

Το φαγητό γίνεται εμπειρία...

«Η μαγειρική αξιοποίηση της Κορινθιακής Σταφίδας. Παραδοσιακή κουζίνα και εξελιγμένες τεχνικές στη μαγειρική»

Γιώργος Παλησίδης

Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο
Ερευνητής, Υπ. Διδ.



Παρουσίαση...

1. Γαστρονομικός Τουρισμός
2. Γαστρονομία... στην Ελλάδα
3. Γαστροτουρίστας
4. Προϊόντα γαστρονομικού τουρισμού
5. Γαστρονομική εμπειρία
6. Γαστρονομία & πολιτισμός
7. Έρευνα
8. Προτάσεις & προβληματισμοί
9. Σκέψεις & αναζητήσεις
10. Συζήτηση

1. Γαστρονομικός τουρισμός

WTO → 8/10 τουρίστες επιθυμούν και αναζητούν κατά τις διακοπές τους εθνικά και τοπικά εδέσματα.

Ερευνα Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

(επιβλέπων καθηγητής Δρ Β. Κωσταρέλλη, Δρ Γ. Μπόσκου) →

10/10 επιθυμούν να γευματίζουν με τοπικά εδέσματα κατά το πρωινό τους γεύμα www.greekbreakfast.gr

1. Γαστρονομικός τουρισμός

Ορολογία

- Τι εννοούμε με τον όρο «παραδοσιακό προϊόν»;
- Τι εννοούμε με τον όρο «παραδοσιακό έδεσμα»;
- Ποιες είναι οι τάσεις;

Ερωτήσεις αυτοκριτικής...

- Σε ποιο επίπεδο θα κατατάσσατε τις υπηρεσίες του ελληνικού γαστρονομικού τουρισμού με άριστα το «10»;
- Υπάρχει γνωστή παραδοσιακή συνταγή με σταφίδα; Υπήρχε το σταφιδόψωμο... Υπάρχει το μουστουκούλουρο
- Εφόσον έχουμε κατά ομολογία ορισμένων «ειδικών» την καλύτερη γαστρονομία, γιατί δεν υπάρχει εστιατόριο σε αλυσίδα ή group ξενοδοχειακής εστίασης;
- Ποιες επιχειρηματικές - εμπορικές δραστηριότητες περιλαμβάνει ο Γαστρονομικός τουρισμός;

2. ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

- Ήλιος και Θάλασσα (Sea & Sun tourism)
- Πολιτιστικός Τουρισμός (culture tourism)
- Θαλάσσιος Τουρισμός (sea tourism)
- Περιηγητικός Τουρισμός (excursion tourism)
- Τουρισμός Υγείας και Ευεξίας (wellness tourism)
- Θρησκευτικός Τουρισμός (religion tourism)
- **Γαστρονομία (gastronomy tourism)**
- Συνεδριακός Τουρισμός (congress tourism)
- Τουρισμός Πόλεων (urban tourism)



2 Γαστρονομία...στην Ελλάδα

Αναζήτηση στο google 15/11/2014

τα 4 πρώτα αποτελέσματα με τις λέξεις gastronomy thessaloniki



3. Ο Γαστροτουρίστας...

Είναι προσεγγίσιμοι; Αξίζει να επενδύσω;

Lonely Planet

National Geographic

Italy Gastro (επιμελητήριο)

Qualité de France (Quide Rouge)

Relais & Chateaux (comfort & gastronomy)

Δαλματική γαστρονομία (www.tastedalmatia.com)

Κουζίνα του Αιγίου (www.aegeancuisine.gr)

Κρητική κουζίνα (www.cretagastronomy.maich.gr)

Αεροπορικές εταιρίες....

4. Προϊόντα Γαστροτουρισμού 1/2

- Επίσκεψη και αγορά προϊόντων σε μπακάλικα και παραγωγούς.
- Επισκέψεις σε οινοποιία.
- Επισκέψεις σε σημεία παραγωγής και τυποποίησης βρώσιμων υλικών.
- Γεύματα σε Εστιατόρια είτε κανονικά είτε γευσιγνωσίας (dégustation).
- Γεύματα σε Εστιατόρια γνώριμων Chefs (πχ. Ettore Botrini, Gordon Ramsey, Nobu Matsuhisa).

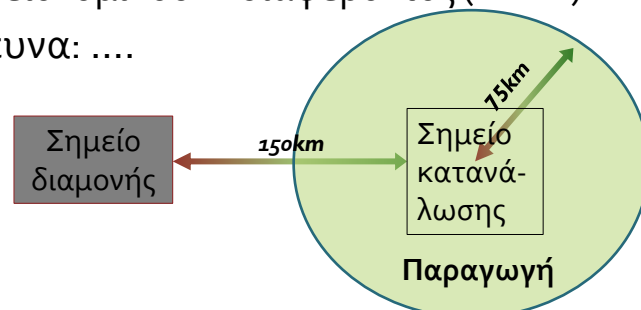
4. Προϊόντα Γαστροτουρισμού 2/2

- Συμμετοχή σε μαθήματα μαγειρικής.
- Παρακολούθηση σεμιναρίων γευσιγνωσίας ή παραγωγής.
- Συμμετοχή σε Festival υπαίθριων χώρων με θέμα τα τοπικά προϊόντα και τις επιδείξεις μαγειρικής.
- Επισκέψεις σε διαδραστικά Μουσεία και εκθέσεις.
- Συμμετοχή σε Ημερίδες, Διαλέξεις και Συνέδρια ειδικού περιεχομένου
- Ακολουθία σε περιηγητικές διαδρομές (οργάνωση: Σύλλογοι, Tour Operators)
- Αποδοχή περιποίησης SPA με βρώσιμα προϊόντα.

4. Που βρίσκονται τα προϊόντα του γαστροτουρισμού;

- Γιατί ταξιδεύετε; Τι αναζητάτε;
Εμπειρία, γαστρονομική εμπειρία!
- Πόσα χιλιόμετρα ταξιδεύετε για να γευματίσετε σε ένα Κατάστημα Υγειονομικού Ενδιαφέροντος (Κ.Υ.Ε.)

Έρευνα:



5. Εμπειρία...

και τώρα, θυμηθείτε το καλύτερο φαγητό που γευτήκατε ποτέ σε Κ.Υ.Ε... Τι είναι αυτό που σας ταξίδεψε;

Η φωτογραφική μνήμη, η εμπειρία!

Πως αποδεικνύεται η εμπειρία;

Λέγοντας με περηφάνια στη γειτόνισσα, στο συνάδελφο, στο φίλο, ότι συμμετείχα σε μια μοναδική εμπειρία.... Όπως ένα γεύμα σε ψαροκάικο!

Άρα... όταν η εμπειρία είναι βιωματική και συχνά διαδραστική.

5. Εμπειρία & παράγοντες τουριστικής δραστηριότητας

Εμπειρία είναι

τα αγαθά, οι δραστηριότητες,
οι υπηρεσίες,
οι παραγωγικές μονάδες
ενός τόπου!!!

Οι παράγοντες που παρακινούν τους τουρίστες

- Θέλητρα τουριστικού προορισμού (φυσικά, κατασκευασμένα, πολιτιστικά, κοινωνικά).
- Εγκαταστάσεις και υπηρεσίες τουριστικού προορισμού.
- Ευκολία (ασφάλεια) προσέγγισης τουριστικού προορισμού.
- Νοερή εικόνα τουριστικού προορισμού.
- Κόστος επίσκεψης του τουριστικού πακέτου.

6. Γαστρονομία κομμάτι του πολιτισμού

Ο **Διατροφικός Πολιτισμός** (Παλησίδης & Μπόσκου, 2012) είναι η γεύση, το άρωμα, το χρώμα, το σχήμα και η υφή των εδεσμάτων που χαρακτηρίζουν ένα τόπο, ένα σημείο αναφοράς, και είναι μοναδικά στον κόσμο.

Πολιτιστική Γαστρονομία είναι:

- η διακόσμηση του πιάτου (*food styling*),
- η παρουσίαση του τραπεζιού (*table styling*),
- η αισθητική του εδεσματολογίου (*menu presentation*),
- η αισθητική του χώρου (*merchandising*),
- η τελετουργία του σερβιρίσματος (*art de table*),
- η γνώση προέλευσης των προϊόντων (*knowledge*).

7. Έρευνα.

Ανάλυση και μελέτη εστιατορίων στην Ελλάδα. Το πρότυπο παραδοσιακό κατάστημα εστίασης!

Έρευνα καταναλωτών

Συνεργάστηκαν:

Γ. Παλησίδης, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Β. Σοχταρόπουλος, ΑΠΘ

Α. Σουλιώτης, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Επιβλέπων Καθηγητής: Δρ Γεώργιος Μπόσκου

Χαρακτηριστικά έρευνας

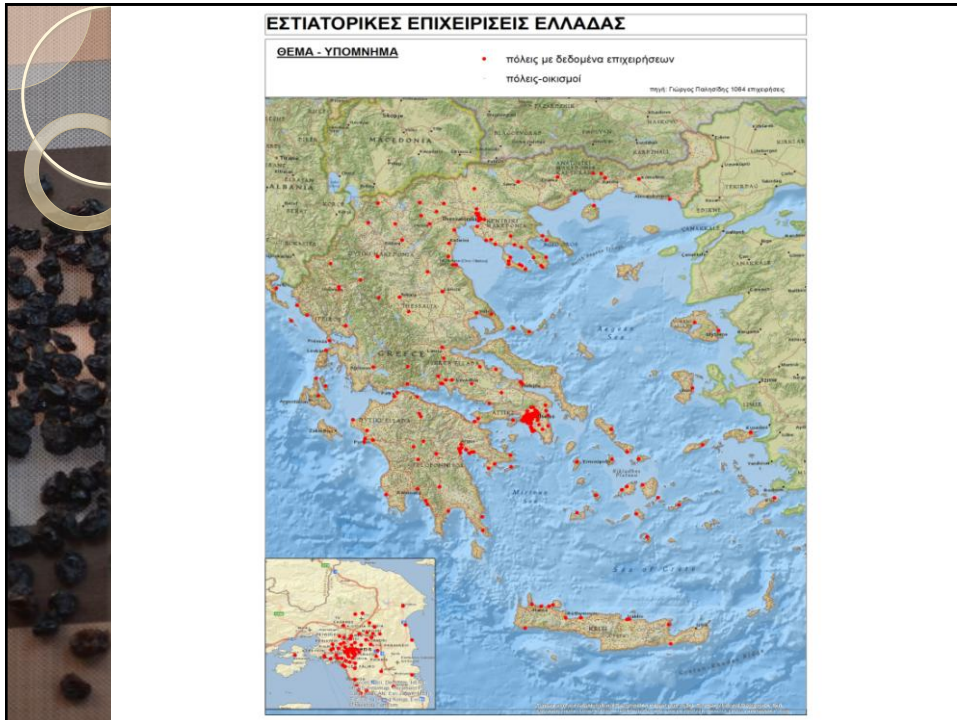
Τύπος έρευνας: Ποιοτική, Τόπος έρευνας: Ελλάδα

Δείγμα: 1.500 εστιατόρια και συνεχίζουμε

Μεθοδολογία: ερωτηματολόγια, Χρόνος έρευνας: 3 χρόνια

Σκοπός: πρότυπο εδεσματολόγιο

Εργαλία ανάλυσης: Text Analyzer – Text analysis Tool, statistica, excel & world 2007



Το πρότυπο μενού περιλαμβάνει

- Σαγανάκι
- Χωριάτικη σαλάτα
- Κρασί
- Τζατζίκι
- Πατάτες τηγανητές
- Φιλέτο κοτόπουλο ... a la crème
- Ούζο – Τσίπουρο (ούζο διπλάσιες εμφανίσεις)
- Κεφτεδάκια
- Καλαμαράκια
- Μελιτζανοσαλάτα
- Καρμπονάρα και Σήζαρ
- Γεμιστά
- Παντζαροσαλάτα
- Τυροκαυτερή
- Μπακαλιάρος
- Γαρίδες σαγανάκι
- Φάβα
- Μουσκάς
- Τσιπούρα
- Ντάκος
- Γίγαντες
- Ταραμοσαλάτα
- Κολοκυθοκεφτέδες
- Ντολμαδάκια
- Μανιτάρια (πλευρώτους)
- Χαλβάς
- Γιαούρτι με μέλι
- Γλυκό του κουταλιού



menu-categories

ο ενδεικτικός αριθμός για menu-categories είναι οι 6 κατηγορίες

- Ορεκτικά-σαλάτες
- Της ώρας
- Κυρίως πιάτα
- Κρασιά
- Αναψυκτικά-μπύρες-ποτά
- Επιδόρπια



Γενικές παρατηρήσεις...

- Δεν υπάρχουν ειδικές κατηγορίες: παιδιά, vegetarian, νησίσιμα, διαίτης, εδέσματα για διαβητικούς
- Εκπαίδευση για ΑΜΕΑ πχ άτομα με προβλήματα όρασης.
- Δεν υπάρχουν κατάλογοι σε ξένη γλώσσα
- Δεν υπάρχει κατάρτιση του σερβιτόρου στο μενού και τους συνδυασμούς με τα εδέσματα
- Από τα 1.500 εδεσματολόγια, μόνο στα 14 ανέφεραν τη λέξη σταφίδα και καμία τη φράση «σταφίδα Κορινθιακή»!!!

7. Εστιατόριο

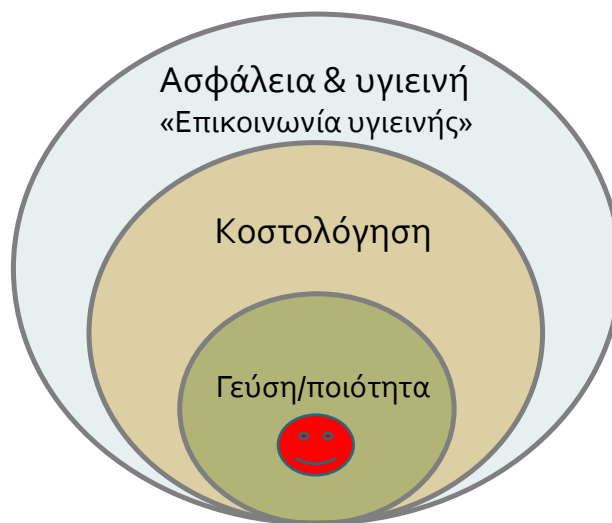
- Ποιοι μαγειρεύουν; Ποιοι σερβίρουν;
- Καινοτομία: προϊόν ή στον τρόπο σερβιρίσματος.



8. Προτάσεις, προβληματισμοί...

- Τοπικά Σύμφωνα Ποιότητας
- Ενημέρωση καταναλωτών-επιχειρηματιών-προμηθευτών (Menu, brochures, ανοικτή επικοινωνία)
- Εκπαίδευση επιχειρηματιών και επαγγελματιών σίτισης οποιασδήποτε μορφής σίτισης
 1. υγιεινή,
 2. επαγγελματική-τουριστική συνείδηση,
 3. τεχνική παρασκευών των τοπικών προϊόντων,
 4. κοστολογική ανάλυση των προσφερόμενων ειδών.

8. Επιτυχία επιχείρησης γαστρονομικού τουρισμού....



8.Υγιεινή



9. Σκέψεις & αναζητήσεις

«Αρχή σύνταξης εδεσματολογίου»:

- Λίγα υλικά εποχής
- Τοπικά/οικολογικά (ταυτότητα)
- Πολλές τεχνικές και τεχνοτροπίες με σεβασμό την παράδοση και γνώση της τεχνολογίας
- *Εκπαιδευμένο προσωπικό*

Η σταφίδα... καλές μαγειρικές πρακτικές

- Σαλάτα ανακατεμένες με κρέμα βαλσάμικο (μαριναρισμένες στο ψυγείο)
- Mixer φρούτων + σταφίδες
- Σε γλυκά ψωμιά (κέικ, κουλουράκια, σταφιδόψωμο).
- Κοκκινιστά ή λεμονάτα κρέατα. Τα προσθέτουμε προς το τέλος.
- Πέστο σταφίδας (κουκουνάρι, γραβιέρα, δυόσμο)
- Σνακ στο σχολείο (μπάρες δημητριακών, μούσλι)

Πιθανές συνταγές ταυτότητας

- Μηλόπιτα με ΠΟΠ μήλα Ζαγοράς και σταφίδα ΠΟΠ Κορίνθου
- Σαλάτα Κορίνθου
- Τυρί Μανούρι ΠΟΠ, Greek Yogurt, Παξιμάδι ΠΟΠ και σταφίδα ΠΟΠ
- Σαλάτα με φρέσκα φυλλώδη λαχανικά, γραβιέρα ΠΟΠ Αγράφων και σταφίδα ΠΟΠ

Δροσερή τάρτα Τυριού με σταφίδες
και σταρένιο παξιμάδι



Κορινθιακή σαλάτα



10. Η μαγειρική είναι τέχνη,
είναι η γεωγραφική ταυτότητα μας!
Τρώμε μαύρη ελληνική σταφίδα



Menu

Ερωτήσεις 1'
Απαντήσεις 2'
Τοποθετήσεις 1'
Όλα τα παραπάνω
γίνονται με τη
χρήση...μικροφώνου!

Γιώργος Παλησίδης
Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο