

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Γαστρονομικές περιπλανήσεις από την Αναπτυξιακή Κυκλίκης «Ο τουρισμός στο Κυκλίκης περνάει από το στομάχι!»

Είναι δεδομένο ότι το φαγητό υπεισέρχεται στην ταξιδιωτική εμπειρία με διαφόρους τρόπους. Η προσφορά καλής κουζίνας αποτελεί απόλαυση, εμπειρία, τμήμα της πολιτιστικής ταυτότητας ενός τόπου και συνεπώς, μια σημαντική πηγή ικανοποίησης για κάθε επισκέπτη, ανεξάρτητα εάν έχει ή δεν έχει κάποιο ειδικό ενδιαφέρον για τη γαστρονομία. Τα τελευταία χρόνια μάλιστα, 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. Σε πρόσφατη έρευνα καταγράφεται ότι το 82,2% θεωρεί τη γαστρονομία κυρίαρχο στοιχείο του brand – εικόνας ενός προορισμού ενώ είναι ο 2^{ος} λόγος επιλογής προορισμού.

Για να γίνει όμως δημοφιλής ένας προορισμός ως γαστρονομικός, πρέπει να σχεδιαστεί ειδικά για τους επισκέπτες - τουρίστες ένα μίγμα προϊόντων, υπηρεσιών, δραστηριοτήτων, μια ελκυστική γαστρονομική διαδρομή, που θα αναδεικνύει τα χαρακτηριστικά προϊόντα και πιάτα του 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. Με άλλα λόγια, πρέπει οι διαδρομές και περιηγήσεις, οι επισκέψιμοι χώροι παραγωγής, οι εκτάσεις με τις καλλιέργειες και τα σημεία πώλησης τροφίμων και ποτών να έχουν έντονη αλληλεξάρτηση ώστε να λειτουργήσουν αποτελεσματικά ως ενιαίο σύνολο.

Αυτό προαπαιτεί ευαισθητοποίηση, ενημέρωση, πληροφόρηση, έμπνευση και εκπαίδευση όλων των κρίκων της τουριστικής αλυσίδας αξίας. Αυτό ακριβώς ήταν ο στόχος του διήμερου θεματικού εργαστηρίου με τίτλο: «Γαστρονομικές περιπλανήσεις στο Κυκλίκης: Τεχνικές βιωματικού γαστρονομικού τουρισμού» που διοργάνωσε η Αναπτυξιακή Κυκλίκης (ANKI) στο πλαίσιο του Σχεδίου Διακρατικής Συνεργασίας με τίτλο: «Local Tour» που υλοποιείται σε συνεργασία με άλλες 21 Ομάδες Τοπικής Δράσης από την Ελλάδα και την Κύπρο, στο πλαίσιο του υπομέτρου 19.3 CLLD/LEADER, του Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης (ΠΑΑ) 2014-2020 και συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Γεωργικό Ταμείο Αγροτικής Ανάπτυξης και το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Στο εργαστήριο συμμετείχαν 20 επιχειρηματίες και εργαζόμενοι στον κλάδο του τουρισμού (επιχειρήσεις εστίασης, καταλύματα κ.λπ.), παραγωγοί τοπικών αγροδιατροφικών προϊόντων, επαγγελματίες του τουρισμού (ξεναγοί, travel bloggers κ.λπ.), σπουδαστές του ΣΔΑΕΚ (πρώην ΙΕΚ) Κυκλίκης σε παρεμφερή αντικείμενα.

Η ANKI διάλεξε την Τρίτη 18 Ιουνίου ως πρώτη ημέρα του εργαστηρίου, τιμώντας έτσι την Παγκόσμια Ημέρα Βιώσιμης Γαστρονομίας η οποία καθιερώθηκε για να μας υπενθυμίζει πως η κατανάλωση τοπικών τροφίμων που έχουν παραχθεί με βιώσιμο τρόπο μπορεί να κάνει τη διαφορά στη διαβίωση των ανθρώπων, στο περιβάλλον καθώς και στις τοπικές οικονομίες.

Στις εργασίες παρευρέθησαν και έδωσαν το δικό τους στίγμα στον φιλόξενο χώρο των γραφείων της Αναπτυξιακής Κυκλίκης, μεταξύ άλλων: η αντιπεριφερειάρχης Τουρισμού της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας, κα Βίκυ Χατζηβασιλείου, ο αντιπεριφερειάρχης Π.Ε. Κυκλίκης, κ. Ανδρέας Βεργίδης, οι αντιδήμαρχοι τουρισμού των δήμων Κυκλίκης και Παιονίας, κ. Θεμ. Κοσμίδης και κ. Ιωάννης Τόδας αντίστοιχα, ο περιφερειακός σύμβουλος και Αντιπρόεδρος του Οργανισμού Τουριστικής Προβολής Θεσσαλονίκης, κ. Θάνος Μπέγκας, ο εντεταλμένος δημοτικός σύμβουλος του δήμου Κυκλίκης για θέματα

Τουριστικής Πολιτικής κ. Σούλης Καζαντζίδης, η προϊσταμένη του Γραφείου Τουρισμού της Π.Ε. Κιλκίς, κα Μαριάννα Σκουλαρικά, η διευθύντρια του ΔΣΑΕΚ Κιλκίς (πρώην ΙΕΚ) κα Δέσποινα Μαυρίδου.

Ο κ. Παναγιώτης Κωνσταντινίδης, Γενικός Διευθυντής της ANKI & Συντονιστής ΟΤΔ LEADER παρουσίασε το Σχέδιο Διακρατικής Συνεργασίας "Local Tour" και το θεματικό εργαστήριο και αναφέρθηκε στην στρατηγική και τις πρωτοβουλίες της εταιρείας για την ανάπτυξη της τουριστικής ταυτότητας του ν. Κιλκίς και την ανάδειξή του ως αναδυόμενου τουριστικού προορισμού αλλά και στο πλαίσιο της προβολής των τοπικών προϊόντων του αγροδιατροφικού τομέα.

Ο κ. Γιώργος Παλησίδης, Σύμβουλος Επιχειρήσεων Εστίασης και Παραγωγής Τροφίμων «Geogastronomy Tourism Hospitality», υπεύθυνος της οργάνωσης του θεματικού εργαστηρίου, αναφέρθηκε στο "τίμιο" προϊόν και την αξία της τοπικής παραγωγής και προβολής του.

Η Δρ. Χαρίτα Βλάχου από το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, ΕΔΙΠ Τμήματος Οικονομικών Επιστημών, Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «Τουρισμός και τοπική ανάπτυξη» ανέδειξε τις πτυχές της επιχειρηματικότητας στον γαστρονομικό τουρισμό και παρουσίασε τεχνικές ανάπτυξής του.

Ο κ. Γιώργος Κόγιας, Διευθυντής Φωτογραφίας σε τηλεοπτικές εκπομπές πολιτισμού και πρωτογενή τομέα παρουσίασε συγκεκριμένες εφαρμογές νέων τεχνολογιών στο πλαίσιο της προώθησης των επισκέψιμων εργαστηρίων τροφίμων.

Τέλος, η κα Αναστασία Γαϊτάνου, Πρόεδρος Ξεναγών Συνδέσμου Ξεναγών Θεσσαλονίκης – Βορείου Ελλάδος και Πρόεδρος Πανελλήνιας Ομοσπονδίας Ξεναγών παρουσίασε μια σειρά από επιτυχημένα παραδείγματα επισκέψιμων εργαστηρίων τροφίμων στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

Με την ολοκλήρωση του θεωρητικού μέρους του εργαστηρίου το γαστρονομικό ταξίδι ξεκίνησε με τις επισκέψεις – ξεναγήσεις σε επιχειρήσεις παραγωγής τοπικών προϊόντων του δήμου Κιλκίς, οι οποίες οργανώθηκαν έτσι ώστε να αποτελέσουν μια πιλοτική προσομοίωση πραγματικής γαστρονομικής περιπλάνησης επισκεπτών – τουριστών, να δοκιμαστεί στην πράξη η ιδέα και αναδειχθούν τα θετικά και αρνητικά αυτής.

Η πρώτη στάση έγινε στην βιοτεχνία παραγωγής παραδοσιακών ζυμαρικών «Ζυμαρικά της Γιαγιάς» στο Χέρσο. Ακολούθησε η επίσκεψη στη «UNISCMAC Α.Ε.», την εξαγωγική επιχείρηση παραγωγής καινοτομικών προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας χωρίς γλουτένη και στην Κοινωνική Συνεταιριστική Επιχείρηση «Staramaki» που διαθέτει καλαμάκια που δημιουργούνται από το ίδιο το φυσικό στέλεχος των σιτηρών της περιοχής, αντικαθιστώντας με τον καλύτερο τρόπο τα πλαστικά καλαμάκια μιας χρήσης. Στην τελευταία στάση, στην αγροτουριστική μονάδα «Ράντσο τουριστικής ιππασίας» πραγματοποιήθηκε βιωματικό μαγειρικό workshop από τον chef Γιώργο Παλησίδα, Γευσιγνωσία εδεσμάτων με βάση τα τοπικά προϊόντα, Food and wine pairing καθώς και παρουσίαση κρασιών από δύο νέα αλλά με μακραίωνη αμπελουργική παράδοση οινοποιεία, των «Βαλτάρ» στη Γουμένισσα και «Τραϊανού» στη Γρίβα, που ξεχωρίζουν για την υψηλή ποιότητα, τα μοναδικά αρώματα που αναδύουν και την ξεχωριστή γεύση των ετικετών τους.

Η δεύτερη ημέρα του θεματικού εργαστηρίου ξεκίνησε από το δημαρχείο του δήμου Παιονίας όπου ο κ. Χρήστος Δραγανίδης, Πρόεδρος της Επιτροπής Τουριστικής Ανάπτυξης και Προβολής Δήμου Παιονίας παρουσίασε την τοπική στρατηγική και τις δράσεις τουριστικής ανάπτυξης του δήμου ενώ ο κ. Marco Della Puppa, Γενικός Γραμματέας του Ελληνο-Ιταλικού Επιμελητηρίου ανέδειξε σημαντικά στοιχεία από την πολύχρονη εμπειρία του για τα επισκέψιμα οινοποιεία στην Ελλάδα και την Ιταλία.

Με την ολοκλήρωση του θεωρητικού μέρους του εργαστηρίου το γαστρονομικό ταξίδι συνεχίστηκε με τις επισκέψεις – ξεναγήσεις σε επιχειρήσεις παραγωγής και διάθεσης τοπικών προϊόντων και συγκεκριμένα: το Κρεοπωλείο «Βαγγέλης Χατζηαγγελίδης» στο Πολύκαστρο όπου οι συμμετέχοντες έμαθαν για τα τοπικά είδη κρέατος και τις τεχνικές παραγωγής αλλά και μαγειρικής τους, το κρυμμένο μέσα σε ένα ολόφυτο δάσος δίπλα στο ποτάμι, Οινοποιείο «Μικρό Κτήμα Τίτου» στη Γουμένισσα, με ξενάγηση και οινογνωσία των πολυβραβευμένων ετικετών του, το πτηνοτροφείο «Αυγά Γουμένισσας - Γρηγόρης Γιαπατζής» και τον παραδοσιακό νερόμυλο και χώρο εστίασης της επιχείρησης. Σε μια μικρή ανάπαυλα δροσιάς στο "Gala Wine Bar" στον παραδοσιακό οικισμό της Γουμένισσας, πραγματοποιήθηκε στρογγυλό τραπέζι με φορείς και επιχειρηματίες της τουριστικής γαστρονομικής αλυσίδας, όπου μεταξύ άλλων, ο πρόεδρος του Εμπορικού Συλλόγου Γουμένισσας κ. Σάκης Τραχανίδης αναφέρθηκε στις πρωτοβουλίες του Συλλόγου για την ανάπτυξη της γαστρονομικής ταυτότητας της περιοχής ενώ ο οινοποιός Χρήστος Αϊδαρίνης αναφέρθηκε στην ιστορία και την αξία κρασιών ΠΟΠ και

ΠΓΕ της αμπελουργικής ζώνης της Γουμένισσας, ενός από τους ομορφότερους αμπελότοπους της Ελλάδας.

Ακολούθησε επίσκεψη στο «Οινοποιείο Σακαλάκη» στα Πλάγια όπου οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να ξεναγηθούν στους χώρους παραγωγής – οινοποίησης και φυσικά να γευτούν οίνους του οινοποιείου η ιστορία του οποίου ξεκινά το 1922. Ακολούθησε βιωματικό μαγειρικό workshop / Cheese and Wine Pairing και Master class μαγειρικής με βάση τοπικά προϊόντα (πατάτες από Μεγάλα Λιβάδια, τοπικά κρεατοσκευάσματα κ.ά.) από τον chef Γιώργο Παλησίδη. Η δεύτερη μέρα του θεματικού εργαστηρίου έκλεισε με γευσιγνωσία εδεσμάτων τοπικών προϊόντων αφήνοντας σε όλους τους συμμετέχοντες μια πραγματικά νόστιμη γεύση από την εμπειρία που βίωσαν μέσα από το αξέχαστο αυτό γαστρονομικό ταξίδι αλλά και πολλές ιδέες για άμεση εφαρμογή των γνώσεων που απέκτησαν στις επιχειρήσεις τους.

Στη διάρκεια των δύο Master Cooking Classes, οι εκπαιδευόμενοι μυήθηκαν στις μαγειρικές μεθόδους αξιοποίησης των τοπικών προϊόντων μέσα από μοντέρνες τεχνικές, παρουσιάστηκαν δε τοπικές αλλά και διεθνείς συνταγές με έμφαση στη μεσογειακή διατροφή. Τα εδέσματα που δημιούργησαν και γεύτηκαν οι εκπαιδευόμενοι, ήταν οι πατάτες από τα Μεγάλα Λιβάδια οι οποίες συνδυάστηκαν με σκληρό κατσικίσιο τυρί, ζουμερά λουκάνικα χωριάτικα γεμιστά με κάστανο, σαλάτα πράσινη με σταφύλι, σύκο και καπνιστό χοιρινό με γιγαρτέλαιο (λάδι από κουκούτσια σταφυλιού ασύρτικου), φρέσκα αυγά Γουμένισσας με τρούφα από το όρος Πάικο, χοιρινό με σάλτσα μαλαγουζιά και κάστανια και άγρια φρούτα του δάσους, πίτα περέκ με μαριναρισμένο χοιρινό, πατάτες με μυρωδικά Πάικου, γιαούρτι με γλυκό κυδώνι και κάστανου.

Για την Αναπτυξιακή Κιλκίς ήταν ένα πολύ χρήσιμο crash test στο μακρύ, δύσβατο αλλά και τόσο πολλά υποσχόμενο δρόμο για την ανάδειξη του Κιλκίς ως ελκυστικού προορισμού βιωματικού γαστρονομικού τουρισμού, στον οποίο οι επιχειρηματίες και εργαζόμενοι που συμμετείχαν στο εργαστήριο, έχουν να παίξουν ένα πολύ σημαντικό ρόλο καθώς θα αποτελέσουν πρεσβευτές της τοπικής γαστρονομίας αναβαθμίζοντας το τουριστικό προϊόν του Κιλκίς.

Κιλκίς, 22/06/2024