

admin
20 Μαΐου 2021



Ημερίδα με θέμα την ανάπτυξη του γαστρονομικού τουρισμού διοργάνωσε η Περιφέρεια Ν. Αιγαίου το πρωί της Τρίτης, 29 Οκτωβρίου, στον συνεδριακό χώρο του ξενοδοχείου Atrium Platinum, στα πλαίσια του Προγράμματος Διασυνοριακής Συνεργασίας «Ελλάδα - Κύπρος 2007-2013» και του εγκεκριμένου έργου με τίτλο “Gastronomy Net”.

Χαιρετισμό απεύθυνε ο Περιφερειάρχης, Γιάννης Μαχαιρίδης, ο οποίος τόνισε την σημασία της γαστρονομίας λέγοντας χαρακτηριστικά «είναι προϊόν με ταυτότητα που αποκτά διαβατήριο και ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο». Ο κ. Μαχαιρίδης ανέφερε πως η τοπική γαστρονομία αποτελεί συγκριτικό πλεονέκτημα των νησιών μας, σε σχέση με άλλους προορισμούς ανά τον κόσμο, και επιβεβαίωσε την προτεραιότητα που δίνει ο Στρατηγικός Σχεδιασμός της Περιφέρειας στην ανάπτυξη και την ανάδειξη της Αιγαιακής δίαιτας, ενώ επεσήμανε την ανάγκη σύνδεσης της τοπικής γαστρονομίας με τις υπηρεσίες που παρέχει ο ξενοδοχειακός κλάδος.

Το 1^ο πάνελ με θέμα τον Γαστρονομικό Τουρισμό συντόνιζε η Αντιπεριφερειάρχης Τουρισμού και Ευρωπαϊκών Υποθέσεων, Ελευθερία Φτακκλάκη, και συμμετείχαν η Μαριτάνα Ανθοπούλου-Αλακιώτου, μέλος του ΔΣ του Επιμελητηρίου Δωδ/σου, η Άντα Καραγιάννη, Αντιπρόεδρος της Ένωσης Ξενοδόχων Ρόδου, ο Παναγιώτης Τοκούζης, Πρόεδρος Ομοσπονδίας ενοικιαζόμενων δωματίων και διαμερισμάτων Δωδ/σου, ο Γιώργος Ματσίγγος, Πρόεδρος της Ένωσης Διευθυντών Ρόδου και ο Αλέξανδρος Κίρμπασης, Αντιπρόεδρος της Ένωσης Πρακτόρων. Η κα Φτακκλάκη παρουσίασε στους παρευρισκόμενους τις δράσεις της Περιφέρειας για την διασύνδεση του πρωτογενή με τον τριτογενή

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΝΟΤΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ - 3 Ιουνίου 2023

<https://www.pnai.gov.gr/archives/oldposts/imerida-gia-tin-anaptyxi-tis-gastronomias-apo-tin-periferei-a-notiou-aigaiou>

τομέα παραγωγής προτείνοντας στους ξενοδόχους να καλλιεργήσουν μέσα από τις υπηρεσίες τους την ζήτηση για τα τοπικά παραδοσιακά προϊόντα, στα οποία η τοπική παραγωγή θα ανταποκριθεί άμεσα. Έδωσε έμφαση στα ζητήματα πιστοποίησης προϊόντων και υπηρεσιών μέσα από την πρωτοβουλία Aegean Cuisine και το Τοπικό Σύμφωνο Ποιότητας, ενώ ανέλυσε τους τρόπους με τους οποίους η γαστρονομία μπορεί να αξιοποιηθεί για την δημιουργία της Ταυτότητας Προορισμού (brand). Σύμφωνα με την Αντιπεριφερειάρχη, η Ταυτότητα Προορισμού προωθείται και συντονίζεται από την Περιφέρεια, αλλά οι τοπικοί φορείς τουρισμού οφείλουν να συνεργαστούν προκειμένου να αναδεικνύονται οι τοπικές γεύσεις και τα εδέσματα για κάθε νησί ξεχωριστά.

Με θέμα «Γαστρονομία, επιχειρηματικότητα και πρώτη ύλη» στο 2^ο πάνελ συμμετείχαν ο Αντιπεριφερειάρχης Πρωτογενή Τομέα, Αντώνης Χατζηϊωάννου, ο Μανώλης Πιτροπάκης, Πρόεδρος της Ένωσης Αγροτικών Συναιτερισμών Δωδεκανήσου, ο Κώστας Σαρρής, Αντιπρόεδρος Σωματίου Εστιατόρων Ρόδου, η Χρύσα Καραγιάννη-Ρούσου, Πρόεδρος της Ένωσης Διαιτολόγων-Διατροφολόγων και ο Νίκος Χριστοφόρου, Πρόεδρος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Δωδεκανήσου και Κυκλάδων. Ο κ. Χατζηϊωάννου παρουσίασε το παραγωγικό προφίλ του πρωτογενούς τομέα στο Ν. Αιγαίου, συγκρίνοντας με αριθμούς τους καρπούς του παραγωγικού ιστού των νησιών μας με τις εκ των πραγμάτων ανάγκες εντός και εκτός της τουριστικής περιόδου. Σύμφωνα με τον κ. Χατζηϊωάννου υπάρχει επείγουσα ανάγκη αποκέντρωσης των αρμοδιοτήτων ώστε η περιφέρεια να συναποφασίζει για την εκμετάλλευση των χερσαίων και υδάτινων πόρων της.

Στα πλαίσια της υλοποίησης του έργου «Ολοκληρωμένες δράσεις για την Ανάπτυξη του Γαστρονομικού Τουρισμού μέσω της ανάδειξης της τοπικής διατροφικής παράδοσης, της αξιοποίησης των τοπικών προϊόντων και της προώθησης της τοπικής κουζίνας της Δωδεκανήσου και της Κύπρου» θα πραγματοποιηθεί την Τετάρτη, 30 Οκτωβρίου, Έκθεση αγροτικών προϊόντων, οίνου και γαστρονομίας.