



ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΗΤΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΕΜΠΟΡΙΑΣ & ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ

**Η ΤΟΠΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΩΣ ΣΤΟΙΧΕΙΟ ΤΟΥ
ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΠΡΟΟΡΙΣΜΩΝ. Η
ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ**

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Εισηγητής: Κωνσταντίνα Βαβυλουσάκη, Α.Μ.: 242

Επιβλέπων: Νικόλαος Τριχάς

©

2011

Στην οικογένειά μου,

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Οφείλω να εκφράσω τις ευχαριστίες μου σε όλους εκείνους που με βοήθησαν, ώστε η πραγματοποίηση της πτυχιακής μου εργασίας να έχει το επιθυμητό αποτέλεσμα και να εκπληρώσει το σκοπό για τον οποίο εκπονήθηκε. Θέλω να ευχαριστήσω:

Τον κο Νικόλαο Τριχά Διδάσκοντα του Τμήματος Εμπορίας και Διαφήμισης (Ιεράπετρας) του Τ.Ε.Ι. Κρήτης και Επιβλέποντα Καθηγητή της πτυχιακής εργασίας για τον πολύτιμο χρόνο που διέθεσε, τις κατευθύνσεις και νέες ιδέες που μου έδωσε καθώς και για τη συνεχή καθοδήγηση η οποία συνέβαλε καθοριστικά στην πραγματοποίηση της πτυχιακής εργασίας.

Τέλος, σημαντικό ρόλο κατά τη διάρκεια της τετραετούς πανεπιστημιακής μου φοίτησης διαδραμάτισε η οικογένεια μου με την πολύτιμη υποστήριξή της. Θα ήθελα να τους εκφράσω τις εγκάρδιες ευχαριστίες μου για την κατανόηση και την αγάπη τους όλα αυτά τα χρόνια.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ	1
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 - ΕΙΣΑΓΩΓΗ	3
1.1. Τουρισμός και Τοπικά Προϊόντα.....	3
1.2. Σκοπός και Στόχοι της Εργασίας.....	4
1.3. Μεθοδολογία.....	4
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 - ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ	6
2.1. Έννοια – Ορισμός.....	6
2.2. Γαστρονομία και Τουρισμός.....	7
2.3. Μεσογειακή Κουζίνα και Διατροφή.....	9
2.3.1. Εισαγωγή.....	9
2.3.2. Η Πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής.....	10
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 - Ο ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ	15
3.1. Εισαγωγή.....	15
3.2. Τοπική Κουζίνα.....	15
3.3. Καινοτομία.....	16
3.4. Περιηγήσεις και Διαδρομές.....	16
3.5. Εκδηλώσεις.....	17
3.6. Μουσεία και Εκθέσεις.....	17
3.7. Ιδιαίτερη Γαστρονομική Ταυτότητα Ορισμένων Περιοχών.....	17
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 - Ο ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ	19
4.1. Εισαγωγή.....	19
4.2. Ανταγωνιστικό Πλεονέκτημα της Κρητικής Κουζίνας.....	22
4.3. Λόγοι Γνωριμίας με την Κρητική Κουζίνα.....	23
4.4. Ενδιαφέρον Ξένων Χωρών στην Κρητική Γαστρονομία.....	26
4.5. Κρητικά Προϊόντα.....	27
4.5.1. Ελαιόλαδο.....	27
4.5.2. Κρητικό Τυρί.....	29
4.5.3. Κρητικός Οίνος.....	30
4.5.4. Κρητικό Κρέας.....	31
4.5.5. Μέλι.....	32
4.5.6. Άλλα Προϊόντα.....	32

4.5.7. Αναγνωρισμένα Κρητικά προϊόντα.....	34
4.6. Συμβολή των τοπικών φορέων στη προβολή και προώθηση της Κρητικής γαστρονομίας	35
4.6.1. Το Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας.....	35
4.6.2. Πρόγραμμα "Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή" ή "CONCRED" .	39
4.6.3. Άλλοι Τοπικοί Φορείς – Δήμοι	42
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 - ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΡΕΥΝΑΣ	44
5.1. Εισαγωγή	44
5.2. Επιλογή Δείγματος.....	44
5.3. Σύνθεση Πινάκων	46
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6 - ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΡΕΥΝΑΣ	47
6.1. Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ηρακλείου.....	47
6.2. Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χανίων	50
6.3. Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ρεθύμνου.....	53
6.4. Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Λασιθίου	56
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7 - ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ - ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ.....	60
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	62

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΠΙΝΑΚΩΝ

Πίνακας 4.1. Παραγωγή ελαιολάδου στην Κρήτη ανά Νομό.....	28
Πίνακας 4.2. Ποικιλίες οινοποιήσιμων σταφυλιών στην Κρήτη ανά Νομό.....	31
Πίνακας 5.1. Δήμοι Νομών Κρήτης και αντίστοιχες ιστοσελίδες	44
Πίνακας 6.1. Στοιχεία που προβάλλουν οι δήμοι Ν. Ηρακλείου στις ηλεκτρονικές τους ιστοσελίδες ανά Δήμο.....	49
Πίνακας 6.2. Στοιχεία που προβάλλουν οι δήμοι Ν. Χανίων στις ηλεκτρονικές τους ιστοσελίδες ανά Δήμο.....	52
Πίνακας 6.3. Στοιχεία που προβάλλουν οι δήμοι Ν. Ρεθύμνης στις ηλεκτρονικές τους ιστοσελίδες ανά Δήμο.....	56
Πίνακας 6.4. Στοιχεία που προβάλλουν οι δήμοι Ν. Λασιθίου στις ηλεκτρονικές τους ιστοσελίδες ανά Δήμο.....	58
Πίνακας 6.5. Εκθέσεις Προβολής Νομού 2009-2010.....	59

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΕΙΚΟΝΩΝ ΚΑΙ ΓΡΑΦΗΜΑΤΩΝ

Γράφημα 4.1. "Ποσοστό τουριστών της Κρήτης που γνωρίζουν για την κρητική διατροφή ανά εθνικότητα"	19
Γράφημα 4.2. "Η γνώμη των τουριστών της Κρήτης για την κρητική κουζίνα"	20
Γράφημα 4.3. "Φαγητά που ξεχωρίζουν οι τουρίστες της Κρήτης από την ελληνική και κρητική κουζίνα"	21
Γράφημα 4.4. Θνησιμότητα από Στεφανιαία Νόσο ανά 100.000.....	25
Εικόνα 4.1. Κεντρικό Μενού Ιστοχώρου	38
Εικόνα 4.2. Μενού Συνταγών	39
Εικόνα 4.3. Κεντρικό Μενού	41
Εικόνα 4.4. Μενού Συνταγών	42
Εικόνα 4.5. Κεντρικό Μενού Δήμου Ιεράπετρας	43
Εικόνα 6.1. Κεντρικό Μενού Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Ηρακλείου	48
Εικόνα 6.2. Θεματική Ενότητα Γαστρονομίας-Οινοποιίας	48
Εικόνα 6.3. Κεντρικό Μενού Ιστοχώρου	51
Εικόνα 6.4. Κεντρικό Μενού Κρητικής Διατροφής	52
Εικόνα 6.5. Θεματική Ενότητα Γαστρονομίας-Οινοποιίας	54
Εικόνα 6.6. Θεματική Ενότητα Γαστρονομίας-Οινοποιίας	55
Εικόνα 6.7. Θεματική Ενότητα Γαστρονομίας-Οινοποιίας	55
Εικόνα 6.8. Θεματική Ενότητα Γαστρονομίας-Οινοποιίας	57

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η τοπική κουζίνα αποτελεί στοιχείο της ιδιαίτερης ταυτότητας και κουλτούρας μιας κοινωνίας, και για το λόγο αυτό χρησιμοποιείται ολοένα και περισσότερο στη διαφοροποίηση και προώθηση των τουριστικών προορισμών. Καθώς όλο και περισσότεροι άνθρωποι ταξιδεύουν με σκοπό την αναζήτηση νέων διατροφικών εμπειριών, ο γαστρονομικός τουρισμός εξελίσσεται σε ένα σημαντικό κομμάτι του μάρκετινγκ των τουριστικών προορισμών. Πόλεις, περιοχές, ακόμα και ολόκληρες χώρες μπορούν να γίνουν διάσημες για την ιδιαίτερη κουζίνα και τις γεύσεις τους. Η κουζίνα μπορεί να γίνει το όχημα εκείνο που θα χαρίσει σε τουριστικούς προορισμούς και επιχειρήσεις ένα μοναδικό συγκριτικό πλεονέκτημα έναντι των ανταγωνιστών τους.

Η Κρήτη διαθέτει μια από τις αρχαιότερες και πιο εύγευστες γαστριμαργικές παραδόσεις στον κόσμο, μια παράδοση γεύσεων, αρωμάτων, υλικών και τεχνοτροπιών που ξεκινά από τα προϊστορικά χρόνια και φθάνει μέχρι σήμερα. Στη διεθνή επιστημονική κοινότητα γίνεται όλο και περισσότερη συζήτηση στην αναζήτηση της ιδανικής διαίτας για την προαγωγή της υγείας. Η κρητική διατροφή αποτελεί τα τελευταία χρόνια αντικείμενο μελέτης, αφού η πλειοψηφία των ερευνών αναδεικνύουν την κρητική κουζίνα ως το πιο χαρακτηριστικό και ποιοτικά υψηλό παράδειγμα μεσογειακής διατροφής.

Σκοπός της πτυχιακής εργασίας είναι να διερευνήσει πως η τοπική κουζίνα και η διατροφή χρησιμοποιείται από τους φορείς της Κρήτης στα πλαίσια του γενικότερου μάρκετινγκ του νησιού ως τουριστικού προορισμού.

Για τη προσέγγιση του θέματος θα γίνει ανάλυση περιεχομένου των ιστότοπων τουριστικής προβολής των νομαρχιών και των δήμων του νησιού, εστιάζοντας στη γαστρονομική τους διάσταση. Οι ιστότοποι αυτοί, συμβάλλουν εν μέρει στη διαμόρφωση της γαστρονομικής εικόνας της Κρήτης, και δημιουργούν μία εικονική εμπειρία στους οπαδούς του γαστρονομικού τουρισμού. Η ανάλυση περιεχομένου θα περιοριστεί στο ελληνικό κείμενο των ιστότοπων. Ο τελικός στόχος είναι να διεξαχθούν χρήσιμα συμπεράσματα για το βαθμό αξιοποίησης της τοπικής κουζίνας από τους φορείς προβολής του νησιού, ως ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος έναντι άλλων προορισμών.

Η έρευνα που πραγματοποιήθηκε αποτελεί την αφορμή για τη δημιουργία ορισμένων προτεινόμενων λύσεων που θα υποστηρίξουν και θα οδηγήσουν στην καλύτερη προώθηση της τοπικής κουζίνας και γαστρονομίας του νησιού.

Τα συμπεράσματα που προκύπτουν από την παρούσα εργασία είναι πολυάριθμα. Το γενικό, όμως, συμπέρασμα είναι ότι όσο πιο έγκαιρα γίνει κατανοητό από τους επιχειρηματίες του τουρισμού, ότι ο καλύτερος πρεσβευτής για τον κρητικό τουρισμό και πολιτισμό του νησιού είναι η γαστρονομία, τόσο πιο γρήγορη θα είναι η ανάπτυξη του κρητικού τουριστικού προϊόντος, γεγονός που θα αποφέρει τεράστια οφέλη στην τοπική και εθνική οικονομία.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 - ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1.1. Τουρισμός και Τοπικά Προϊόντα

Γύρω από τη λέξη γαστρονομία υπάρχει σύγχυση, καθώς πιθανότατα επικρατεί η αντίληψη ότι αναφέρεται στην προσφορά πρωτότυπου και σίγουρα ακριβού φαγητού. Με τον όρο γαστρονομία όμως, νοείται η τέχνη της παρασκευής καλού και νόστιμου φαγητού.

Η σχέση της γαστρονομίας με τον τουρισμό είναι αρκετά σύνθετη, αφού το φαγητό υπεισέρχεται στην ταξιδιωτική εμπειρία με διάφορους τρόπους. Πιο συγκεκριμένα:

- Η προσφορά καλής κουζίνας αποτελεί απόλαυση, εμπειρία, τμήμα της πολιτιστικής ταυτότητας ενός τόπου και συνεπώς, μια σημαντική πηγή ικανοποίησης για κάθε τουρίστα, ανεξάρτητα εάν έχει ή δεν έχει κάποιο ειδικό ενδιαφέρον για τη γαστρονομία.
- Αυξάνεται συνεχώς ο αριθμός των καταναλωτών που επιθυμούν να μάθουν περισσότερα για την τοπική γαστρονομία, χωρίς απαραίτητα αυτό να αποτελεί το κύριο ταξιδιωτικό τους κίνητρο.
- Υπάρχουν τουρίστες που έχουν ως αποκλειστικό ταξιδιωτικό κίνητρο την άσκηση δραστηριοτήτων γαστρονομικού ενδιαφέροντος. Αυτή η μορφή τουρισμού ορίζεται ως γαστροτουρισμός. Οι «γαστροτουρίστες» ταξιδεύουν με σκοπό να ανακαλύψουν νέες γεύσεις και να απολαύσουν τοπική ή/και υψηλού επιπέδου γαστρονομία, εμβαθύνοντας παράλληλα στην ιστορία και τις παραδόσεις του προορισμού.
- Ορισμένες μορφές τουρισμού, όπως ο τουρισμός ευεξίας και ο αγροτουρισμός, προάγουν την ενασχόληση με πτυχές της γαστρονομίας π.χ. με την προσφορά διαιτητικής κουζίνας, την προβολή της υγιεινής διατροφής και την καλλιέργεια τοπικών προϊόντων.



1.2. Σκοπός και Στόχοι της Εργασίας

Σκοπός της εργασίας αρχικά είναι η παρουσίαση των τοπικών προϊόντων της κρητικής κουζίνας. Η συγγραφή της πτυχιακής εργασίας έχει δύο στόχους. Ο πρώτος είναι να δώσει στον αναγνώστη το απαραίτητο υπόβαθρο ώστε να είναι σε θέση να κατανοήσει την ποικιλία των προϊόντων που παράγονται στην Κρήτη.

Ο δεύτερος στόχος είναι να παρουσιαστεί αναλυτικά ο τρόπος και ο βαθμός στον οποίο διαδίδεται και προωθείται η ύπαρξη αυτών από τους τοπικούς φορείς.

1.3. Μεθοδολογία

Για να εκπληρωθούν ο σκοπός και οι στόχοι της εργασίας κρίθηκε απαραίτητο να χρησιμοποιηθεί μια σειρά από εργαλεία μέσω των οποίων θα μπορούσαν να εξαχθούν σημαντικά συμπεράσματα.

Θα πρέπει να αναφερθεί ότι για την ευκολότερη διαχείριση των δεδομένων και την εξαγωγή συγκεντρωτικών αποτελεσμάτων, χρησιμοποιήθηκε μια ολοκληρωμένη βάση δεδομένων η οποία σχεδιάστηκε στο λογισμικό Ms-Access.

1.4. Δομή Εργασίας

Η συγκεκριμένη εργασία αποτελείται από 7 κεφάλαια. Αρχικά, στο Πρώτο Κεφάλαιο παρουσιάζεται μια συνοπτική εισαγωγή για τον σκοπό και τους στόχους της εργασίας. Ακολούθως, στο Κεφάλαιο 2, γίνεται μια εισαγωγή στην έννοια του τουρισμού και της γαστρονομίας και κατ' επέκταση στην μεσογειακή κουζίνα και διατροφή. Στο Κεφάλαιο 3, έχουμε μια εκτενή παρουσίαση του γαστρονομικού τουρισμού στην Ελλάδα, περιλαμβάνοντας τόσο την τοπική κουζίνα, όσο και την σχέση αυτής με τις τοπικές περιηγήσεις, εκδηλώσεις, μουσεία και εκθέσεις. Στο επόμενο κεφάλαιο (Κεφάλαιο 4) παρουσιάζονται συγκεκριμένα ο γαστρονομικός τουρισμός στην Κρήτη. Αναλύονται εκτενώς τα πλεονεκτήματα της κρητικής κουζίνας, παρουσιάζονται τα πολυάριθμα τοπικά προϊόντα και γίνεται αναφορά στην



Κεφάλαιο 1. Εισαγωγή

συμβολή των τοπικών φορέων στη προβολή και προώθηση της κρητικής γαστρονομίας.

Στο επόμενο κεφάλαιο (Κεφάλαιο 5) παρουσιάζεται η μεθοδολογία της έρευνας. Επιλογή του δείγματος και σύνθεση των διαφόρων πινάκων. Στο Κεφάλαιο 6, παρατίθενται τα αποτελέσματα της έρευνας ανά νομαρχία του νησιού. Τέλος στο Κεφάλαιο 7 παρουσιάζονται τα συμπεράσματα της έρευνας και παρατίθενται ορισμένες προτάσεις.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 - ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

2.1. Έννοια – Ορισμός

Γύρω από τη λέξη γαστρονομία υπάρχει σύγχυση, καθώς πιθανότατα επικρατεί η αντίληψη ότι αναφέρεται στην προσφορά πρωτότυπου και σίγουρα ακριβού φαγητού. Με τον όρο γαστρονομία όμως, νοείται η τέχνη της παρασκευής καλού και νόστιμου φαγητού. Το νόστιμο φαγητό, δεν προσφέρεται μόνο στα πολύ καλά εστιατόρια αλλά μπορεί να προσφερθεί σε κάθε χώρο εστίασης, από μια μέση ταβέρνα μέχρι ένα εστιατόριο πολυτελούς ξενοδοχείου (ΣΕΤΕ, 2009: 9).

Στην πράξη, η γαστρονομία περιλαμβάνει το συνδυασμό καλού φαγητού με καλό κρασί ή άλλα ποτά και δεν περιορίζεται αποκλειστικά στη μαγειρική αλλά επεκτείνεται σε μια σειρά προϊόντων και υπηρεσιών (ΣΕΤΕ, 2009: 9).

Η ανάπτυξη των τοπικών και περιφερειακών κουζινών έχει προσδιοριστεί ως η πλατφόρμα για τα τουριστικά αξιοθέατα από τους διάφορους ερευνητές. Ο γαστρονομικός τουρισμός έχει γίνει μια τάση σε πολλές χώρες στον κόσμο. Οι χώρες που είναι δημοφιλείς για την κουζίνα τους όπως, η Ιταλία, η Γαλλία και οι Ασιατικές χώρες (Ταϊλάνδη, Κίνα, Χονγκ Κονγκ, Ιαπωνία), ήταν από παλιά γνωστές για τον γαστρονομικό τουρισμό (Tse & Crotts, 2005, Bertella, 2011). Άλλες αναδύομενες χώρες στο τομέα αυτό είναι η Αυστραλία και ο Καναδάς (Karim & Chi, 2010), η Τουρκία και η Κροατία (Okumus κ.ά., 2007, Fox, 2007)

Είναι ήδη γνωστό ότι η παρασκευή φαγητού διαφέρει από χώρα σε χώρα αλλά ακόμη και από περιοχή σε περιοχή της ίδιας χώρας, αφού αντανακλά τις ιδιαίτερες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες, την αγροτική παραγωγή, τις παραδόσεις και τον πολιτισμό κάθε τόπου. Έτσι συχνά, αυτός που ενδιαφέρεται για τη γαστρονομία ενδιαφέρεται και για την ιδιαιτερότητα του τόπου και εμπλέκεται σε διάφορες δραστηριότητες, όπως η ενασχόληση με τα χαρακτηριστικά τοπικά προϊόντα, η αναζήτηση πληροφοριών γύρω από αυτά (ΣΕΤΕ, 2009: 10).



2.2. Γαστρονομία και Τουρισμός

Οι κυβερνήσεις, οι ερευνητές και οι βιομηχανίες από τα μέσα της δεκαετίας του '90 έχουν αναγνωρίσει ρητά την ισχυρή σχέση μεταξύ των τροφίμων, του πολιτισμού και του τουρισμού. Η ανάπτυξη των στρατηγικών του γαστρονομικού τουρισμού σε ορισμένες περιοχές και χώρες σε όλο τον πλανήτη λαμβάνει προς το παρόν την αυξανόμενη προσοχή και εφαρμόζεται με τα θετικά αποτελέσματα (Du Rand & Heath, 2011, Cohen & Avieli, 2004, Smith & Costello, 2009, Du Rand κ.ά., 2003).

Πολλοί επιχειρηματίες στους εκάστοτε τόπους διακοπών έχουν χρησιμοποιήσει τη γαστρονομία ως πηγή νέων προϊόντων και δραστηριοτήτων για να προσελκύσουν τουρίστες (Chang κ.ά., 2011, Getz & Brown, 2006).

Η σχέση της γαστρονομίας με τον τουρισμό είναι αρκετά σύνθετη, αφού το φαγητό υπεισέρχεται στην ταξιδιωτική εμπειρία με διάφορους τρόπους. Πιο συγκεκριμένα (ΣΕΤΕ, 2009: 19).

- Η προσφορά καλής κουζίνας αποτελεί απόλαυση, εμπειρία, τμήμα της πολιτιστικής ταυτότητας ενός τόπου και συνεπώς, μια σημαντική πηγή ικανοποίησης για κάθε τουρίστα, ανεξάρτητα εάν έχει ή δεν έχει κάποιο ειδικό.
- Αυξάνεται συνεχώς ο αριθμός των καταναλωτών που επιθυμούν να μάθουν περισσότερα για την τοπική γαστρονομία, χωρίς απαραίτητα αυτό να αποτελεί το κύριο ταξιδιωτικό τους κίνητρο.
- Υπάρχουν τουρίστες που έχουν ως αποκλειστικό ταξιδιωτικό κίνητρο την άσκηση δραστηριοτήτων γαστρονομικού ενδιαφέροντος. Αυτή η μορφή τουρισμού ορίζεται ως γαστροτουρισμός. Οι «γαστροτουρίστες» ταξιδεύουν με σκοπό να ανακαλύψουν νέες γεύσεις και να απολαύσουν τοπική ή/και υψηλού επιπέδου γαστρονομία, εμβαθύνοντας παράλληλα στην ιστορία και τις παραδόσεις του προορισμού. Εξειδικευμένες επιχειρήσεις (θεματικοί tour operators, ειδικευμένα ξενοδοχεία κ.λ.π.) καλύπτουν αυτή την αυξανόμενη ζήτηση για γαστρονομικά ταξίδια.



- Ορισμένες μορφές τουρισμού, όπως ο τουρισμός ευεξίας και ο αγροτουρισμός, προάγουν την ενασχόληση με πτυχές της γαστρονομίας π.χ. με την προσφορά διαιτητικής κουζίνας, την προβολή της υγιεινής διατροφής και την καλλιέργεια τοπικών προϊόντων.

Η προσφορά μιας προσιτής και καλής κουζίνας στους επισκέπτες ωφελεί τον προορισμό ποιοτικά και ποσοτικά. Η δοκιμή της τοπικής κουζίνας συνεπάγεται ταυτόχρονα δοκιμή του διαφορετικού, μύηση σε έναν άλλο τρόπο ζωής. Μέσα από τη γαστρονομία, η τουριστική εμπειρία εμπλουτίζεται με την ανάδειξη ενός τοπικού «lifestyle» δίνοντας στον προορισμό ένα σημαντικό στοιχείο διαφοροποίησης (ΣΕΤΕ, 2009: 19).

Το καλό φαγητό επίσης, αποτελεί κριτήριο για το χαρακτηρισμό ενός προορισμού ως ποιοτικού. Είναι ευνόητο ότι η αντίληψη του τουρίστα για τους ποιοτικούς προορισμούς συγκαταλέγει - μεταξύ άλλων - γενικές υποδομές, καλά ξενοδοχεία, καθαρό περιβάλλον, εξυπηρέτηση και μέρη όπου μπορεί κανείς να απολαύσει καλής ποιότητας φαγητό (ΣΕΤΕ, 2009: 20).

Αναμφίβολα, η ποιότητα επιβραβεύεται. Όταν ο τουρίστας διαπιστώσει ότι ένας προορισμός έχει καλό φαγητό, είναι πρόθυμος να δαπανήσει μεγαλύτερα ποσά π.χ. με το να δοκιμάζει περισσότερα εδέσματα στους χώρους εστίασης, με το να αγοράζει γαστρονομικά δώρα κ.ο.κ. Το καλό φαγητό λοιπόν, υποκινεί υψηλότερη τουριστική δαπάνη. Τέλος, έχει διαπιστωθεί ότι η φήμη ενός προορισμού για την καλή κουζίνα του, προσελκύει νέες κατηγορίες τουριστών που έχουν ειδικό ενδιαφέρον για γαστρονομικές δραστηριότητες (ΣΕΤΕ, 2009: 23).

Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι οι παραδοσιακές περιοχές παραγωγής τοπικής μπύρας στο Καναδά με ονομασία Waterloo–Wellington Ale Trail (Plummer κ.ά., 2005).

Είναι ευνόητο ότι το φαγητό και το ποτό αποτελούν την καρδιά της γαστρονομικής προσφοράς. Για να μπορέσει όμως, ένας προορισμός να ικανοποιήσει γαστρονομικά την τουριστική αγορά χρειάζεται να εμπλουτίσει αυτό το βασικό συνδυασμό. Οι δημοφιλείς γαστρονομικοί προορισμοί σχεδιάζουν ειδικά για τους τουρίστες ένα μίγμα προϊόντων, υπηρεσιών, δραστηριοτήτων που αναδεικνύουν τα χαρακτηριστικά προϊόντα και πιάτα ενός τόπου, το ταλέντο και τη δημιουργικότητα όσων τα παρασκευάζουν, τη μοναδικότητα και την παράδοση του τόπου, έτσι ώστε



να προσφέρουν στον επισκέπτη μια ολοκληρωμένη και αξιομνημόνευτη ταξιδιωτική-γαστρονομική εμπειρία (ΣΕΤΕ, 2009: 24).

Το προφίλ των γαστροτουριστών σύμφωνα με τα αποτελέσματα δύο ερευνών έχει ως εξής (ΤΙΑ 2007, Mintel 2009 στο ΣΕΤΕ, 2009: 14) :

- Ηλικίες: (κυρίως) 30-50 ετών & (δευτερευόντως) 51-64 ετών
- Επαγγελματικά καταξιωμένοι
- Υψηλότερο διαθέσιμο εισόδημα από το μέσο τουρίστα
- Υψηλότερο μορφωτικό επίπεδο από το μέσο τουρίστα
- Περιπετειώδεις και έμπειροι ταξιδιώτες
- Ενδιαφέρονται για τον πολιτισμό του προορισμού
- Δαπανούν μεγάλο ποσοστό του ταξιδιωτικού προϋπολογισμού σε δραστηριότητες γαστρονομικού ενδιαφέροντος

Οι βασικές χώρες προέλευσης των γαστροτουριστών είναι:

- οι Η.Π.Α.
- η Γαλλία
- η Ιταλία
- η Γερμανία
- η Ισπανία
- η Ολλανδία
- η Βρετανία

2.3. Μεσογειακή Κουζίνα και Διατροφή

2.3.1. Εισαγωγή

Η Μεσογειακή Διατροφή αντικατοπτρίζει τις τυπικές διατροφικές συνήθειες των κατοίκων της Μεσογείου. Βασίζεται στην απλή παρασκευή εύγευστων πιάτων χάρη στην ευρεία γκάμα προϊόντων που παράγονται σε αυτές τις χώρες. Παράλληλα, οι συνταγές της μπορούν εύκολα να προσαρμοστούν στις προσωπικές γευστικές προτιμήσεις του κάθε ανθρώπου (Willett κ.ά., 1995).



Η ελληνική εκδοχή της Μεσογειακής Διατροφής αποτελείται από προϊόντα που παράγονται στην Ελλάδα και διαμόρφωσαν τις διατροφικές συνήθειες των Ελλήνων από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα (Willett κ.ά., 1995).

Τα τελευταία πενήντα χρόνια έχει εμφανιστεί στο παγκόσμιο προσκήνιο μια ομόφωνη διεθνής επιστημονική άποψη ότι η παραδοσιακή διατροφή των χωρών της Μεσογείου είναι πιο υγιής από τις δυτικές ή τις άφθονες δίαιτες. Αυτή η ομοφωνία είναι αξιόπιστη επειδή είναι αποτέλεσμα της εργασίας ερευνητών απ' όλα τα σημεία του κόσμου και είναι ανεξάρτητη από μονάδες βιομηχανικού ενδιαφέροντος ή από οποιαδήποτε χώρα (Willett κ.ά., 1995).

Η μεσογειακή διατροφή είναι πλούσια σε φρούτα και λαχανικά και περιλαμβάνει ζυμαρικά, ψωμί, δημητριακά, ρύζι και πατάτες, πουλερικά και ψάρια, γαλακτοκομικά προϊόντα, μερικά πολύ λίγο επεξεργασμένα εποχιακά τρόφιμα και ελάχιστο κρέας. Περιλαμβάνει όμως δύο βασικά συστατικά: το ελαιόλαδο που είναι η κύρια πηγή λίπους και το κρασί (Willett κ.ά., 1995).

2.3.2. Η Πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής

Η πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής χωρίζεται σε τρία επίπεδα βάσει της συχνότητας κατανάλωσης των τροφίμων που απεικονίζει (σε μηνιαία, εβδομαδιαία και καθημερινή βάση). Η πυραμίδα έχει στη βάση της τα τρόφιμα που πρέπει να καταναλώνονται καθημερινά και σε σημαντικές ποσότητες, ενώ αντίθετα στην κορυφή της βρίσκονται οι τροφές που πρέπει να καταναλώνονται αραιά και σε μικρότερες ποσότητες. Τα κύρια χαρακτηριστικά της είναι ότι είναι πλούσια σε φρούτα, λαχανικά και λίγο επεξεργασμένα δημητριακά (ολικής αλέσεως). Περιλαμβάνει την καθημερινή κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων και τη χρήση του ελαιολάδου ως το κύριο λίπος της διαίτας. Ακόμα, περιλαμβάνει την κατανάλωση ψαριών, πουλερικών και οσπρίων σε εβδομαδιαία βάση, ενώ προτείνει τον περιορισμό στην κατανάλωση κόκκινου κρέατος (Willett κ.ά., 1995).

Πρωταρχικός στόχος των διατροφικών οδηγιών που βασίζονται στη Μεσογειακή διαίτα είναι η διατήρηση του βάρους του κάθε ατόμου σε υγιή επίπεδα. Για να επιτευχθεί αυτός ο στόχος θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τόσο η ποικιλία όσο και η ποσότητα κατανάλωσης των διαφόρων τροφών. Στην πυραμίδα δίνεται



έμφαση στις συχνότητες κατανάλωσης και όχι στις ακριβείς ποσότητες τους σε γραμμάρια. Έτσι, ο αριθμός των μικρομερίδων που αναγράφονται σε αυτή είναι ενδεικτικός και αντιστοιχεί στον μέσο άνθρωπο. Οι ακριβείς ποσότητες της κάθε τροφής εξαρτώνται από το βάρος, το ύψος, την ηλικία, το φύλο και τον βαθμό της σωματικής δραστηριότητας του κάθε ατόμου (Willett κ.ά., 1995).

Εικόνα 2.1. Η Πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής



ΠΗΓΗ: http://www.iad.gr/ver2/site/pdfs/mesogiaki_diatrofi1.pdf

Η βάση της πυραμίδας αποτελείται από τροφές όπως είναι τα δημητριακά και τα προϊόντα τους (ψωμί, ζυμαρικά, ρύζι, κ.ά), που πρέπει να καταναλώνονται σε καθημερινή βάση, καθώς μας παρέχουν ενέργεια μέσω των υδατανθράκων που περιέχουν. Τα τρόφιμα αυτά είναι από τη φύση τους χαμηλά σε λίπος. Όταν μάλιστα είναι ολικής αλέσεως, τότε παρέχουν και αρκετές φυτικές ίνες, οι οποίες βοηθούν στην καλύτερη λειτουργία του εντέρου και στη μείωση της χοληστερόλης (Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος).



Η ομάδα των φρούτων και των λαχανικών αποτελεί καλή πηγή αντιοξειδωτικών και άλλων βιταμινών (βιταμίνες Α, C, βιταμίνες συμπλέγματος Β, κ.λπ.), ανόργανων στοιχείων, άλλων αντιοξειδωτικών ουσιών και φυτικών ινών. Η κατανάλωση φρούτων και λαχανικών δρα προστατευτικά όσον αφορά στον κίνδυνο εμφάνισης καρδιαγγειακών νοσημάτων και διαφόρων μορφών καρκίνου (Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος).

Βασικό συστατικό της Μεσογειακής Διατροφής είναι το ελαιόλαδο. Πλήθος ερευνών έχουν δείξει ότι το ελαιόλαδο, που είναι πλούσιο σε μονοακόρεστα λιπαρά οξέα και σε αντιοξειδωτικές ουσίες, παρέχει προστασία κατά της στεφανιαίας νόσου και μειώνει τα επίπεδα της «κακής» χοληστερόλης, ενώ παράλληλα αυξάνει τα επίπεδα της «καλής» χοληστερόλης. Οι επιστημονικές όμως ενδείξεις για τα οφέλη του ελαιολάδου δεν περιορίζονται μόνο στα ανωτέρω. Αρκετοί ερευνητές υποστηρίζουν ότι προστατεύει και από κάποιες μορφές καρκίνου. Το ελαιόλαδο, όπως και όλα τα λίπη, μπορεί να οδηγήσουν ευκολότερα, σε σχέση με άλλα τρόφιμα, σε θετικό ισοζύγιο ενέργειας και επομένως να διευκολύνουν την αύξηση του σωματικού βάρους. Σημασία όμως κι εδώ έχει το ισοζύγιο ενέργειας και η αντίστοιχη σωματική δραστηριότητα (Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος).

Τα γαλακτοκομικά προϊόντα αποτελούν πηγή τόσο ανόργανων στοιχείων και βιταμινών, με πιο γνωστό το ασβέστιο, όσο και πρωτεϊνών υψηλής διατροφικής αξίας. Το ασβέστιο είναι απαραίτητο όχι μόνο για το κτίσιμο γερών οστών κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης του σώματος, αλλά και για τη διατήρηση της οστικής μάζας κατά τη διάρκεια της ενήλικης ζωής. Επίσης, μία διατροφή πλούσια σε ασβέστιο μειώνει τον κίνδυνο φθοράς των οστών στις μεγαλύτερες ηλικίες και κυρίως στις γυναίκες κατά τη διάρκεια της εμμηνόπαυσης και μετά από αυτή. Η κατανάλωση χαμηλών σε λιπαρά γαλακτοκομικών προϊόντων μπορεί να έχει πλεονεκτήματα για την υγεία, αφού τα τρόφιμα αυτά περιέχουν μεν τα ευεργετικά συστατικά των γαλακτοκομικών, αλλά παράλληλα έχουν χαμηλή περιεκτικότητα σε κορεσμένα λιπαρά (τα οποία έχουν συσχετισθεί με καρδιαγγειακά και άλλα νοσήματα).

Τα ψάρια, και κυρίως τα λιπαρά, περιέχουν μεγάλες ποσότητες ω3 πολυακόρεστων λιπαρών οξέων, τα οποία θεωρείται ότι μειώνουν σημαντικά την πιθανότητα εμφάνισης στεφανιαίας νόσου. Επιπλέον, περιέχουν πρωτεΐνες υψηλής



βιολογικής αξίας και διάφορα ανόργανα στοιχεία (Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος).

Τα πουλερικά παρέχουν στον οργανισμό πρωτεΐνες υψηλής διατροφικής αξίας και σίδηρο, εύκολα αφομοιώσιμο από τον οργανισμό. Τα αυγά είναι τροφή πλούσια σε πρωτεΐνες υψηλής βιολογικής αξίας, βιταμίνες και ανόργανα στοιχεία (Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος).

Τα όσπρια, οι ξηροί καρποί και οι ελιές αποτελούν μαζί μια ομάδα τροφίμων. Τα όσπρια δίνουν ενέργεια, έχουν χαμηλά λιπαρά, πολλές φυτικές ίνες, και είναι πολύ πλούσια σε πρωτεΐνες (χαμηλότερης όμως βιολογικής αξίας από αυτές του κρέατος και των γαλακτοκομικών) και σε σίδηρο (όχι όμως τόσο απορροφήσιμης μορφής όσο του κρέατος).

Οι ξηροί καρποί έχουν κατά κανόνα υψηλή περιεκτικότητα σε μονοακόρεστα λιπαρά οξέα, όπως και το ελαιόλαδο, και πολλές μελέτες έχουν δείξει ότι μειώνουν τα επίπεδα της χοληστερόλης. Είναι πλούσιοι σε φυτικές ίνες και βιταμίνες (π.χ. Ε), αλλά πρέπει να αποφεύγεται η κατανάλωσή τους σε μεγάλες ποσότητες, γιατί περιέχουν πολλές θερμίδες. Οι πατάτες παρέχουν ενέργεια και αποτελούν σχετικά καλή πηγή βιταμίνης C. Έχουν όμως υψηλό γλυκαιμικό δείκτη, αφού μετατρέπονται γρήγορα σε γλυκόζη, όπως και το λευκό ψωμί ή τα περισσότερα γλυκά, και έτσι η μεγάλη κατανάλωσή τους έχει συσχετιστεί θετικά με κίνδυνο ανάπτυξης διαβήτη τύπου 2 (Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος).

Τα γλυκά περιέχουν συνήθως ζάχαρη, της οποίας η κατανάλωση έχει συσχετισθεί με εμφάνιση τερηδόνας. Καλό είναι η κατανάλωσή τους να γίνεται με μέτρο (Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος).

Ίσως δεν είναι ευρέως γνωστό ότι κόκκινο κρέας δεν είναι μόνο το μοσχαρίσιο, αλλά και το χοιρινό, το κατσικίσιο και το αρνίσιο. Τα συγκεκριμένα τρόφιμα περιέχουν πρωτεΐνες υψηλής διατροφικής αξίας, σίδηρο, πολύ καλά απορροφήσιμο από τον οργανισμό, ψευδάργυρο και βιταμίνες. Περιέχουν, όμως, και κορεσμένα λιπαρά οξέα, τα οποία έχουν δυσμενείς επιδράσεις στην υγεία. Συνεπώς, η συχνότητα κατανάλωσής τους πρέπει να είναι περιορισμένη (Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος).

Τα πλεονεκτήματα της μεσογειακής διατροφής, οι θετικές της επιπτώσεις στην υγεία και τη μακροζωία, η επιστημονική ομοφωνία, οι συνεχείς αναφορές στον



Κεφάλαιο 2. Γαστρονομικός Τουρισμός

παγκόσμιο τύπο γι' αυτήν και η φήμη που απέκτησε σε όλο τον κόσμο προκάλεσαν αύξηση της ζήτησης των μεσογειακών προϊόντων σε όλες τις χώρες. Οι μελέτες έδειξαν ότι τα οφέλη στην υγεία του ανθρώπου από τη Μεσογειακή Διατροφή προέρχονται από το μεσογειακό διαιτολόγιο ως σύνολο, και όχι από κάποιο μεμονωμένο συστατικό του. Αυτό που καθιστά το μεσογειακό διαιτολόγιο τόσο ευεργετικό είναι ο συνδυασμός των τροφών και πιθανότατα οι χημικές αλληλεπιδράσεις των συστατικών τους (Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος).



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 - Ο ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

3.1. Εισαγωγή

Η ελληνική κουζίνα έχει κερδίσει πολλούς φίλους στο εξωτερικό χάρη στον ιδιαίτερο χαρακτήρα της. Η ποικιλία των μεζέδων, η απλότητα των παρασκευών, η νοστιμιά και η θρεπτική αξία των φρέσκων ελληνικών προϊόντων, την έχουν κάνει ευρύτερα γνωστή κι αγαπητή. Υπάρχουν επίσης, ορισμένες κλασικές ελληνικές πρώτες ύλες (ελαιόλαδο, φέτα, γιαούρτι, μέλι, φύλλο ζύμης κ.ο.κ) που χρησιμοποιούνται στη σύγχρονη διεθνή κουζίνα (ΣΕΤΕ, 2009: 30).

Η ελληνική γαστρονομία θα είχε κερδίσει πολύ περισσότερους φίλους, εάν είχαν αντιμετωπιστεί δύο σοβαρές αδυναμίες (ΣΕΤΕ, 2009: 32):

- ✓ τα προβλήματα ποιότητας σε όλο το φάσμα παροχής γαστρονομικών υπηρεσιών και
- ✓ η απουσία αποτελεσματικής προβολής του γαστρονομικού πλούτου της Ελλάδας

Λόγω αυτών των αδυναμιών, η Ελλάδα υπολείπεται των άλλων μεσογειακών χωρών, όπως η Ιταλία και η Ισπανία, τόσο σε σχέση με τη διάδοση της ελληνικής κουζίνας στο εξωτερικό, όσο και με την ποιότητα της κουζίνας που προσφέρεται στους επισκέπτες της χώρας (ΣΕΤΕ, 2009: 41).

Η αναβάθμιση της γαστρονομικής προσφοράς λοιπόν, αποτελεί άμεση προτεραιότητα. Γι' αυτό στη συνέχεια εντοπίζονται τα τμήματα της προσφοράς που πρέπει να βελτιωθούν (ΣΕΤΕ, 2009: 41).

3.2. Τοπική Κουζίνα

Στην Ελλάδα τα εστιατόρια που προσφέρουν καλή τοπική κουζίνα αποτελούν μειοψηφία και δεν είναι πάντοτε εύκολο-ιδίως στις τουριστικές περιοχές- να τα εντοπίσει κανείς. Εξαιρέσεις θα μπορούσαν να θεωρηθούν η Κρήτη, η Θεσσαλονίκη



και η Σαντορίνη όπου υπάρχουν συγκριτικά περισσότερα εστιατόρια καλής τοπικής κουζίνας (ΣΕΤΕ, 2009: 45).

3.3. Καινοτομία

Η Ελλάδα διαθέτει μερικά εστιατόρια υψηλής και δημιουργικής κουζίνας. Όσα από αυτά βρίσκονται στην Αθήνα - ακόμη κι όταν λειτουργούν εντός ξενοδοχείων - στοχεύουν σχεδόν αποκλειστικά στην τοπική αγορά. Αντίθετα, όσα λειτουργούν σε τουριστικές περιοχές και που στην πλειοψηφία τους είναι εστιατόρια ξενοδοχείων, απευθύνονται σε τουρίστες. Έχει μεγάλη σημασία να αναφέρουμε ότι τα τελευταία κυρίως χρόνια έχει ενισχυθεί η παρουσία των εστιατορίων υψηλής γαστρονομίας και ιδιαίτερα στην Αθήνα. Πορεία αναβάθμισης παρατηρήθηκε επίσης, στην ποιότητα της κουζίνας πολλών παραθεριστικών ξενοδοχείων. Απόδειξη των παραπάνω διαπιστώσεων αποτελεί το γεγονός ότι τα περισσότερα βραβεία (π.χ. Χρυσό Σκούφοι) απονέμονται σε εστιατόρια ξενοδοχείων (ΣΕΤΕ, 2009: 56).

3.4. Περιηγήσεις και Διαδρομές

Πρωτεργάτες στην καθιέρωση γαστρονομικών διαδρομών στην Ελλάδα υπήρξαν οι οινοποιοί της Μακεδονίας που ξεκίνησαν τη δεκαετία του 1990 τις προσπάθειες για την καθιέρωση των «Δρόμων του Κρασιού». Προϊόν αυτής της πρωτοβουλίας είναι οι «Δρόμοι του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος», στους οποίους μετέχουν 41 οινοποιεία - μέλη της Ένωσης Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα Βορείου Ελλάδος (ΕΝΟΑΒΕ). Ό,τι έχει γίνει, κυρίως οφείλεται στο προσωπικό όραμα και το μεράκι κάποιων ανθρώπων (ΣΕΤΕ, 2009: 59).

Τα τελευταία χρόνια άρχισε να εδραιώνεται μια μικρή μεν, αξιοσημείωτη δε, παρουσία της Ελλάδας στα προγράμματα των ειδικευμένων στα γαστρονομικά ταξίδια tour operators, π.χ. η αμερικανική εταιρία «The International Kitchen» προσφέρει μαζί με τα γαστρονομικά ταξίδια σε Γαλλία, Ιταλία, Πορτογαλία, Μαρόκο και Μεξικό, ένα επταήμερο πρόγραμμα σε σχολή μαγειρικής του Πόρου. Ομοίως, υπάρχουν ελληνικά γραφεία που οργανώνουν γαστρονομικά προγράμματα για τον εισερχόμενο τουρισμό. Ενδιαφέρονσα είναι η περίπτωση του γραφείου



οικοτουρισμού Masticulture με έδρα τη Χίο, που προσφέρει μια ποικιλία από δραστηριότητες γαστρονομικού ενδιαφέροντος (ΣΕΤΕ, 2009: 59).

3.5. Εκδηλώσεις

Σε όλη την Ελλάδα πραγματοποιούνται πολλές εκδηλώσεις με θέμα τη γαστρονομία (π.χ. Γιορτή της Σαρδέλας στη Σκάλα Καλλονής, Aegina Fistiki Fest στην Αίγινα). Πολλές από αυτές προβάλλονται ως τουριστικού ενδιαφέροντος είτε από τους ίδιους τους διοργανωτές τους, είτε από τουριστικούς φορείς. Ωστόσο, οι περισσότερες είναι μόνο τοπικού ενδιαφέροντος και δεν είναι αρκούντως ελκυστικές για να προσελκύσουν και να ψυχαγωγήσουν Έλληνες ή ξένους τουρίστες.

3.6. Μουσεία και Εκθέσεις

Υπάρχουν σε όλη τη χώρα δεκάδες παλιές εγκαταστάσεις που έχουν μετατραπεί σε μουσεία και εκθεσιακούς χώρους με κεντρική θεματολογία την ιστορική διαδρομή ενός προϊόντος και τους παρελθοντικούς ή/και σύγχρονους τρόπους παραγωγής του. Αυτά τα θεματικά μουσεία συμπληρώνουν τη γαστρονομική εμπειρία των τουριστών οι οποίοι μπορούν να δοκιμάσουν τα τελικά προϊόντα παραδοσιακών ή δημιουργικών συνταγών (ΣΕΤΕ, 2009: 72).

Ενδεικτικά και μόνο, παρατίθενται μερικά μουσεία γαστρονομικού ενδιαφέροντος (ΣΕΤΕ, 2009: 73):

- ✓ Μουσείο της Ελιάς και του Ελληνικού Λαδιού, Σπάρτη Λακωνίας
- ✓ Μουσείο Αμπέλου και Οίνου, Νάουσα Ημαθίας
- ✓ Μουσείο Ούζου Βαρβαγιάννη, Πλωμάρι Λέσβου

Βέβαια, παρόλο που υπάρχουν πολλά και ενδιαφέροντα μουσεία σε όλη τη χώρα, δεν υπάρχει κάποιο που να είναι ευρύτερα γνωστό και δημοφιλές.

3.7. Ιδιαίτερη Γαστρονομική Ταυτότητα Ορισμένων Περιοχών

Έχοντας ήδη αποκτήσει μια σφαιρική εικόνα για την ελληνική γαστρονομική προσφορά, κρίνεται σκόπιμο να εστιάσουμε σε δύο περιοχές της χώρας που όλοι -



ειδικοί και μη-συμφωνούν ότι παρουσιάζουν μια ιδιαίτερη γαστρονομική ταυτότητα: την Κρήτη και τη Σαντορίνη (ΣΕΤΕ, 2009: 74).

Η Κρήτη θεωρείται η πιο ενδιαφέρουσα από γαστρονομικής άποψης περιοχή της Ελλάδας. Αυτό δεν οφείλεται στα αναρίθμητα τουριστικά εστιατόρια της παραλιακής ζώνης, αλλά κυρίως στις ταβέρνες της ενδοχώρας που διατήρησαν την παράδοση. Αποτελεί ίσως το μόνο μέρος στην Ελλάδα όπου η τοπική κουζίνα είναι τόσο διαδεδομένη και προσιτή για τον τουρίστα. Σε αυτό βοήθησε σε μεγάλο βαθμό η στάση ζωής των Κρητικών που διατηρούν ζωντανή την παράδοση και νιώθουν ως πρεσβευτές της ιστορίας και της πολιτιστικής τους κληρονομιάς. Τα εστιατόρια στην Κρήτη παραμένουν προσηλωμένα στην τοπική κουζίνα σε αντίθεση με άλλες περιοχές της Ελλάδας που η γαστρονομική παράδοση εκτοπίστηκε από τη μόδα, τις εύκολες και οικονομικές λύσεις. Τη γαστρονομική της χάρη η Κρήτη την οφείλει επίσης, στη μεγάλη αγροτική παραγωγή που περιλαμβάνει εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα στο πλαίσιο της παραδοσιακής ή βιολογικής καλλιέργειας και κτηνοτροφίας (αν και δεν λείπουν και περιπτώσεις καλλιέργειας υποβαθμισμένων προϊόντων με κατάχρηση λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων) (ΣΕΤΕ, 2009: 75).

Η Σαντορίνη επίσης, ξεχωρίζει για τη γαστρονομία της. Αντιδιαστέλλοντας τη όμως, με την Κρήτη που πρεσβεύει μια κατεξοχήν παραδοσιακή γαστρονομία, η Σαντορίνη εκφράζει τις δύο τελευταίες δεκαετίες ένα ρεύμα εκσυγχρονισμού της ελληνικής κουζίνας. Πρέπει να τονιστεί ότι το μοναδικό μικροπεριβάλλον της Σαντορίνης συνέβαλλε καθοριστικά στη δημιουργία της ξεχωριστής σαντορινιάς γεύσης. Το τοπικό κλίμα και έδαφος οδήγησαν στην άνυδρη καλλιέργεια μόνο λίγων ειδών, τα οποία έγιναν εμβληματικά και ταυτίστηκαν με τη νέα σαντορινιά κουζίνα. Προϊόντα, όπως η φάβα, το ντοματάκι, η κάπαρη, η λευκή μελιτζάνα, το κατσούνι (αγγούρι) και το χλωρό τυρί αποτέλεσαν τη βάση για τους μαγειρικούς πειραματισμούς των τοπικών δημιουργικών εστιατορίων. Παράλληλα, υπήρξε μια άνθηση στην παραγωγή ποιοτικού σαντορινιού κρασιού, γεγονός που επέτρεψε να διαμορφωθεί στη Σαντορίνη μια ολοκληρωμένη γαστρονομική πρόταση (ΣΕΤΕ, 2009:80).



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 - Ο ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

4.1. Εισαγωγή

Με τον πλούτο που έχει η Κρήτη, τόσο σε γαστρονομικό πολιτισμό όσο και στην ποιότητα και αυθεντικότητα των τοπικών προϊόντων, είναι προφανής η ευκαιρία που υπάρχει για την ανάπτυξη του γαστρονομικού τουρισμού στο νησί και την καθιέρωσή του ως Γαστρονομικό Προορισμό (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ηρακλείου).

Σύμφωνα με την τελευταία έρευνα του Πολυτεχνείου Κρήτης σχετικά με τα αποτελέσματα του τουρισμού στον νομό Ηρακλείου το ποσοστό των πελατών που δηλώνει πως γνωρίζει την κρητική διατροφή ανάμεσα στους τουρίστες του κάθε νομού είναι (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ηρακλείου):

- ✓ Χανιά : 43,97%
- ✓ Ρέθυμνο : 59,69%
- ✓ Ηράκλειο : 55,25%
- ✓ Λασιθί : 59,73%

Γράφημα 4.1. "Ποσοστό τουριστών της Κρήτης που γνωρίζουν για την κρητική διατροφή ανά εθνικότητα"



ΠΗΓΗ: Ποιοτική Έρευνα Τουρισμού για την Κρήτη - Πολυτεχνείο Κρήτης



Επιπλέον, υπάρχουν έντονες διαφορές μεταξύ των εθνικοτήτων: Ιταλοί, Ολλανδοί και Σκανδιναβοί παρουσιάζουν μικρά ποσοστά γνώσης της κρητικής διατροφής σε αντίθεση με τους Ρώσους και τους Γάλλους. Από αυτούς που δηλώνουν πως γνωρίζουν την κρητική διατροφή, η πλειοψηφία δηλώνει πως έχει και καλή γνώμη για αυτή. Όπως φαίνεται και από το γράφημα 4.1 και 4.2, τρεις (3) στους τέσσερις (4) δηλώνουν "Άριστη" ή "Πολύ Καλή" γνώμη για την κρητική κουζίνα (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ηρακλείου).

Γράφημα 4.2. "Η γνώμη των τουριστών της Κρήτης για την κρητική κουζίνα"

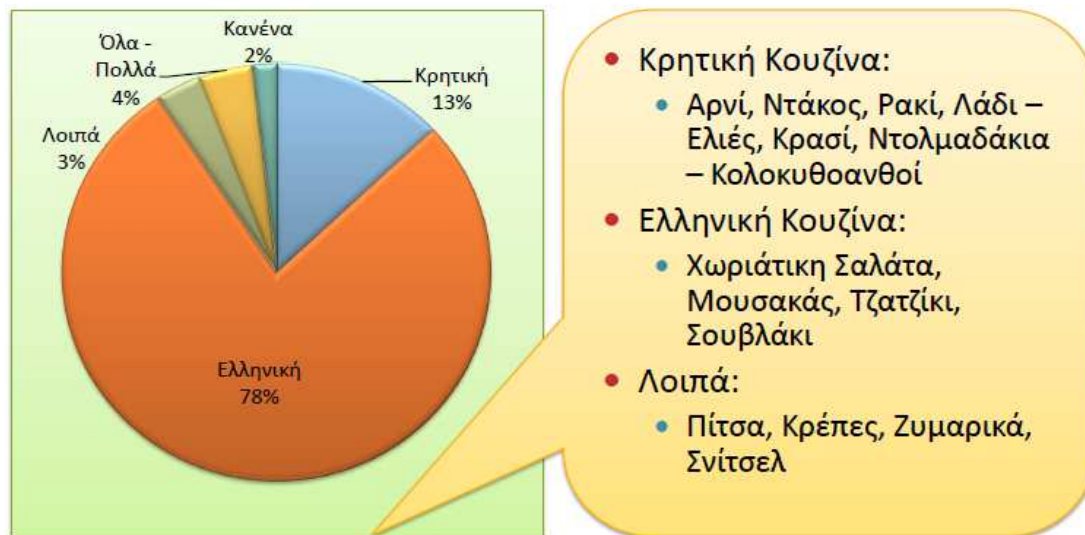


ΠΗΓΗ: Ποιοτική Έρευνα Τουρισμού για την Κρήτη - Πολυτεχνείο Κρήτης

Ζητώντας επιπλέον από τους τουρίστες να διευκρινίσουν ποια φαγητά τους άρεσαν (γράφημα 4.3), διαπιστώθηκε πως τελικά δεν διακρίνουν την κρητική κουζίνα από την ελληνική (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ηρακλείου).



Γράφημα 4.3. "Φαγητά που ξεχωρίζουν οι τουρίστες της Κρήτης από την ελληνική και κρητική κουζίνα"



ΠΗΓΗ: Πολυτεχνείο Κρήτης, Τμήμα μηχανικών παραγωγής και διοίκησης

Οι απαντήσεις τους ομαδοποιήθηκαν σε τρεις βασικές κατηγορίες: «Ελληνική κουζίνα», «Κρητική κουζίνα» και «Λοιπά» με τις δημοφιλέστερες απαντήσεις στην πρώτη κατηγορία να περιλαμβάνουν την χωριάτικη σαλάτα, το μουσακά, το τζατζίκι και το σουβλάκι, στην κατηγορία της κρητικής κουζίνας να περιλαμβάνουν διάφορα φαγητά με αρνί, το ντάκο, το ρακί, το λάδι και τις ελιές, το κρασί και τα ντολμαδάκια / κολοκυθοανθούς. Τέλος στην κατηγορία «Λοιπά» ταξινομήθηκαν φαγητά όπως πίτσα, κρέπες, ζυμαρικά, σνίτσελ (Πολυτεχνείο Κρήτης, 2008).

Για να μπορέσει όμως να αναπτυχθεί ο γαστρονομικός τουρισμός στην Κρήτη θα χρειαστεί, πέρα απ' την προβολή, και η ανάπτυξη και προσφορά εξειδικευμένων και ποιοτικών υπηρεσιών γαστρονομικού τουρισμού από τους ντόπιους επιχειρηματίες. Να σημειωθεί εδώ ότι, οι προοπτικές για την ανάπτυξη αυτού του είδους τουρισμού στην Κρήτη ενισχύονται πάρα πολύ από την ύπαρξη πρωτοβουλιών στον χώρο του κρασιού όπως το Δίκτυο Οινοποιών Νομού Ηρακλείου και το Δίκτυο Οινοπαραγωγών Χανίων και Ρεθύμνου, καθώς και φορέων όπως η Ένωση Αγροτουρισμού Κρήτης και ο Παγκρήτιος Σύνδεσμος Εναλλακτικού Τουρισμού - φορείς οι οποίοι εξασφαλίζουν την δικτύωση των επιχειρηματιών του κλάδου τους, διευκολύνουν την συνεργασία με τρίτους και έχουν την δυνατότητα να καθιερώσουν κάποια standard ποιότητας στον κλάδο τους, να τον αναβαθμίσουν και να τον συντονίσουν (Πολυτεχνείο Κρήτης, 2008).



4.2. Ανταγωνιστικό Πλεονέκτημα της Κρητικής Κουζίνας

Η Κρητική Διατροφή θεωρείται σήμερα ιδανική για τη διατροφή του ανθρώπου: πολύτιμο αγαθό που εξασφαλίζει καλή υγεία και μακροβιότητα. Δεν είναι καθόλου τυχαίο το ότι οι έρευνες που έχουν γίνει διεθνώς φέρουν την Κρήτη ως το καλύτερο και πιο χαρακτηριστικό παράδειγμα της φημισμένης σήμερα διεθνώς μεσογειακής διατροφής. Η διεθνής επιστημονική κοινότητα ανακάλυψε, κάπου στη δεκαετία του 1950, το εξαιρετικό επίπεδο υγείας των Κρητικών. Και η καλή υγεία των κατοίκων του νησιού αποδόθηκε στη διατροφή (Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας, Κωνσταντινίδη, 2006: 34).

Γενικώς σήμερα είναι αποδεκτό ότι οι άνθρωποι που έζησαν σ' αυτό το ευλογημένο νησί και τρέφονταν σύμφωνα με τον πατροπαράδοτο τρόπο είχαν πολύ λιγότερες πιθανότητες να πεθάνουν από καρδιαγγειακά νοσήματα. Σύμφωνα με στοιχεία της Παγκόσμιας Οργάνωσης Υγείας (1987), οι θάνατοι από νοσήματα της καρδιάς και των αγγείων ήταν κατά πολύ λιγότεροι στην Κρήτη απ' όσο σε άλλες χώρες (Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας, Κωνσταντινίδη, 2006: 45).

Η Κρητική κουζίνα διαφοροποιείται από άλλες κουζίνες επειδή δεν προσπαθεί να ανακατέψει τις γεύσεις, όσο κι αν χρησιμοποιεί διαφορετικά υλικά για να παρασκευάσει το καθημερινό φαγητό. Το κάθε υλικό απ' αυτά διατηρεί την αυτονομία του, διατηρεί την ταυτότητα και τη γεύση του. Τίποτα δεν έρχεται να επικαλύψει τη γεύση του άλλου (Κωνσταντινίδη, 2006: 46).

Η σύγχρονη διαιτολογία θεωρεί σήμερα τη μεσογειακή δίαιτα ως τρόπο ζωής που χαρίζει μακροζωία και καλή υγεία. Οι περισσότερες από τις έρευνες, όμως, που έχουν γίνει διεθνώς, φέρουν την Κρήτη ως το καλύτερο και πιο χαρακτηριστικό παράδειγμα μεσογειακής διατροφής. Αφού διαπίστωσαν πως οι κάτοικοι του νησιού έχουν τους μικρότερους δείκτες θνησιμότητας, τα πιο μικρά σε παγκόσμια κλίμακα ποσοστά θνησιμότητας από καρδιαγγειακά νοσήματα και καρκίνους, άρχισαν να αναζητούν την ταυτότητα της διατροφής που χάρισε και χαρίζει στους Κρητικούς αυτά τα εξαιρετικά προνόμια υγείας (Κωνσταντινίδη, 2006: 46).

Οι Κρητικοί τρέφονται με τα προϊόντα που παράγει η γη τους, δηλαδή τρώνε άφθονα κηπευτικά, χόρτα και λαχανικά, όσπρια και φρούτα, αρωματίζουν το φαγητό τους με βότανα και φυτά από τα βουνά του νησιού, όπως θυμάρι και βασιλικό, ενώ



σχεδόν πάντα συνοδεύουν το φαγητό με κρασί από τα τοπικά αμπέλια και εξαιρετικά νόστιμο ψωμί, που παραδοσιακά είναι ζυμωτό. Άλλο χαρακτηριστικό του κρητικού τραπεζιού είναι η ποικιλία των πιάτων, όπου κανένα δεν μονοπωλεί τη γεύση αλλά όλα μαζί συνθέτουν ένα εύγευστο σύνολο. Το σημαντικότερο όμως διατροφικό στοιχείο είναι το λάδι, το οποίο για τους Κρητικούς όπως και για όλους τους λαούς της Μεσογείου, αποτελεί τη βασική πηγή λίπους (Κωνσταντινίδη, 2006: 51).

4.3. Λόγοι Γνωριμίας με την Κρητική Κουζίνα

Ποικίλουν οι λόγοι που θα έπρεπε να γνωρίσει όλος ο κόσμος την κρητική κουζίνα. Δεν είναι μόνο η κουζίνα της Κρήτης που κάνει την διαφορά αλλά και το όλο περιβάλλον που την περικλείει (Κωνσταντινίδη, 2006: 55).

Σε αρκετές ευρωπαϊκές και άλλες χώρες το λάδι που χρησιμοποιούν είναι συνήθως σπορέλαιο, σογιέλαιο, ή κάποιο άλλο είδος λαδιού. Τους κάνει εντύπωση η ποσότητα ελαιόλαδου που χρησιμοποιείται στην Κρήτη είτε ωμό είτε μαγειρεμένο, μόλις όμως το δοκιμάσουν γεύονται την διαφορετικότητά του. Πολλοί από τους τουρίστες αντί να αγοράσουν κάποιο σουβενίρ προτιμούν να αγοράσουν όσο πιο πολύ ελαιόλαδο μπορούν να κουβαλήσουν (Κωνσταντινίδη, 2006: 56).

Ένα μυστικό των Κρητικών είναι ότι μπορούν να τρώνε κάθε μέρα κηπευτικά, γιατί απολαμβάνουν τη φυσική γεύση και το άρωμά τους. Παρατηρείται συχνά σε ξένους επισκέπτες που έχουν συνηθίσει τα χωρίς γεύση προϊόντα που αναπτύσσονται σε ξένο (τεχνητό) περιβάλλον, χωρίς τις γεμάτες ζωή ακτίνες του ήλιου. Η γεύση των κρητικών κηπευτικών προϊόντων θυμίζει την παλιότερη εποχή, είναι αυθεντική και τόσο ελκυστική που ξαφνιάζει. Βλέπετε πολύ συχνά τους ξένους να αγοράζουν μια ντομάτα, μια μπανάνα και γενικά να ψωνίζουν φρούτα και λαχανικά πολύ επιφυλακτικά, γιατί στη χώρα τους εκτός από άγευστα είναι και πολύ ακριβά (Κωνσταντινίδη, 2006: 60).

Σε όλο τον κόσμο, σε αρκετά άρθρα κατά καιρούς και στην τηλεόραση ακούγονται διάφορα, όπως τελευταία ότι το ελαιόλαδο είναι θαυματουργό, να τρώτε λαχανικά για να θεραπευθεί ο καρκίνος στον προστάτη, ότι το κρασί μειώνει τον κίνδυνο προσβολής από τη νόσο Αλτσχάιμερ και πολλά άλλα που προστατεύουν τον



οργανισμό από επικίνδυνες ασθένειες. Ένας λόγος λοιπόν για να ταξιδέψουν στην Κρήτη είναι, για να γνωρίσουν και πιθανότατα να υιοθετήσουν τον τρόπο διατροφής των ντόπιων, με αποτέλεσμα να προστατεύσουν την υγεία τους και να βελτιώσουν την φυσική τους κατάσταση (Κωνσταντινίδη, 2006: 61).

Στο νησί δεν έρχονται μόνο απλοί τουρίστες για να δοκιμάσουν την κουζίνα, μα και επιστήμονες για μελέτες πάνω στην διατροφή αυτή, αλλά και για τα αρωματικά φυτά και βότανα που μόνο στην Κρήτη ευδοκιμούν. Έχουν γίνει πολλές έρευνες για τα ωφέλιμα για την υγεία βότανα. Σύμφωνα με μελέτες, μετανάστες από την Κρήτη που εγκαταστάθηκαν στην Αυστραλία, για όσο καιρό διατηρούσαν τις διατροφικές συνήθειες της πατρίδας τους, είχαν μικρότερα ποσοστά καρδιοπαθειών από τους Αυστραλούς (120, 130, 111 περιπτώσεις ανά 100.000 πληθυσμού, έναντι 269 Αυστραλών). Αντίθετα, όταν πέρασαν στον τρόπο διατροφής των Αυστραλών υπερέβησαν το ποσοστό καρδιοπαθειών των γηγενών, κατά περίπου 35% (Κωνσταντινίδη, 2006: 62).

Τα αποτελέσματα άλλωστε έρευνας που πραγματοποιήθηκε στην Καρδιολογική Κλινική του Πανεπιστημίου της Κρήτης, έδειξαν ότι η αλλαγή των διατροφικών συνηθειών των Κρητικών, και η υιοθέτηση άλλων προτύπων διατροφής, οδήγησε σε δραματική αύξηση των καρδιοπαθειών, οι οποίες βρίσκονται ήδη σε επίπεδα συγκρίσιμα με άλλες περιοχές της Ελλάδας (Κωνσταντινίδη, 2006: 87).

Πριν από λίγα χρόνια, ο καθηγητής Σέρζ Ρενό (Serge Renaud) πραγματοποίησε μια πολύ ενδιαφέρουσα έρευνα σε ένα δείγμα του πληθυσμού της περιοχής της Προβηγκίας στη Βόρεια Γαλλία. Προσπάθησε να τροποποιήσει τους παράγοντες κινδύνου της ανθρώπινης υγείας, για ένα πειραματικό διάστημα έξι εβδομάδων, με την υιοθέτηση διατροφικών συνηθειών όμοιων με εκείνες που ακολουθούνται στην Κρήτη. Μετά από το τέλος των έξι εβδομάδων, ο πληθυσμός αυτός είχε τουλάχιστον εργαστηριακά, ομογενοποιηθεί με αυτόν της Νοτίου Γαλλίας, και πλησίαζε πολύ στο ιδανικό μεσογειακό πρότυπο που συναντάται στην Κρήτη (Κωνσταντινίδη, 2006: 88).

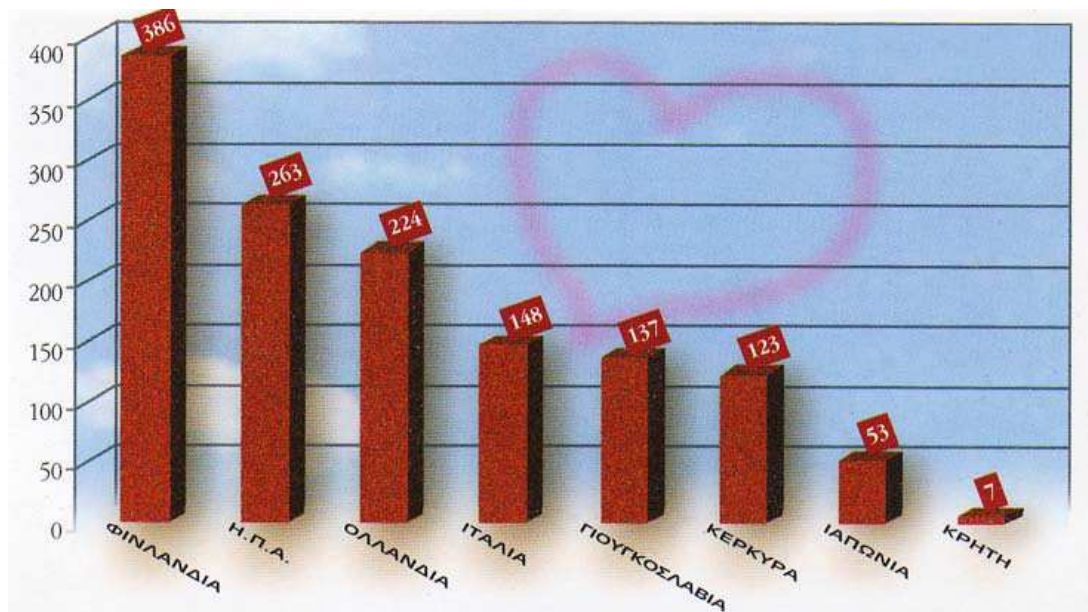
Μία από τις πιο σημαντικές διαφορές της κρητικής δίαιτας από τις δίαιτες των άλλων μεσογειακών περιοχών έγκειται στην τεράστια κατανάλωση φρούτων! Ο Κρητικός τρώει έξι φορές περισσότερα φρούτα από το μέσο κάτοικο των άλλων μεσογειακών περιοχών και έξι φορές περισσότερα από τον κάτοικο μιας βόρειας



χώρας. Οι Ευρωπαίοι περιηγητές που έφταναν στην Κρήτη το 19ο αιώνα εγκωμιάζαν τα πορτοκάλια του νησιού. Ήταν το κυριότερο χειμωνιάτικο φρούτο, το φρούτο που δεν έλειπε από κανένα κρητικό σπίτι. Αυτή την ίδια συνταγή συνιστούν και σήμερα οι γιατροί (Κωνσταντινίδη, 2006: 88).

Ο Ancel Keys, κατάφερε να τεκμηριώσει επιστημονικά το σημαντικό ρόλο που διαδραματίζει η διατροφή στην πρόληψη των ασθενειών και γενικά στην καλή υγεία του ανθρώπου. Η έρευνα άρχισε το 1956 και κατά τη διάρκεια της μελετήθηκαν 12.763 άνδρες ηλικίας 40-59 ετών από επτά διαφορετικές χώρες και 16 υποομάδες. Πιο συγκεκριμένα μελετήθηκαν 3 ομάδες πληθυσμού από την Ιταλία, 5 από την πρώην Γιουγκοσλαβία, 2 από την Ιαπωνία, 2 από την Φινλανδία, 1 από τις κάτω χώρες, 1 από τις ΗΠΑ και 2 από την Ελλάδα (1 ομάδα από Κρήτη, 1 από Κέρκυρα) (Κωνσταντινίδη, 2006: 89).

Γράφημα 4.4. Θνησιμότητα από Στεφανιαία Νόσο ανά 100.000



ΠΗΓΗ: Παγκόσμια Οργάνωση Υγείας 1987 - Μελέτη Επτά Χωρών

Το συμπέρασμα έδειχνε πως οι κάτοικοι των μεσογειακών χωρών είχαν καλύτερη υγεία από τους κατοίκους των βόρειων χωρών, όπως φαίνεται και από το γράφημα 4.4. Αλλά εκείνο που συνέβαινε με τους κατοίκους της Κρήτης ήταν εντυπωσιακό. Στο νησί ήταν σπάνια τα καρδιαγγειακά νοσήματα, σχεδόν άγνωστα.



Οι καρκινογενέσεις μειωμένες κατά πολύ σε σχέση με τις υπόλοιπες χώρες (Κωνσταντινίδη, 2006: 89).

Το συμπέρασμα είναι ότι όσο διατηρούν οι κάτοικοι του νησιού τις παραδόσεις, τις αξίες, το περιβάλλον και τα αγνά υλικά που χρησιμοποιούν τόσο περισσότερους τουρίστες θα προσελκύουν και άλλο τόσο ικανοποιημένοι θα αποχωρούν από την Κρήτη (Κωνσταντινίδη, 2006: 89).

4.4. Ενδιαφέρον Ξένων Χωρών στην Κρητική Γαστρονομία

Τον πολιτισμό της Κρήτης, τη διατροφή και τα προϊόντα της γνώρισε και δοκίμασε το διευθυντικό επιτελείο της μεγαλύτερης εφημερίδας του κόσμου, της "Λαϊκής Ημερησίας" του Πεκίνου, που βρέθηκε πρόσφατα στην Κρήτη. Το ενδιαφέρον που επέδειξαν γενικά για τον πολιτισμό της Κρήτης και για το κρητικό διατροφικό πρότυπο υπήρξε πολύ μεγάλο. Η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης είχε την ευκαιρία να παρουσιάσει τις ιατρικές μελέτες που αναδεικνύουν το κρητικό διατροφικό πρότυπο ως ιδανικό για τη διατροφή του ανθρώπου αλλά και τις πολιτιστικές παραμέτρους που συνδέουν τα βασικά προϊόντα του τόπου με την καθημερινή διατροφή και τη λατρεία. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον έδειξαν για την παραγωγή και την ποιότητα του ελαιολάδου, κατανοώντας το ρόλο που διαδραματίζει το προϊόν στη διατροφή αλλά και στην εξέλιξη της οικονομίας του νησιού από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Οι Κινέζοι δημοσιογράφοι εντυπωσιάστηκαν από τις παραστάσεις ελιάς που συνάντησαν στο Αρχαιολογικό Μουσείο Ηρακλείου και στον αρχαιολογικό χώρο της Κνωσού και κατανόησαν ότι το δέντρο αυτό και οι καρποί του είναι συνυφασμένοι με την ίδια τη ζωή στον τόπο αυτό. Την προηγούμενη μέρα είχαν επισκεφθεί παραδοσιακά και σύγχρονα ελαιοτριβεία και είχαν ενημερωθεί για τις ποιοτικές διαβαθμίσεις του ελαιολάδου (Κωνσταντινίδη, 2006: 95).

Ελπιδοφόρα τα μηνύματα για τη φετινή χρονιά και από την αγορά της Τσεχίας. Η τουριστική έκθεση της Πράγας (από 23/2 έως 26/2) που και φέτος είχε παγκόσμια απήχηση έκλεισε την αυλαία της με θετικό πρόσημο όσον αφορά στην παρουσία της Κρήτης. Ο κρητικός ήλιος, οι παραλίες, η κρητική διατροφή αλλά και η



ποιότητα φαίνεται ότι κρατούν τη μεγαλόνησο σε αρκετά υψηλό επίπεδο στις προτιμήσεις των διακοπών των Τσέχων (Κωνσταντινίδη, 2006: 101).

Τον υγιεινό τρόπο διατροφής των κρητικών πρόβαλε εκτενώς πριν από λίγο καιρό το αμερικάνικο τηλεοπτικό δίκτυο ABC στο μεγάλης θεαματικότητας βραδινό δελτίο ειδήσεων του (Κωνσταντινίδη, 2006: 101).

Οι Σκανδιναβοί αναγνωρίζουν τις ευεργετικές συνέπειες της μεσογειακής διαίτας και βάζουν όλο και περισσότερο στη ζωή και στο τραπέζι τους τις κρητικές διατροφικές συνήθειες (Κωνσταντινίδη, 2006: 101).

4.5. Κρητικά Προϊόντα

4.5.1. Ελαιόλαδο

Στην Κρήτη παράγεται εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδο και τα προϊόντα της ελιάς είναι διεθνώς αναγνωρισμένα. Στην Κρήτη σήμερα υπάρχει ένας πληθυσμός από 35,5 εκατομμύρια ελαιόδεντρα, τα οποία καλλιεργούνται από 95.000 περίπου αγροτικές οικογένειες. Το ελαιόλαδο παράγεται κάτω από τις άριστες εδαφοκλιματικές συνθήκες της κρητικής γης (μεγάλη ηλιοφάνεια, ήπιος χειμώνας, δροσερό καλοκαίρι, ορεινό και λοφώδες ανάγλυφο του εδάφους, φυσική γονιμότητα εδαφών, καθαρό ατμοσφαιρικό περιβάλλον) και από ελαιοπαραγωγούς που έχουν συσσωρευμένη εμπειρία (EatCrete.com).

Στην Κρήτη παράγονται σημαντικές ποσότητες βρώσιμων ελιών εξαιρετικής ποιότητας. Εκλεκτό προϊόν θεωρείται η ελιά θρούμπα, η οποία παράγεται από τη φυσική προσβολή του καρπού της Χονδρολιάς από τον μύκητα *Phomaoleae*. Μάλιστα, η ελιά «Θρούμπα Αμπαδιάς Ρεθύμνης Κρήτης» έχει χαρακτηριστεί ως προϊόν ΠΟΠ (Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης) (EatCrete.com).

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζεται η παραγωγή της Κρήτης σε βρώσιμες ελιές, ανά Νομό .



Πίνακας 4.1. Παραγωγή ελαιολάδου στην Κρήτη ανά Νομό

	Παραγωγή σε τόνους (2004)	Μέσος Όρος (1999-2004)
Ηράκλειο	474	578
Λασιθί	88	681
Ρέθυμνο	42	161
Χανιά	332	557
ΣΥΝΟΛΟ (Κρήτη)	936	1910

Πηγή: Εθνική Στατιστική Υπηρεσία Ελλάδος

Ένα σημαντικό πρώτο βραβείο, ενδεικτικό της ποιότητας του ελληνικού ελαιολάδου, κέρδισε η Ελλάδα, χάρη στη δραστηριότητα της *Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης* και την ποιοτική δουλειά των παραγωγών και των τυποποιητών ελαιολάδου. Στον δεύτερο διεθνή διαγωνισμό εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που έγινε στη *Σμόρνη*, από 22 έως 25 Οκτωβρίου 2002, με την ευθύνη του "Κονσερβατουάρ Μεσογειακών Κουζινών" σε συνεργασία με το Τουρκικό Υπουργείο Πολιτισμού, το ελαιόλαδο "Σητεία", που παράγεται και τυποποιείται από την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Σητείας, κατέλαβε την πρώτη θέση, προσφέροντας στην ελληνική ελαιοπαραγωγή μια πολύ σημαντική διεθνή διάκριση! Το γεγονός προσλαμβάνει ιδιαίτερα σημαντικές διαστάσεις, δεδομένου ότι οι Τούρκοι συνδιοργανωτές είχαν φροντίσει να προσκαλέσουν δημοσιογράφους που ασχολούνται με θέματα διατροφής και γεωργίας από χώρες οι οποίες εισάγουν ελαιόλαδο (Ιαπωνία, Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής, Αγγλία, Ελβετία κ.α.) Το δεύτερο βραβείο κέρδισε η Ιταλία και το τρίτο η Ισπανία (Κωνσταντινίδη, 2006: 112).

Εκτός από το "Σητεία", η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης παρουσίασε μια σειρά από εκλεκτά ελαιόλαδα, τα οποία επίσης απέσπασαν τα καλύτερα σχόλια των ειδικών. Το κάθε ένα απ' αυτά είχε να επιδείξει και διαφορετικές αρετές (αρώματα, γεύση κ.λπ.), αποδεικνύοντας ότι κάθε περιοχή της χώρας έχει τη δυνατότητα να παράγει το δικό της ξεχωριστό προϊόν (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Νομού Χανίων).



4.5.2. Κρητικό Τυρί

Στην Κρήτη το τυρί καταναλώνεται όλες τις ώρες της μέρας από το πρωί ως αργά τη νύχτα, σαν συνοδευτικό ή σαν κύριος μεζές, σαν ορεκτικό ή και σαν επιδόρπιο. Δε λείπει ποτέ από το Κρητικό τραπέζι και η ποιότητά του συναγωνίζεται κορυφαίες ποιότητες των τυριών στο εξωτερικό (Εταιρία Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας).

Στην Κρήτη η κατανάλωση γάλακτος είναι τόσο χαμηλή, που μπορεί να προβληματίσει τους μελετητές της διατροφής. Η κατανάλωση τυριού στη Κρήτη είναι η υψηλότερη παγκοσμίως. Σημαντική πηγή ασβεστίου και πρωτεϊνών υψηλής βιολογικής αξίας, το τυρί διαδραματίζει πρωτεύοντα ρόλο στην κρητική διατροφή (Εταιρία Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας).

Η κτηνοτροφία στην Κρήτη δεν έχει αλλάξει χαρακτήρα. Στηρίζεται σε μικρά ζώα (αίγες, πρόβατα) και καθόλου σε αγελάδες. Επίσης, στηρίζεται στην ελεύθερη βοσκή και δεν υπάρχουν κτηνοτροφικές επιχειρήσεις που να κρατούν κλειστά τα ζώα για μεγάλα χρονικά διαστήματα. Τα ζώα της Κρήτης είναι όλο το χρόνο ελεύθερα στα βουνά ή στα χειμαδιά και τρέφονται σχεδόν κατ' αποκλειστικότητα με άγρια χόρτα, με τα απίθανα κρητικά βότανα και τους θάμνους. Τα ζώα από τα οποία παράγεται το κρητικό τυρί τρέχουν ελεύθερα σαν άγρια στα βουνά του νησιού και δεν σταβλίζονται γιατί στα χειμαδιά δεν χιονίζει ποτέ. Η παραδοσιακή αυτή μορφή κτηνοτροφίας στηρίζεται στην εμπειρία πολλών αιώνων. Η μόνη ουσιώδης διαφορά της από το παρελθόν έγκειται στο ότι η επεξεργασία του γάλακτος δεν γίνεται πλέον δίπλα στις στάνες αλλά σε σύγχρονες τυροκομικές εγκαταστάσεις, σε εργοστάσια που διατηρούν τις παραδοσιακές μορφές της τυροκομικής, τηρώντας παράλληλα όλους τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων με τρόπο σχολαστικό. Η κρητική γραβιέρα προσφέρει μια γεύση που ξαφνιάζει, όπως συμβαίνει και με τις άλλες ποικιλίες των τυριών του νησιού (κεφαλοτύρι, κεφαλογραβιέρα, ανθότυρος) (Εταιρία Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας).

Πρόκειται για προϊόντα που δεν περιέχουν ούτε χρωστικές ουσίες, ούτε ενισχυτικά της γεύσης (εξ άλλου δεν τα έχουν ανάγκη), ούτε άλλες πρόσθετες ύλες. Καλλιτσούνια, σφακιανές πίτες, αγνόπιτες, και μυζηθρόπιτες, νερόπιτες κ.α. είναι μερικά από τα υπέροχα παρασκευάσματα της κρητικής κουζίνας. Με φύλλα ζύμης



και κρητική μυζήθρα παρασκευάζονται όλο σχεδόν το χρόνο προσδίδοντας μια ξεχωριστή γεύση ποιότητας στο κρητικό διατροφικό πρότυπο (Εταιρία Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας).

Κάθε μέλος της ευρωπαϊκής κοινότητας κουβαλάει τα ήθη και τα έθιμα του, τα τοπικά και παραδοσιακά προϊόντα του που χαρακτηρίζονται απολύτως από τις κλιματολογικές συνθήκες, τις πρώτες ύλες και την μακρόχρονη πείρα των παραγωγών ή τεχνιτών του τόπου. Η Ευρωπαϊκή Ένωση με παράδοση πλέον χιλιετιών έχει θεσπίσει νομικό πλαίσιο για την προστασία των κατά τόπος παραδοσιακών προϊόντων. Η ένδειξη ΠΟΠ, προστατευμένη ονομασία προέλευσης αναφέρεται σε τυριά των οποίων η παραγωγή γίνεται σε καθορισμένες γεωγραφικές περιοχές με αναγνωρισμένη τεχνογνωσία (Εταιρία Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας).

Βάσει αυτού του κανονισμού έχουμε ως τώρα στην Ελλάδα, από τα περίπου 70 καταγεγραμμένα ήδη τυριών τα 20 χαρακτηρισμένα ως ΠΟΠ και τα 3 από αυτά στην Κρήτη, Συγκεκριμένα την γραβιέρα Κρήτης, την ξινομυζήθρα και το πηχτόγαλο Χανίων. Στην διαδικασία πιστοποίησης βρίσκονται και άλλοι 7 τύποι Κρητικών τυριών. Τα είδη των τυριών που παράγονται στην Κρήτη είναι τα ακόλουθα (Εταιρία Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας):

- Ανθότυρος
- Γαλομυζήθρα
- Γραβιέρα Κρήτης
- Πηχτόγαλο Χανίων
- Κεφαλοτύρι
- Μαλάκα
- Μυζήθρα
- Είγαλα Σητείας
- Ξινομυζήθρα
- Στάκα

4.5.3. Κρητικός Οίνος

Οι αμπελώνες της Κρήτης παράγουν ποικιλίες σταφυλιών που βγάζουν από τα καλύτερα κρασιά της Ελλάδας. Ποικιλίες ντόπιες και ξενοφερμένες ξεχωρίζουν από



το άρωμα και την ιδιαίτερη γεύση τους. Στην Κρήτη η σταφίδα και ο μούστος αποτελούν, μαζί με το μέλι, τις πιο σημαντικές παραδοσιακές γλυκαντικές ύλες (EatCrete.com).

Στο νησί της Κρήτης ευδοκούν πολυάριθμες ποικιλίες οινοποιήσιμων σταφυλιών, όπως αυτές στον ακόλουθο πίνακα (Εταιρία Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας):

Πίνακας 4.2. Ποικιλίες οινοποιήσιμων σταφυλιών στην Κρήτη ανά Νομό

Ποικιλίες οινοποιήσιμων σταφυλιών		
Cabernet Sauvignon	Mouvedre	Δαφνί
Grenache Rouge	Sangiovese	Θραψαθήρι
Κοτσιφάλι	Syrah	Μαλβαζία
Λιάτικο	Βιδιανό	Μοσχάτο / Μοσχάτο Σπίνας
Μανδηλάρι	Βιλάνα	Πλυτό
Merlot	Chardonnay	Sauvignon Blanc

Πηγή: Εταιρία Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας

Για τους Κρητικούς υπάρχει ο παραδοσιακός τρόπος ζωής που θεωρεί τον οίνο συνοδευτικό ενός γεύματος ή δείπνου. Το κρασί είναι μέρος της κουλτούρας των Κρητικών. Οι σημερινές οινοβιομηχανίες της Κρήτης έχουν αξιοποιήσει τις παραδοσιακές ποικιλίες του σταφυλιού και τη συσσωρευμένη εδώ και αιώνες εμπειρία. Άλλωστε, το αρχαιότερο πατητήρι, ηλικίας πάνω των 3.500 ετών βρίσκεται στις Αρχάνες της Κρήτης (Εταιρία Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας).

4.5.4. Κρητικό Κρέας

Οι Κρητικοί καταναλώνουν περισσότερο αρνί και κατσίκι, και λιγότερο συχνά μοσχάρι και χοιρινό κρέας. Η κατανάλωση όμως κόκκινου κρέατος ήταν γενικά



χαμηλή, γεγονός που φαίνεται ότι συνέβαλε σημαντικά στις προστατευτικές δράσεις της Κρητικής δίαιτας στην υγεία. Η συχνή κατανάλωση κόκκινου κρέατος αυξάνει τον κίνδυνο για καρδιαγγειακά νοσήματα, κι έχει συσχετιστεί με την εμφάνιση καρκίνου του παχέος εντέρου, και ενδεχομένως εμπλέκεται στην αιτιολογία και άλλων τύπων καρκίνου. Η υψηλή περιεκτικότητα του κρέατος αυτού σε κορεσμένα λιπίδια, αλλά και η δημιουργία καρκινογόνων ουσιών κατά το μαγείρεμα, φαίνεται να ευθύνονται για τις δυσμενείς επιπτώσεις του στην υγεία (Περιφέρεια Κρήτης).

4.5.5. Μέλι

Το κρητικό μέλι είναι απολύτως φυσικό προϊόν και παράγεται σε περιοχές με ενδημική βλάστηση. Όπως είναι γνωστό σήμερα, το βιοσύστημα του νησιού είναι πλούσιο σε ενδημικά φυτά και ιδιαίτερα σε αρωματικά φυτά. Αυτά προσφέρουν στις κρητικές μέλισσες την αγαπημένη τους τροφή. Οι Κρήτες μελισσοπαραγωγοί δεν χρειάζεται να ταΐζουν ζάχαρη τις μέλισσές τους, γιατί δεν υπάρχουν νεκρές εποχές, ούτε περίοδοι που η άγρια βλάστηση είναι καλυμμένη με χιόνι για να μη μπορούν να βρουν μόνες την τροφή τους. Από τα προϊστορικά χρόνια μέχρι σήμερα η Κρήτη παράγει συνεχώς μέλι. Η επεξεργασία του κρητικού μελιού γίνεται επίσης με φυσικό τρόπο, χωρίς υψηλές θερμοκρασίες που καταστρέφουν τις βιταμίνες (Πολιτιστική Εταιρεία Κρήτης).

Οι Κρητικοί πίστευαν από την αρχαιότητα πως το καλύτερο μέλι έβγαινε στο νησί τους, επειδή την τέχνη της μελισσοκομίας τη δίδαξε στους ανθρώπους αυτή η εξαιρετική νύμφη, που άλλες πηγές την αναφέρουν και ως ιέρεια της Ρέας. Ήταν, λοιπόν, φυσικό η μητέρα του μεγάλου θεού να εμπιστευθεί το γιο της στα χέρια της μέλισσας ήξερε εκείνη να τον μεγαλώσει με το ξανθό και διάφανο παχύρρευστο χρυσάφι της Κρήτης (Πολιτιστική Εταιρεία Κρήτης).

4.5.6. Άλλα Προϊόντα

Άλλα τοπικά προϊόντα είναι αυτά, όπως της φυτικής προέλευσης, χόρτα, αρωματικά φυτά, μέλι, ψωμί-παξιμάδι και οι ξηροί καρποί. Τα δημητριακά και τα προϊόντα τους, τα όσπρια και τα φρούτα και τα λαχανικά αποτελούσαν τη βάση της



Κρητικής διαίτας. Τα δημητριακά ήταν στην πλειοψηφία τους μη επεξεργασμένα και ολικής αλέσεως προερχόμενα από το σιτάρι και το κριθάρι. Ψωμί, παξιμάδια και χόντρος καταναλώνονται σε μεγάλη ποσότητα. Τα κύρια όσπρια που καταναλώνονται είναι τα άσπρα φασόλια, τα κουκιά, τα ρεβίθια, οι φακές, η φάβα και ο αρακάς. Όσον αφορά στα λαχανικά, πάρα πολλά είδη καταναλώνονται σε μεγάλες ποσότητες και πάντα στην εποχή τους: το σπανάκι, τα λάχανα, τα πράσινα φασόλια, τα κολοκύθια, οι ντομάτες, οι μελιτζάνες, τα πράσα, το σέλινο, τα κρεμμύδια, τα ραπάνια, τα κουνουπίδια, οι μπάμιες, οι πιπεριές, οι βρούβες, τα ραδίκια, καθώς και πάρα πολλά άγρια χόρτα των βουνών. Τα φρούτα επίσης καταναλώνονται σε μεγάλες ποσότητες και εποχιακά: τα πορτοκάλια και τα μανταρίνια κυρίως στις παράκτιες περιοχές, τα σταφύλια, τα μήλα, τα πεπόνια, τα ρόδια, τα σύκα, τα ροδάκινα, τα βερίκοκα, τα αχλάδια, τα κυδώνια, τα δαμάσκηνα και τα κεράσια. Επίσης, καταναλώνονται και αποξηραμένα φρούτα, κυρίως τα ξερά σύκα και οι σταφίδες (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Νομού Χανίων).

Η κρητική χλωρίδα παρείχε πάντα στο κρητικό νοικοκυριό τη δυνατότητα μιας οικονομικής και εύκολης τροφής. Αργότερα τα χόρτα και τα λαχανικά αποτελούσαν την κυριότερη τροφή των φτωχών και των καλλιεργητών της γης. Τις περισσότερες φορές καταναλώνονταν ωμά, όπως τα εύρισκαν στα χωράφια, και άλλα βραστά ή μαγειρευμένα με διάφορους τρόπους. Στην Κρήτη οι καλλιέργειες φρούτων είναι παραδοσιακές. Τα δέντρα είναι απολύτως προσαρμοσμένα στο περιβάλλον του νησιού και παράγουν γευστικά προϊόντα, χωρίς χημικές επιβαρύνσεις. Οι μονάδες επεξεργασίας των προϊόντων αυτών (χυμοί, προϊόντα πορτοκαλιού και κίτρου κ.α.) είναι σύγχρονες και σέβονται την ιδιαιτερότητα της πρώτης ύλης. Το κατ' εξοχήν καλοκαιρινό φρούτο της Κρήτης, το σταφύλι, θεωρείται σήμερα ιδανικό για μια ισορροπημένη διαίτα. Οι ουσίες που περιέχονται στο φλοιό του είναι αντιοξειδωτικές (άρα αντικαρκινικές), το γευστικό αυτό φρούτο προσφέρει πλήθος ιχνοστοιχείων απαραίτητων για τη σωστή λειτουργία του οργανισμού. Το σταφύλι της Κρήτης ξεχωρίζει από τα σταφύλια άλλων περιοχών, ακόμη και των μεσογειακών, για το άρωμα και τη γεύση του (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Νομού Χανίων).

Τα αρωματικά φυτά αποτελούν μια σπουδαία παράδοση για την Κρήτη. Βοτανολογικές μελέτες αποκαλύπτουν πως το νησί έχει ένα από τα πιο πλούσια και πιο ενδιαφέροντα οικοσυστήματα της Ευρώπης, με μεγάλο αριθμό ενδημικών φυτών,



δηλ. φυτών που υπάρχουν αυτοφυή μόνο στην Κρήτη, όπως η Μαλοτύρα (*siderites syriaca*) και ο Δίκταμος (*origanum diktamus L.*) βασιλεία της ενδημικής χλωρίδας της Κρήτης γνωστός από την αρχαιότητα για την αντισηπτική του ιδιότητα. Στην Κρήτη σήμερα, προσφέρεται πλήθος βοτάνων, που έχουν χρησιμοποιηθεί από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα ως φαρμακευτικά φυτά (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Νομού Χανίων).

Χρειάστηκε να περάσουν πολλά χρόνια, να γίνουν μελέτες, για να αποδειχτεί πως το ψωμί αυτό ήταν πλούσιο σε διατροφική αξία . Οι ίνες που περιέχει το κρητικό παραδοσιακό ψωμί βοηθούν στην καλύτερη λειτουργία του εντέρου, και ιδιαίτερος του παχέος εντέρου. Έχει πολύ μεγαλύτερες ποσότητες βιταμινών, ιδίως του συμπλέγματος Β, που είναι απαραίτητες για τη σωστή λειτουργία του νευρικού συστήματος. Κι ακόμη, λέγεται πως το πλήρες ψωμί είναι πιθανόν να προλαμβάνει τον καρκίνο του γαστρεντερικού σωλήνα και ιδιαίτερος του παχέος εντέρου (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Νομού Χανίων).

4.5.7. Αναγνωρισμένα Κρητικά προϊόντα

Δεκατέσσερα κρητικά προϊόντα έχουν αναγνωριστεί διεθνώς για την μοναδικότητα τους. Πρόκειται για προϊόντα προστασίας ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) και προϊόντα γεωγραφικής ένδειξης (ΠΓΕ) της Κρήτης και είναι τα ακόλουθα (Εταιρία Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας):

1. Γραβιέρα Κρήτης, ΠΟΠ. Όλοι οι νομοί της Κρήτης
2. Κρητικό Παξιμάδι, ΠΓΕ. Όλοι οι νομοί της Κρήτης
3. Ξυνομυζήθρα Κρήτης, ΠΟΠ. Όλοι οι νομοί της Κρήτης
4. Ελαιόλαδο Χανιά Κρήτης, ΠΓΕ. Νομός Χανίων
5. Ελαιόλαδο Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης, ΠΟΠ. Νομός Χανίων
6. Ελαιόλαδο Αποκώρονα Χανίων Κρήτης, ΠΟΠ. Νομός Χανίων
7. Πορτοκάλια Μάλεμε Χανίων Κρήτης, ΠΟΠ. Νομός Χανίων
8. Πηχτόγαλο Χανίων Κρήτης, ΠΟΠ. Νομός Χανίων



9. Θρούμπα Αμπαδιά Ρεθύμνου Κρήτης, ΠΟΠ. Νομός Ρεθύμνης
10. Ελαιόλαδο Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνου Κρήτης, ΠΟΠ. Νομός Ρεθύμνης
11. Ελαιόλαδο Πεζιά Ηρακλείου Κρήτης, ΠΟΠ. Νομός Ηρακλείου
12. Ελαιόλαδο Βιάννος Ηρακλείου Κρήτης, ΠΟΠ. Νομός Ηρακλείου
13. Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο Θραψανό, ΠΟΠ. Νομός Ηρακλείου

4.6. Συμβολή των τοπικών φορέων στη προβολή και προώθηση της Κρητικής γαστρονομίας

4.6.1. Το Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας

Το Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας είναι μια αστική μη κερδοσκοπική εταιρεία που ιδρύθηκε από τις τέσσερις Νομαρχιακές Αυτοδιοικήσεις της Κρήτης με σκοπό την διάσωση, προβολή και διάδοση του προτύπου της Κρητικής Διατροφής αλλά και την πιστοποίηση χώρων εστίασης που προσφέρουν Κρητική Κουζίνα. Η δημιουργία της εταιρείας έρχεται να καλύψει την ανάγκη για συντονισμένη προβολή και προώθηση της Κρητικής Διατροφής και την προαγωγή των τοπικών προϊόντων, τόσο σε επίπεδο νησιού, όσο και στην υπόλοιπη Ελλάδα και διεθνώς (Εταιρία Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας).

Ο στρατηγικός στόχος του Κρητικού Συμφώνου Ποιότητας είναι η ισόρροπη και αειφόρος ανάπτυξη της Κρήτης μέσω της συνεργασίας με τους τοπικούς φορείς, τις επιχειρήσεις και την κοινωνία των πολιτών. Οι βασικοί άξονες πάνω στους οποίους θα κινηθεί η εταιρεία για την επίτευξη του στόχου της είναι οι ακόλουθοι (Εταιρία Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας):

1. **Ο τουρισμός:** θα προωθηθεί ο γαστρονομικός τουρισμός στο νησί, βασισμένος στα εκλεκτά τοπικά προϊόντα και την Κρητική Κουζίνα.
2. **Η τοπική γαστρονομική παράδοση:** θα γίνει προώθηση της Κρητικής Διατροφής ως τρόπος ζωής
3. **Η υγεία:** θα προβληθεί η συμβολή της Κρητικής Διατροφής στην βελτίωση του επιπέδου υγείας, ως μέσο θεραπείας αλλά και πρόληψης



4. **Τα τοπικά προϊόντα:** θα γίνει προσπάθεια για την βελτίωση της ποιότητας των κρητικών προϊόντων μέσω της στήριξης για τον εκσυγχρονισμό των διαδικασιών παραγωγής (σε παραγωγή, μεταποίηση, διανομή)
5. **Το περιβάλλον:** θα προωθηθεί η «πράσινη ανάπτυξη» του νησιού, προβάλλοντας την Κρήτη ως έναν τόπο με καθαρό περιβάλλον και μεγάλη βιοποικιλότητα, όπου παράγονται μοναδικά, ασφαλή και υγιεινά προϊόντα
6. **Ο πολιτισμός:** θα προωθηθεί η Κρητική Διατροφή ως αναπόσπαστο κομμάτι του κρητικού πολιτισμού και θα συνδεθεί με τις τοπικές αξίες

Η εταιρεία, λειτουργώντας ως το Cluster της Κρητικής Διατροφής, σκοπεύει να αποτελέσει την «ομπρέλα» κάτω απ' την οποία θα μπορέσουν να ενταχθούν όλες τις τοπικές πρωτοβουλίες που κινούνται προς την ίδια κατεύθυνση. Χαράζοντας μια κοινή και ολοκληρωμένη πολιτική, οι τέσσερις Νομαρχιακές Αυτοδιοικήσεις, σε συνεργασία με όλους τους αρμόδιους φορείς, επιχειρήσεις και πολίτες, δουλεύουν για την αύξηση της ζήτησης για τοπικά προϊόντα και υπηρεσίες, ενώ παράλληλα θα ενισχύουν την ποιότητα της προσφοράς τους (Εταιρία Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας).

Για την επίτευξη των στόχων του, το Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας σκοπεύει να συνάψει συνεργασίες σε εθνικό, ευρωπαϊκό και διεθνές επίπεδο, ούτως ώστε να εισάγει τεχνογνωσία, καλές πρακτικές αλλά να δημιουργήσει και νέα πιλοτικά προγράμματα γύρω από τους άξονες της στρατηγικής του (Εταιρία Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας).

Σκοποί της εταιρίας είναι (Εταιρία Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας):

- Η με κάθε νόμιμο τρόπο ανάδειξη, και παρουσίαση της Κρητικής Διατροφής ως μέσον υγιεινής διατροφής και ευζωίας.
- Η προώθηση και εξασφάλιση της κατανάλωσης των προϊόντων Κρητικής παραγωγής, ως προϊόντων ανώτερης διατροφικής αξίας.
- Η δημιουργία κατάλληλων προϋποθέσεων για την παροχή επισιτιστικών και εν γένει τουριστικών υπηρεσιών, τόσο στην Κρήτη όσο και αλλού, με στόχο την επίτευξη υψηλής ποιότητας προϊόντων και υπηρεσιών προσφοράς, των προϊόντων αυτών (της Κρήτης).
- Η διαφύλαξη των παραδοσιακών και καταναλωτικών προτύπων διατροφής στην Κρήτη.



- Η οργάνωση κατάλληλων προϋποθέσεων και υποδομών στην περιοχή της Κρήτης για την επίτευξη των σκοπών της εταιρίας.
- Κάθε άλλη συναφής προς τα προαναφερόμενα ενέργεια που θα αποβλέπει στην προώθηση της κατανάλωσης προϊόντων Κρητικής Παραγωγής.

Για την επίτευξη του σκοπού της, η εταιρία (Εταιρία Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας):

- Θα οργανώνει κάθε μορφής συνέδρια, εκθέσεις προϊόντων και επιμορφωτικές δράσεις και εκδηλώσεις για τη βελτίωση των γνώσεων των επιχειρήσεων και του προσωπικού τους, σχετικώς με τα κρητικά προϊόντα και την προώθησή τους από πιστοποιημένες για την καταλληλότητα τους αυτή, επιχειρήσεις.
- Θα υποβάλλει προτάσεις ή θα συμμετέχει σε δράσεις οι οποίες θα υλοποιούνται από κάθε είδους φορέα, εθνικό ή κοινοτικό, στα πλαίσια των Κοινοτικών Πλαισίων Στήριξης καθώς και κάθε άλλης συγχρηματοδοτούμενης δράσης.
- Θα διενεργεί έρευνες αγοράς, καθώς και κάθε άλλη έρευνα που θα συμβάλλει στην επίτευξη του σκοπού της εταιρίας.
- Θα παρέχει κάθε είδους εκπαιδευτικών, συμβουλευτικών και ενημερωτικών υπηρεσιών, στους επιχειρηματίες, για την προώθηση των κρητικών προϊόντων, για την βελτίωση της επιχειρηματικής τους προσπάθειας.
- Θα συμμετέχει σε άλλες εταιρίες ή επιχειρήσεις οποιουδήποτε τύπου, με όμοιο ή παρεμφερή σκοπό, μετά από σχετική απόφαση της Γενικής Συνέλευσης της εταιρίας.

Το Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας, όπως μπορούμε να παρατηρήσουμε και από την Εικόνα 4.1, προβάλλεται και μέσω του διαδικτύου με την εξής ιστοσελίδα: <http://www.cretan-nutrition.gr>.



Κεφάλαιο 4. Ο Γαστρονομικός Τουρισμός στην Κρήτη

Εικόνα 4.1. Κεντρικό Μενού Ιστοχώρου



ΠΗΓΗ: Ιστότοπος Κρητικού Συμφώνου Ποιότητας - www.cretan-nutrition.gr

Στην συγκεκριμένη ιστοσελίδα παρουσιάζεται και αναδεικνύεται η κρητική διατροφή με τα χαρακτηριστικά αυτής και το πως συμβάλει στην καθημερινότητα, τα πολυάριθμα κρητικά προϊόντα με αναλυτικές πληροφορίες για το κάθε ένα και η σχέση αυτών με τα παιδιά. Ο γαστρονομικός κρητικός τουρισμός προβάλλεται έντονα με την παρουσίαση της παραδοσιακής κρητικής κουζίνας, προτείνοντας, επίσης, καθημερινώς πολυάριθμες συνταγές (Εικόνα 4.2). Οι συνταγές αυτές είναι αναλυτικές και περιγράφεται ακριβώς η όλη διαδικασία εκτέλεσης της. Ο ιστοχώρος παρουσιάζεται στην ελληνική αλλά και σε άλλες τρεις γλώσσες (αγγλικά, γαλλικά και γερμανικά) έτσι ώστε όλοι οι επισκέπτες του να μπορούν να διευκολυνθούν στο μέγιστο βαθμό (Εταιρία Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας).



Εικόνα 4.2. Μενού Συνταγών



ΠΗΓΗ: Ιστότοπος Κρητικού Συμφώνου Ποιότητας - www.cretan-nutrition.gr

4.6.2. Πρόγραμμα "Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή" ή "CONCRED"

Το πρόγραμμα «Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή» ή «CONCRED», είναι ένα πρόγραμμα που χρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης, την Περιφέρεια Κρήτης και τους φορείς (Ελληνική Εταιρία Γεύσης):

- Ελληνική Ακαδημία Γεύσης (ΕΛΑΓ) (Συντονιστής του Προγράμματος)
- Οργανισμός Ανάπτυξης Σητείας (Σύμβουλος Διαχείρισης)
- Ένωση Ξενοδόχων Ηρακλείου
- Σύνδεσμος Ξενοδόχων Λασιθίου
- Σύλλογος Ξενοδόχων Ρεθύμνου
- Σύλλογος Ξενοδόχων Χανίων



Το πρόγραμμα, που έχει ως αντικείμενο την πιστοποίηση των εστιατορίων που προσφέρουν καλή κρητική κουζίνα, αποτελεί καινοτόμο ενέργεια και υπάγεται στο Περιφερειακό «Πρόγραμμα Καινοτόμων Ενεργειών CRINNO - Κρήτη Καινοτόμος Περιφέρεια» (Ελληνική Εταιρία Γεύσης).

Σκοπός του προγράμματος είναι να συμβάλει (Ελληνική Εταιρία Γεύσης):

- στη διατήρηση του γαστρονομικού χαρακτήρα της κρητικής κουζίνας
- στη διατήρηση του υγιεινού χαρακτήρα της
- στην ανάδειξη της κρητικής κουζίνας σε συγκριτικό πλεονέκτημα και
- σημαντικό πόρο για την οικονομία του νησιού.

Για να πετύχει τους δύο πρώτους σκοπούς, το πρόγραμμα δημιούργησε, με την συνεργασία ειδικών, μια σειρά κανόνων με βάση τους οποίους ειδικά εκπαιδευμένοι αξιολογητές θα πιστοποιούν τα εστιατόρια. Οι κανόνες αυτοί εξηγούνται αναλυτικά στην συνέχεια. Για να πετύχει τον τρίτο σκοπό, το πρόγραμμα προβλέπει ότι θα διαφημίσει τα πιστοποιημένα εστιατόρια με κάθε δυνατό τρόπο, ώστε να έχουν επιτυχία στην προσπάθειά τους και να προσελκύσουν και άλλους στο πρόγραμμα (Ελληνική Εταιρία Γεύσης).

Η διάρκεια του προγράμματος ήταν έως το τέλος του 2005. Για να εξασφαλιστεί η συνέχεια του προγράμματος, τα πιστοποιημένα σημεία θα εντάσσονται αυτομάτως σε δίκτυο που θα αποσκοπεί στην εξέλιξη και την προβολή τους, καθώς και στην εδραίωσή τους, μέσα από συνεργασίες με αντίστοιχα δίκτυα άλλων περιοχών της Μεσογείου. Το πρόγραμμα προβλέπει ότι το δίκτυο αυτό θα διαχειρίζεται το ποσόν που καταβάλλουν τα εστιατόρια για να πιστοποιηθούν καθώς και μια ετήσια συνδρομή. Η διοίκηση του δικτύου θα επιδιώξει να αντλήσει και άλλους πόρους (Ευρωπαϊκά προγράμματα, χορηγίες, εκδηλώσεις) για να πετύχει τον σκοπό της, δηλαδή να προβάλλει τα πιστοποιημένα εστιατόρια και να τα βοηθήσει να εξελιχθούν (Ελληνική Εταιρία Γεύσης).

Όσο διαρκεί το πρόγραμμα, τη διοίκηση του δικτύου θα ασκεί μικτή ομάδα στην οποία θα έχουν πλειοψηφία εκπρόσωποι των φορέων του προγράμματος. Αυτό είναι αναγκαίο γιατί υπάρχουν δεσμεύσεις για τον τρόπο με τον οποίο θα χρησιμοποιηθούν οι πόροι αυτοί όσο διαρκεί το πρόγραμμα. Μετά το τέλος του προγράμματος, η διαχείριση θα γίνεται αποκλειστικά από το δίκτυο.



Το πρόγραμμα αυτό παρουσιάζεται μέσω διαδικτύου με την ιστοσελίδα <http://www.concred.gr> (Εικόνα 4.3) (Ιστοτόπος Προγράμματος 'CONCRED').

Εικόνα 4.3. Κεντρικό Μενού



ΠΗΓΗ: Ιστότοπος Προγράμματος 'CONCRED' - www.concred.gr

Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στις κρητικές συνταγές (Εικόνα 4.4), με ακριβές οδηγίες εκτέλεσής τους όπως επίσης για την κάθε συνταγή υπάρχει ειδική κατηγορία αναζήτησης η οποία επιδεικνύει τα μέρη (εστιατόρια) στα οποία αυτή σερβίρεται (Ιστοτόπος Προγράμματος 'CONCRED').



Εικόνα 4.4. Μενού Συνταγών

The screenshot shows the website for CONCRED, which stands for the Association of Crete's Restaurants. The page features a navigation menu with options like HOME, ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ, ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΝΕΑ, ΣΥΝΤΑΓΕΣ (highlighted), ΣΥΝΔΕΣΜΟΙ, and ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ. There are search filters for location (e.g., Ηρακλείου, Λασιθίου) and name (e.g., El Greco, Kappa Foods A.E.). The main content area lists several recipes such as 'Σαλάτα με ρόδι και γραφιέρα', 'Κατσικάκι γάλακτος με σταμναγκάθι', and 'Κόκορας με σκορδουλάκου, ντομάτα και δαφνόφυλλα'. On the right, there are promotional banners for 'Δρόμοι Κρητικής Διατροφής' and 'Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή'. A 'Click to download coupon' button is visible at the bottom left of the page.

ΠΗΓΗ: Ιστότοπος Προγράμματος 'CONCRED' - www.concred.gr

4.6.3. Άλλοι Τοπικοί Φορείς – Δήμοι

Θα πρέπει να τονίσουμε πως η κρητική διατροφή και γενικότερα η κρητική γαστρονομία διαδίδεται και προβάλλεται όχι μόνο μέσα από τις ηλεκτρονικές σελίδες των τεσσάρων τοπικών αυτοδιοικήσεων του νησιού αλλά και από άλλες τόσο τοπικών φορέων όσο και δήμων. Πρόκειται για πολυάριθμες ηλεκτρονικές διαδικτυακές σελίδες αλλά λόγω του πλήθους αυτών θα επιλέξουμε να παρουσιάσουμε μια εξ αυτών, αυτή του Δήμου Ιεράπετρας. Όπως μπορούμε να παρατηρήσουμε και από την εικόνα 4.5, ο ιστοχώρος αυτός περιέχει πολυάριθμες πληροφορίες σχετικά με την κρητική κουζίνα και τα τοπικά προϊόντα και πέρα από τις διάφορες κρητικές συνταγές, παρουσιάζονται και πολλές τοπικές συνταγές του Δήμου της Ιεράπετρας, όπως: χοχλιοί μπουμπουριστοί, κακαβιά του Λιβυκού,



Κεφάλαιο 4. Ο Γαστρονομικός Τουρισμός στην Κρήτη

μυζηθρόπιτες και ξεροτήγανα Γεραπετρίτικα. Τέλος, γίνεται και εκτενής αναφορά και στις πολυάριθμες εκδηλώσεις, τοπικές εορτές και πανηγύρια (Δήμος Ιεράπετρας).

Εικόνα 4.5. Κεντρικό Μενού Δήμου Ιεράπετρας



ΠΗΓΗ: Ιστότοπος Δήμου Ιεράπετρας



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 - ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΡΕΥΝΑΣ

5.1. Εισαγωγή

Το συγκεκριμένο κεφάλαιο περιλαμβάνει την έρευνα την οποία πραγματοποιήσαμε με την χρήση του διαδικτύου. Η έρευνα έλαβε χώρα τη περίοδο Φεβρουάριος - Σεπτέμβριος 2010. Σκοπός της έρευνας είναι ο εντοπισμός και η καταγραφή των στοιχείων που σχετίζονται με την τοπική γαστρονομία, τα οποία προβάλλουν οι φορείς της Κρήτης μέσω των ηλεκτρονικών τους ιστοτόπων. Η μεθοδολογία της έρευνας που ακολουθείται περιλαμβάνει την εξερεύνηση όλων των ιστοτόπων των δήμων του νησιού, ταξινομημένων ανά Νομό, και την περαιτέρω καταγραφή των ανευρεθέντων ή μη στοιχείων σε ανάλογους πίνακες.

5.2. Επιλογή Δείγματος

Η διαμόρφωση του δείγματος ήταν μια διαδικασία η οποία απαιτούσε ιδιαίτερη προσοχή. Με σκοπό, όμως, την κατά το δυνατόν μεγαλύτερη αντικειμενικότητα του δείγματος επιλέχθηκε η καταγραφή στοιχείων από όλους τους δήμους του νησιού, ανεξαιρέτως. Θα πρέπει να υπογραμμίσουμε, βέβαια, πως λόγω της ανυπαρξίας ορισμένων δήμων στο διαδίκτυο, το δείγμα περιορίστηκε κατά ένα σημαντικό βαθμό. Συγκεκριμένα, στο Νομό Ηρακλείου 4 από τους 26 δήμους δεν διέθεταν ηλεκτρονική σελίδα στο διαδίκτυο, 8 από τους 23 στο Νομό Χανίων, 4 από τους 11 στο Νομό Ρεθύμνης και τέλος, 1 στους 8 στο Νομό Λασιθίου.

Πίνακας 5.1. Δήμοι Νομών Κρήτης και αντίστοιχες ιστοσελίδες

ΔΗΜΟΙ	ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΕΣ	ΔΗΜΟΙ	ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΕΣ
	Νομός Ηρακλείου	ΚΑΝΤΑΝΟΥ	www.kandanos.com
ΑΡΚΑΛΟΧΩΡΙΟΥ	www.arkalochori.gr	ΚΕΡΑΜΕΙΩΝ	----
ΑΡΧΑΝΩΝ	www.archanes.gr	ΚΙΣΣΑΜΟΥ	www.kissamos.gov.gr
ΑΣΤΕΡΟΥΣΙΩΝ	www.dasterousia.gov.gr	ΚΟΛΥΜΒΑΡΙΟΥ	www.kolymbari.gr



ΒΙΑΝΝΟΥ	www.dviannos.gr	ΚΡΥΟΝΕΡΙΔΑΣ	www.krionerida.gr
ΓΟΡΓΟΛΑΙΝΗΣ	www.gorgolaini.gov.gr	ΜΟΥΣΟΥΡΩΝ	www.musuron.gr
ΓΟΥΒΩΝ	www.guves.gr	ΜΥΘΗΜΝΗΣ	----
ΕΠΙΣΚΟΠΗΣ	www.dimosepiskopis.gr	Ν. ΚΥΔΩΝΙΑΣ	----
ΖΑΡΟΥ	www.zaros.gr	ΠΕΛΕΚΑΝΟΥ	----
ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	www.heraklion.gr	ΠΛΑΤΑΝΙΑ	----
ΘΡΑΨΑΝΟΥ	www.thrapsano.gr	ΣΟΥΔΑΣ	www.souda.gr
ΚΑΣΤΕΛΛΙΟΥ	www.kastelli.gr	ΣΦΑΚΙΩΝ	----
ΜΑΛΙΩΝ	www.malia.gov.gr	ΦΡΕ	----
ΜΟΙΡΩΝ	www.moiros.gov.gr	ΧΑΝΙΩΝ	www.chania.gr
ΑΛΙΚΑΡΝΑΣΣΟΥ	www.nea-alikarnassos.gr	Νομός Ρεθύμνης	
ΚΑΖΑΝΤΖΑΚΗ	www.dimos-nikoskazantzakis.gr	ΑΝΩΓΕΙΩΝ	www.dimosanogion.gr
ΠΑΛΙΑΝΗΣ	www.palianis.gov.gr	ΑΡΚΑΔΙΟΥ	www.dimosarkadiou.gr
ΡΟΥΒΑ	www.dimosrouva.gr	ΓΕΡΟΠΟΤΑΜΟΥ	http://www.geropotamos.gr/el
ΤΕΜΕΝΟΥΣ	www.temenos.gov.gr	ΚΟΥΛΟΥΚΩΝΑ	www.kouloukonas.gr
ΤΥΜΠΑΚΙΟΥ	www.dimostylisou.gr	ΚΟΥΡΗΤΩΝ	www.koyriton.gov.gr
ΧΕΡΣΟΝΗΣΟΥ	www.hersonissos.gr	ΛΑΜΠΗΣ	----
ΑΓ. ΒΑΡΒΑΡΑΣ	----	ΛΑΠΠΑΙΩΝ	www.dimos-lappeon.gr
ΓΑΖΙΟΥ	----	ΝΙΚ. ΦΩΚΑ	----
ΓΟΡΤΥΝΑΣ	----	ΡΕΘΥΜΝΗΣ	www.rethymno.gr
ΚΟΦΙΝΑ	----	ΣΥΒΡΙΤΟΥ	----
Νομός Χανίων		Νομός Λασιθίου	
ΑΚΡΩΤΗΡΙΟΥ	----	ΦΟΙΝΙΚΑ	----
ΑΝΑΤΟΛΙΚΟΥ ΣΕΛΙΝΟΥ	www.anatolikoselino.gov.gr	ΙΕΡΑΠΕΤΡΑΣ	www.dimosierapetras.gr
ΑΡΜΕΝΩΝ	www.dimosarmenon.gr	ΙΤΑΝΟΥ	www.itanou.gov.gr
ΒΑΜΟΥ	----	ΛΕΥΚΗΣ	www.dimosleykis.gr
ΒΟΥΚΟΛΙΩΝ	www.voykolies.gov.gr	ΜΑΚΡΥ ΓΙΑΛΟΥ	www.makry-gialos.gr
ΓΕΩΡΓΙΟΥΠΟΛΕΩΣ	www.georgioupolis.gov.gr	ΝΕΑΠΟΛΕΩΣ	www.neapolinet.gr
ΕΛ. ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ	www.elvenizelos.gr	ΟΡΟΠΕΔΙΟΥ ΛΑΣΙΘΙΟΥ	----
ΘΕΡΙΣΟΥ	www.theriso.gov.gr	ΣΗΤΕΙΑΣ	www.sitia.gr
ΙΝΝΑΧΩΡΙΟΥ	www.inachoriou.gov.gr	ΑΓ. ΝΙΚΟΛΑΟΥ	www.dimosagn.gr



5.3. Σύνθεση Πινάκων

Κατά τη φάση σχεδιασμού των πινάκων δόθηκε έμφαση στη δημιουργία ενός ευέλικτου εργαλείου συλλογής στοιχείων το οποίο θα ήταν σε θέση να λειτουργήσει ως σκελετός μιας δομημένης έρευνας. Για τον λόγο αυτό δημιουργήθηκαν 4 ξεχωριστοί πίνακες για κάθε Νομό, όπου στην κάθετη στήλη τοποθετήθηκαν οι δήμοι και στην οριζόντια οι επιθυμητές μεταβλητές, όπως η ύπαρξη ξεχωριστού τμήματος (υποσέλιδας) για την τοπική γαστρονομία, η ύπαρξη πληροφοριακού και φωτογραφικού υλικού, συνταγών, προτεινόμενων εστιατορίων και παρουσίαση τοπικών γαστρονομικών εορτών και εκδηλώσεων. Οι μεταβλητές αυτές προέκυψαν μέσα από την ανασκόπηση της βιβλιογραφίας και ειδικότερα προηγούμενων σχετικών ερευνών που πραγματοποιούνται τη προβολή της γαστρονομίας - ως στοιχείο της ταυτότητας τουριστικών προορισμών - μέσω διαδικτύου (Hornig & Tsai, 2010, Corigliano & Baggio, 2002).



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6 - ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΡΕΥΝΑΣ

6.1. Νομός Ηρακλείου

Η Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ηρακλείου πέρα από το ρόλο και τις αρμοδιότητες του της επιτάσσει το ισχύον νομικό πλαίσιο αναλαμβάνει πρωτοβουλίες με βασικό άξονα τη στήριξη, αλλά και την ανάπτυξη της σύγχρονης κοινωνίας και των δραστηριοτήτων που αφορούν διάφορα θέματα, όπως και ο γαστρονομικός τουρισμός. Η Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ηρακλείου συμβάλει στην διάδοση της κρητικής γαστρονομίας τόσο μέσω πολιτιστικών εκδηλώσεων όσο και μέσω του διαδικτύου στην ηλεκτρονική ιστοσελίδα της νομαρχίας (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ηρακλείου).

Η Νομαρχία Ηρακλείου κάθε χρόνο διοργανώνει μία σειρά από εκδηλώσεις, σε διάφορες περιοχές του νομού με σκοπό την διατήρηση και ανάδειξη τοπικών προϊόντων και φαγητών, όπως οι ακόλουθες (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ηρακλείου):

- ✓ Στην περιοχή Χάρακα - Γιορτή Καρπούζας
- ✓ Στην περιοχή Κάτω Βαθειά - Κρητικές βραδιές, Ρακοβραδιές
- ✓ Στην περιοχή Χαράσσου - Εσπερινός Αγ. Ευσταθίου με ψήσιμο παραδοσιακού Χαρασανού καπρικού
- ✓ Στην περιοχή Τυλισσού - Γιορτή Μπακαλιάρου
- ✓ Στην περιοχή Πανάσσου - Γιορτή Κερασιού

Όσον αφορά την ιστοσελίδα της νομαρχίας, η κρητική γαστρονομία προβάλλεται σε ιδιαίτερο βαθμό με την χρήση φωτογραφιών και κατάλληλου πληροφοριακού υλικού. Όπως φαίνεται και από τις εικόνες 6.1 και 6.2, το κομμάτι που αναφέρεται στον τουρισμό, μέσα στο οποίο περιλαμβάνεται και η γαστρονομία έχει δικιά του θεματική ενότητα (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ηρακλείου).

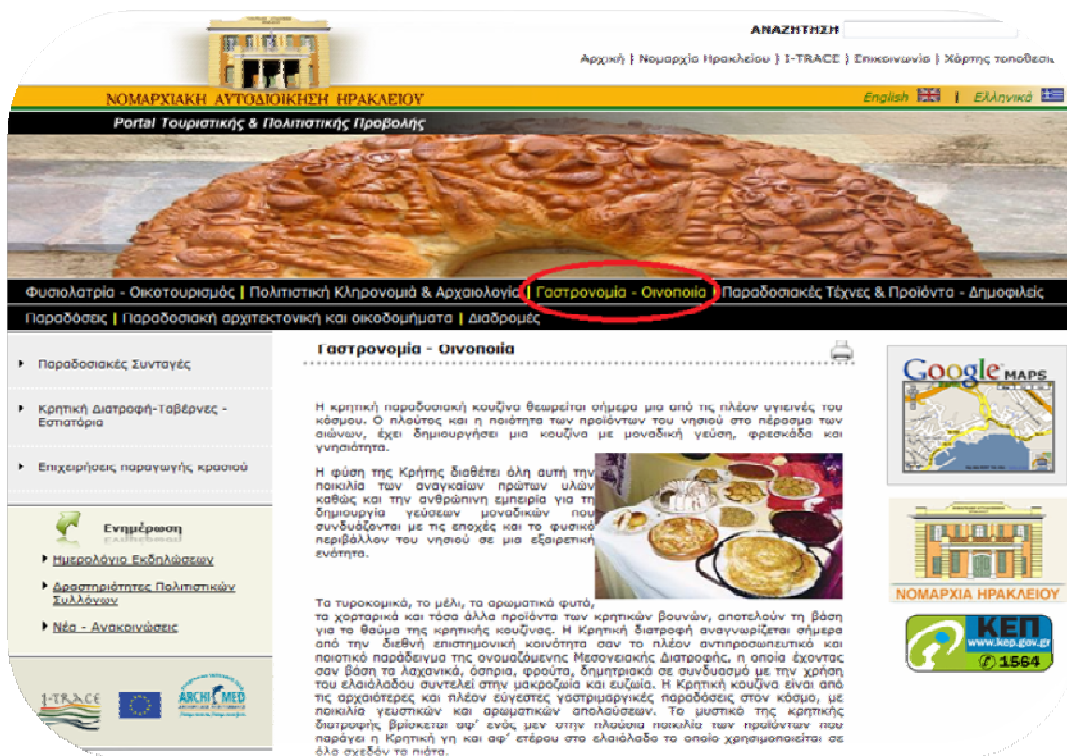


Εικόνα 6.1. Κεντρικό Μενού Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Ηρακλείου



ΠΗΓΗ: Ιστότοπος Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Ηρακλείου

Εικόνα 6.2. Θεματική Ενότητα Γαστρονομίας-Οινοποιίας



ΠΗΓΗ: Ιστότοπος Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Ηρακλείου



Κεφάλαιο 6. Αποτελέσματα Έρευνας

Παρουσιάζονται αμέτρητες συνταγές της κρητικής κουζίνας με οδηγίες εκτέλεσης τους, περιγράφεται η κρητική διατροφή, προβάλλονται ταβέρνες και εστιατόρια τα οποία προσφέρουν τις γεύσεις αυτές και τέλος γίνεται αναφορά στις γαστρονομικές εκδηλώσεις τις νομαρχίας μέσω κατάλληλου ημερολογίου.

Πίνακας 6.1. Στοιχεία που προβάλλουν οι δήμοι Ν. Ηρακλείου στις ηλεκτρονικές τους ιστοσελίδες ανά Δήμο

ΔΗΜΟΙ Ν. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ / ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΙΣΤΟΤΟΠΩΝ	ΞΕΩΡΙΣΤΟ ΤΜΗΜΑ (ΥΠΟΣΕΛΙΔΑ) ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΠΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΟ ΥΛΙΚΟ (ΤΟΠΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ)	ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ	ΣΥΝΤΑΓΕΣ	ΛΙΣΤΑ ΜΕ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ	ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΠΙΚΩΝ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΩΝ ΕΟΡΤΩΝ & ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ
Ν. ΑΥΤ. Ν. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	✓	✓	✓	✓	x	✓
ΑΡΚΑΛΟΧΩΡΙΟΥ	x	x	x	x	x	✓
ΑΡΧΑΝΩΝ	x	x	x	x	x	x
ΑΣΤΕΡΟΥΣΙΩΝ	x	x	x	x	x	✓
ΒΙΑΝΝΟΥ	✓	✓	✓	x	x	x
ΓΟΡΓΟΛΑΙΝΗΣ	x	x	x	x	x	✓
ΓΟΥΒΩΝ	x	x	x	x	x	x
ΕΠΙΣΚΟΠΗΣ	x	x	x	x	x	✓
ΖΑΡΟΥ	✓	✓	✓	x	✓	x
ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	x	x	x	x	x	✓
ΘΡΑΨΑΝΟΥ	x	x	x	x	x	✓
ΚΑΣΤΕΛΛΙΟΥ	✓	x	x	✓	x	✓
ΜΑΛΙΩΝ	x	x	x	x	x	x
ΜΟΙΡΩΝ	x	x	x	x	x	✓
ΑΛΙΚΑΡΝΑΣΣΟΥ	x	x	x	x	x	x
ΚΑΖΑΝΤΖΑΚΗ	x	x	x	x	x	x
ΠΑΛΙΑΝΗΣ	x	x	x	x	x	x
ΡΟΥΒΑ	x	x	x	x	x	x
ΤΕΜΕΝΟΥΣ	x	x	x	x	x	x
ΤΥΜΠΑΚΙΟΥ	✓	x	x	✓	x	x
ΧΕΡΣΟΝΗΣΟΥ	x	x	x	x	x	x



Όπως μπορούμε να παρατηρήσουμε από τον πίνακα 6.1 η ιστοσελίδα της νομαρχίας Ηρακλείου είναι η μοναδική εκ των δήμων η οποία προβάλλει την τοπική γαστρονομία σε σημαντικό βαθμό. Ακολούθως ο δήμος Ζαρού, Βιάννου και Καστελλίου συμμετέχουν ενεργά στην προβολή της τοπικής γαστρονομίας, με τον δήμο Ζαρού να περιλαμβάνει στην ιστοσελίδα ξεχωριστή ενότητα για την γαστρονομία, να διαθέτει πολυάριθμες πληροφορίες για τα τοπικά προϊόντα με την ύπαρξη φωτογραφικού υλικού, όπως επίσης και να προτείνει τοπικά εστιατόρια, τον δήμο Βιάννου να περιλαμβάνει τα ανάλογα με τον προηγούμενο δήμο, πέραν όμως από την λίστα με τα εστιατόρια και τέλος τον δήμο Καστελλίου να διαθέτει ξεχωριστό τμήμα για την γαστρονομία, να παρέχει συνταγές και τέλος να παρουσιάζει το σύνολο των τοπικών γαστρονομικών και μη εκδηλώσεων του δήμου.

Οι υπόλοιποι δήμοι του Ν. Ηρακλείου περιορίζονται μόνο στην παρουσίαση των εκάστοτε τοπικών εκδηλώσεων χωρίς καμία αναφορά στην τοπική γαστρονομία, με εξαίρεση τον δήμο Τυμπακίου ο οποίος παρουσιάζει και συνταγές.

Γίνεται εύκολα αντιληπτό πως η προβολή της τοπικής γαστρονομίας γίνεται κατά κύριο λόγο από την ηλεκτρονική ιστοσελίδα της Νομαρχίας Ηρακλείου και των προαναφερθέντων τριών δήμων (Δήμοι Ζάρου, Βιάννου και Καστελλίου). Ουσιαστικά 4 από τους 21 δήμους του νομού, δηλαδή το 19% των δήμων, προβάλλει την τοπική γαστρονομία.

6.2. Νομός Χανίων

Η Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χανίων έχει δημιουργήσει έναν ιστοχώρο ο οποίος είναι οργανωμένος, με πλούσιο φωτογραφικό υλικό και πολυάριθμες πληροφορίες. Όπως μπορούμε να παρατηρήσουμε και από την εικόνα 6.3, πρόκειται για μια σελίδα η οποία περιλαμβάνει πολυάριθμες πληροφορίες και μάλιστα σε 22 ξένες γλώσσες πέραν της ελληνικής, με βασικό σκοπό την εξυπηρέτηση των ξένων επισκεπτών (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χανίων).



Εικόνα 6.3. Κεντρικό Μενού Ιστοχώρου



ΠΗΓΗ: Ιστότοπος Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Χανίων

Περιλαμβάνει ειδική ξεχωριστή ενότητα για την κρητική διατροφή και γαστρονομία γενικότερα (Εικόνα 6.4). Όπως φαίνεται γίνεται εκτενής αναφορά στην κρητική διατροφή τόσο γραπτά όσο και μέσω φωτογραφικού υλικού και περιγράφονται αναλυτικά τα συστατικά της κρητικής διατροφής, όπως το ελαιόλαδο, τα αρωματικά φυτά, το κρασί, το κρητικό τυρί και άλλα. Δίνονται 24 "Κλασσικές συνταγές" και πολυάριθμες άλλες παραδοσιακές. Επιπλέον, γίνεται παρουσίαση όλων των τοπικών εορτών, εκδηλώσεων και πανηγυριών με αναλυτική περιγραφή αυτών και των τοπικών εδεσμάτων που σερβίρονται (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χανίων).



Εικόνα 6.4. Κεντρικό Μενού Κρητικής Διατροφής

ΠΗΓΗ: Ιστότοπος Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Χανίων

Πίνακας 6.2. Στοιχεία που προβάλλουν οι δήμοι Ν. Χανίων στις ηλεκτρονικές τους ιστοσελίδες ανά Δήμο

ΔΗΜΟΙ Ν. ΧΑΝΙΩΝ / ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΙΣΤΟΤΟΠΩΝ	ΕΞΧΩΡΙΣΤΟ ΤΜΗΜΑ (ΥΠΟΣΕΛΙΔΑ) ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΠΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΟ ΥΛΙΚΟ (ΤΟΠΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ)	ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ	ΣΥΝΤΑΓΕΣ	ΛΙΣΤΑ ΜΕ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ	ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΠΙΚΩΝ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΩΝ ΕΟΡΤΩΝ & ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ
Ν. ΑΥΤ. Ν. ΧΑΝΙΩΝ	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ΑΝΑΤΟΛΙΚΟΥ ΣΕΛΙΝΟΥ	x	x	x	x	x	x
ΑΡΜΕΝΩΝ	x	x	x	x	x	✓



Κεφάλαιο 6. Αποτελέσματα Έρευνας

ΔΗΜΟΙ Ν. ΧΑΝΙΩΝ / ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΙΣΤΟΤΟΠΩΝ	ΕΞΧΩΡΙΣΤΟ ΤΜΗΜΑ (ΥΠΟΣΕΛΙΔΑ) ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΠΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΟ ΥΛΙΚΟ (ΤΟΠΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ)	ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ	ΣΥΝΤΑΓΕΣ	ΛΙΣΤΑ ΜΕ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ	ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΠΙΚΩΝ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΩΝ ΕΟΡΤΩΝ & ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ
ΒΟΥΚΟΛΙΩΝ	x	x	x	x	x	x
ΓΕΩΡΓΙΟΥΠΟΛΕΩΣ	x	x	x	x	x	x
ΕΛ. ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ	x	x	x	x	x	√
ΘΕΡΙΣΟΥ	x	x	x	x	x	x
ΙΝΝΑΧΩΡΙΟΥ	x	x	x	x	x	x
ΚΑΝΤΑΝΟΥ	x	x	x	x	x	x
ΚΙΣΑΜΟΥ	x	x	x	x	x	x
ΚΡΥΟΝΕΡΙΔΑΣ	x	x	x	x	x	√
ΜΟΥΣΟΥΡΩΝ	x	x	x	x	x	x
ΣΟΥΔΑΣ	x	x	x	x	x	x
ΧΑΝΙΩΝ	x	x	x	x	x	√

Έπειτα από την έρευνα που πραγματοποιήθηκε, όπως φαίνεται και από τον πίνακα 6.2, ουσιαστικά μόνο η ιστοσελίδα του δήμου Χανίων προβάλλει πλήρως την τοπική γαστρονομία, όπως περιγράφηκε και προηγουμένως. Από τους υπόλοιπους 13 δήμους οι 4 απλά κάνουν αναφορά στις τοπικές εκδηλώσεις και οι υπόλοιποι 9 δεν αναφέρουν το οτιδήποτε. Ουσιαστικά, 1 δήμος στους 14 προβάλλει την τοπική γαστρονομία, δηλαδή το 7% του συνόλου των δήμων του νομού.

6.3. Νομός Ρεθύμνου

Η Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ρεθύμνου δίνει ιδιαίτερη έμφαση στην διάδοση και προώθηση της κρητικής γαστρονομίας τόσο με εκδηλώσεις προβολής προϊόντων όσο και μέσω των διάφορων τοπικών εορτών (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ρεθύμνου). Η μεγαλύτερη εκδήλωση του Ρεθύμνου είναι η γιορτή του κρητικού κρασιού που διοργανώνεται από την Περιηγητική Λέσχη Ρεθύμνου, όπου ο επισκέπτης μπορεί να



βρει κρασιά όλων των μεγάλων παραγωγών της Κρήτης και είναι μια ευκαιρία να δοκιμάσει κανείς σχεδόν όλες τις γεύσεις και αποχρώσεις των φημισμένων κρητικών κρασιών (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ρεθύμνου).

Όσον αφορά τον νομό Ρεθύμνου η προβολή της τοπικής γαστρονομίας γίνεται κατά κύριο λόγο μέσω του ιστοτόπου της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Ρεθύμνου (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ρεθύμνου).

Εικόνα 6.5. Θεματική Ενότητα Γαστρονομίας-Οινοποιίας



ΠΗΓΗ: Ιστοτόπος Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Ρεθύμνου

Η κεντρική ηλεκτρονική σελίδα της Νομαρχίας (εικόνα 6.5) περιλαμβάνει ξεχωριστό τμήμα για τις κρητικές "γεύσεις" με αναλυτικές πληροφορίες. Όπως μπορούμε να παρατηρήσουμε και από την προηγούμενη εικόνα υπάρχει ειδική επιλογή ανάμεσα σε "Μαγειρική" και "Ζαχαροπλαστική". Σε κάθε μια από αυτές τις



Κεφάλαιο 6. Αποτελέσματα Έρευνας

επιλογές, όπως φαίνεται και από τις εικόνες 6.6 και 6.7, υπάρχει αναλυτική περιγραφή των διάφορων τοπικών "λιχουδιών", όπως επίσης και προτάσεις της ημέρας (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ρεθύμνου).

Εικόνα 6.6. Θεματική Ενότητα Γαστρονομίας-Οινοποιίας

ΠΗΓΗ: Ιστότοπος Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Ρεθύμνου

Εικόνα 6.7. Θεματική Ενότητα Γαστρονομίας-Οινοποιίας

ΠΗΓΗ: Ιστότοπος Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Ρεθύμνου



Είναι σημαντικό να αναφέρουμε πως ο ιστότοπος της Νομαρχίας διατίθεται σε διάφορες γλώσσες με σκοπό να προσελκύσει και να διευκολύνει περισσότερο τους επισκέπτες του (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ρεθύμνου).

Πίνακας 6.3. Στοιχεία που προβάλλουν οι δήμοι Ν. Ρεθύμνης στις ηλεκτρονικές τους ιστοσελίδες ανά Δήμο

ΔΗΜΟΙ Ν. ΡΕΘΥΜΝΗΣ / ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΙΣΤΟΤΟΠΩΝ	ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ ΤΜΗΜΑ (ΥΠΟΣΕΛΙΔΑ) ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΠΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΟ ΥΛΙΚΟ (ΤΟΠΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ)	ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ	ΣΥΝΤΑΓΕΣ	ΛΙΣΤΑ ΜΕ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ	ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΠΙΚΩΝ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΩΝ ΕΟΡΤΩΝ & ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ
Ν. ΑΥΤ. Ν. ΡΕΘΥΜΝΗΣ	✓	✓	✓	✓	x	✓
ΑΝΩΓΕΙΩΝ	✓	x	✓	✓	x	x
ΑΡΚΑΔΙΟΥ	x	x	x	x	x	✓
ΓΕΡΟΠΟΤΑΜΟΥ	x	x	x	x	x	✓
ΚΟΥΛΟΥΚΩΝΑ	x	x	x	x	x	✓
ΚΟΥΡΗΤΩΝ	x	x	x	x	x	x

Όπως γίνεται αντιληπτό και τον πίνακα 6.3, όπως περιγράφηκε και πριν, η ιστοσελίδα της Νομαρχίας Ρεθύμνης προβάλλει κατά κύριο λόγο την τοπική γαστρονομία του νησιού, με αναφορά σε ξεχωριστό τμήμα, πλούσιο πληροφοριακό και φωτογραφικό υλικό και αναφορά στις τοπικές εκδηλώσεις. Οι υπόλοιποι πέντε δήμοι του νομού πέραν του δήμου Ανωγείων, ο οποίος προβάλλει και αυτός σε σημαντικό βαθμό την τοπική γαστρονομία και με την παρουσίαση συνταγών, δεν αναφέρουν το οτιδήποτε (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ρεθύμνου).

6.4. Νομός Λασιθίου

Η Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση του νομού Λασιθίου σε συνεργασία με την διεύθυνση τουρισμού έχουν δημιουργήσει έναν ιστότοπο αποκλειστικά για τον τουρισμό του νομού και περαιτέρω για την κρητική διατροφή, όπως φαίνεται



άλλωστε και από την εικόνα 6.8 (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Λασιθίου - Διεύθυνση Τουρισμού).

Εικόνα 6.8. Θεματική Ενότητα Γαστρονομίας-Οινοποιίας



ΠΗΓΗ: Ιστότοπος Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Λασιθίου - Διεύθυνση Τουρισμού

Στον ιστότοπο αυτό γίνεται αναλυτική περιγραφή της κρητικής διατροφής με ιδιαίτερα μεγάλο φωτογραφικό υλικό και βίντεο. Οι επισκέπτες έχουν την δυνατότητα να "κατεβάσουν" διάφορες συνταγές της τοπικής κουζίνας, οι οποίες είναι, μάλιστα, μεταφρασμένες σε διάφορες γλώσσες (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Λασιθίου - Διεύθυνση Τουρισμού).

Όπως μπορούμε να παρατηρήσουμε και από τον πίνακα 6.4 μόνο η ιστοσελίδα της Νομαρχίας Λασιθίου προβάλλει την τοπική γαστρονομία του νησιού περιλαμβάνοντας όλες τις μεταβλητές του πίνακα 6.4. Οι δήμοι περιλαμβάνουν μόνο το ημερολόγιο των τοπικών εκδηλώσεων. Ανάλογα και στον Ν. Λασιθίου, όπως και



στο Ν. Χανίων, 1 στους 8 δήμους συμμετέχει στην προβολή, δηλαδή το 12.5% του συνόλου των δήμων (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Λασιθίου - Διεύθυνση Τουρισμού).

Πίνακας 6.4. Στοιχεία που προβάλλουν οι δήμοι Ν. Λασιθίου στις ηλεκτρονικές τους ιστοσελίδες ανά Δήμο

ΔΗΜΟΙ Ν. ΛΑΣΙΘΙΟΥ / ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΙΣΤΟΤΟΠΩΝ	ΞΕΩΡΗΣΤΟ ΤΜΗΜΑ (ΥΠΟΣΕΛΙΔΑ) ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΠΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΟ ΥΛΙΚΟ (ΤΟΠΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ)	ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ	ΣΥΝΤΑΓΕΣ	ΛΙΣΤΑ ΜΕ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ	ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΠΙΚΩΝ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΩΝ ΕΟΡΤΩΝ & ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ
Ν. ΑΥΤ. Ν. ΛΑΣΙΘΙΟΥ	✓	✓	✓	✓	x	✓
ΙΕΡΑΠΕΤΡΑΣ	x	x	x	x	x	✓
ΙΤΑΝΟΥ	x	x	x	x	x	✓
ΛΕΥΚΗΣ	x	x	x	x	x	✓
ΜΑΚΡΥ ΓΙΑΛΟΥ	x	x	x	x	x	x
ΝΕΑΠΟΛΕΩΣ	x	x	x	x	x	x
ΣΗΤΕΙΑΣ	x	x	x	x	x	x
ΑΓ. ΝΙΚΟΛΑΟΥ	✓	x	x	x	x	x

Θα πρέπει να τονίσουμε πως η Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση του νομού Λασιθίου, σε συνεργασία και με τους άλλους νομούς του νησιού, έχει πραγματοποιήσει ένα ιδιαίτερα σημαντικό βήμα στην διάδοση τόσο των αξιοθέατων του νομού όσο και της τοπικής γαστρονομίας μέσω πολυάριθμων εκδηλώσεων τόσο στο εξωτερικό όσο και στο εσωτερικό, όπως φαίνονται στον ακόλουθο πίνακα (πίνακας 6.5).



Πίνακας 6.5. Εκθέσεις Προβολής Νομού 2009-2010

	ΤΙΤΛΟΣ ΕΚΘΕΣΗΣ	ΠΟΛΗ	ΗΜΕΡ/ΝΙΑ
ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2009			
1	TTG INCONTRI	ΡΙΜΙΝΙ	16-18/10/2009
ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2009			
2	VTM	ΛΟΝΔΙΝΟ	9-12/11/2009
ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2010			
3	VAKANTIENBEURS	ΟΥΤΡΕΧΤΗ	12-17/01/2010
4	REISELIV	ΟΣΛΟ	14-17/01/2010
5	FIERENMESSE	ΒΙΕΝΝΗ	14-17/01/2010
6	VAKANZ	ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ	15-17/01/2010
7	CTM	ΣΤΟΥΤΓΓΑΡΔΗ	16-24/01/2010
8	FITUR	ΜΑΔΡΙΤΗ	20-24/01/2010
9	MATKA	ΕΛΣΙΝΚΙ	21-24/01/2010
10	ITF SLOVAKIA	ΜΠΙΑΤΙΣΛΑΒΑ	21-24/01/2010
11	ANTWERP EXPO	ΑΜΒΕΡΣΑ	22-27/01/2010
12	BOOT	ΝΤΥΣΣΕΛΝΤΟΡΦ	23-31/01/2010
13	FESPO	ΖΥΡΙΧΗ	28-31/01/2010
ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2010			
14	HOLIDAY WORLD	ΠΡΑΓΑ	4-7/02/2010
15	VAKANTIE SALON DE	ΒΡΥΞΕΛΛΕΣ	4-8/02/2010
16	REISEN	ΑΜΒΟΥΡΓΟ	18-21/02/2010
17	BIT	ΜΙΛΑΝΟ	18-22/02/2010
18	C.B.R.	ΜΟΝΑΧΟ	26-28/02/2010
19	IFT	ΒΕΛΙΓΡΑΔΙ	26-28/02/2010
20	FIETS EN WANDEL	ΑΜΣΤΕΡΝΤΑΜ	27-28/02/2010
ΜΑΡΤΙΟΣ 2010			
21	ITB	ΒΕΡΟΛΙΝΟ	10-14/03/2010
22	MITT	ΜΟΣΧΑ	17-20/03/2010
23	MONDIAL DU TOURISM	ΠΑΡΙΣΙ	18-21/03/2010
24	TNT	ΒΟΥΚΟΥΡΕΣΤΙ	2010
25	UIIT	ΚΙΕΒΟ	24-26/03/2010
26	TUR	ΓΚΑΙΤΕΜΠΟΡΚ	25-28/03/2010
ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2010			
27	LATO	ΒΑΡΣΟΒΙΑ	15-27/04/2010
ΜΑΪΟΣ 2010			
28	ΤΑΞΙΔΙ	ΛΕΥΚΟΣΙΑ	15-27/05/2010
29	SUMMER HOLIDAY	ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ	15-27/05/2010

ΠΗΓΗ: Ιστότοπος Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Λασιθίου - Διεύθυνση Τουρισμού



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7 - ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ - ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Το μοντέλο της μεσογειακής διατροφής, έχει χρησιμοποιηθεί πάρα πολύ από τις βασικές ανταγωνιστικές χώρες της λεκάνης της Μεσογείου (Ιταλία, Ισπανία), για να προσελκύσουν μεγάλο κομμάτι του γαστρονομικού τουρισμού. Στην εποχή της παγκοσμιοποίησης, θα πρέπει να επιβληθεί η διεθνοποίηση της τοπικής κουζίνας και η διάδοση ότι το κυρίαρχο στοιχείο στο γαστρονομικό τουρισμό είναι η εθνική του ταυτότητα και η εντοπιότητα των γεύσεων.

Με καλά συντονισμένες ενέργειες από όλους τους φορείς, η Κρήτη μπορεί να αναδειχτεί σε μητρόπολη της μεσογειακής διατροφής. Για να γίνει αυτό απαιτείται σοβαρή προσπάθεια και συνειδητοποίηση της ανάγκης να δημιουργηθούν νέα πρότυπα εστίασης, από την βάση μέχρι την κορυφή της ελληνικής τουριστικής και κατ' επέκταση κρητικής βιομηχανίας. Διότι το πρόβλημα που πρέπει να αντιμετωπιστεί, δεν είναι να πειστεί ο τουρίστας καταναλωτής να επισκεφθεί την Κρήτη, για να γνωρίσει την τοπική παραδοσιακή κουζίνα. Οι περισσότεροι έχουν ακούσει για τα κρητικά προϊόντα και το γαστρονομικό της πλούτο και κάποια στιγμή στη ζωή τους έχουν γευτεί τις σπεσιαλιτέ μας σε ελληνικά εστιατόρια του εξωτερικού.

Το σημαντικότερο πρόβλημα είναι τι μπορεί κανείς να πει στον ενημερωμένο επισκέπτη, ο οποίος θα έχει ταξιδέψει από την άλλη άκρη της Ευρώπης ή και του κόσμου για να δοκιμάσει τους παραδοσιακούς ελληνικούς μεζέδες με φρέσκα υλικά και τελικά του προσφέρουν "κρύες προτηγανισμένες πατάτες"; Ή έρθει και βρει τουριστικές υποδομές χαμηλού επιπέδου με ανειδίκευτο προσωπικό, που προσφέρει μέτριο έως κακό service. Με τον τρόπο αυτό χάνονται ένας ένας οι λάτρεις της κρητικής κουζίνας και της χώρας μας γενικότερα.

Όσο πιο έγκαιρα γίνει κατανοητό από τους επιχειρηματίες του τουρισμού, ότι ο καλύτερος πρεσβευτής για τον κρητικό τουρισμό και πολιτισμό του νησιού είναι η γαστρονομία, τόσο πιο γρήγορη θα είναι η ανάπτυξη του κρητικού τουριστικού προϊόντος, γεγονός που θα αποφέρει τεράστια οφέλη στην τοπική και εθνική οικονομία.

Είναι παγκόσμια πρωτοτυπία, να προσφέρεται σε 2,5 εκατομμύρια τουρίστες ετησίως, οτιδήποτε εκτός από την τοπική κουζίνα. Το πρώτο που θα έπρεπε να



υλοποιηθεί είναι τα εστιατόρια και ξενοδοχεία του νησιού να προσφέρουν καλή κρητική κουζίνα – που βέβαια προϋποθέτει κρητικά προϊόντα.

Να προωθηθεί η ιδέα της κρητικής διατροφής και δείχνοντας ορεκτικά πιάτα, οργανώνοντας συνέδρια σε όλο τον κόσμο.

Οι εξαγωγείς πρέπει να γίνουν υπέρμαχοι της σωστής εφαρμογής της κρητικής κουζίνας σε εστιατόρια και ξενοδοχεία.

Η προώθηση της κρητικής διατροφής πρέπει να ενταθεί:

- ✓ Με επιδείξεις μαγειρικής
- ✓ Με παρουσιάσεις προϊόντων
- ✓ Με ειδικές βραδιές κρητικής κουζίνας
- ✓ Με αφύπνιση όλων των επαγγελματιών της Κρήτης

Αν τα δύομισι εκατομμύρια τουρίστες που έρχονται στο νησί γνωρίσουν και αγαπήσουν την κρητική κουζίνα, θα έχουν κάθε χρόνο, ισάριθμους πρεσβευτές των προϊόντων του νησιού και υποψήφιους καταναλωτές εξαγωγικών προϊόντων.



ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Ελληνική Βιβλιογραφία

1. Γιώτης, Α. (2003). *Ιστορία Μαγειρικής και Διατροφής* – β' έκδοση. Αθήνα: Εκδόσεις Les Livres du Tourisme.
2. Κωνσταντινίδη, Α. (2006). *Κρητική διατροφή και τουρισμός - Μια σχέση με προοπτικές*. Πτυχιακή Εργασία. ΤΕΙ Κρήτης, Τμήμα Τουριστικών Επιχειρήσεων.
3. Πολυτεχνείο Κρήτης - Τμήμα Μηχανικών Παραγωγής & Διοίκησης - Εργαστήριο Σχεδιασμού και Ανάπτυξης Συστημάτων Υποστήριξης Αποφάσεων (2008). *Ποιοτική Έρευνα Τουρισμού για την Κρήτη*.
4. Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων - Σ.Ε.Τ.Ε. (2009). *Η Γαστρονομία στο Μάρκετινγκ του Ελληνικού Τουρισμού*. Αθήνα: ΣΕΤΕ. Διαθέσιμο στο διαδίκτυο:
<http://www.sete.gr/files/Media/Ebook/2010/100222%20gastronomy%20f.pdf>
5. Ψιλάκης, Ν. (2001). *Κρητική παραδοσιακή Κουζίνα - Το θαύμα της κρητικής διατροφής*. Αθήνα: Εκδόσεις ΚΑΡΜΑΝΩΡ.

Ξενόγλωσση Βιβλιογραφία

6. Bertella, G. (2011). Knowledge in food tourism: the case of Lofoten and Maremma Toscana. *Current Issues in Tourism*, 14(4): 355-371.
7. Chang, R.C.Y., Kivela, J. & Mak, A.H.N. (2011). Attributes that influence the evaluation of travel dining experience: When East meets West. *Tourism Management*, 32(2): 307-316.
8. Cohen, E. & Avieli, N. (2004). Food in Tourism. Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4): 755-778.



9. Corigliano, M.A. & Baggio, R. (2002). Italian Culinary Tourism on the Internet. In: Collen, J. & Richards, G. (Eds.). *Gastronomy and Tourism*. Proceedings of ATLAS Expert Meeting, Sondrio, Italy, 21-23 November 2002, pp. 92-106.
10. Du Rand, G.E. & Heath, E. (2011). Towards a Framework for Food Tourism as an Element of Destination Marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3): 206-234.
11. Du Rand, G., Heath, E. & Alberts, N. (2003). The Role of Local and Regional Food in Destination Marketing. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 14(3): 97-112.
12. Fox, R. (2007). Reinventing the gastronomic identity of Croatian tourist destinations. *International Journal of Hospitality Management*, 26(3): 546-559.
13. Getz, D. & Brown, G. (2006). Critical success factors for wine tourism regions: a demand analysis. *Tourism Management*, 27(1): 146-158.
14. Horng, J-S. & Tsai, C-T. (2010) Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis. *Tourism Management*, 31(1): 74-85.
15. Karim, S.A. & Chi, C.G-Q. (2010). Culinary Tourism as a Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations' Food Image. *Journal of Hospitality Marketing and Management*, 19(6): 531-555.
16. Mintel (2009). Gastronomic Tourism-International. Travel and Tourism Analyst, No4. Στο: Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων - Σ.Ε.Τ.Ε. (2009). *Η Γαστρονομία στο Μάρκετινγκ του Ελληνικού Τουρισμού*. Αθήνα: ΣΕΤΕ.
17. Okumus, B., Okumus, F. & McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28(1): 253-261.
18. Plummer, R., Telfer, D., Hashimoto, A. & Summers, R. (2005). Beer tourism in Canada along the Waterloo–Wellington Ale Trail. *Tourism Management*, 26(3): 447-458.
19. Smith, S. & Costello, C. (2009). Segmenting Visitors to a Culinary Event: Motivations, Travel Behavior, and Expenditures. *Journal of Hospitality Marketing and Management*, 18(1): 44-67.



20. TIA (2007). Comprehensive Culinary Travel Survey Provides Insights on Food and Wine Travelers. Washington: Travel Industry Association. Στο: Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων - Σ.Ε.Τ.Ε. (2009). *Η Γαστρονομία στο Μάρκετινγκ του Ελληνικού Τουρισμού*. Αθήνα: ΣΕΤΕ.
21. Tse, P. & Crofts, J.C. (2005). Antecedents of novelty seeking: international visitors' propensity to experiment across Hong Kong's culinary traditions. *Tourism Management*, 26(6): 965-968.
22. Willett, W.C., Sacks, F., Trichopoulou, A., Drescher, G., Ferro-Luzzi, A., Helsing, E., Trichopoulos, D. (1995). Mediterranean diet pyramid: a cultural model for healthy eating. *Am J Clin Nutr*, 61(6): 1402S-1406S.

Ηλεκτρονικές Πηγές

23. Δήμος Ιεράπετρας, <http://www.ierapetra.gr>, ημ/νια πρόσβασης: 01-04-2010
24. Εταιρία Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας. <http://www.cretan-nutrition.gr/wp/?lang=el>.
25. Ελληνική Εταιρία Γεύσης, Αστική εταιρία μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα. Παρουσίαση προγράμματος «Διατηρώντας την κρητική διατροφή "Concred"». Συνέδριο Crinno 28-29/11/2005.
26. Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος, <http://www.iad.gr/ver2/site/content.php>, ημ/νια πρόσβασης: 20-02-2010
27. Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ηρακλείου, <http://www.nah.gr>, ημ/νια πρόσβασης: 22-03-2010
28. Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ρεθύμνου, <http://www.nar.gr>, ημ/νια πρόσβασης: 13-03-2010
29. Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Λασιθίου - Διεύθυνση Τουρισμού, <http://www.lasithitourism.com>, ημ/νια πρόσβασης: 15-03-2010
30. Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χανίων, <http://www.chania.eu/tourism>, ημ/νια πρόσβασης: 16-02-2010



31. Πολυτεχνείο Κρήτης, Τμήμα μηχανικών παραγωγής και διοίκησης, Εργαστήριο σχεδιασμού και ανάπτυξης συστημάτων υποστήριξης αποφάσεων. Ποιοτική έρευνα τουρισμού για την Κρήτη.
http://www.stepc.gr/_docs/library_docs/Erevna%20Tourismou_Kritil_Polyt_Kritis.pdf
32. Πρόγραμμα "Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή", <http://www.concred.gr>, ημ/νια πρόσβασης: 27-02-2010