

ΤΙΡΑΝΑ! Διακοπές και δεν κάνουμε καθόλου πλάκα

ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΗ ΒΙΒΛΙΟ ΤΟΥ ΤΑΞΙΔΙΟΥ

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ '11

ICONS

traveller's

Σέρρες

Στη μαγεία του βορρά

Δράμα

Ομορφιά στα... όρια

Λαγκάδια

Αρκαδία... εναλλακτικά



€ 3,90



Ευρώπη

ΠΑΡΙΣΙ ΠΡΑΓΑ
ΜΙΛΑΝΟ ΒΕΝΕΤΙΑ
ΒΕΡΟΛΙΝΟ ΛΙΣΑΒΟΝΑ

ΒΟΥΔΑΠΕΣΤΗ ΒΑΡΚΕΛΟΝΗ

με € 229

Ταξιδεύουμε στην κρίση

EXPERT TOURISM

Συναντήσαμε τον Γιώργο Καλλήωστο, διευθυντή της πρωτοποριακής ιδέας που ακούει στο όνομα «Aegean Cuisine», ο οποίος μας εξήγησε τη σπουδαιότητα της προβολής των... νοστιμιών του Αιγαίου!

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: **NANTIA ΜΑΣΣΑΧΟΥ** (nmassahou@dousiscom.gr)



Τι ακριβώς είναι η Aegean Cuisine; Πότε ξεκίνησε η δράση της;

Η πρωτοβουλία Aegean Cuisine ξεκίνησε

το 2008 και υλοποιείται από το Κέντρο Επιχειρηματικής & Τεχνολογικής Ανάπτυξης (Κ.Ε.Τ.Α.) νοτίου Αιγαίου, σε στενή συνεργασία με τα Επιμελητήρια Κυκλάδων και Δωδεκανήσων. Έχει ως στόχο την εμπορική και επικοινωνιακή αξιοποίηση της ιδιαίτερα πλούσιας αιγαιοπελαγίτικης οινογαστρονομίας και των παραδοσιακών και τοπικά παραγόμενων προϊόντων των νησιών του Αιγαίου, καθώς και την ίδια την ενίσχυση των νησιών.

Με ποιους τρόπους προβάλλεται η αιγαιοπελαγίτικη οινογαστρονομία;

Αποτέλεσμα των διαβουλευόμενων που υλοποιήθηκαν ήταν η δημιουργία και έκδοση του μαγειρικού λευκώματος «Η Κουζίνα του Αιγαίου», μιας γαστρονομικής... κιβωτού χρωμάτων, αρωμάτων και εικόνων, με την ποιοτική υπογραφή της Νταϊάνας Κόχυλα, το οποίο επανεκτυπώθηκε με την ευγενική χορηγία της Aegean Airlines και διατίθεται στο ευρύ κοινό από τα βιβλιοπωλεία της χώρας. Σε αυτή την εξαιρετικά προσεγμένη, δίγλωσση ελληνοαγγλική έκδοση, η παρα-

δοσιακή νησιωτική κουζίνα συναντά τη σύγχρονη μαγειρική με συνταγές απλές, φτιαγμένες με αμέριστη φροντίδα και αγάπη από τις αγνές πρώτες ύλες των 42 κατοικημένων νησιών Κυκλάδων και Δωδεκανήσων. Παράλληλα δημιουργήθηκε ο δικτυακός τόπος www.aegeancuisine.gr, ο οποίος παρέχει πλήθος πληροφοριών σχετικά με τα τοπικά προϊόντα, τις επιχειρήσεις και την αιγαιοπελαγίτικη οινογαστρονομία, με σκοπό να εξελιχθεί σε ένα αποτελεσματικό εργαλείο για την προώθηση της πρωτοβουλίας και των επιχειρήσεων-μελών. Σύνοπτο μάλιστα θα ολοκληρωθεί και η ανανεωμένη του μορφή.

Με ποια κριτήρια εντάσσεται ένα εστιατόριο στο πρόγραμμα; Πώς μπορεί να αποκτήσει το σήμα Aegean Cuisine;

Στη πρωτοβουλία Aegean Cuisine μπορούν να συμμετέχουν επιχειρήσεις μαζικής εστίασης (που όχι μόνο πωλούν αλλά και σερβίρουν), στις οποίες προσφέρονται αιγαιοπελαγίτικα εδέσματα ή τοπικά προϊόντα καθώς και κρασί από τα νησιά του Αιγαίου. Τα κριτήρια βάσει των οποίων γίνεται η αξιολόγησή και η επιλογή όσων ενταχθούν ως μέλη της πρωτοβουλίας Aegean Cuisine είναι:

- τα προσφερόμενα εδέσματα να είναι νόστιμα και παρασκευασμένα με άριστο και υγιεινό τρόπο.
- ο κατάλληλος (μενού) με τα προσφερόμενα εδέσματα πρέπει, τουλάχιστον κατά ένα μέρος, να βασίζεται

στις τοπικές συνταγές και στα ντόπια παραγόμενα υλικά. Το ζητούμενο δεν είναι η συμμετοχή μόνο χώρων εστίασης που προσφέρουν αυθεντική κουζίνα, αλλά και η ένταξη εστιατορίων τα οποία ακολουθούν μια σύγχρονη προσέγγιση στη γαστρονομική παράδοση του Αιγαίου και προσφέρουν μια δημιουργική εκδοχή της αιγαιοπελαγίτικης κουζίνας, εμφανώς και σαφώς βασισμένη σε παραδοσιακές συνταγές ή και στα προϊόντα.

- στο χώρο εστίασης πρέπει να προσφέρεται τοπικό κρασί, εμφιαλωμένο από αιγαιοπελαγίτικες ποικιλίες και οινοποιούς (τουλάχιστον τρεις με πέντε ετικέτες λευκού και ερυθρού οίνου) ή/και τοπικό επώνυμο, μη εμφιαλωμένο κρασί (χύμα) σε ασκό.

- στα φαγητά είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείται τυποποιημένο ελαιόλαδο καλής ποιότητας, κατά προτεραιότητα τοπικό.

- στο χώρο εστίασης οφείλεται να κυριαρχεί υψηλό επίπεδο μαγειρικής, κρινόμενο από το τελικό γευστικό αποτέλεσμα και κατά προτίμηση από επαγγελματία μάγειρα.

- πρέπει να υπάρχει μεγάλη ποικιλία σε τοπικές ή παραδοσιακές συνταγές, πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας ή σπανιότητας και να γίνεται ανάδειξη των υλικών που χρησιμοποιούνται κατά την παρασκευή των εδεσμάτων.

- χρειάζεται να υπάρχουν πρωτότυπη και υψηλής αισθητικής παρουσίαση των πιάτων, χρήση εξεζητημένων σκευών και ειδών στο στρώσιμο του τραπέζιού, αξιόλογο ποικιλία σε τοπικά κρασιά ή ποτά με κάβα υψη-

λού επιπέδου και εύστοχη καθοδήγηση του πελάτη από τον υπεύθυνο ως προς τον κατάλληλο συνδυασμό φαγητού και κρασιού.

- η προσφορά των εδεσμάτων και ποτών πρέπει να πλαισιώνεται από πρωτότυπη διακόσμηση, υψηλής αισθητικής και αυθεντικότητας, από άριστο επίπεδο εξυπηρέτησης με εγκάρδιότητα και ταχύτητα του προσωπικού, από γνώση και άριστο τρόπο παρουσίασης και επεξήγησης των προσφερομένων εδεσμάτων.

Στην πρωτοβουλία Aegean Cuisine μπορούν μελλοντικά να πάρουν μέρος και άλλες κατηγορίες επιχειρήσεων, αλλά και φορείς οι οποίοι υπηρετούν την ανάδειξη της ιδιαίτερης γαστρονομικής ταυτότητας των νησιών του Αιγαίου. Ενδεικτικά αναφέρονται οι εκδοτικοί οίκοι, τα μέσα μαζικής ενημέρωσης, οι σχολές μαγειρικής, τα τουριστικά γραφεία που προσφέρουν ταξιδιωτικά προγράμματα γαστρονομικού ενδιαφέροντος, καθώς και νομικά πρόσωπα τα οποία προωθούν την τοπική και παραδοσιακή γαστρονομία, όπως π.χ. σύλλογοι και πολιτιστικοί οργανισμοί.

Εσείς πώς επιλέγετε τα εστιατόρια που θα προσεγγίσετε;

Δεν επιλέγουμε εμείς τα εστιατόρια. Εμείς, πρωτίστως, έχουμε την υποχρέωση να ενημερώσουμε και να καλέσουμε όλα αδιακρίτως στους νομούς Κυκλάδων και Δωδεκανήσων, προκειμένου να υποβάλουν αίτηση συμμετοχής. Στο έντυπο της αίτησης αυτής περιγράφονται λεπτομερώς και με σαφήνεια οι όροι, οι προϋποθέσεις, τα οφέλη, τα οποία προσφέρει η ένταξη στην Aegean Cuisine. Με αυτόν τον τρόπο, το υποψήφιο μέλος μετά από προσεκτική ανάγνωση και έχοντας κάνει την αυτοαξιολόγησή του, μας αποστέλλει τη συμπληρωμένη αίτηση, ώστε να ακολουθηθεί η διαδικασία της επιθεώρησης και της τελικής του ένταξης ή απόρριψης. Είναι σημαντικό να τονίσω εδώ ότι για την τήρηση της πλήρους διαφάνειας και για την προστασία του υποψηφίου μέλους, η διαδικασία επιθεώρησης ακολουθεί πιστά τους κανόνες της τεχνικής του «mystery guest».

Με τον όρο περιγράφουμε και σκιαγραφούμε εξέχουσες προσωπικότητες της Τουριστικής Εκπαίδευσης και της Γαστρονομικής Δημοσιογραφίας, οι οποίες για λογαριασμό του μέσου πελάτη του χώρου εστίασης μετουσιώνουν σε λέξεις μια εμπειρία με αιγαιοπελαγίτικες πινακίδες, η οποία δεν εμπεριέχει μόνο την τέρψη του ουρανίσκου, αλλά είναι ένα αρμονικό ψηφιδωτό των πέντε αισθήσεων!

Ποια η σημασία να έχει ένα εστιατόριο το εν λόγω σήμα;

Τα εστιατόρια-μέλη ως γαστρονομικοί προορισμοί γίνονται πρεσβευτές της προσπάθειας ανάπτυξης των νησιών του νοτίου Αιγαίου. Τα εστιατόρια-μέλη με το ομώνυμο διακριτικό σήμα συμμετέχουν ενεργά στη στήριξη των τοπικά παραγόμενων προϊόντων, γεγονός το οποίο δρα τονωτικά στους νησιώτες, μικρομεσαίους και μη, επαγγελματίες (γεωργούς, κτηνοτρόφους, παραγωγούς και εμπόρους τοπικών τροφίμων και ποτών). Με τη διαρκώς αυξανόμενη ζήτηση των προϊόντων τους, καθώς αυτά κατέχουν πλέον περίοπτη θέση, εν είδει «βιτρίνας», στα μενού των κατά τόπους εστιατορίων, οι επαγγελματίες ωθούνται να αυξήσουν και να βελτιώσουν την παραγωγή τους.

Φέτος διαπιστώσαμε ιδιαίτερη προώθηση του «ελληνικού πρωινού» ως ενέργεια του Ξ.Ε.Ε. Πώς το κρίνετε;

Το προσεγμένο φαγητό αποτελεί ουσιώδες κριτήριο για το χαρακτηρισμό ενός προορισμού ως «παιστικού». Η αντίληψη του επισκέπτη για τους ποιοτικούς προορισμούς συγκαταλέγει, μεταξύ άλλων, γενικές τουριστικές υποδομές, ποιότητας ξενοδοχεία, καθαρό περιβάλλον, εξυπηρέτηση και χώρους στους οποίους ο ο ίδιος θα απολαύσει νόστιμα εδέσματα και ποτά, ειδικά στο πρωινό. Η προσπάθεια αυτή είναι στρατηγικής σημασίας για την ανάπτυξη, τον εμπλουτισμό και τη διαφοροποίηση του ελληνικού τουριστικού προϊόντος, χωρίς να παραβλέψουμε ότι συνεισφέρει στην τόνωση της παραγωγής, αλλά και στη διευκόλυνση της εξαγωγής τους ανά τον κόσμο.

Θα υπάρξει κάτι αντίστοιχο και για την κουζίνα των χειμερινών προορισμών;

Λόγω του ότι τα νησιά του Αιγαίου παραδοσιακά χαρακτηρίζονται «θερινοί προορισμοί», η προσπάθεια επιμήκυνσης της τουριστικής περιόδου αποτελεί για την Aegean Cuisine μια επιτακτική πρόκληση.

Μελλοντικά σχέδια;

Ως περαιτέρω δράσεις η Ομάδα Έργου Aegean Cuisine προετοιμάζει για τα μέλη της ενέργειες δημοσιότητας, όπως την προβολή στα Μ.Μ.Ε., θεματικά σεμινάρια, παροχή υποστηρικτικού ενημερωτικού υλικού (Οδηγός Καλών Πρακτικών), ενέργειες εμπορικής προώθησης προϊόντων με προνομιακές συμφωνίες διανομής και μεταφοράς τοπικών προϊόντων από παραγωγούς σε επιχειρήσεις. Επίσης, στα μελλοντικά σχέδια πρέπει να αναφέρουμε τη συνεχή επικαιροποίηση του site της Aegean Cuisine, την υλοποίηση προγραμμάτων εκπαίδευσης και κατάρτισης των μελών, τις ενέργειες προβολής, την ένταξη εμπορικών καταστημάτων τροφίμων και ποτών, την επέκταση της Aegean Cuisine στο βόρειο Αιγαίο και σε εστιατόρια της Αθήνας και πόλεων της υπόλοιπης Ελλάδας αλλά και του εξωτερικού. Τέλος, να τονίσουμε ότι επιπρόσθετα αποσκοπούμε στην ένταξη των εστιατορίων των ξενοδοχείων ως μέλη στην πρωτοβουλία Aegean Cuisine, στην ανάπτυξη συνεργασίας με το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο και στη διαμόρφωση του προσφερόμενου πρωινού, ενέργεια η οποία έχει ήδη ξεκινήσει από το Ξ.Ε.Ε. με πρωτεργάτη τον κο Γ. Πίτα.

“**ΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ-ΜΕΛΗ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΠΡΕΣΒΕΥΤΕΣ ΤΗΣ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΑΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΩΝ ΝΗΣΙΩΝ ΤΟΥ ΝΟΤΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ, ΓΕΓΟΝΟΣ ΠΟΥ ΔΡΑ ΤΟΝΩΤΙΚΑ ΣΤΟΥΣ ΝΗΣΙΩΤΕΣ, ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΟΥΣ ΚΑΙ ΜΗ, ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ**”

