

# **ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΖΩΡΖΟΣ** **ΔΗΜΑΡΧΟΣ ΘΗΡΑΣ**

Θήρα, 10 Φεβρουαρίου 2011

Φηρά Θήρας, 84.700, τηλ. 22863 60100, φαξ: 22860 22118

Η Σαντορίνη είναι ήχοι, είναι ντοπιολαλιά, είναι χρώμα, είναι σχήματα, είναι φως, είναι μυρωδιά από την πρωινή δροσιά, είναι γεύση. Γεύση ιδιαίτερη, έντονη, γεύση συνυφασμένη με τη δημιουργία του τόπου, μία δημιουργία που θα μπορούσε να πει κανείς, πως είναι η μικρογραφία αυτής του Σύμπαντος. Ότι γεννιέται πάνω της, έχει τα χαρακτηριστικά αυτής της εκρηκτικής δημιουργίας.

Η Σαντορίνη παρά το γεγονός ότι για αιώνες έζησε από τα Αγροτικά της προϊόντα, τουριστικά έγινε γνωστή για άλλα πλεονεκτήματά της. Τις τελευταίες όμως δεκαετίες ανέδειξε ένα εγγενές πλεονέκτημά της. Τα προϊόντα της μοναδικά και ιδιαίτερα όπως και το τοπίο της και μάλιστα όχι αυτό που απεικονίστηκε στα καρτποστάλ, αλλά εκείνο το αθέατο, εκείνο που ανακαλύπτει ο περιηγητής, ο επισκέπτης των ειδικών ενδιαφερόντων. Τα προϊόντα της, το κρασί, η μικρόκαρπη ντομάτα, η φάβα, η άσπρη μελιτζάνα, η κάπαρη, αναδείχθηκαν από εμπνευσμένους επαγγελματίες της γαστρονομίας που κάποιοι από αυτούς βρίσκονται σήμερα ανάμεσά μας.

Η σχέση της γαστρονομίας με τον τουρισμό είναι αρκετά σύνθετη, αφού το φαγητό υπεισέρχεται στην ταξιδιωτική εμπειρία με διάφορους τρόπους. Πιο συγκεκριμένα :

- Η προσφορά καλής κουζίνας αποτελεί απόλαυση, εμπειρία, τμήμα της πολιτιστικής ταυτότητας ενός τόπου και συνεπώς, μία σημαντική πηγή ικανοποίησης για κάθε τουρίστα, ανεξάρτητα εάν έχει ή δεν έχει κάποιο ειδικό ενδιαφέρον για τη γαστρονομία.
- Αυξάνεται ο αριθμός των καταναλωτών που επιθυμούν να μάθουν περισσότερα για την τοπική γαστρονομία, χωρίς απαραίτητα αυτό να αποτελεί το κύριο ταξιδιωτικό τους κίνητρο.
- Υπάρχουν τουρίστες που έχουν ως αποκλειστικό ταξιδιωτικό κίνητρο την άσκηση δραστηριοτήτων γαστρονομικού ενδιαφέροντος.  
Αυτοί ταξιδεύουν με σκοπό να ανακαλύψουν νέες γεύσεις και να απολαύσουν τοπική ή/και υψηλού επιπέδου γαστρονομία, εμβαθύνοντας παράλληλα στην ιστορία και τις παραδόσεις του προορισμού. Εξειδικευμένες επιχειρήσεις (θεματικοί tour operators, ειδικευμένα ξενοδοχεία κ.λ.π.) καλύπτουν αυτή την αυξανόμενη ζήτηση για γαστρονομικά ταξίδια.
- Ορισμένες μορφές τουρισμού, όπως ο τουρισμός ευεξίας και ο αγροτουρισμός, προάγουν την ενασχόληση με πτυχές της γαστρονομίας π.χ. με την προσφορά διαιτητικής κουζίνας, την προβολή της υγιεινής διατροφής και την καλλιέργεια τοπικών προϊόντων.

**Συνεπώς η γαστρονομία υπεισέρχεται με διττό τρόπο στη συζήτηση για τον τουρισμό :**

- **Αναβαθμίζει την ταξιδιωτική εμπειρία για όλους ανεξαιρέτως τους τουρίστες.**
- **Ελκύει εύπορους, ειδικού ενδιαφέροντος επισκέπτες.**

Η προσφορά μιας προσιτής και καλής κουζίνας στους επισκέπτες ωφελεί τον προορισμό ποιοτικά και ποσοτικά. Η δοκιμή της τοπικής κουζίνας συνεπάγεται ταυτόχρονα δοκιμή του διαφορετικού, μήση σε έναν άλλο τρόπο ζωής. Μέσα από τη γαστρονομία, η τουριστική εμπειρία εμπλουτίζεται με την ανάδειξη ενός τοπικού «lifestyle» δίνοντας στον προορισμό ένα σημαντικό στοιχείο διαφοροποίησης.

**Το καλό φαγητό** επίσης, **αποτελεί κριτήριο για το χαρακτηρισμό ενός προορισμού ως ποιοτικού.** Είναι ευνόητο ότι η αντίληψη του επισκέπτη για τους ποιοτικούς προορισμούς συγκαταλέγει – μεταξύ άλλων – γενικές υποδομές, καλά ξενοδοχεία, καθαρό περιβάλλον, εξυπηρέτηση και μέρη όπου μπορεί κανείς να απολαύσει καλής ποιότητας φαγητό.

Αναμφίβολα, η ποιότητα επιβραβεύεται. Όταν ο τουρίστας διαπιστώσει ότι ένας προορισμός έχει καλό φαγητό, είναι πρόθυμος να δαπανήσει μεγαλύτερα ποσά π.χ. με το να δοκιμάζει περισσότερα εδέσματα στους χώρους εστίασης, με το να αγοράζει γαστρονομικά δώρα κ.ο.κ. **Το καλό φαγητό** λοιπόν, **υποκινεί υψηλότερη τουριστική δαπάνη.**

Τέλος, έχει διαπιστωθεί ότι η φήμη ενός προορισμού για την καλή κουζίνα του, προσελκύει νέες κατηγορίες τουριστών που έχουν ειδικό ενδιαφέρον για γαστρονομικές απολαύσεις.

Είναι ευνόητο ότι τα αγροτικά παραδοσιακά προϊόντα (φάβα, τοματάκι, μελιτζάνα, κάπαρι κλπ) και το κρασί, αποτελούν την καρδιά της γαστρονομικής ιδιαιτερότητας της Σαντορίνης.

**Ωστόσο η Σαντορίνη ως δημοφιλής γαστρονομικός προορισμός έχει καταφέρει να σχεδιάσει για τους επισκέπτες της, ένα σύνολο προϊόντων, υπηρεσιών και δραστηριοτήτων** που αναδεικνύουν τα παραδοσιακά 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 ταξιδιωτική – γαστρονομική εμπειρία.

Αυτά είναι :

Οι χώροι εστίασης κάθε τύπου.

Οι τουριστικές δραστηριότητες γύρω από το αμπέλι και το κρασί, τα επισκέψιμα οινοποιεία, οι περιπατητικές διαδρομές στους αμπελώνες μέσα από τα Θεόκιστα μονοπάτια.

Οι γευστικές δοκιμές κρασιών και η ενημέρωση – εκπαίδευση των επισκεπτών.

Τα καταστήματα πώλησης παραδοσιακών προϊόντων και κρασιού, που δηλώνουν ότι σε αυτό τον τόπο παράγονται παραδοσιακά προϊόντα.

Η αυθεντικότητα στην παραγωγή, που επαληθεύεται με την ύπαρξη πραγματικών αγρωτών, πραγματικών παραδοσιακών αμπελώνων αλλά και αυθεντικού αγροτικού τοπίου.

Η προβολή της υγιεινής και ποιοτικής διατροφής μέσω της κατανάλωσης των παραδοσιακών προϊόντων της Σαντορίνης.

Τα μαθήματα (μαγειρικής, γευσιγνωσίας) που προσφέρονται στους επισκέπτες.

Η ύπαρξη γνωστών και επιτυχημένων επαγγελματιών που έχουν διακριθεί στον κλάδο τους.

Οι γιορτές και τα φεστιβάλ που σχετίζονται με το κρασί και τα άλλα παραδοσιακά προϊόντα όπως γιορτή βεντέμας, Πολιτείες της θάλασσας κλπ οι οποίες πρέπει και μπορούν να αναβαθμιστούν.

Η ιστορία και η παράδοση, με τα αναρίθμητα γεγονότα, ήθη και έθιμα και τις μυθολογικές αναφορές σχετικά με τα παραδοσιακά προϊόντα και το κρασί.

Ενδεικτικά αναφέρουμε :

- Την προϊστορική πόλη του Ακρωτηρίου με τα ευρήματά που αποδεικνύουν ότι τα προϊόντα της καλλιεργούνται χιλιάδες χρόνια.
- Τους εμπορικούς δρόμους του Βινσάντο και την συνυφασμένη ανάπτυξη της ναυτιλίας.
- Τον παραδοσιακό τρόπο καλλιέργειας, με ιδιαίτερη έμφαση στο παραδοσιακό κλάδεμα και στο άνυδρο των καλλιεργειών.
- Το ιδιαίτερο και μοναδικό εδαφοκλιματικό περιβάλλον, στο οποίο αναπτύσσονται οι καλλιέργειες.
- Το σπάνιο ποικιλιακό δυναμικό των αγροτικών καλλιεργειών, που έχει διασωθεί.
- Η παραδοσιακή χωρική οينوποίηση με τις κάναβες, τα ραδίκια αλλά και τους παραδοσιακούς τύπους κρασιών, όπως το νυχτέρι, το βινσάντο, το μπρούσκο κλπ.
- Η διασφάλιση της οικολογικής ισορροπίας του νησιού μέσα από την ύπαρξη του αγροτικού τοπίου.

Δυστυχώς, από τα μέσα του δεκάτου ενάτου αιώνα μέχρι και σήμερα, η εξόρυξη της ελαφρόπετρας από το νησί της Θήρας γίνεται αδιάκοπα καταστρέφοντας το φυσικό περιβάλλον αλλά και αρχαία μνημεία. Τα προβλήματα πρόσφατα έχουν εντατικοποιηθεί από την εκτενέστατη και άναρχη δόμηση σε όλο το νησί. Αποτελεί ευθύνη όλων μας η προστασία του μοναδικού αυτού νησιού.

Η Σαντορίνη έχει μεγάλη παράδοση στα αγροτικά προϊόντα αν και είναι ένα μικρό νησί και αυτό οφείλεται κυρίως στην ιδιαίτερη γεωμορφολογία της. Αγροτικά προϊόντα, όπως τα τοματάκια, η φάβα, η άσπρη μελιτζάνα και η κάπαρη είναι περιζήτητα σε όλο τον κόσμο.

Η Σαντορίνη, όπως γνωρίζετε έχει μακρά παράδοση στην καλλιέργεια των αμπελιών. Η μοναδικότητα των κρασιών της Σαντορίνης προσδιορίζεται από τις μοναδικές ποικιλίες αλλά και το κλίμα με τις λιγοστές βροχές και το πορώδες ηφαιστιογενές έδαφος. Η Σαντορίνη σήμερα θεωρείται «γευστικός προορισμός» με μερικά από τα καλύτερα εστιατόρια και ταβέρνες σε όλη τη χώρα.

Η έκρηξη του ηφαιστείου κατά τις τελευταίες δεκαετίες του δεκάτου εβδόμου αιώνα π.χ. και η εν συνεχεία εναπόθεση της τέφρας στο νησί της Θήρας είχε ως αποτέλεσμα να διατηρηθεί ένα μεγάλο μέρος από τον Υστεροκυκλαδικό πολιτισμό

του νησιού. Η ηφαιστειακή έκρηξη δεν έθαψε μόνο έναν ολόκληρο πολιτισμό, έθαψε ταυτόχρονα και ένα ολόκληρο οικοσύστημα.

Όπως λέει και ο καθηγητής κος Ντούμας «Πολιτισμός δεν είναι τίποτα άλλο από τον διάλογο ανάμεσα στον άνθρωπο και το περιβάλλον του». Οι πολύχρονες ανασκαφές του Ακρωτηρίου έχουν δώσει πολυάριθμες ενδείξεις για τη χρήση και εκμετάλλευση φυτών και ενώ οι σωζόμενες τοιχογραφίες απεικονίζουν συχνά σκηνές από το περιβάλλον, όπως τουλάχιστον το αντιλαμβάνονταν αυτό οι κάτοικοί του.

Σας καλώ να περπατήσουμε μαζί στα μονοπάτια που οδηγούν στα αμπέλια, ελάτε να περιηγηθούμε μαζί τους οικισμούς που κρύβουν στα σωθικά. Τις κάναβες και τα πατητήρια. Και τώρα θα σας πω ένα μυστικό, κρατήστε το για εσάς. Εκεί πέρα σε εφηβικά του χρόνια ο Διόνυσος χαϊδεύοντας τα γυμνά πόδια των κοριτσιών ανάμεσα στις ρόγες... τώρα μεγάλωσε, ωρίμασε και μου φαίνεται πως έγινε και πιο ντελικάτος. Γι' αυτό θα τον βρείτε στα σύγχρονα οινοποιεία. Ελάτε, θα τον βρούμε μαζί.