



ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

ΘΕΜΑΤΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Γαστρονομικός Τουρισμός – Συνταγές επιτυχίας με τοπικά προϊόντα ΣΧΕΔΙΟ ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΗΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ LOCAL TOUR

ΥΠΟΜΕΤΡΟ 19.3 του ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ 2014 - 2020

Γαστρονομικό διήμερο, με θέμα «Γαστρονομικός Τουρισμός – Συνταγές επιτυχίας με τοπικά προϊόντα», πραγματοποιήθηκε στις 16 και 17 Μαΐου 2024, στη Μύρινα της Λήμνου, με τη χρηματοδότηση του Τοπικού Προγράμματος CLLD/LEADER της ΟΤΔ Αναπτυξιακή Λήμνου Α.Α.Ε. ΟΤΑ και ειδικότερα του Μέτρου 19.1, του ΠΑΑ 2014-2020. Στο πλαίσιο του Σχεδίου Διακρατικής Συνεργασίας LOCAL TOUR το οποίο είναι ενταγμένο στο υπομέτρο 19.3, με τη συμμετοχή 21 Αναπτυξιακών από την Ελλάδα και 1 Αναπτυξιακής από την Κύπρο και με συντονιστή εταίρο την Αναπτυξιακή Ηρακλείου, πραγματοποιήθηκε, η τοπική δράση του εν λόγω σχεδίου, με αντικείμενο τη σύνδεση του αγροδιατροφικού τομέα με τον τουρισμό και τον πολιτισμό, με παράλληλη ανάδειξη δράσεων προστασίας και ανάδειξης του περιβάλλοντος και της κοινωνικής συνοχής.

Βασικό στόχο του θεματικού εργαστηρίου, αποτέλεσε αφενός η ενημέρωση του τοπικού πληθυσμού που απασχολείται στην εστίαση, τον τουρισμό, την παραγωγή τοπικών προϊόντων και εν γένει στον τομέα της γαστρονομίας, σχετικά με τις δυνατότητες που παρέχει ο γαστρονομικός τουρισμός, τόσο στις επιχειρήσεις, όσο και στην οικονομία της περιοχής και αφετέρου η εκπαίδευση στην έννοια του «τίμιου προϊόντος» και στην αξία που αυτό έχει για τον κάθε επισκέπτη, ούτως ώστε ο κάθε συμμετέχων να γίνει πρεσβευτής του γαστρονομικού τουρισμού για την περιοχή του.

Το διήμερο θεματικό εργαστήριο, έκανε την έναρξή του την Πέμπτη 16 Μαΐου στον χώρο τέχνης «Αποθήκη». Στη δράση, συμμετείχαν 17 ωφελούμενοι κατόπιν αιτήσεως σε ανοιχτή πρόσκληση της ΑΝΕΛ Α.Α.Ε. ΟΤΑ. Μετά από έναν σύντομο χαιρετισμό του προέδρου της ΑΝ.Ε.Λ. Α.Ε. κου Κουτσογιάννη Αντώνιο, ξεκίνησε το πρώτο μέρος του εργαστηρίου το οποίο περιελάμβανε εισηγήσεις που αφορούσαν στο **Σχέδιο Συνεργασίας LOCAL TOUR** από την κα Χριστίνα Μοσχούδη, διευθύντρια της ΟΤΔ ΑΝΕΛ Α.Α.Ε. ΟΤΑ, στο **Γαστρονομικό Προορισμό και τους παράγοντες επιτυχίας του**, από τον κ. Δημήτρη Σταθόπουλο, ταξιδιωτικό δημοσιογράφο, στο **Γαστρονομικό Τουρισμό και τη συμβολή της αισθητηριακής επιστήμης στην ενίσχυση της εμπειρίας του επισκέπτη**, από την Δρ. Μαλαματένια Παναγιώτου, αισθητηριακή γλωσσολόγος, λεξικογράφος, ορολόγος, μεταδιδακτορική ερευνήτρια του τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου, στη στρατηγική **Farm to fork**, από τον κ. Ραφαήλ Γιαννέλη, κοινωνικό λαογράφο και παραγωγό, συνεργάτη του Ινστιτούτου MedINA καθώς και στις **Παγκόσμιες γαστρονομικές τάσεις και τη σύνδεση τους με την ελληνική παράδοση** από τον κ. Μιχάλη Ζάχαρη, R'nD' Chef.

Στο πλαίσιο της συνάντησης αυτής, ακολούθησε γόνιμος διάλογος για την ανάπτυξη του γαστρονομικού τουρισμού στη Λήμνο και στη συνέχεια πραγματοποιήθηκε βιωματικό εργαστήριο μαγειρικής με τον καλεσμένο σεφ, Μιχάλη Ζάχαρη, πιστοποιημένο εκπαιδευτή ενηλίκων στη διεθνή κουζίνα, με 20ετή εμπειρία ως επικεφαλής σεφ στο χώρο της εστίασης και του catering. Το δεύτερο μέρος του εργαστηρίου ήταν πραγματικά αποκαλυπτικό, καθώς οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να γευτούν τα προϊόντα της λημνιακής γης και θάλασσας σε γαστρονομικούς συνδυασμούς που θα μπορούσαν να φέρουν τη λημνιακή κουζίνα σε άξια θέση ανάμεσα σε παγκόσμιους γαστρονομικούς προορισμούς.

Το θεματικό εργαστήριο, ολοκληρώθηκε την Παρασκευή 17 Μαΐου με επισκέψεις σε επιχειρήσεις παραγωγής τοπικών προϊόντων. Οι συμμετέχοντες γνώρισαν καλά παραδείγματα γαστρονομικού τουρισμού από σύγχρονες επιχειρήσεις παραγωγής προϊόντων υψηλής αξίας.

Η πρώτη επίσκεψη αφορούσε **στον παραδοσιακό καβουρμά, στη σύγχρονη κουζίνα** και πραγματοποιήθηκε στην επιχείρηση **Παλαίστρος – Αλλαντικά Λήμνου**. Η επίσκεψη περιελάμβανε παρουσίαση της παραγωγής του παραδοσιακού λημνιακού καβουρμά, ο οποίος σήμερα παράγεται από χοιρινό, μοσχαρίσιο, κασικίσιο και πρόβειο κρέας. Η διατήρηση καβουρμά σε λίπος είναι μια παραδοσιακή πρακτική που συνδέεται με την καθημερινότητα του Λημνίου κτηνοτρόφου και αποτελεί αναπόσπαστο στοιχείο της τοπικής κουλτούρας. Οι συμμετέχοντες απέκτησαν εικόνα για τα διαφορετικά είδη καβουρμά (σε λίπος και ως αλλαντικό) και για τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά, καθώς επίσης και για τον τρόπο που το παραδοσιακό αυτό προϊόν μπορεί να ενσωματωθεί στη σύγχρονη κουζίνα, αφού γεύτηκαν όλα τα διαφορετικά είδη. Ο χώρος είναι επισκέψιμος, και πραγματοποιούνται γευστικές δοκιμές, συνδέοντας έτσι τα εξαιρετικά προϊόντα με την τουριστικά αγορά.

Η δεύτερη επίσκεψη, αφορούσε **στα αρώματα της Λημνίας Γης, όπου τα πολύτιμα σε θρεπτική και θεραπευτική αξία βότανα της Λήμνου έρχονται να καθορίσουν τον τόπο και την τοπική κουζίνα**. Η επίσκεψη αυτή, η οποία πραγματοποιήθηκε στην επιχείρηση **Aegean Organics** του Νίκου Πατεράκη, περιελάμβανε παρουσίαση της παραγωγής των βιολογικών βοτάνων και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών τους καθώς και ξενάγηση στις καλλιέργειες βοτάνων. Με γνώμονα την ποιότητα, την προστασία των μελισσών και τον σεβασμό του φυσικού περιβάλλοντος, η Aegean Organics παράγει και τυποποιεί πιστοποιημένα βιολογικά βότανα από γηγενείς κλώνους της Λήμνου. Οι συμμετέχοντες ενημερώθηκαν για τον τρόπο που η επιχείρηση συμβάλει στη διατήρηση των τοπικών γενотύπων, για όλα τα παραγόμενα βότανα, τα αιθέρια έλαια και τα λοιπά προϊόντα της, καθώς και για την αξιοποίησή τους στην καλή υγεία του οργανισμού, αλλά και στην κουζίνα. Τα προϊόντα τα οποία έχουν υψηλή διατροφική αξία, διατίθενται στην τοπικά αγορά σε συσκευασίες που μπορούν να αποτελέσουν ένα αντιπροσωπευτικό αναμνηστικό από τον τόπο, μπορούν να ενσωματωθούν στο πρωινό των καταλυμάτων, στις γαστρονομικές δημιουργίες των κέντρων εστίασης, ενώ η ίδια η επιχείρηση παρέχει βιωματικές εμπειρίες ξενάγησης και γευσιγνωσίας στο χώρο της. Η γευσιγνωσία περιελάμβανε κρύο τσάι, κρέμα και ζελέ με τσάι του βουνού.

Η τρίτη επίσκεψη αφορούσε στις **οινικές αποκαλύψεις μέσω του γαστρονομικού τουρισμού** και πραγματοποιήθηκε στο επισκέψιμο οινοποιείο του Κτήματος Χατζηγεωργίου. Η επίσκεψη περιελάμβανε ξενάγηση από την οινολόγο Πωλίνα Χατζηγεωργίου, στην υπερσύγχρονη μονάδα παραγωγής οίνων από ιδιόκτητα και επιλεγμένα αμπέλια τοπικών παραγωγών. Οι συμμετέχοντες ενημερώθηκαν για τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των ποικιλιών αμπέλου της Λημνίας γης και για την ποικιλία παραγόμενων οίνων (λευκών, ερυθρών, αφρωδών). Παράλληλα, ενημερώθηκαν για τα οφέλη του οινοτουρισμού και για τον τρόπο που η επιχείρηση έχει καταφέρει να αναπτυχθεί σε αυτό τον τομέα, αποτελώντας πλέον μία από τις σημαντικές δραστηριότητες της. Ο συνδυασμός διαμονής και οινογνωσίας, συνιστά παράγοντα επιτυχημένης βιωματικής εμπειρίας με αυξανόμενη ζήτηση.

Οι βιωματικές επισκέψεις που πραγματοποιήθηκαν στο πλαίσιο του θεματικού εργαστηρίου, αποτέλεσαν μια ευκαιρία διασύνδεσης των επιχειρήσεων μεταποίησης και τουρισμού, με την ανάπτυξη νέων συνεργασιών, τόσο στη χρήση των προϊόντων, όσο και στην ενίσχυση των βιωματικών εμπειριών των εν δυνάμει επισκεπτών.

Οι δράσεις του διακρατικού σχεδίου συνεχίζονται με απώτερο σκοπό την αξιοποίηση των ποιοτικών προϊόντων προς την κατεύθυνση ανάδειξης των ιδιαίτερων τόπων της ελληνικής και κυπριακής επικράτειας, σε γαστρονομικούς προορισμούς.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης