

ΟΜΙΛΙΑ ΠΑΥΛΟΥ ΓΕΡΟΥΛΑΝΟΥ, ΥΠΟΥΡΓΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ & ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ, ΣΤΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ «ΙΜΙΣ 2011: ΔΙΝΟΝΤΑΣ ΑΞΙΑ ΣΤΗΝ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ»

Κυρίες και κύριοι,

Φίλες και φίλοι,

Το συνέδριο αυτό γίνεται σε μία σημαντική στιγμή για τον Ελληνικό Τουρισμό.

Σε μια στιγμή που όλοι οι φορείς του Τουρισμού, οι οικονομικοί παράγοντες αλλά και η πολιτική ηγεσία συμμερίζονται την αντίληψη ότι ο τρόπος που προβάλλουμε τη χώρα μας πρέπει να συμπεριλάβει όλες τις διαστάσεις που κάνουν μια επίσκεψη στην Ελλάδα ολοκληρωμένη εμπειρία.

Συνέχεια μειώνονται οι επισκέπτες που θέλουν μόνο να δουν την Ακρόπολη ή μόνο να ξαπλώσουν σε μια ξαπλώστρα. Και συνέχεια αυξάνονται οι άνθρωποι που θέλουν να νιώσουν όλα όσα κάνουν τους ανθρώπους της πατρίδας μας ιδιαίτερους. Κάθε τι που κάνει αυτόν τον τόπο μοναδικό.

Μπορεί οι αριθμοί αυτών των επισκεπτών είναι ακόμη μικροί, αλλά η αγοραστική τους δύναμη είναι τεράστια και, το πιο σημαντικό, ο σεβασμός τους για τον πολιτισμό της περιοχής που επισκέπτονται είναι πολύ πιο ανεπτυγμένος.

Για να το πω απλά: Έρχονται σε ένα ελληνικό νησί για να γνωρίσουν τις ομορφιές του, για να δοκιμάσουν την τοπική κουζίνα του, για να ζήσουν τη μοναδική φύση και όχι μόνο για να πίνουν μπύρες σε μια pub, σε μια χώρα που λίγο τους ενδιαφέρει.

Αυτός είναι και ο λόγος που παύουμε να σκεφτόμαστε την προώθηση της χώρας στο επίπεδο των αξιοθέατων και χαράσσουμε την στρατηγική μας στο επίπεδο της ολοκληρωμένης εμπειρίας.

Αν κάποτε ο τουρισμός είχε στόχο την ξεκούραση ή κάποιες συγκεκριμένες επισκέψεις, σήμερα ένας προορισμός πρέπει να συναρπάσει το μυαλό, την καρδιά και το στομάχι.

Το καλό είναι ότι η Ελλάδα μπορεί να κάνει και τα τρία.

Αυτό που χρειάζεται τώρα είναι να καταγράψουμε και να αναδείξουμε ολοκληρωμένες εμπειρίες που να προβάλλουν αυτό το χαρακτηριστικό της πατρίδας μας.

Εμπειρίες που βιώνονται μέσα από την ενεργοποίηση των αισθήσεων μας. Εμπειρίες ξεχωριστές που χαράσσονται στη μνήμη μας και ταυτίζονται με ένα τόπο, γεννώντας την επιθυμία στον επισκέπτη να επιστρέψει σ' αυτόν.

Τα προϊόντα της ελληνικής γης και της ελληνικής θάλασσας, συνδυασμένα με τα ήθη και τα έθιμα που σχετίζονται με την διατροφή μας, αποτελούν βασικό στοιχείο της ταυτότητας μας. Αποτελούν την πρώτη ύλη για μία δυνατή και μοναδική εμπειρία για κάθε επισκέπτη.

Εξάλλου, μέσα από την κουζίνα ενός τόπου μπορεί εύκολα κανείς να «διαβάσει» την ιστορία του. Είναι ένα κλειδί για ν' ανακαλύψει τις κοινωνικές και πολιτισμικές προσμίξεις που εξέλιξαν, διαμόρφωσαν, και εν τέλει χαρακτηρίζουν μια κοινωνία.

Πρέπει λοιπόν να αναδείξουμε με κάθε τρόπο τη μοναδικότητα και της ελληνικής γαστρονομίας και όλα όσα αυτή αντιπροσωπεύει.

Διότι υπάρχει ένα στοιχείο της ελληνικής γαστρονομικής εμπειρίας που συνήθως ξεχνάμε να αναδείξουμε. Κάτι που ξεπερνάει τον τίτλο της παγκόσμιας άυλης κληρονομιάς που αναγνώρισε η UNESCO στη Μεσογειακή διατροφή.

Κάτι που κάνει την ελληνική εμπειρία του φαγητού απόλυτα μοναδική.

Αυτό είναι το ελληνικό τραπέζι, και όλα όσα νιώθουμε όταν μαζευόμαστε γύρω απ' αυτό. Το ελληνικό τραπέζι ανέκαθεν είχε ιδιαίτερη σημασία. Στο ελληνικό τραπέζι μαζεύεται η οικογένεια, οι φίλοι, οι συνεργάτες αλλά και άγνωστοι ταξιδιώτες διότι εκεί χτυπά ακόμα η καρδιά της Ελληνικής φιλοξενίας. Στο τραπέζι μαζευόμαστε, με συγγενείς και φίλους, για να μοιραστούμε τις χαρές και τις λύπες που μας επιφυλάσσει η ζωή.

Γύρω από το ελληνικό τραπέζι νιώθουμε συντροφικότητα, ανθρώπινη ζεστασιά, γενναιοδωρία, συναισθήματα που μπορούν να αποτελέσουν ιδιαίτερη και ανεκτίμητη εμπειρία για τον επισκέπτη της χώρας μας.

Θυμάστε το έργο «Γάμος αλά Ελληνικά»; Έγινε τεράστια επιτυχία διότι ανακίνησε συναισθήματα που αναζητούν όλοι οι λαοί. Το Greek wedding θα μπορούσε να είναι Italian wedding, Brazilian wedding, Jewish wedding, Chinese wedding. Όλοι οι λαοί ταυτίστηκαν με την ταινία απλά διότι πέτυχε να αναδείξει τα συναισθήματα που τόσο έχει ανάγκη η παγκόσμια κοινότητα και που οι Έλληνες προστατεύουμε, ή θα έπρεπε να προστατεύουμε, σαν κόρη οφθαλμού.

Κι όλα αυτά συνδέονται άρρηκτα με το ελληνικό τραπέζι.

Και για αυτό θα ήθελα να σας ζητήσω να το συμπεριλάβετε στον προβληματισμό που θα αναπτύξετε σήμερα εδώ.

Αξίζει λοιπόν να κάνουμε την ελληνική διατροφή και το ελληνικό τραπέζι γνωστά σε ολόκληρο τον κόσμο.

Ως φιλοσοφία, ως στάση και τρόπο ζωής, που βασίζεται στη χρήση αγνών και λιτών προϊόντων, που προβάλλει την ιστορία και τον πολιτισμό του τόπου, που καλλιεργεί ανθρώπινες και διαχρονικές αξίες όπως η ισότητα, η ανεκτικότητα, η απλότητα, η προσφορά και η φιλοξενία.

Είπα στην αρχή ότι για να προσελκύσουμε επισκέπτες στην Ελλάδα θα χρειαστεί να «μιλήσουμε» στο μυαλό, στην καρδιά αλλά και στο στομάχι τους.

Και αυτό εσείς, με το έργο που κάνετε εδώ, μπορείτε να το πετύχετε.

Καλή επιτυχία.