pensiuni turistice sau lucrătorii în alimentație; oferirea posibilității de practică pentru studenții/tinerii care trăiesc în zonă, pentru a realiza experiență privind activitatea în domeniul turismului etc.

În newsletter-ul *Descoperă Travel.ro*, Mihaela Stănescu a publicat articolul „*Gastronomie în Europa - o istorie savuroasă*”, realizând o incursiune interesantă în universul culinar. În continuare, am spicuit câteva dintre ideile și informațiile prezentate. Descoperirea Americii a avut un impact uriaș asupra continentului european. În doar câteva decenii, o mulțime de ingrediente noi au sosit în Europa și s-au amestecat cu cele deja existente, într-o sinteză gustoasă și durabilă: bucătăria europeană, așa cum o cunoaștem azi, este, în esență, bazată pe această consecință a descoperirii noului continent. La începutul Evului Mediu, în secolul al XV-lea, vizualul era foarte important. Bucătarii rivalizau în ingeniozitate pentru a surprinde și a triumfa: preparate cu coajă de pâine, păuni „îmbrăcați”, pasări care scot flăcări, preparate umplute cu păsări vii, produse „travestite”, („nisetru din carne de vițel” – carne de vițel care imita nisetrul), carne și pește în aspic. Dar este sigur că bucătarii medievali se distingeau în privința culorilor. Carnea era friptă și „aurită” după dorință; preparatele cu coajă de pâine erau colorate cu șofran; se foloseau numeroși coloranți: șofranul, gălbenușul de ou, produsele pentru „înverzire” – pătrunjel, spanac, busuioc, frunză de vițel, măcriș, grâu

verde; erau folosiți coloranți artificiali (suc roșu din lemn de santal numit și „sângele dragonului”, roșu de cedru, roșu violaceu sau albastru de licheni); se combinau culorile, colorând diferit fiecare jumătate de preparat.

Renașterea, cunoscută în Italia în secolele XV –XVI, se remarcă prin produsele de patiserie și cofetărie, dar și prin prezența cârnii presărate cu ghimbir sau a furculiței cu doi dinți. Francezul Nicolas Appert (1749 - 1841) este considerat inventatorul conservelor, în sensul modern, iar lui Appert i se datorează inventarea unor procedee de limpezire a băuturilor fermentate și a unei metode de conservare a laptelui, realizată cu trei decenii înainte de nașterea lui Pasteur, cel care a rămas în istorie prin termenul „pasteurizare”. La sfârșitul secolului al XVII –lea apare și termenul *gastronomie*, ca expresie a cunoașterii rafinate, definit prin termenul francez *gourmet* (în istoria literaturii sunt prezente nume ca cele ale marchizului de Cussy, Grimod de la Reynière ș.a.)

Secolul al XIX-lea este secolul în care se afirmă marii bucătari, al apariției restaurantelor specializate (denumirea de „restaurant” provine din latinescul „restaurabo”, care se putea interpreta ca „restaurare”, „refacere” a stomacului, al editării unor cărți de bucate semnate de profesioniști în domeniu și al conturării acelei „*haute cuisine*”, bucătăria savantă, complicată, elegantă și rafinată care a făcut faima Franței și a influențat, mult timp, și bucătăriile altor țări europene. Timp de peste 400 de ani, „cea mai veche casă de vinuri din *Champagne*, A 1584” și-a făurit propriul stil ce elogiaza un mod de viață elegant și de bun gust. Cândva expresie a unei înțeleptici tradiționale de familie, marca/șampania *Gosset* preferată la curtea regilor Franței, de Francisc I și Henric al IV-lea, este astăzi savu-

rată atât de cunosători cât și de toți aceia ce iubesc vinurile vechi, fine, cu stil. Sunt renumiți marii scriitori care erau pasionați de gastronomie, în frunte cu Brillat-Savarin, autorul *Fiziologiei gustului*, fermecătoarea carte despre mâncăruri, mese, prieteni și aventuri, tot atât de bogată în rețete cât și în anecdote. Așa cum menționează autoarea articolului: „Brillat-Savarin și-a avut, totuși, detractorii săi, care au afirmat că omul scria bine, dar nu se pricepea nici să gătească, nici să mănânce, că lăsa de dorit atât ca teoretician, cât și ca practician, într-o vreme în care a fi *gourmet* era mai mult decât un titlu, mai degrabă o ocupație definită de rigori demne de cea mai pretențioasă profesie. Ca scriitor însă, Brillat-Savarin ne-a făcut un bine neprețuit, căci datorită lui cunoaștem atmosfera ce domnea în universul culinar al epocii, evocată cu o sensibilitate, un umor și o acuratețe cărora nu le dăunează cu nimic faptul că autorul nu era el însuși un bun bucătar”.

De-a lungul secolului al XIX-lea și în prima jumătate a secolului XX, gastronomia s-a identificat cu clasele privilegiate și cu bogăția, un apanaj și o preocupare a elitelor. Abia, după a doua jumătate a secolului XX, gastronomia a devenit accesibilă mării majorități a societății de consum.

Începând cu anul 1972, asistăm la o nouă revoluție la orizontul deliciilor culinare, astfel, mișcarea *Nouvelle Cuisine* - reprezentată de Cristian Millau și Henri Gault - proclamă domnia alimentelor proaspete, gătit simplu și gustos, cu păstrarea savorii lor originale, dar și a aspectului, pe care modul de preparare și prezentare - elegant, dar simplu - trebuie să-l pună în valoare: sosuri ușoare, o gătit rapidă și sănătoasă a alimentelor, porții mici, prezentate elegant, adresându-se tuturor celor cinci simțuri, cel vizual nefiind deloc mai prejos decât cel gustativ.

Noua mișcare culinară, *la Nouvelle Cuisine*, era opusă așa-numitei *haute cuisine*, moștenitoarea bucătăriei pretențioase a secolelor XVIII și XIX. Fernand Point, *chef* al unui celebru restaurant de trei stele din apropiere de Lyon, a ilustrat cu strălucire acest curent revoluționar, iar în anii 1970, Michel Guerard avea să devină port-stindardul acestei mișcări înnoitoare. Moștenirea lăsată de acest curent poate fi acum privită cu mai multă obiectivitate, constatănd că ea se regăsește în tehnica unor mari bucătari precum Ferran

continuare în pagina 8



Dan POPESCU

urmare din pagina 1



1. Numărul pe mai, 2025, al prestigioasei reviste franceze „L'Histoire”, a fost consacrat major unei chestiuni de mare importanță în istorie și cu terminalii, deloc lipsite de însemnătate și semnificații, pentru actualitate și perspectivă. Desigur, nu doar pentru Haiti. Anume: „*Haiti, revoluția sclavilor. Prima republică neagră. Scandalul datoriei*”. Este vorba din partea revistei, în speță a Franței, cum se menționează în publicație, de o dublă recunoaștere: a scandalului (mai bine spus a scandaloasei datorii respective) și a crimei de indiferență. Statul Haiti a fost lovit greu, astfel, de-a lungul celor trei secole de la dobândirea independenței, ca urmare, acum, fiind una dintre cele mai sărace țări din lume: 56% din bugetul său depinde de ajutorul internațional. În urmă cu trei secole era una dintre cele mai înfloritoare colonii franceze. Iar astăzi... De unde o primă concluzie: a fi „o colonie înfloritoare” pentru metropolă nu este deloc totuna cu a fi o țară înfloritoare, cu o economie a ei înfloritoare. Așadar, „o sărăcie căreia nu îi lipsesc explicațiile: cicloane, cutremure (cel din 2010 a făcut sute de mii de morți), epidemii pustitoare, incurie (lipsă de grijă, comportare neglijentă, neglijență, neîngrijire, n.n.), violență, corupție. Dar este un alt lucru ce apăsă greu pe destinul insulei...”, se arată în editorialul publicației. În speță, datoria imensă pe care această fostă colonie franceză a fost obligată - desigur, printr-un unui angajament, aranjament, acord - s-o plătească statului francez, ca urmare a recunoașterii independenței sale obținută cu o sângă, cu titlul de a despăgubi coloniștii de acolo lipsiți astfel de vechile lor proprietăți. „A fost și a rămas singura dată în istorie când foștii sclavi au despăgubit pe coloni”, se mai menționează în L'Histoire”.

N-am cum, în rândurile de față, și nici nu îmi propun asta, să abordez întreagă această clocoțitoare problemă. Revista i-a acordat peste 30 de pagini, format mare, A5, cu studii de mare interes, printre care (în traducere): „*Dubla datorie a Haiti-ului, un secret bine păzit*” de **Armand Orain**; „*Santo Domingo, o colonie monstră*” de **Domitille de Gavriloff**, cu subtitluri „89% sclavi”, „*Bogăția Bor-*

deaux-ului”, „*Bijuteria Coroanei*”; „1804, prima republică neagră” de **Manuel Covo** etc.; „150 de milioane de franci aur, prețul exorbitant al independenței” de **Gusti-Clara Gaillard Pourchet**, **Denis Cogneau**; „*Nu există maledicțiune*” (imprecăție, nefericire, calamitate etc., n.n.) cu subtitlul „*Trebuie ca Franța să recunoască nedreptatea*” ș.a. Toate chestiuni deosebit de interesante, examinate obiectiv, științific, într-un vocabular fără echivocurile deloc rare în astfel de situații.



2. Cum România, independentă politic și considerabil de dependentă economic, cu politicieni nu puțini de mucava și urmărind mai ales propria îmbogățire și pe urmă „Pa”, și aproape deloc interesul țării, oamenii ei fiind tot mai săraciți într-o țară ce a fost și încă este bogată, dar care nu mai produce, importă aproape tot necesarul, energia o dă pe gratis la alții și pe urmă, pentru intern, importă energie la prețuri imense, răspunzând cu precădere unor interese altele decât ale noastre. Cum România, cu un subsol, în bună parte, deja concesionat sau pe cale de a fi, cu milioane de oameni care au emigrat ca urmare a unui trai rău și din lipsă de perspective, cu o justiție, cum se afirmă deseori, nu teribil de subordonată Zeitei Dreptății legată la ochi, ci mai ales unor interese „comandate”, interne și externe - nu puțini specialiști zic că e o justiție „controlată” prin multiple amânări și prescrieri, prin salarii și pensii de lux ce, comparativ, nu se întâlnesc nici în statele cu economii dezvoltate ale lumii - și câte și mai câte. Cum în România se petrec, deseori, toate acestea, cred, deci, că nu este deloc lipsit de interes să abordez și eu această problemă a Haiti-ului. Desigur, folosind informații din prestigioasa revistă franceză, dar și informații ale mele, relevante cu precădere din studiarea unor lucrări ale unor mari istorici economiști precum imenșii Charles Gide și Charles Rist, Jaques Marseille George Duby, François Perroux, E. James, J. Lajugie, Michel Beaud, Mark Blaug sau Edgar Morin etc. Desigur, într-o astfel de abordare a mea, nu este vorba în mod deosebit de Franța, ci, mai ales, de situația unei țări Haiti, a unei economii cu o mare datorie externă. Este vorba de consecințele în timp astfel, de pecetea grea asupra urmărilor.



3. Pentru început, în scurt istoric al chestiunii. În raport cu colonialismul englez - britanic, de exemplu, cel francez, în speță acel vast complex de posesiuni devenite franceze de peste mări, s-a manifestat ceva mai târziu: o bună perioadă de timp cuceririle Cocoșului galic au vizat cu precădere bătrânul continent. Așa se explică de ce adevărata istorie a imperiului în discuție a debutat - și nici atunci, chiar - în 1605, o dată cu fondarea Port Royal în colonia Acadia din America de Nord în ceea ce constituie în prezent Noua Scoție, Canada. Nu foarte departe, marele și frumosul oraș Quebec va deveni capitala unei uriașe colonii franceze, destul de slab populată, însă... Au fost la rând așezările de-a lungul coastei atlantice a Americii de Sud în ceea ce a devenit apoi Guyana Franceză. Inițial, rezistența triburilor indiene a dus la expulzarea caribilor din 1660, cea mai importantă posesiune colonială caraibiană devenind Santo-Domingo, astăzi Haiti, înființată în 1661, în jumătatea vestică a insulei Hispaniola stăpânită de Spania. Ea a fost cedată în 1697, de către spanioli, francezilor lui Ludovic al XIV-lea, devenind, tot sub numele de Santo-Domingo, piesa de rezistență a sistemului de plantații franceze. Jumătatea estică a insulei Hispaniola, cunoscută apoi ca Republica Dominicană, a fost și ea, doar pentru o scurtă perioadă, sub control francez, cedată de spanioli în 1795, dar revenind ulterior la originala sa matcă. Viitorul Haiti, precum barca pe valuri, când în sus, când în jos, își dobânda, însă, în mod sigur, un statut însemnat în economia Franței secolelor XVII și XVIII ș.a.m.d. Mare, atrăgător, furnizor generos de zahăr, cafea, de alte bogății, pentru Nantes și Bordeaux, porturi franceze importante, unde am fost adeseori, de unde, astfel de produse se răspândeau în întreg regatul și în lume, Santo-Domingo - Haiti - va deveni un popas final pentru sclavii africani sau din Americi, atât de necesari plantațiilor franceze, un veritabil devorator de oameni, bărbați și femei, dintre care, potrivit statisticilor, unul din

trei oameni murea în anul următor ajungerii lor pe teritoriul acela atât de depărtat stăpânit de Franța. Munca istovitoare, mizeria cruntă în care erau ținute, clima, lipsa practic a oricăror condiții de igienă și protecție, regimul criminal al exploatării sclavilor etc. toate contribuiau astfel Unii dintre cei rămași în viață ajungeau, însă, și în Franța ca atare. Oricum, în anii 1780, „Perla Antilelor”, dincolo de strălucirea ei în profituri și avere relativ ușor de făcut, era considerată de cercetătorii raționali mai ales un „infern al zahărului”, amar și grețos, ce număra nu mai puțin de 500.000 de sclavi, respectiv 90% din întreaga ei populație.



4. Greu tolerabil chiar și pentru o colonie. Așa că evenimentele se vor succeda cu repeziciune, desigur, potențate de împrejurări. Iată, Revoluția franceză de la 1789, propagând și aplicând în Franța și cu ecouri mari în Europa, ideile, generoase pentru acel timp, ale libertății, egalității și fraternității. Idei izvorâte din chiar inima culturii franceze și a Europei generate și străbătute, mai multe decenii și chiar secole, de Renaștere, de Iluminism, de acreditarea treptată a conceptul unui om cu o conștiință superioară despre sine, despre personalitatea lui, despre drepturile lui ca atare și în raport cu alții. Se va bulversa nu doar destinul Franței și al lumii, în general, ci și al insulei în discuție. În 1791, o insurecție activă și dinamică se va transforma într-o ridicare de ampolare a oamenilor de aici, forțând Comisarul francez să proclame în premieră abolirea sclavajului în lumea modernă, o lume înțeleasă ca atare de insulari cu speranțe și proiecte, de un fel sau altul, tot mai fătuse în acest sens. Era, deja, o amplă deschidere. În fapt, exploatarea popoarelor din America Latină, și nu doar, în condițiile crizei sistemului colonial, stagnarea deja instalată anterior a dezvoltării economice generată, printre altele, tocmai de anacronismul economic și cultural al sclaviei, nestimulativă, practic, în mai nicio direcție, lipsa drepturilor politice, subordonarea de către colonizatori și disprețul acut

al acestora față de băștinași ș.a., vor genera un puternic val de mișcare de eliberare națională, trecându-se peste faptul că colonialismul, colonizările au avut și părți bune...



5. Într-o succesiune rapidă de evenimente, între anii 1791, an de care am amintit, deja, și 1803 a avut loc marea răsccoală a sclavilor negri de pe insula Haiti, condusă de generalul ad-hoc fost sclav, **Toussaint L'Ouverture**. El s-a declarat descendent al unui conducător african, a constituit și organizat o armată de băștinași, foști sclavi în covârșitoarea lor majoritate. O armată bine pregătită și disciplinată, sub lozincă „*Liberate pentru toți*” - izgonind pe colonizatorii, L'Ouverture proclamându-se „Bonaparte al ținutului Saint-Domingue”. Va fi dar normal ca, nu peste mult timp, în 1795, să ajungă la o înțelegere cu francezii, atunci încă „calzi” sub stindardul Revoluției, care i-au acordat controlul nemijlocit asupra unei mari părți a insulei, Va promulga L'Ouverture constituția astfel, care va proclama Saint-Domingue ca stat autonom denumit și „**Republica neagră**”, primul stat autonom al unor foști sclavi. Unii coloniști fuseseră deja masacrați. Lucrurile, însă, se încurcă. Bonaparte cel veritabil, francezul corsican, Prim-Consul, urmărind să protejeze interesele economice ale Franței, veniturile ei astfel din zahăr, cafea, sclavi etc., și apreciind cel puțin temporar, că libertatea și egalitatea erau bune mai ales pentru Europa și nu aiurea, în colonii, unde sclavii trebuiau să rămână sclavi, decretează menținerea sclavajului în Martinica și restabilirea sa acolo unde fusese abolit în Guyana, Guadelupe etc. Și îl trimite pe generalul Leclerc, soțul surorii sale Pauline, în fruntea unei însemnate armate să stabilească vechile rânduieli. O mare greșală a unui mare om. Chiar dacă Toussaint L'Ouverture este înfrânt, făcut prizonier și internat în fortul de Joux, unde va și muri în 1803. În același an, foștii sclavi din Haiti repurtează, însă, victoria totală asupra trupelor franceze. Noul șef, urmașul lui

L'Ouverture, **Jean Jacques Dessalines**, proclamă din nou independența Haiti-ului - în 1 ianuarie 1804 - oamenii săi masacrând „di grandî” pe francezi, trupe și coloniști, familiile lor, cu toții, încă prezenți pe insulă. La revoluție ca la revoluție, se petrec violențe, tâlhării pe care revoluționarii le apreciază ca îndreptățite, iar metropolele drept crime, sunt mulți morți, numeroase victime nevinovate, se distrug, se incendiază bunuri etc. Rămâne incredibilă, aproape, ca un veritabil titlu de glorie, victoria unei armate încropite în grabă asupra uneia din cele mai mari puteri militare ale vremii, Franța, Dar legăturile cu fosta metropolă sunt rupte, Franța a devenit un mare inamic.



6. Se petrec mai multe alte evenimente. În 1806, Dessalines ce se proclamase împărat, este asasinat, insula se împarte în două părți, conduse de doi demnitari diferiți: Henry Christophe, în nord, și Alexandre Pétion, în sud. Franța inamic, dar totuși grafia rămâne franceză, toponimia de asemenea, prelevând, deopotrivă, în bună parte, cultura franceză dar și elemente culturale autohtone însemnate... În 1818, președinte acum **Jean-Pierre Boyer**, cel ce va reuși în circa 4 ani să reunească întreaga insulă sub autoritatea sa - 1822. În doar câțiva ani, regele francez **Charles al X-lea** va recunoaște independența insulei, în 1825, în contrapartidă cu faptul că Haiti trebuie să plătească Franței - în speță coloniștilor ruinați - o indemnizație (despăgubire) de 150 milioane franci aur, chestiune recunoscută de Haiti. Aici avem, de altfel, premiera politică mondială de care am amintit.

„Nu era nimic surprinzător în aceea că, în secolul proprietarismului triumfant, se recunoștea, acționându-se în consecință, indemnizarea proprietarilor spoliați - notează editorialul din «L'Histoire». Dar era pentru prima oară că erau puși să plătească foștii sclavi pentru a despăgubi colonii”. Și se mai arată în L'Histoire: „Constrânși să contracteze un împrumut pe piața franceză pentru a plăti prima tranșă - pe 10 ani bugetul lor - a acelei imense sume de 150 milioane franci aur, insula va intra pentru trei generații în infernala spirală a «dublei datorii». S-au făcut amenajări (noi aranjamente, n.n.) sau reeșalonări,

dar datoria nu a fost iertată. Puține voci s-au indignat. A trei Republică a cerut chiar penalități de întârzieri”. Așadar, un stăpân amabil, politicos, prevenitor, dar dur, inflexibil: „nu se iartă nimic din ce ne datorăm”. Ceva s-a schimbat totuși în ideea de a obține în mod realist banii din Haiti: în 1838, cu ocazia semnării Tratatului de pace și amicitie dintre Franța și Haiti, Hexagonul reafirmând recunoașterea suveranității insulei, va fi redus cu 40% ceea ce rămăsese de plătit. Chiar și în aceste condiții a câștigat Franța, ca stat, prin reprezentanții săi, băncile franceze, dar nu Haiti. Oricum, anul 1878 marchează sfârșitul rambursării indemnizației.

Ce se poate comenta? Plata externă, în cazul în speță, dar nu doar, a constituit un proces pozitiv - iată, recunoașterea de către foștii stăpâni a independenței noului stat - dar, și negativ: sărăcirea cruntă a țării în toate structurile ei. Și datoria și împrumuturile la bănci franceze, cu dobânzile lor, au trebuit plătite, lipsindu-se de bani vectorii dezvoltării, progresului. Totuși, o întrebare persistă: care ar fi fost oare destinul țării fără o asemenea corvoadă financiară? Cu siguranță ceva mai bun și oricum profitabil mai multor generații. Dincolo de aceasta - sau poate că tocmai în legătură astfel - Haiti a intrat sub ocupația americanilor aproape două decenii: 1915 - 1934. În iulie 1915, pușcașii marini americani au profitat de instabilitatea politică din insulă pentru a invada țara la ordinul președintelui Wilson. Se urmărea salvagardarea intereselor financiare americane în această țară: o ocupație dureroasă. După cum relevă „L'Histoire”, Statele Unite „au reprimat orice formă de petiție, au restabilit corvoada muncilor publice, au practicat segregatia rasială și au înăbușit în sânge gherila naționalistă”. Apoi Haiti și-a redobândit independența... O concluzie este greu de desprins astfel. Au fost atunci și rămân în actualitate cuvintele pline de dramatism pe care unul dintre marii umaniști francezi, **abatele Gregoire**, le scria în lucrarea sa „*Despre libertatea conștiinței și a cultului în Haiti*”, din 1824: „Haiti, liber, este un far înalt al Antilelor către care sclavii și stăpânii lor, oprimații și opresorii își îndreaptă privirile”. Înțelesul în mare al cuvintelor sale consider că rămâne valabil și astăzi.

Răscoala lui Toussaint L'Ouverture



Toussaint L'Ouverture



Jean Jacques Dessalines



Jean Pierre Boyer



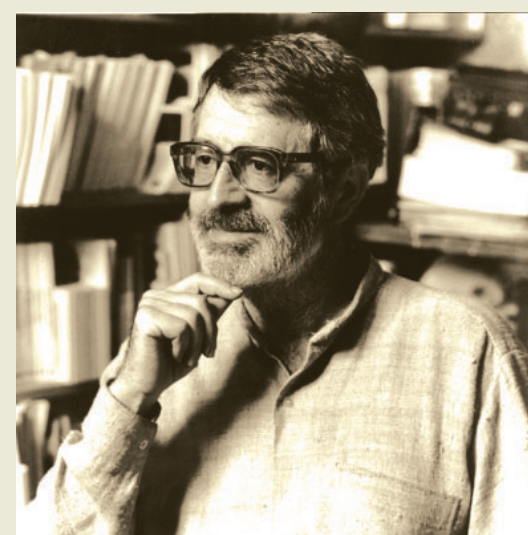
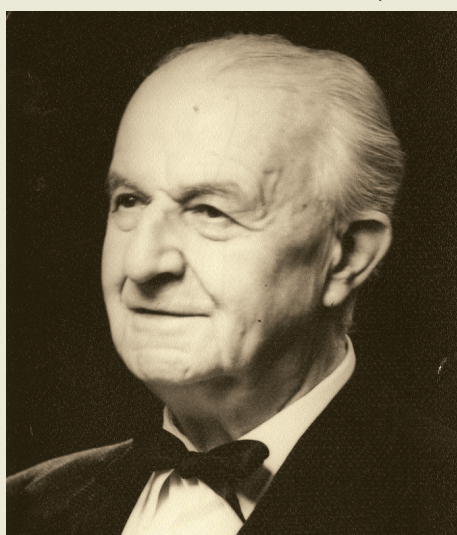
7. Haiti este doar un exemplu în istoria economică universală, un exemplu al unor despăgubiri financiare apăsătoare și pe nedrept impuse. În fapt, în condiții de deplină libertate, metropola nu trebuia, nu trebuie să plătească și ea pentru exploatarea plantațiilor de acolo?... Dar, desigur, în cazul României Franța a avut un alt comportament. Franța a fost puterea care ne-a respectat și ajutat

memorialistul Constantin Argetoianu, dar și apoi - vezi Dacia-Renault etc., etc. Deci să privim Haiti doar ca un exemplu și nu ca o legitate...

Ce concluzii mai putem desprinde din asemenea experiențe istorice cu precădere în condițiile actuale ale economiei românești? Desigur, situațiile diferă. Haiti a plătit despăgubiri imense în contul Franței, pentru coloniștii care și-au pierdut plantațiile și averea, au fost victime etc. În cazul nostru de acum, noi am luat și luăm bani din afară pentru a-i utiliza în scopul dezvoltării dinăuntru. Datoria externă a țării s-a tot amplificat astfel, dar, și acesta este lucrul cel mai rău, fără un corespondent vizibil în dezvoltarea economico-socială a țării. Potrivit declarațiilor oficiale, banii au fost și sunt folosiți în mare parte pentru plata pensiilor și salariilor. Și nici așa nu ajung, deși ne sunt dați și bani europeni, în procent însemnat nerambursabili, pentru dezvoltarea economică, pentru progresul țării. Unde s-au dus și se duc oare acești bani? Când și cum producem plusvaloare în economie care să ne permită și dezvoltare și consum în creștere dar și onorarea unor obligații europene și euroatlantice? Statisticile nu sunt prea clare astfel. Iată, totuși că nu producem plusvaloare. De altfel, avem o producție națională foarte res-trânsă, „timidă”, care ne obligă, într-un fel sau altul, să importăm din toate cele. Cu ce plătim? Cu banii împrumutați, veniți din afară. Se

continuare în pag. 6

Charles Gide, Francois Perroux, Mark Blaug, Michel Beaud



Dan POPESCU

urmare din pagina 5

pare că nu avem, dar, de-a-face cu un profit social, ci cu mai multe profituri individuale la niveluri inimaginabile într-o logică normală, amplificându-se susținut și accelerat averile unor deja potenți și privilegiați. Averele națională ca atare, stocul de resurse, de învățământ, de cunoaștere, de sănătate, demografic etc., se pare că sunt și acestea în jos, deși nu se spune oficial mare lucru, în lipsa unor calcule și raportări care nu se mai fac. Clasa medie, câtă este, sărăcește, privilegiații, cei mai mulți ignoranți și pe bani publici, prosperă. Iar sărăcia se întinde ca o maree într-un singur sens: un flux care roade mereu din malurile populației "banale". De aici, nemulțumiri mari și o emigrație ce dezechilibrează masiv balanțele demografice ale României. Și nu doar pe ele. Fără intervenții ample astfel, de conținut, care să stimuleze producția națională și activitățile, învățământul și sănătatea, oamenii spre o muncă recompensată corespunzător, construcția de infrastructuri - în progres, actualmente, dar încă insuficient - statutul hiperbolic de „țară bananieră”, cu cenușiul drept perspectivă, ne



Port au Prince, Haiti

paște după colț.



8. Să sperăm că nu va fi așa și că economia - prin slujitori ei de

un fel sau altul își va reveni. Au devenit oare caduce conceptele de reindustrializare, de independență energetică, de independență alimentară, de cooperare eficientă în cadrul UE și de atragere a capitalului străin plătind impozite pe un profit care să nu fie nici măcar scriptic „zero”, sau pe cifre de afaceri? Eu consider că nu. Acestea ar putea fi tot atâtea direcții de unde să sperăm că pot veni rezultate mai bune... Iar în acest cadru, o raportare publică asupra ceea ce s-a făcut și se face cu banii proveniți din împrumuturi externe nu ar fi, nu este deloc lipsită de însemnătate. Tot importantă consider că se vedește o raportare periodică și corectă a unui serviciu de avuție națională, pe diversele sale componente, potrivit celor relevate de **dr. Lucian Turdeanu**, marele nostru specialist, încă din finalul timpului interbelic, în probleme de avuție națională. Cred că ignoranța și neglijența în acest cadru nu au cum să-și mai afle locul: ce lăsăm celor care vin? Sunt veritabile obiective nu doar naționale, ci și europene, ce se vădesc în acest fel... Lumea de acum, europeană dar nu numai, este o lume a cooperării, dar și, mai mereu, a unor interese acerbe ce se confruntă. Pe o astfel de componentă, deseori păcatele devin virtuți, iar virtuțile păcate. Trebuie, firește, să cooperăm, dar să nu neglijăm nici în direcția celeilalte componente: propriile interese.

...Războaiele au fost și sunt de multe feluri. Unul dintre acestea - printre cele mai importante - este *războiul împotriva sărăciei*, dus de autoritățile dedicate țării și de cei care lucrează contra unor stări de fapt - penuria, sărăcia, mizeria etc. - care fac la nivelul unei țări cam tot atâtea victime câte fac una sau alta dintre confruntările militare. În acest ultim sens, însă, victimele sunt repere statistice clare - morți, răniți, dispăruți, prizonieri etc. - în vreme ce în războiul contra penuriei și sărăciei, mai ales când și penuria, și sărăcia și mizeria sunt foarte agresive, victimele sunt „mute”, nu sunt „prinse” aparte și

cam se pierd printre cei decedați ca urmare a unei anume normalități a vieții și dezvoltării. România se înarmează - cheltuind sume imense - pentru a fi aptă să prevină unele conflicte militare, potrivit obligațiilor noastre naționale dar și europene și euro-atlantice. Dar, după cum realitățile o demonstrează, nu se înarmează aproape deloc pentru a lupta împotriva sărăciei și lipsurilor majore, vitale, ale unei bune părți din oamenii ei. Suntem importatori de frunte în cadrul UE și al spațiului euro-atlantic, dar cu exporturi extrem de timide, mai ales produse slab prelucrate sau de tip „lohn”, în același spațiu ca și în alte spații economice pe care le-am pierdut. Suntem cu balanțele financiare ca atare complet dezechilibrate. Cu un statut de producători naționali care aproape că nu mai există, nu mai gestionăm aproape deloc nici resursele pe care le avem, mai toată vremea aflându-se acestea în gestiunea altora ce câștigă bani mulți astfel. Situația nu este prea diferită în agricultură unde ne înfrâng nemeritat, dar prin supravegheri și intervenții, de multe ori în afara legii, produsele ucrainene, care nici ele, de fapt, multe, nu sunt ucrainene ca atare. Sigur, să ajutăm Ucrai-

na, dar trebuie văzut aici și cum... Dacă de bani și arme pentru apărare și prevenire tot discutăm cu Bruxelles-ul, despre războiul atât de necesar împotriva sărăciei, și pe care aproape că nu-l purtăm, nicio vorbă. Oare este bine așa? Eu consider că nu. Opacitatea astfel a unor conducători mai de la toate nivelurile interne și externe importante, care, de fapt, mai mereu astfel își apără, își conservă „scaunele” și pozițiile, face ca țara să se golească prin plecarea în emigrare a celor mulți și nemulțumiți, chiar dacă foarte talentați. Nu cred că trebuie să ajungem neapărat la disoluția statului român pentru a încerca să acționăm în al 12-lea ceas. Este mai mult decât grav că nu ne ocupăm suficient în fapte și nu neapărat în vorbe, și de astfel de probleme fundamentale ale țării. De altfel, nu am văzut măcar un cât de cât protest al UE în acest sens vital. În alte sensuri, însă, da: sfaturi, analize, neapărat să ne împlinim obligațiile. Nu este chiar bine... Într-o lume și într-un timp în care nimeni nu face cadouri, dimpotrivă, nu văd de ce nu am face precum americanii: „Întâi România”. Dar cine? Ionel Brătianu a făcut astfel, și mult înaintea președintelui Trump, dar Brătianu nu mai este de mult...

General Charles
Victoire Emmanuel
LeclercNapoleon
Bonaparte

Pauline Bonaparte

Robert RADOMIR

urmare din pagina 1

Inteligența artificială modelează tot

mai profund antreprenoriatul rural și sustenabilitatea economică în Europa. Pornind de la experiența unei mobilități doctorale la Universitatea Karlstad și la ferma Fredrikslund din Kalmar, Suedia, pe urmele colegilor mei care au deschis acest drum, studiul evidențiază modul în care tehnologiile digitale sporesc productivitatea, inovația și competitivitatea în agricultură. Integrarea sistemelor automate de gestionare a efectivelor, a agriculturii de precizie și a optimizării energetice bazate pe AI arată cum fermele tradiționale pot fi transformate în ecosisteme de afaceri sustenabile, ghidate de date. Perspectiva comparativă între Suedia și România subliniază potențialul AI de a genera valoare nu doar prin eficiență și profitabilitate, ci și prin sprijinirea tranziției verzi și a dezvoltării rurale pe termen lung. În luna august a acestui an, am desfășurat o mobilitate doctorală la Karlstad University din Suedia. Această experiență a reprezentat o etapă esențială în dezvoltarea cercetării mele privind impactul inteligenței artificiale asupra economiei și afacerilor, cu un accent deosebit pe perspectivele antreprenoriatului și piața forței de muncă.

Accesul la resursele bibliotecii și la bazele de date academice internaționale mi-a permis să aprofundez literatura de specialitate, iar discuțiile purtate cu cadrele didactice ale universității au adus o valoare incontestabilă tezei mele. Am avut întâlniri de mentorat cu profesorul Niklas Jakobsson, coordonatorul meu principal, care m-a sprijinit în structurarea cadrului metodologic și în identificarea indicatorilor economici pentru comparațiile dintre România și Suedia. De asemenea, am beneficiat de expertiza profesorului Mats Ekman, care mi-a oferit perspective aplicabile asupra integrării AI în analiza economică, și am purtat discuții utile cu profesorul Anders Walfridsson din cadrul Departamentului de Statistică, care mi-a oferit sugestii legate de tehnicile statistice potrivite și corelarea datelor transnaționale. Întâlnirea cu profesorul Per Kristensson, directorul Centrului de Cercetare, a completat tabloul, punând accent pe modul în care cercetarea academică se poate transforma în inovație antreprenorială și în soluții practice pentru piața muncii. Aceste dialoguri interdisciplinare au fost extrem de valoroase, nu doar pentru avansarea tezei, ci și pentru deschiderea unor posibile colaborări internaționale

viitoare.

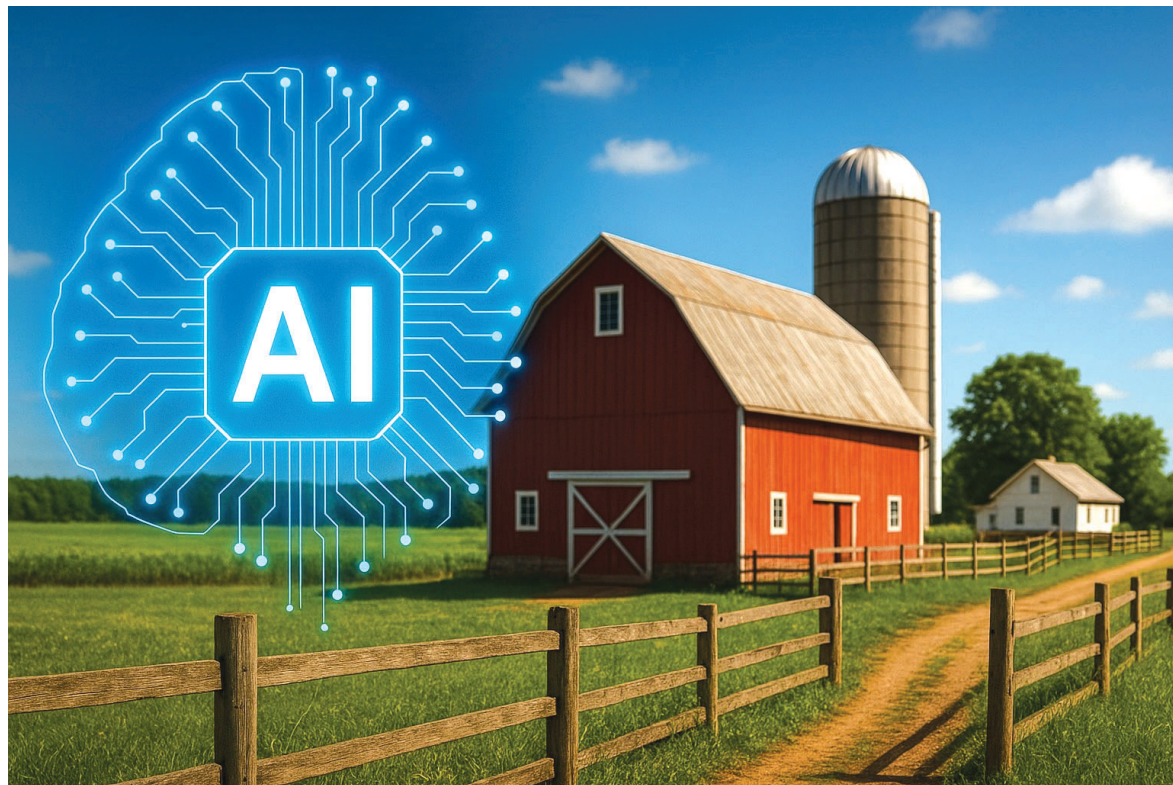
După zilele petrecute la universitate, am vizitat Ferma „Fredrikslund” din Kalmar, un exemplu remarcabil de integrare a tehnologiilor digitale și a inteligenței artificiale în agricultură. Ferma, deținută de Otto Hadvall, are o valoare estimată la 25 de milioane de euro. Principiul de bază al fermierului este simplu, dar eficient: pentru fiecare vacă de lapte trebuie să existe un hectar de teren, ceea ce garantează stabilitatea și sustenabilitatea economică.

Hrana vacilor provine în principal din resurse proprii, completată cu resturi de trestie de zahăr achiziționate la prețuri reduse, care reduc costurile și stimulează apetitul datorită gustului dulce. Laptele este colectat zilnic în cisterne de 40.000 de litri și testat pentru a verifica nivelul de proteină, procentul de grăsime și încărcătura bacteriană. Pentru ca laptele să fie considerat de calitate superioară, procentul de proteină trebuie să depășească pragul minim de 4%, iar cel de grăsime 3%. La Fredrikslund, aceste valori sunt nu doar atinse, ci constant depășite, ceea ce confirmă calitatea excepțională a producției. Ferma face parte dintr-o cooperativă europeană care deține o fabrică de procesare cu o capacitate de 250 de milioane de litri anual, iar statisticile arată că una din treizeci de bucăți de cașcaval consumate în Suedia provine de la Fredrikslund.

Un alt element notabil îl reprezintă sistemul de evaluare a calității introdus în 2020, care acordă punctaje fermei pe baza unor criterii precum calitatea laptelui, sustenabilitatea, re folosirea resurselor și digitalizarea proceselor. Sistemul acordă între 0 și 85 de puncte, iar media națională este de 40–45. Fredrikslund a obținut 65 de puncte, ceea ce îi oferă un avantaj competitiv semnificativ și îi permite să-și valorifice producția la un preț mai ridicat.

Ferma a investit puternic în tehnologie. Opt stații de muls automatizate, în valoare de 800.000 de euro, permit vacilor să intre singure, atrase de hrană, iar procesul este monitorizat cu senzori și camere video. Fiecare vacă poartă coliere inteligente care urmăresc atât producția zilnică de lapte, cât și parametri fiziologici, precum pulsul și perioadele de călduri. În același timp, cinci tractoare John Deere de ultimă generație, dotate cu GPS de înaltă precizie, distribuie îngrășămintele și pesticidele cu un consum minim și se opresc automat la șase metri de cursurile de apă, pentru a proteja mediul.

Cel mai spectaculos aspect al vizitei a fost însă partea energetică. Ferma a investit aproximativ 700.000



de euro într-o unitate de biogaz, care produce anual 21.500 m³ de îngrășământ și asigură întreaga nevoie energetică a exploatației. Surplusul de energie este vândut în rețeaua națională, iar aici intervine inteligența artificială. În colaborare cu Linnaeus University din Kalmar, a fost dezvoltat un sistem de AI care decide în timp real dacă energia produsă se vinde sau se stochează în baterii. Algoritmii funcționează ca o veritabilă bursă a energiei, analizând prețurile de pe piață, prognozele meteo și consumul intern. În perioadele de preț ridicat, energia este vândută, iar atunci când prețurile scad, aceasta este stocată și utilizată ulterior.

Graficul zilnic furnizat de fermă arată clar o dinamică de tip sinoidal: există momente în care producția depășește semnificativ consumul intern, generând supraproducție, dar și intervale când cererea depășește oferta, apărând subproducția. În lipsa AI-ului, gestionarea acestui echilibru ar fi aproape imposibilă, deoarece deciziile intuitive nu pot anticipa corect evoluția prețurilor și a consumului.

Spre exemplu, într-o zi obișnuită de vară, producția din biogaz poate fi mai mare decât necesarul intern cu până la 30–40%. Dacă prețul energiei pe piață este ridicat, AI-ul decide vânzarea imediată a surplusului, generând venituri importante. În schimb, atunci când prețurile sunt foarte mici, algoritmul ordonă stocarea energiei în baterii, urmând ca aceasta să fie utilizată sau vândută mai târziu, atunci când piața devine favorabilă.

Un alt grafic analizat evidențiază

variațiile sezoniere. În lunile de iarnă, consumul de energie al fermei crește semnificativ, datorită încălzirii, iluminatului și proceselor tehnologice mai intense. În același timp, cererea de energie la nivel național este foarte ridicată, iar prețurile cresc. În aceste perioade, AI-ul prioritizează vânzarea surplusului către rețea, deoarece profitabilitatea este mult mai mare. În lunile de vară însă, când zilele sunt mai lungi și temperaturile mai ridicate, consumul intern scade, iar producția regenerabilă națională (în special solară și eoliană) crește, ceea ce duce la scăderea prețurilor. În astfel de condiții, AI-ul evită vânzarea dezavantajoasă și redirecționează energia către baterii, folosind-o pentru funcționarea utilajelor agricole sau pentru perioadele de vârf ale campaniilor agricole, când consumul crește.

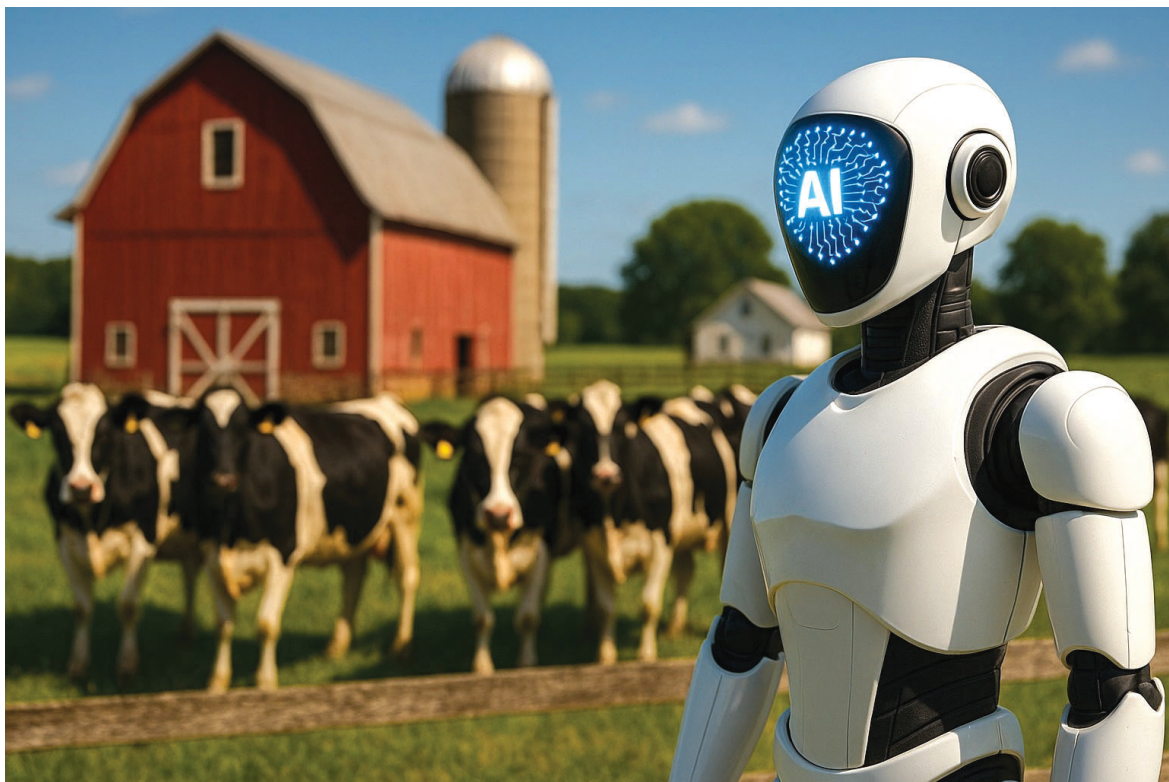
Un alt aspect notabil al graficelor este modul în care AI-ul reușește să evite pierderile prin balansarea rapidă între producție și consum. Spre exemplu, atunci când apare o scădere bruscă a producției (de regulă în zilele cu temperaturi foarte scăzute, care afectează procesul de fermentare a dejecțiilor), sistemul folosește energia stocată din zilele anterioare. Astfel, ferma nu este niciodată dependentă de rețeaua națională, evitând costuri suplimentare și asigurându-și stabilitatea energetică. Din punct de vedere economic, acest model transformă energia dintr-un simplu produs secundar al fermei într-o sursă majoră de venit. Calculând diferențele de preț între momentele de vârf și cele de scădere, AI-ul poate dubla sau chiar tripla venitul obținut pentru aceeași cantitate de energie. În plus, subvenția anuală de 80.000 de euro primită de la stat pentru caracterul inovator și ecologic al investiției consolidează sustenabilitatea financiară a fermei.

Pe termen lung, un asemenea sistem are implicații mult mai mari decât simpla funcționare a unei

exploatații agricole. Dacă un număr semnificativ de ferme mari din Suedia ar adopta aceeași tehnologie, acestea ar putea deveni furnizori importanți de energie regenerabilă pentru comunități întregi. Practic, fermele ar funcționa ca niște micro-centrale descentralizate, reducând presiunea asupra rețelei naționale și accelerând tranziția verde a economiei suedeze. Din perspectivă managerială, integrarea AI-ului în administrarea energiei schimbă și rolul fermierului. Dacă înainte acesta trebuia să ia decizii dificile privind vânzarea sau stocarea, acum sarcina lui este doar de a supraveghea sistemul, în timp ce algoritmii procesează sute de variabile simultan și iau decizii în fracțiuni de secundă. Această transformare confirmă că agricultura viitorului nu mai este doar despre pământ și animale, ci despre date, algoritmi și modele predictive.

Vizita la Fredrikslund mi-a oferit o perspectivă unică asupra felului în care agricultura viitorului se îmbină cu tehnologia și economia digitală. Am putut observa direct cum AI-ul, alături de inovațiile tehnologice și practicile sustenabile, transformă o fermă tradițională într-un ecosistem economic complet, capabil să funcționeze autonom și să contribuie la tranziția verde. Datele calitative și cantitative colectate vor constitui baza cercetărilor viitoare, iar comparația dintre modelul suedez și situația din România poate aduce o contribuție importantă atât cercetării cât și dezvoltării sustenabile a economiei noastre naționale.

Această mobilitate nu doar că a adus un aport esențial lucrării mele doctorale, ci mi-a demonstrat și faptul că viitorul economiei rurale și al antreprenoriatului european depinde de digitalizare, inteligență artificială și colaborare internațională. Experiența de la Karlstad și de la Fredrikslund m-a convins că sustenabilitatea și profitabilitatea nu sunt concepte opuse, ci părți ale aceleiași strategii atunci când sunt susținute de inovație și viziune.



Virgil NICULA

urmare din pagina 3



Adria și în *Declarația asupra noii bucătării*, dată recent publicității de câțiva dintre cei mai mari bucătari și critici culinari ai secolului nostru (Stănescu Mihaela, www.descoperă.ro/cultura).

A doua jumătate a secolului XX a fost pretutindeni marcată de explozia inovațiilor tehnologice: congelarea, răcirea rapidă, folosirea metodei sub vid, micro-unde, plăcile cu inducție, cuptoarele cu gaze. Spre sfârșitul secolului XX își face apariția bucătăria *fusion* (apărută odată cu mâncărurile anglo-indiene), care combină elemente ale mai multor tradiții culinare și promite transferuri culturale inter - țări dintre cele mai apetisante. "În marile orașe, unde interesul pentru noutăți era mai accentuat, restaurantele *fusion* au prosperat, mișcarea îmbrăcând diverse forme, de la combinarea inspirată, într-o sinteză savuroasă, a mai multor ingrediente și metode de a găti regionale, până la o dezlănțuire de fantezie a cărei trăsătură dominantă este pur și simplu un eclectism inovator, ce îmbină elemente ale felurilor tradiții cu idei noi, pentru a crea rețete originale" (Mihaela Stănescu, *Descoperă Travel.ro*).

Personalitate științifică de știință de origine maghiară, Nicholas Kurti (1908 - 1998), a lansat termenul de *gastronomie moleculară*, iar François Benzi a combinat aromele alimentare pentru a da un plus de savoare preparatelor culinare.

Ferran Adria este cel care a deschis restaurantul catalan *El Bulli* - declarat mulți ani cel mai bun restaurant de pe planetă!, un adevărat "centru de creativitate" în domeniul culinar, un spațiu destinat și experimentelor, cercetărilor interdisciplinare, explorării limitelor creației în gastronomie. Devenit celebru pentru felul în care decorează mâncărurile, reasamblând componentele diferit, Domnia Sa menționa că: "fiecare fel de mâncare e o mică sculptură colorată, alcătuită din spume ușoare, din jeleuri străvezi, din straturi cu tot felul de texturi și arome, cu o înfățișare care te surprinde și cu un gust care uneori

te încântă, alteori nu... oricum, însă, indiferent nu rămâi, iar ideea de joc și de experiment e mereu prezentă".

Recent, bucătăria a devenit un element indispensabil în cunoașterea culturii și stilului de viață al unui teritoriu. Bucătăria întruchipează toate valorile tradiționale asociate cu noile tendințe în turism: respectul pentru cultură și tradiție, un stil de viață sănătos, autenticitate, durabilitatea și sentimentele asociate cu ea. De asemenea, gastronomia este o oportunitate de a revigora și diversifica turismul, de a promova dezvoltarea economică locală, implicând diferite categorii profesionale (producători/furnizori, lucrători în alimentație, administratori de pensiuni turistice rurale, comercianți etc.) și valorificarea superioară a sectoarelor primare. Acest rol principal al gastronomiei în alegerea destinației și consumului turistic au condus la creșterea ofertelor gastronomice bazate pe produse locale calitative și consolidarea unei nișe de piață specifică turismului gastronomic.

Destinațiile culinare pot fi un reper în alegerea vacanței, pentru a încerca la fața locului mâncărurile tradiționale din diversele bucătări ale lumii.

Brânzeturile și vinurile produse în Franța sunt unele dintre cele mai bune din lume. Gurmanzii pot opta pentru o vacanță cu temă gastronomică, unde vizitează mai multe regiuni și participă la cursuri de gătit și iau parte la degustări. Fiecare provincie a Franței are o bucătărie distinctă: în nord-vest se folosesc untul, creme fraiche (un tip de smântână specifică) și merele; în Provence (sud-est), uleiul de măsline, condimentele și roșiile; în sud-vest grăsimile de rață, foie gras și ciuperci porcini (cepes); în nord-est se simte influența germană și se folosesc slămina, cârnații, berea și sauerkraut. Pe lângă aceste patru regiuni principale, există multe tipuri de bucătărie locală, cum ar fi cea de pe Valea Loirei, faimoasă pentru felurile de mâncare delicate, din pește de apă proaspătă, ca și pentru vinurile albe, sau bucătăria din Basque, caracterizată prin roșii și chili. Franța are cele mai multe școli de gastronomie din Europa. Francezii sunt renumiți pentru bucătăria lor (în special zona Provence) și, totodată, ei dau cel mai mare număr de bucătari Michelin. A învăța să gătești delicioasele sosuri de salate, să te dedici patiseriei fine sau preparării pateului de ficat, celebrul foie gras, face dintr-un bucătar un artist culinar. Bucătăria franceză se împarte în mai multe stiluri: cea alpină, nouvelle cuisine, home cooking etc.

Gastronomia vine adesea la pachet cu alte motivații turistice, cum ar fi târgurile de Crăciun. Denumit



"Capitala Crăciunului", orașul Strasbourg este primul oraș în care s-a organizat un Târg de Crăciun, în anul 1570. Peste 300 de tarabe, formații care cântă muzică live, vin fier și castane coapte, îi așteaptă pe turiști în perioada sărbătorilor de iarnă în piața centrală a orașului francez. Orașul medieval *Koln*, de pe malul fluviului Rin pare desprins din basme în luna decembrie, nenumăratele târguri de Crăciun făcându-l să pară orașul Moșului. Cel mai impresionant este însă Târgul de Crăciun amplasat în fața Catedralei. Târgul de Crăciun de la Viena este cel mai reușit târg de acest gen din Europa, fiind amplasat în fața primăriei. Viena este frumoasă în orice perioadă a anului, însă de sărbători devine tărâm de povești.

Gastronomia *spaniolă* include numeroase sosuri, fructe de mare și cârnuri, precum și celebrele gustări *tapas*. Barcelona și Madrid sunt destinații culinare deosebite, recunoscute la nivel mondial. Printre multele rețete care compun bucătăria variată a Spaniei, unele dintre ele sunt comune pe întreg teritoriul: tortilla de patata (omletă de cartofi), gazpacho (supă rece de roșii), paella (orez cu sofran), stufatul și tocana (fabada asturiana - tocana de fasole), migas (pâine veche de o zi cu usturoi și pimenton - paprică afumată și ulei de măsline), cârnați (cum ar fi embutidos - cârnați de porc, chorizo - cârnați de porc cu paprică, andmorcilla - cârnați de sânge), mariscos (fructe de mare), lechazoasado (miel de lapte, prăjit), chuletilas (cotlet de miel de lapte la grătar), jamón serrano (șuncă sărată uscată) și brânzeturi. Se consumă și multe feluri de mâncare bazate pe legume boabe (lințe, boabe verzi, năut), supe și pâine, cu numeroase varietăți regionale. Deserturile spaniole diferă

puțin de la regiune la regiune. Sunt preferate crema din ouă și lapte, tartele cu fructe, budinca de orez, torrijas (pâine prăjită franțuzească), turron (un desert de Crăciun cu migdale și miere) și churros. Spania conduce destinațiile din Europa care stănesc cel mai mult interes pentru oferta lor gastronomică. Raportul "Food Tourism" scoate în evidență că 66% din profesioniștii din cinci țări intervievați consideră că experiențele culinare sunt esențiale pentru călător atunci când alege o țară pentru a se bucura de vacanța sa; 82% din respondenți au apreciat Spania ca o destinație atractivă pentru oferta sa gastronomică, înaintea Marii Britanii (73%), Italiei (61%), Franței (61%) și Germaniei (55%). Cu toate acestea, turismul gastronomic a înregistrat o creștere mai mare în piața franceză și cea britanică în ultimii ani, potrivit aceluiași studiu.

Raportul realizat de The Blueroom Project - *TBP Consulting* în colaborare cu *Pangaea Network*, a fost întocmit în urma consultării profesioniștilor din aceste cinci țări, din care 69% sunt agenții de turism și touroperatori. Se constată, de asemenea, că în majoritatea țărilor, această activitate reprezintă până la 10% din veniturile lor, iar în ceea ce privește percepția destinației în funcție de oferta lor culinară, jumătate dintre spanioli consideră că mâncarea și vinul afectează imaginea unui loc, peste călătorii francezi (44%), germani (41%), britanici (39%) și italieni (37%). Raportul analizează, de asemenea, tendințele la nivel european și ajunge la concluzia că majoritatea turiștilor, 26% (potrivit agenților de turism chestionați) aleg să combine gastronomia și itinerariile culturale, în timp ce 25%, preferă să cunoască destinația și împrejurimile sale, iar 17% preferă să combine experiența culinară cu wellness-ul; 55% dintre experții respondenți semnalează că acest tip de turist dorește să cunoască aspecte autentice ale țării pe care o vizitează, în timp ce 28% se definesc ca persoane care doresc să socializeze și să petreacă timpul împreună.

Călătoriile care au o motivație gastronomică durează, de obicei două, sau trei zile, majoritatea turiștilor au între 36 și 55 de ani și efectuează o cheltuială medie pe zi între 100 și 250 de euro. Activitățile lor principale includ vizite la ferme și piețe de produse locale (29%), urmate de achizițiile de produse (26%) și evenimentele legate de mâncare și degustări de vinuri locale (20%).

Turismul gastronomic continuă să fie un fenomen în curs de dezvoltare ca un nou produs turistic datorită, printre altele, faptului că, potrivit experților, peste o treime din cheltuieli în oferta turistică a destinației se face pe produse alimentare, ceea

ce arată importanța gastronomiei în calitatea experienței vacanționale. Mai mult decât atât, aceasta câștigă din ce în ce mai multă importanță ca motivație secundară în momentul alegerii destinației, dovadă fiind faptul că, potrivit cercetărilor recente, a mânca în restaurante este a doua activitate favorită a turiștilor internaționali care vizitează Statele

Euroeconomia XXI

Comitetul editorial

Dan POPESCU

Redactor șef coordonator

Nicolae EȘANU

Paula COTARCEA,
secretar general
de redacție

Consiliul științific

Prof. dr. Dan POPESCU
Prof. dr. Lucian BELAȘCU

Acad. prof. univ. dr.
habilitat DHC Grigore
BELOSTECINIC,
Republica Moldova
Conf. dr. Vasile BRĂTIAN
Paula COTARCEA

Prof. dr. Viorel
CORNESCU
Prof. dr. Partenie
DUMBRAVĂ

Conf. dr. Nicolae EȘANU
Prof. dr. Alexandra
HOROBET

Prof. dr. Eugen
IORDĂNESCU

Conf. dr. Paul LUCIAN
Prof. dr. Silvia
MĂRGINEAN

Conf. dr. Virgil NICULA
Prof. dr. Iacob
Petru PÂNTEA

Lector dr. Dan-Alexandru
POPESCU

Conf. dr. Raluca SAVA
Conf. dr. Eduard STOICA

Prof. dr. Răzvan ȘERBU
Prof. dr. Cristina
TĂNĂȘESCU

editori
GRUPUL DE PRESĂ ȘI
EDITURĂ "CONTINENT" SRL

CAMERA DE COMERȚ,
INDUSTRIE ȘI AGRICULTURĂ
A JUDEȚULUI SIBIU

ISSN 1841-0707
Tel. 0742.483813,
e-mail contisib@yahoo.com

Articolele apărute în revistă exprimă
punctele de vedere ale autorilor, care
pot fi diferite de cele ale redacției.



Unite și prima pentru turiștii proveniți din America de Nord în călătoriile lor pentru leisur în alte țări. Mai multe studii au relevat că turiștii călătoresc spre destinații care au deja o reputație ca spre un loc unde pot experimenta produse locale de calitate. De fapt, în lumea turismului există destinații cu influență, a căror imagine de brand se asociază cu valorile gastronomice la diferite niveluri de intensitate, printre care Franța, Italia, Spania, Grecia, Belgia, Portugalia, Statele Unite (în special regiuni cum ar fi văile Napa și Sonoma în California), Brazilia, Peru, Mexic, Noua Zeelandă, Africa de Sud, Australia, Chile, Malaezia, Japonia, Indonezia, Bali, China sau Singapore. Satisfacția consumatorului, conformându-se așteptărilor acestuia, va permite destinației să-l fidelizeze, crescând intenția acestuia de a opta din nou pentru aceleași destinații.

În acest sens, rutele gastronomice devin cu siguranță unul din produsele cu cea mai mare proiecție. Aceste itinerarii combină, de asemenea, locuri de interes istoric și alte atracții turistice, cu un bun ambalaj pentru a prelungi șederea în destinație și a promova astfel dezvoltarea economică a zonei sale de influență. De asemenea, acestea vor trebui să se diferențieze de concurență, deoarece vizitatorii caută varietate, noutate și autenticitate în experiențe.

Din bucătăria *grecească* nu lipsesc pilafurile, aseasonate cu condi-

mente și alune. Pâinea de casă stropită cu ulei de măsline, roșiile coapte de grădină, peștele proaspăt și fructele de mare sunt câteva dintre cele mai simple și mai bune mâncăruri servite în tavernele grecești. Carnea de miel este principalul tip de carne folosit de către greci. Pregătirea mesei cu ocazia unei sărbători tradiționale presupune prepararea în curte, la proțap, a mielului întreg. Pentru mesele obișnuite, carnea de miel este înăbușită în vase înalte, împreună cu legume asortate, este crestată și apoi friptă la grătar.

Pe lângă minunatele peisaje pe care le oferă, *Toscana* are o reputație aparte în sens gastronomic și nu numai, pentru că realmente bucătăria toscană e de mare excepție, e locul ideal în care poți învăța cum să gătești în pur stil italian: cum se fac paste umplute sau cum se degustă excelentele vinuri de Chianti.

De la gastronomia locală la restaurantele cu stele Michelin este o cale lungă și din păcate, deocamdată, în țara noastră nu există nici un restaurant care să fi obținut măcar o stea Michelin. Celebrele restaurante cu stele Michelin sunt cele care oferă adevărate experiențe culinare, veritabile opere de artă gastronomică, cu care marii chefs încearcă să trezească și să răsfete fiecare simț al clienților care le trec pragul. La întrebarea de ce nu sunt restaurante cu stele Michelin în România, argumentul multor *chefs* de top este că: "nu este posibil să găsești cele



mai bune produse tot timpul anului, iar criteriul prospețimii și diversității preparatelor este unul definitoriu; un alt motiv ar fi că românii încă nu au o cultură gastronomică elaborată, nefiind dispuși să plătească sume destul de ridicate pentru o porție minusculă de mâncare (ei mergând mai mult pe principul „all inclusive” – mâncare la discreție, dacă se poate farfuria cu vârf și cât mai mult dezmăț culinar); o altă problemă este cea a patronilor de restaurante care vor să facă bani din afacere și să obțină un profit imediat, nu pe termen lung, motiv pentru care, majoritatea restaurantelor din străinătate care sunt clasificate pe stele Michelin sunt ale bucătarilor, care se dedică în totalitate artei culinare” (www.traveltailor.ro).

Există diverse topuri ale restaurantelor cu stele Michelin din Europa. Dintre acestea, se remarcă *restaurantul Plaza Athenes* - restaurant 3 stele Michelin din Paris, unde gătește *chef* Alain Ducasse; *La Dame de Pic* din Paris deschis de Anne-Sophie Pic, marea doamnă a bucătăriei franceze, *Geranium*-3 stele din Copenhaga, *La Pergola* - 3 stele din Roma, *DriverXo* - 3 stele din Madrid, *Bord'Eau* - 3 stele din Amsterdam, *Moments* - 2 stele din Barcelona, *Steirereck* - 2 stele din Viena, *Fischers Fritz* - 2 stele din Berlin, *Senses* - 1 stea Michelin din Varșovia, *Noma* (Copenhaga), *Dinner* (Londra), *Piazza Duomo* (Italia), *The Ledbury* (Londra), *Le Chateaubriand* (Paris), *Vendome* (Germania), *Schloss Schauenstein* (Elveția) și multe altele.

Romanian Hospitality Newsletter și site-ul de specialitate www.restocracy.ro au prezentat informații despre gala "*Premiilor Restocracy pentru cele mai bune restaurante din București*". Lista Restocracy include 200 cele mai bune restaurante din București, printre acestea numărându-se: *Le Bistrot Français*, *Caruș* cu *Bere*, *Zahanaua Zexe*, *Raionul Floreasca*, *Le Vivier*, *Osho* - un steakhouse modern, *Loft*, *Argentine*, *Kane* - meniul combină arome internaționale (asiatice, sud-americane, europene, africane), *Cherhanaua Ancora* ș.a. La acestea se adaugă: *Hanu' lui Manuș* - unul dintre cele mai vechi și renumite hanuri-restaurante din capitală, cu peste 200 de ani de istorie, atmosferă autentică și spectacol folcloric; *Casa Capșa* - fondat în secolul al XIX-lea, acest local este faimos pentru cofetărie și întâlniri culturale, fiind un reper pentru intelectuali ai epocii; *Kaiamo*, *Joseph by Joseph* *Hadad* - un fine-dining elegant, într-o casă Art Deco restaurată, *NOUA*, *Caju by Joseph*

Hadad - brasserie cu influențe nord-africane; *La Mama* - lanț popular de restaurante cu mâncare românească reinventată; *Hanu' Berarilor Casa Oprea Soare*; *Nor Sky Casual Restaurant* (terasă cu panorama urbană); *Pescarus* - pe malul Herăstrăului; *Excalibur*; *Hanu' Berarilor Casa Elena Lupescu*; *Taverna Sârbului* (bucătărie sârbească); *Simbio*, *Vatra*, *Lacrimi și Sfinți*, *Trattoria Don Vito* ș.a.

Județul Sibiu este situat într-o zonă bogată în tradiții. Fiecare dintre cele cinci microregiuni ale județului Sibiu este o entitate caracterizată prin peisaje specifice, prin valorificarea tipică a bogăției oferite generos de spațiul natural, prin interferențe culturale și gastronomice care și-au pus amprenta asupra locurilor. Deși entități bine individualizate, aceste cinci microregiuni (Mărginimea Sibiului, Țara Oltului, Valea Hârtibaciului, Valea Târnavelor și Țara Secașelor) formează o unitate care individualizează județul Sibiu în regiunea sudică a Transilvaniei, chiar și la nivel național. Dezvoltarea microcentrelor pentru procurarea resurselor alimentare locale care stau la baza gustului produselor unice de gourmet, duce implicit la accesarea unor noi mecanisme financiare pentru a sprijini economia rurală și, implicit, a celor urbane și regionale.

Viața orașului Sibiu, cultura gastronomiei din Sibiu, se bazează pe valorile tradițiilor județului, care la rândul lor contribuie la exprimarea propriei lor spiritualități, pe care o percepem astăzi și pe care nu am reușit încă să o definim în termeni concreți în spiritul evenimentelor culturale gastronomice. Pe această linie, putem vedea interconectivitatea dintre resursele naturale, calendarul creștin, bucătăria și obiceiurile alimentare din Sibiu, o triadă care îmbină și completează patrimoniul cultural intangibil al Sibiului.

"Sibiu - regiune gastronomică europeană - 2019" este al doilea titlu important pentru municipiul Sibiu, care a fost desemnat Capitală Culturală Europeană în anul 2007 și pentru județul Sibiu, care a primit în anul 2009 și un *Măr de Aur (Pomme d'Or)*, acordat de către Federația Internațională a Jurnaliștilor și Scriitorilor de Turism (FIJET) pentru ospitalitatea locuitorilor din Mărginimea Sibiului și Premiul *Eden* ca destinație de excelență pentru aceeași microregiune în 2015. Imaginea creată asupra Sibiului, experiențele anterioare, atitudinea prietenoasă a rezidenților, recunoscută și prin acordarea titlurilor menționate mai sus, schimbul de experiențe,

varietatea gastronomică și atributele de diversitate și caracteristicile destinației, cum ar fi proximitatea, sunt alți factori de atracție.

Având în vedere integrarea turismului gastronomic în valorile patrimoniului cultural imaterial din Sibiu, este clar că cel mai rafinat turist dorește să testeze meniuri originale în restaurantele din Sibiu sau împrejurimi, să-i cunoască povestea, originea resurselor alimentare care stă la baza produsului gastronomic, fiind interesat să integreze gustul vinurilor locale sau al altor băuturi rafinate la nivel regional. Turistul va dori să testeze piața agroalimentară din Sibiu, să se asigure că poate găsi mâncăruri specifice în restaurante, să găsească lucruri interesante despre locul de proveniență al produselor sau ingredientelor utilizate.

În județul Sibiu sunt peste 200 unități de alimentație publică clasificate: restaurante clasice, cu specific național, local, restaurante tip pensiune, baruri de zi, snack-baruri, cafenele, cofetării ș.a. Dintre acestea enumerăm câteva restaurante și baruri (cafenele) mai cunoscute: *Albota* (Arpașu de Jos), *Palatul Brukenthal* (Avrig), *Bălea Lac*, *Apfelhaus* (Cisnădioara), *Prima Baraj* (Gura Râului), *Miercurea Băi* (Miercurea Sibiului), *Conacul Maria Theresa* (Orlat), *Perla Mărginimii* (Fântânele), *Casina* (Săliște), *Fântânița Haiducului* (Bradu), *Cămara Boierului*, *Hermania*, *Crama Sibiul Vechi*, *Crama Sibiiană*, *Împăratul Romanilor*, *Ramada*, *Silva*, *585 Fusion Golden Tulipe Ana Tower*, *Restaurant - terasa Arini* hotel Parc, *La Cuptor*, *Old Lisbon*, *Benjamin*, *Jules*, *Kulinarium*, *Am Ring*, *Cafe Wien*, *Pasaj*, *Kombinat*, *Max*, *La Arhive*, *Jacob*, *Tango*, *Pardon*, *Hug The Mug*, *Joyme* (situat în Sibiu) ș.a.

În prima jumătate a secolului al XVIII-lea se deschid la Sibiu mai multe cafenele după moda vieneză. În 1771 se deschidea în Großer Ring (Piața Mare) la nr. 5 o cafenea în clădirea care a aparținut Baronului Lambert von Möhringer (actuala Casă Albastră). Denumirea de "Casa albastră a orașului" datează din anul 1819 când a fost finalizat etajul II, clădirea primind aspectul pe care îl are în prezent. În 1844 clădirea găzduiește Academia de Drept, apoi între 1858-1862 a fost sediul Societății de Științe Naturale. La această adresă a locuit *Emil Sigerus* dar și primarul *Wilhelm von Hochmeister*. Tot aici a fost sediul societății *Sebastian Hann* înființată de *Emil Sigerus* în 1905, și desființată în 1946.

În perioada interbelică în corpurile

continuare în pagina 10



Sursa foto: Cozmescu Daniel

Virgil NICULA

urmare din pagina 9



din spatele curții a funcționat și un internat de fete, iar în perioada celui de-al doilea Război Mondial a fost sediul Gestapoului german. În perioada comunistă aici a funcționat Oficiul județean pentru patrimoniul cultural național și Laboratoarele de restaurare a patrimoniului. În prezent adăpostește Galeria de Artă Românească (la etajul II cu intrare din Palatul Brukenthal), Sala de expoziții temporare (etajul I) și sectoare de activitate ale Muzeului Brukenthal (Oficiul județean pentru patrimoniul cultural național, Laboratorul zonal de restaurare, Serviciul administrativ - financiar). În partea dreaptă a clădirii, se va deschide abia în 1902 primul spațiu comercial, fiind vorba de băcănia lui Josef Keil. Fiul lui, Johann Keil o va transforma în ianuarie 1922 într-un magazin de băuturi și coloniale, pentru ca în aprilie 1929 frații Răspop (originari din Rășinari) să deschidă aici Restaurantul Răspop (reprezentanța fabricii de bere Luther) care va funcționa până la naționalizarea din 1948.

În aceeași perioadă, la 1901, a fost construită clădirea *Unicum* din Quergasse (str. Tribunei) în stilul Art Nouveau, care găzduia o cafenea, un restaurant și un teatru. Aici aveau loc baluri și seri dansante mondene. Emil Kirscher deținea, pe lângă această clădire și o fabrică de mezeluri și un han. Alte cofetării de renume în Sibiu erau Zu den drei Mohren (*La cei trei mauri*), Bei der sieben Kurfürsten (*La cei șapte principii electori*), Zu den drei Marokanern (*La cei trei marocani*), cofetăriile Janda, Frenzt, Lázár café - deschisă la 1860 pe Bretter Promenade. Alte locuri frecventate de personalitățile urbei erau cofetăria *Julius Boda*, *palatul Habermann*, după numele proprietarului, fabricantul de bere Johann Habermann. În jurul anului 1910 clădirea deținută de acesta a fost cumpărată de Consistorul ortodox, care construiește un hotel, inaugurat în 1914 și care a purtat numele de *Hotel Europa* până în 1923. Ulterior, prin închiriere la un preț simbolic, pentru a arăta că proprietar este biserica, aici a funcționat hotelul *Bulevard*, iar în prezent hotelul *Continental Forum* (Ittu Godrun - Liane, Ittu C., Bondrea I., 2019).

În perioada *belle époque* (de la sfârșitul secolului al XVIII-lea și până la declanșarea Primului Război Mondial), Sibiu a cunoscut una din cele mai frumoase perioade ale sale, fiind numit și Mica Viena. În perioada interbelică, din cele peste 20 de cofetării, trei erau mai renumite: *Buñița* (Zur Eule), *cofetăria lui Virgil Bunea*, singurul proprietar român, deschisă în 1934 și *cofetăria lui B. Embacher* din Str. Ocnei. În perioada comunistă se remarcă cofetăriile: *Perla*, *Macul Roșu*, *Trandafirul Roșu*.

Hotelul Împăratul Romanilor din Sibiu este atestat documentar în 1555, în clădirea de pe actuala stradă Nicolae Bălcescu funcționând un vechi han, deschis din inițiativa

magistratului Petrus Haller. În 1694 hanul sibian își schimbă denumirea din Sultanul turcilor în La steaua Albastră. Începând cu anul 1754 a circulat o diligență între Sibiu și Viena. În acest context, Hangiul *luxemburghez* Philipp Collignon, sosit la Sibiu, a arendat în 1772 hanul „La Steaua Albastră” pe o perioadă de șase ani și a avut un rol important în dezvoltarea și crearea numelui său. Aici s-a cazat la 31 mai 1783 Împăratul Joseph al II-lea al Austriei, aflat într-o călătorie prin Transilvania, iar proprietarul hanului a decis în cinstea acestui eveniment schimbarea numelui în „*Zum Römischen Kaiser*”, după numele acestui ilustru musafir. Magistratul orașului a cumpărat în 1857 Casa Wayda, pentru oraș, pentru suma de 25.000 de guldeni, urmărind extinderea hanului pentru a găzdui întâlniri politice, inclusiv întrunirile *Dietei Transilvaniei*. Sala festivă a fost reamenajată în 1873, iar începând cu 1876 vor fi organizate aici spectacolele teatrale. Clădirea veche a fost demolată în 1891 și s-a construit vizavi o clădire mai adecvată cerințelor vremii, finanțată de Banca Generală pentru Economii care devine și proprietar. La 7 septembrie 1895 se inaugurează noul hotel care dispunea inițial de un restaurant și 44 camere. În locul salonului mare de astăzi se afla o curte deschisă înconjurată de arcade cu o fântână la mijloc (*Arkadenhof*). Cafeneaua a fost amenajată spre stradă pe locul unde odinioară era casa de modă Krasovsky. Dintre elementele specifice localului se disting: fațada cu decorații eclectice (dintre care 47 măști umane); salonul cu acoperișul glisant (1927, - inițial din sticlă, acesta era acționat manual de o manivelă, și a funcționat până în 1974); poarta de acces dinspre str. Xenopol cu feronerie originală care păstrează inițialele HAS (*Hermannstädter Allgemeine Sparkasse*, 1895). În 1928 hotelul avea 100 camere, cafenea și restaurant. Seara se putea asculta muzică țigănească. În 1939 la conducerea hotelului vine Adolf Gündisch jr, fiul comerciantului cu același nume (patronul Restaurantului Buñița). În perioada 1941-1944 restaurantul hotelului era frecventat de Lucian Blaga și alți intelectuali români. În 1948 hotelul este preluat prin naționalizare de „Întreprinderă de stat pentru locuințe și localuri”, iar denumirea hotelului se schimbă în Hotel Păltiniș, după care Hotel București până în 1964 când se revine la denumirea veche. În 1972 în curtea Casei Albăstre, spre Xenopol, se amenajează o grădină de vară având la intrare doi lei din piatră, opera sculptorului sibian Kurtfritz Handel. A fost desființată în 1985 când a fost ridicată în loc o extensie a hotelului. În perioada 1968-1988 bucătar șef a fost Heinrich Zeck, unul dintre cei mai buni maeștri bucătari din România, care și-a început cariera ca ucenic la hotel în 1942 și căruia i s-a conferit și titlul de Maestru al artei culinare.

Hotelul a fost gazda unui număr impresionant de personalități: Regele Carol al 12-lea al Suediei, Franz Listz (1846), Johann Strauss (1847), Richard Strauss (1879), Mihai Eminescu, Dinicu Golescu, Ienechiță Văcărescu, Alexandru Odobescu, Prințul moștenitor Ferdinand al României și Prințesa Maria, împreună cu Ionel Brătianu (1907), Arhiducele Franz Ferdinand cu soția (1912), Ministrul plenipotențial al Olandei Hendrik Müller von Mevenyke (aprilie 1921), doamna Danielle Mitterand, a găzduit trei președinți germani: Roman Herzog, Karl Carstens (1981) și Johannes Rau, Prințul Charles, președintele Austriei Franz Jonas (1969), președinții României:

Ion Iliescu, Emil Constantinescu, Traian Băsescu ș.a.

Buñița este cel mai vechi restaurant al orașului care a funcționat fără întrerupere în aceeași locație, pe strada Nicolae Bălcescu, la numărul 45 și al doilea ca vechime care funcționează sub aceeași firmă. Josef Drexler avea o berărie la această adresă încă din a doua jumătate a sec. al XIX-lea. Berăria a funcționat aici până în 1890, când clădirea și restaurantul au fost cumpărate de Friederich Speck și chiar și după aceea, când Ludwig Kwanka și Michael Bell s-au succedat, ca proprietari. În decembrie 1922, restaurantul intră în posesia lui A. Gundisch, care îi schimbă denumirea în «*La Buñița*» (Zur Eule), nume sub care va rămâne până la naționalizare în 1948. În perioada neagră care a urmat, „Buñița” își pierde aripile, pentru că numele restaurantului se schimbă în Cindrelul, nume deținut până în 1967, pentru a reveni, apoi, la vechea denumire de zburătoare a nopții. Înainte de primul război mondial în clădire își avea sediul Partidul Social Democrat (Sozialdemokratische Partei) înființat în 1904. Între 1934-1935 a fost redacția ziarului Tribuna a lui Nicolae Droc, înființată în 1928.

În 1865 se deschide restaurantul „*Sub Arini*” - denumit ulterior „*Bolta Rece*” și care va fi inaugurat în curând (anul curent) după o lungă perioadă de reonovări. Acest restaurant este considerat ca fiind prima construcție din parc, care a apărut după ce au fost realizate digul (1859) și podul peste pârâul Trinkbach (1860), parcul Sub Arini fiind unul dintre cele mai vechi din România (amenajat începând cu anul 1856). Până în anii 1940, Oskar Seiser a fost un nume important în peisajul cofetăriilor și restaurantelor din Sibiu, inclusiv în zona Sub Arini. *Bolta Rece* a fost decenii la rând, unul din cele mai populare restaurante-terasă din Sibiu, alături de Veneția sau vechiul Han Dumbrava. A fost un simbol al Sibiului, să sperăm că noii proprietari vor păstra din autenticitatea locului, îmbinând modernul cu vechiul vad comercial, având în vedere experiența în domeniul alimentației și realizările de până în prezent (Restaurant - terasa Arini de la hotel Parc ș.a.).

La începutul sec. XX, pe strada Julius Pankiewicz se deschidea un restaurant cu grădină numit „*La Teiu*”, după teiul bătrân care există și astăzi în curtea casei de la nr. 4. În 1908 clădirea este preluată de Ludwig Kwanka care deschide *Restaurantul*



Grădina Poporului (Volksgarten), un local celebru din primul sfert de secol XX din Sibiu, cu sală, grădină și pavilion de muzică, unde după primul război mondial cânta fanfara muzicală a școlii Academiei Muzicale.

Restaurantul „*Pivnița la Călugăru*” (*Mönchhofkeller*) a funcționat pe strada General Magheru începând cu anul 1928, până în anii '90 când a fost transformat în magazin.

În anul 2019 Sibiu a fost la înălțime prin reprezentanța „gastronomică” oferită de bucătari profesioniști care au pus în valoare produsele tradiționale specifice zonei, în cadrul standului rezervat României la prestigiosul târg de turism de la Berlin, cel mai mare din lume. Participarea la târgul anual de la Berlin, dar și la celelalte târguri de profil, este benefică pentru actorii locali din județul Sibiu sau alte regiuni și localități din țara noastră, rezultatele putând să apară pe termen mediu și lung. Asociațiile profesionale din turism (ANAT, ANTREC, AER, AHR, Asociațiile județene de turism, OMD - urile mai nou ș.a.) se pot implica în dezvoltarea turismului la nivel local, împreună cu factorii

decizionali la nivel public și operatori privați. Aflate în plină expansiune, formele de turism precum: turismul rural, agroturismul, ecoturismul, turismul cultural, reprezintă unele dintre cele mai dinamice forme de călătorie, ceea ce oferă o șansă comunităților locale de a se dezvolta, reprezentând o alternativă la declinul activității agricole prin valorificarea resurselor locale, ocuparea mai bună a forței de muncă, încurajarea antreprenoriatului și creșterea veniturilor individuale și colective.

Chiar dacă bucătăria nu este principala motivație pentru alegerea unei destinații, fiind o a doua sau a treia opțiune în ceea ce privește criteriile de selecție, gastronomia este un punct important pentru cercetările actuale privind managementul destinațiilor turistice.

Bibliografie: Găină Ramona, Pietonala din centrul Sibiului, de la I.V. Stalin la Nicolae Bălcescu. Poveștile ascunse între zidurile vechi ale celei mai cunoscute străzi din orașul de pe Cibin, Adevărul, 2015; Ittu Godrun - Liane, Ittu C., Bondrea I., *Din istoria bucătăriei fine de la Renaștere până în zilele noastre. Repere sibieni*, Ed. ULB Sibiu, 2019; Stănescu Mihaela, *Gastronomie în Europa - o istorie savuroasă*, descoperă.ro.cultura; Foto: www.amfostacolo.ro.



Răzvan ȘERBU

urmare din pagina 1

Artificial Intelligence is more than an automation tool. Nowadays become powerhouse of innovation, capable of completely reshaping how our economy works. Nevertheless, its exponential development raises serious issues: massive energy consumption and carbon emissions, accentuated social inequalities, and algorithmic bias. The future depends on how institutions and policies will direct this technology towards common progress.

Inteligența artificială a devenit mai mult decât un instrument de automatizare. În prezent, a devenit un motor al inovării, capabil să remodeleze complet modul în care funcționează economia noastră. Cu toate acestea, dezvoltarea sa exponențială ridică probleme serioase: consumul masiv de energie și emisiile de carbon, accentuarea inegalităților sociale și prejudecățile algoritmice. Viitorul depinde de modul în care instituțiile și politicile vor orienta această tehnologie către progresul comun.

Discuția actuală la nivel global privind inteligența artificială (IA) este încadrată în diverse simplificări tot mai frecvente, cum ar fi ideea că tehnologia respectivă poate prin automatizare desființa locuri de muncă sau poate raționaliza eficiența unor sarcini specifice anumitor procese. O astfel de abordare nu este însă suficientă, deoarece nu ține seama de faptul că valoarea economică nu este creată de sarcini izolate, ci de fluxuri coordonate de lucru în cadrul companiilor și instituțiilor care operează în ecosisteme din ce în ce mai complexe. Efectul real al inteligenței artificiale trebuie examinat dintr-o perspectivă mai largă sistemică și, astfel, să se surprindă modalitățile în care asistenții economici sau asistenții sociali acționează.

Inteligența artificială (IA)

nu se situează în neant, ci aparține societății și interacționează din ce în ce mai mult cu diferite niveluri economice și sociale. Ea introduce în centrul atenției una dintre dinamicele de descompunere și recombinație prin care fluxuri de activitate care apar monobloc pot fi dezințegrate în elemente discrete și reconfigurate în forma unor noi afaceri inovatoare. Dacă în trecut această dezintegrare se asocia mai mult cu servicii digitale, în ziua de azi Inteligența Artificială (IA) își împământește acest proces și asupra

câmpurilor bazate pe cunoaștere cărora în trecut nu le putem imagina decât ca o proprietate exclusivă a cogniției umane.

Aceasta implică o economie diferită în care câștigul unui participant nu mai este perfect echilibrat de pierderea unui alt participant, adică jocul nu mai este cu sumă nulă. În acest sens crește potențialul de inovare și se ridică în mod serios întrebări cu privire la distribuirea câștigurilor. Expansiunea în sensul unei mari „plăcinte” economice nu garantează repartizarea justă a resurselor și fără politici de distribuție potrivite specifice contextului educațional și recertificării profesionale va conduce la accentuarea inegalităților de tip social și regional. Este tot mai evident de la acest punct rolul crucial jucat de educație.

O altă zonă despre care am mai amintit și în articolele anterioare și în care influența Inteligenței Artificiale (IA) devine tot mai însemnată este sustenabilitatea. Modele de limbaj LLM (Large Language Model) care sunt „GPT” sau „BLOOM” sau altele, consumă energie semnificativ echivalând necesar energetic pe doi, trei ani de zile ale zeci de familii, producând și dioxid de carbon. Dinamica de dezvoltarea a acestor modele a crescut exponențial în ultimii ani și este evident că în același fel au crescut și costurile de mediu, tot exponențial. Rareori însă firmele de tehnologie publică date și statistici transparente cu privire la efecte și de aceea societatea nu poate evidenția clar și real influența Inteligenței Artificiale asupra mediului.

Un studiu recent publicat în revista „Frontiers in Communication” ne arată o parte mai puțin cunoscută a progresului în inteligența artificială și anume un consum enorm de energie și emisii ridicate de dioxid de carbon. Cercetătorii au descoperit că modelele de limbaj(LLM) recente, mai avansate, care sunt capabile să ofere răspunsuri detaliate la întrebări complexe, de la algebră până la medicină sau altele, pot genera de până la de 50 de ori mai mult CO₂ decât modelele mai simple care oferă doar răspunsuri scurte. Explicația, potrivit lui Maximilian Dauner de la Hochschule München University of Applied Sciences, stă în felul în care aceste modele de Inteligență Artificială (IA) procesează informația. Modelele de ultimă generație, precum Claude (Anthropic), o3 (Open AI) sau R1 (DeepSeek), folosesc o tehnică numită „lanț de gândire” (chain-of-thought). Ele descompun o problemă complexă în pași mai mici și logici. Acest proces asigură răspunsuri mai precise, dar are un



preț ascuns: un consum energetic mult mai mare, care se transformă în emisii suplimentare de carbon.

Extinderea modelelor de Inteligență Artificială IA

a fost ghidată de filosofia conform căreia „mai mare înseamnă mai bun”, tendință ce a condus la creșterea de peste două mii de ori a dimensiunii modelelor de limbaj LLM (Large Language Model) în decurs de cinci ani. Această expansiune exponențială este însoțită de creșteri proporționale ale cerințelor energetice și ale emisiilor de carbon. În fapt, substituirea unui model mai mic și mai eficient cu unul semnificativ mai mare poate genera de până la paisprezece ori mai multe emisii pentru sarcini computaționale identice. Pe măsură ce aceste sisteme sunt integrate în telefoane inteligente, motoare de căutare, aparate electrocasnice sau altele, implicațiile ecologice se acumulează rapid, impunând din ce în ce mai mult, necesitatea unor instrumente de măsurare și atenuare.

O critică tot mai des auzită este biasul algoritmic. Modelele IA sunt antrenate pe statistici și date istorice saturate de stereotipuri și aceste distorsiuni se vor transpuse în răspunsurile lor. Un astfel de exemplu nefericit este reprezentat de sistemele de recunoaștere facială care au recunoscut eronat femeile de culoare și au adus acuzații părților nevinovate.

Inteligența artificială nu s-a dezvoltat în izolare, singură ci în acord cu celelalte valori tehnologice emergente în același stil ca și calculatorul cuantic, biologia sintetică sau energia nucleară bazată de fuziune. Platforme digitale create atrag utilizatori și în mod firesc, costuri și beneficii, și în final cea mai mare parte a beneficiilor merg în profit și către un număr restrâns de beneficiari care acaparează în mod unilateral cea mai mare parte din valoarea economică. Politici ale venitului universal de bază garantat sau programe de recalificare sunt soluții parțiale dar reactive dacă nu sunt abordate echilibrat între captarea



valorii și distribuirea riscurilor. Această realitate subliniază și mai mult, rolul esențial al instituțiilor de educație și economice în dezvoltarea unei mecanism legal care să poată dirija IA către utilizare sustenabilă.

Întrebarea care se pune nu este ce poate face Inteligența Artificială, dar ce fel de societate vrem să construim prin intermediul ei. Economiiile au funcționat mult timp pe baza penuriei, în timp ce IA ne oferă promisiunea abundenței capacităților cognitive și productive. Decizia de a trece printr-o perioadă de prosperitate comună sau printr-o perioadă de inegalități fundamentale nu ține de tehnologia în sine, ci de modul în care instituțiile, sistemele de guvernare și comunitatea de cercetare decid să abordeze această transformare. IA nu oferă în mod profund nici un destin prestabilit, nici o stare viitoare predestinată care se va desfășura inevitabil, ci o infrastructură creativă de care depinde calea viitoare - o cale creată colectiv prin deciziile noastre. Calea pe care o va urma depinde de nivelul de transparență și de sustenabilitate pe care îl generăm, de modul în care educația reușește să pregătească generațiile viitoare și de capacitatea noastră de a transforma o tehnologie cu două tăișuri într-un instrument pentru progresul social și economic.

