

## **Η σημασία των τοπικών προϊόντων καλής ποιότητας και η προώθηση της υψηλής γαστρονομίας**

### **ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

Μετά τη λήξη του Β Παγκοσμίου Πολέμου, οι ευρωπαϊκές (και όχι μόνο) χώρες έθεσαν ως βασικό στόχο την παραγωγή φτηνών γεωργικών προϊόντων για την αυτάρκεια, την επαρκή προσφορά και την ικανοποίηση των αναγκών και των απαιτήσεων των καταναλωτών. Αυτό είχε ως συνέπεια την ανάπτυξη της γεωργίας και την επικράτηση της εντατικής καλλιέργειας, σε συγκεκριμένες εκτάσεις, συνήθως πεδινές και την περιθωριοποίηση περιοχών στις οποίες η γη λόγω φυσικών μειονεκτημάτων ήταν ασύμφορη. Σταδιακά για να μπορέσουν να ικανοποιηθούν οι όλο και αυξανόμενες ανάγκες των καταναλωτών καθώς και οι προοδευτικά αυστηρότερες προδιαγραφές, οι διαδικασίες παραγωγής τυποποιήθηκαν ώστε να υπάρχει συμμόρφωση προς τις ευρωπαϊκές νομοθεσίες αλλά και εντατικοποίηση της παραγωγής.

Η χρήση του εντατικού μοντέλου παραγωγής οδήγησε στην απομάκρυνση από την χρήση της τοπικής γνώσης, δηλαδή στην πρακτική και την εμπειρία που υπάρχουν σε γεωγραφικά

καθορισμένες περιοχές, καθώς και στην μαζικοποίηση της παραγωγής των τροφίμων.

Μοιραία η μαζικοποίηση αυτή έδιδε μεγαλύτερη έμφαση στην ποσότητα και την πλήρωση μετρήσιμων κριτηρίων παρά στην ποιότητα, την γεύση, την φρεσκάδα και τις διαδικασίες διακίνησης και συσκευασίας που είναι οι βασικότεροι παράγοντες γαστρονομίας.

Ακριβώς το θέμα που θα αναλύσουμε σήμερα είναι η σημασία της ποιότητας των τοπικών προϊόντων στην επίτευξη γαστρονομίας υψηλού επιπέδου. Αρχικά θα ορίσουμε το τοπικό ποιοτικό προϊόν, θα δούμε ποια είναι τα χαρακτηριστικά του, οι κρίσιμοι παράγοντες επιτυχίας και τα προβλήματα που πρέπει να αντιμετωπιστούν. Στη συνέχεια θα ασχοληθούμε με την αξία της χρήσης τοπικών προϊόντων καλής ποιότητας στην γαστρονομία και θα ασχοληθούμε με την δημιουργία πρόσφορων συνθηκών για την ύπαρξη τέτοιων προϊόντων. και τέλος θα μιλήσω για την εμπειρία μου στα εστιατόρια Μαυρομμάτης στην Κύπρο και το Παρίσι.

## **A. Τι ορίζουμε ως τοπικό ποιοτικό προϊόν.**

### **1. Τοπικό προϊόν**

Αν κάνουμε μια βόλτα στα σούπερ μάρκετ, βρίσκουμε φρούτα και λαχανικά όλο τον χρόνο προς ικανοποίηση του καταναλωτή. Ορισμένα απ'αυτά τα προϊόντα προέρχονται από μακρινές χώρες. Ωστόσο τα τελευταία χρόνια, λόγω της αλλαγής των διατροφικών

συνηθειών και της αύξησης των περιβαλλοντικών ανησυχιών παρατηρείται μια στροφή των καταναλωτών προς την αναζήτηση τοπικών προϊόντων, καθώς θεωρούνται ποιοτικά ανώτερα και ασφαλέστερα για την υγεία (δεδομένης της σωστής καλλιέργειας που σέβεται το περιβάλλον και τη γη). Τι είναι όμως το τοπικό προϊόν;

Ως τοπικό προϊόν ορίζεται «το φυσικό αγαθό ή οι υπηρεσίες που παράγονται ή παρέχονται από διαφορετικές επιχειρήσεις υπαίθριων περιοχών και έχουν μια αναγνωρισμένη κοινωνική και οικονομική ταυτότητα»<sup>1</sup>. Ωστόσο η έννοια του τοπικού ενέχει το νόημα « μιας προσδιορισμένης γεωγραφικά περιοχής με εγγενή και χαρακτηριστικά προϊόντα » (terroir). Ό,τι χαρακτηρίζεται ως τοπικό, διαφοροποιείται από το « παγκόσμιο » και το «μαζικό» και στην συλλογική συνείδηση θεωρείται ως ποιοτικά ανώτερο και γευστικά καλύτερο. Επειδή μια τέτοια γενίκευση υπεραπλουστεύει την κατάσταση, αξίζει να ορίσουμε τι σημαίνει «ποιοτικό προϊόν».

## **2. Ποιοτικά προϊόντα**

Η « ποιότητα » είναι μια κατασκευασμένη έννοια που ορίζεται ανάλογα με την χώρα, την περιοχή και το κοινωνικό πλαίσιο. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι ένα προϊόν είναι ποιοτικό λόγω των υλικών που χρησιμοποιούνται κατά την παραγωγή, της διατροφικής του αξίας καθώς και των πιστοποιήσεων που τυχόν κατέχει. Οι κυριότερες κατηγορίες πιστοποίησης της ιδιοτυπίας που αναγνωρίζονται επίσημα

---

<sup>1</sup> Libery and Kneafsey, 1999, p.2208

στην ΕΕ είναι τα ακόλουθα: ΠΟΠ (Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης), ΠΓΕ (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη), ΕΠΠΕ (Ειδικό Παραδοσιακό Προϊόν Εγγυημένο), Οίνοι Ποιότητας. Οι συγκεκριμένες κατηγορίες πιστοποίησης σε σχέση με άλλες διασφαλίσεις και πιστοποιήσεις ποιότητας, εγγυώνται την προέλευση του προϊόντος.

Ένα τοπικό ποιοτικό προϊόν είναι αυτό που καλλιεργείται σε μία ακτίνα μέχρι 250 χιλιόμετρα από το σημείο που βρίσκεται ο καταναλωτής, που σέβεται τη γη και την ιδιοτυπία της και το οποίο έχει υψηλή διατροφική αξία και πιστοποιήσεις της ιδιοτυπίας τους ή της ποιότητάς τους.

### **3. Υπόλοιπες κατηγορίες προϊόντων : τα βιολογικά προϊόντα.**

Τα τελευταία χρόνια βλέπουμε να αναπτύσσονται τα βιολογικά προϊόντα με αρκετά ταχύ ρυθμό και τα οποία έχουν αποδεδειγμένα θετική επίπτωση στην ανθρώπινη υγεία αλλά και στο περιβάλλον. Η παραγωγή των βιολογικών προϊόντων στηρίζεται σε φυσικούς τρόπους και τεχνικές καλλιέργειας, στη μη χρησιμοποίηση λιπασμάτων αλλά στη χρησιμοποίηση εναλλακτικών μορφών προστασίας και βιολογικών μεθόδων καλλιέργειας, εκτροφής και καταπολέμησης ασθενειών και παρασίτων. Δεν είναι γενετικά τροποποιημένα, στηρίζοντας παράλληλα τη διατήρηση της φυσικής ισορροπίας και τη γονιμότητα του εδάφους.

Αυτό έχει τεράστιο αντίκτυπο όχι μόνο στην υγεία μας, αλλά σίγουρα και από πλευράς γαστρονομικής προσέγγισης.

## **B. Η σημασία των τοπικών προϊόντων καλής ποιότητας για την επίτευξη γαστρονομίας (υψηλού επιπέδου).**

### **1. Χαρακτηριστικά γαστρονομίας (υψηλού επιπέδου)**

Ο Ιπποκράτης είπε ότι είμαστε αυτό που τρώμε. Ο Μπριγιά-Σαβαράν, σπουδαίος Γάλλος γαστρονόμος και κριτικός φαγητού έλεγε ότι « η γαστρονομία είναι η βαθιά γνώση όλων όσων αφορούν την διατροφή του ανθρώπου ». Ας ξεκινήσουμε όμως από την αρχή : η λέξη γαστρονομία είναι σύνθετη. Προέρχεται από τις αρχαιοελληνικές λέξεις « γαστήρ » (κοιλιά) και « νέμω » και σημαίνει το σύνολο των κανόνων που διέπουν ένα καλό γεύμα. Η διατήρηση του ελληνικού όρου «γαστρονομία» σε πολλές γλώσσες του κόσμου αποδεικνύει την διαχρονικά προνομιακή σχέση του ελληνικού πολιτισμού στο φιλοσοφικό και ιστορικό περιεχόμενο του ορου γαστρονομία.

Ας πάρουμε όμως τα πράγματα από την αρχή: τι είναι το καλό γεύμα; Το καλό γεύμα είναι αυτό που έχει προετοιμαστεί με πρώτες ύλες εξαιρετικής ποιότητας, οι οποίες σέβονται τη φύση, το ρυθμό των εποχών και έχει μαγειρευτεί με τέτοιο τρόπο ώστε να μην χάνονται ούτε οι διατροφικές αξίες των τροφίμων ούτε και η γεύση τους. Για να δώσω ένα παράδειγμα: γεννήθηκα στον Άγιο Ιωάννη Πιτσιλιάς σε μια οικογένεια με 7 αδέρφια. Η μητέρα μας, που είναι μια εξαιρετική μαγείρισσα, μαγείρευε με τα προϊόντα που καλλιεργούσε η ίδια στα

περιβόλια μας. Δεν μπορώ να ξεχάσω τη μοναδική γεύση της καλοκαιρινής ντομάτας ή εκείνη του ροδάκινου. Μπορεί λοιπόν τότε τα γεύματά μας να ήταν απλά, αλλά τρώγαμε καλά και υγιεινά.

Όπως προανέφερα όμως, η γαστρονομία είναι και ένα σύνολο κανόνων οι οποίοι υπήρχαν ήδη από την αρχαιότητα κατά τη διάρκεια των συμποσίων, αλλά άρχισαν να παίρνουν την μορφή που έχουν σήμερα ήδη από τον 15ο αιώνα στα παλάτια της Γαλλίας. Ένα γαστρονομικό γεύμα είναι μια κοινωνική πρακτική που έχει ως στόχο να συγκεντρώσει γύρω από το τραπέζι οικογένεια ή φίλους με σκοπό να γιορτάσουν σημαντικές στιγμές της ζωής και να μοιραστούν ένα καλό γεύμα, αρμονικά μαγειρεμένο και όμορφα στημένο, το οποίο συνοδεύεται από το κατάλληλο ποτό<sup>2</sup>. Κατ'επέκταση λοιπόν, γαστρονομικό εστιατόριο και γαστρονομία υψηλού επιπέδου είναι αυτό που προτείνει γεύσεις αυθεντικές, οι οποίες εξασφαλίζονται με μεράκι και σεβασμό προς τις πρώτες ύλες, που φροντίζει για την ποιότητα των προϊόντων και του σέρβις και νοιάζεται για την λεπτομέρεια σε όλους τους τομείς. Όταν ένα εστιατόριο πληροί τις παραπάνω προϋποθέσεις, θεωρείται γαστρονομικό.

---

<sup>2</sup> <https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>

## **2. Αποτελέσματα χρήσης τοπικών προϊόντων στη γαστρονομία**

Η χρήση τοπικών προϊόντων καλής ποιότητας σε ένα γαστρονομικό εστιατόριο μόνο θετική μπορεί να είναι.

Αρχικά επιτρέπει στους μάγειρες να χρησιμοποιούν φρέσκα προϊόντα, που δεν έχουν υποστεί ταλαιπωρίες ή/και γευστικές αλλοιώσεις λόγω του ταξιδιού. Τα τοπικά τρόφιμα έχουν καλύτερη γεύση καθώς αυτά που πωλούνται απευθείας από τους αγρότες είναι εποχιακά και γενικά περιέχουν σημαντικά λιγότερα φυτοφάρμακα. Είναι καλύτερα και ωφελιμότερα για την υγεία των καταναλωτών γιατί δεν έχουν χάσει την φρεσκάδα και τις βιταμίνες τους. Με αυτόν τον τρόπο και οι σεφ μπορούν να αναδείξουν καλύτερα την κουζίνα τους και να αναβαθμίσουν την γαστρονομική τους δεινότητα. Πρέπει να γνωρίζουμε ότι όσο πιο φρέσκα είναι τα υλικά που χρησιμοποιούμε στα φαγητά, τόσο καλύτερες σε ποιότητα είναι οι διατροφικές ιδιότητες τους για τον οργανισμό μας. Σημαίνει επίσης την αποφυγή προσθέτων συντηρητικών ή χρωστικών ουσιών και άλλων που δεν ωφελούν την υγεία μας.

Αγοράζοντας προϊόντα από έναν τοπικό παραγωγό, υποστηρίζουμε επίσης την οικονομία του τόπου μας αλλά και την γευστική ταυτότητά του. Τις τελευταίες δεκαετίες με την παγκοσμιοποίηση, τυποποίηση, εναρμόνιση μάθαμε να έχουμε τα κλασσικά εποχιακά προϊόντα όλο τον χρόνο τα οποία μας έρχονται από κάθε γωνιά της γης. Κατά συνέπεια δεν έχουμε καθόλου φρέσκα ποιοτικά προϊόντα.

Σε αντίθεση με αυτές τις τάσεις, οι Γάλλοι ποτέ δεν διεκδίκησαν τόσο όσο σήμερα την περιφερειακή τους ταυτότητα και τα προϊόντα της γης τους. Μια προσέγγιση που αξιοποιεί και ευνοεί την παραγωγή της περιοχής με αποτέλεσμα τη σταθερή αύξηση της τοπικής παραγωγής και τη μείωση των ενδιάμεσων με σκοπό να έχουν μια ασφαλέστερη και βιώσιμη παραγωγή με λιγότερα φυτοφάρμακα, καλύτερη σε ποιότητα και με σεβασμό προς το περιβάλλον. Επίσης αυτή η πρακτική επιτρέπει στους τοπικούς παραγωγούς να γίνουν ευρέως γνωστοί και να διευρύνουν την πελατεία τους. Για παράδειγμα, στο εστιατόριο Μαυρομμάτης χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο από την Δυτική Πελοπόννησο. Ενώ πρόκειται για ένα προϊόν απλό, αγνό και διαδεδομένο -- με την έννοια ότι γενικά το ελαιόλαδο δεν είναι ένα εξωτικό ή «περίεργο» προϊόν που μόνο λίγοι έχουν δοκιμάσει – μας επιτρέπει να αναδεικνύουμε περισσότερο τις γεύσεις των πιάτων μας και παράλληλα να προωθούμε τον παραγωγό μας, μια και οι πελάτες μας συχνά θα αναζητήσουν το συγκεκριμένο ελαιόλαδο στα καταστήματά μας. Παρόμοια κατάσταση παρατηρούμε και με το χαλλούμι, την φέτα, την Μαστίχα Χίου... Σερβίροντας καλά ποιοτικά προϊόντα στον χώρο της εστίασης προωθούμε παγκοσμίως τα καλά ελληνικά προϊόντα.

Τέλος, η χρήση τοπικών προϊόντων επιτρέπει στους σεφ να δώσουν στην κουζίνα τους έναν έντονο χαρακτήρα και μια ιδιαίτερη ταυτότητα. Κατ'αυτόν τον τρόπο δημιουργούν την λεγόμενη « cuisine de terroir », η οποία δεν προωθεί μόνο τα προϊόντα ενός



συγκεκριμένου τόπου αλλά ολόκληρη την γαστρονομική παράδοσή του και κατ'επέκταση τον πολιτισμό και την ιστορία του.

### **3. Σημασία συστηματικής ικανοποίησης των αναγκών της επισιτιστικής βιομηχανίας με τοπικά προϊόντα καλής ποιότητας.**

Όπως προαναφέραμε τα οφέλη στην χρήση τοπικών προϊόντων καλής ποιότητας σε γαστρονομικό αλλά και διατροφικό επίπεδο είναι πολλά. Το βασικότερο όφελος είναι ότι η χρήση τοπικών προϊόντων επιτρέπει στην γαστρονομική σκηνή κάθε χώρας να αναδείξει την μαγειρική ταυτότητά της.

Τα τελευταία χρόνια παρατηρούμε ότι έχει αναδυθεί ένα νέο είδος τουρισμού που γνωρίζει όλο και περισσότερη άνθηση: πρόκειται για τον γαστρονομικό τουρισμό. Με τον όρο «γαστρονομικός τουρισμός» αναφερόμαστε ουσιαστικά σε μια υποκατηγορία του πολιτιστικού τουρισμού, στην οποία οι ταξιδιώτες επιδιώκουν να βιώσουν μοναδικές γαστρονομικές εμπειρίες. Είναι μια σχετικά νέα, εναλλακτική μορφή τουρισμού στην οποία ο ταξιδιώτης γνωρίζει τον προορισμό και τον πολιτισμό του μέσα από τις διατροφικές παραδόσεις, συνταγές και γεύσεις και αποτελεί μια απ' τις μεγαλύτερες τάσεις στον χώρο του τουρισμού παγκοσμίως. Το *Gouît de France* για παράδειγμα που γιορτάζουμε αυτές τις ημέρες προωθεί

την γαλλική γαστρονομία και τα γαλλικά προϊόντα της παγκοσμίως. Η γαστρονομία αποτελεί προσοδοφόρο προϊόν για την Κύπρο, λόγω της ποικιλίας των πρώτων υλών που διαθέτει καθώς και των ιδιαιτεροτήτων τους. Είναι αναγκαίο λοιπόν οι παραγωγοί μας, με την κατάλληλη βοήθεια, να ικανοποιούν τις ανάγκες της επισιτιστικής βιομηχανίας με ποιοτικά τοπικά προϊόντα ώστε να αναπτύξουμε περισσότερο τον γαστρονομικό τουρισμό.

Η χρήση τοπικών προϊόντων θα βοηθήσει επίσης στο να εξερευνήσουμε τις δυνατότητες της ντόπιας κουζίνας. Παρατηρώ ότι πολλοί μάγειρες και στην Κύπρο και την Ελλάδα, προκειμένου να παρουσιάσουν ένα μοντέρνο και ελκυστικό μενού χρησιμοποιούν διάφορα εξωτικά προϊόντα. Ενώ ο τόπος μας προσφέρει μοναδικά προϊόντα, δεν τα έχουμε ακόμα αξιοποιήσει όσο θα μπορούσαμε. Αντιθέτως, τα τελευταία χρόνια οι Γάλλοι σεφ προωθούν τα προϊόντα της γης τους εξοικειώνοντας έτσι τους πελάτες τους με τα καλά τοπικά προϊόντα και συμβάλλοντας στην ανάδειξη των προϊόντων της χώρας τους στο εξωτερικό.

Η συνεργασία μεταξύ μαγείρων και τοπικών παραγωγών συμβάλλει επίσης στην ανάπτυξη της τοπικής οικονομίας. Οι σεφ οφείλουν να γίνουν πιο απαιτητικοί και να απαιτούν καλά και ποιοτικά κυπριακά προϊόντα. Εάν υπάρχει ζήτηση, οι παραγωγοί θα μπορούν να συνεχίσουν ακούραστα και αγόγγυστα το έργο τους ώστε να καλύπτουν τις ανάγκες που προκύπτουν.

Τέλος, τα τοπικά και παραδοσιακά προϊόντα μπορούν να παίξουν έναν σημαντικό ρόλο στην ενίσχυση της εικόνας τόπου μας ενώ είναι σημαντικός παράγοντας στην υπό διαμόρφωση της γαστρονομικής του ταυτότητας.

Είναι καιρός να αρχίσουμε μακροπρόθεσμα να περιορίσουμε την εισαγωγή οπωρολαχανικών και κρεάτων από άλλες χώρες και να επικεντρωθούμε στην τοπική παραγωγή και την αξιοποίηση της δικής μας γης.

Αυτό βεβαίως απαιτεί μία συγκροτημένη και ολοκληρωμένη πολιτική όχι μόνο σε ότι αφορά την αγροτική παραγωγή, αλλά και την προστασία του περιβάλλοντος, την ορθή, έγκαιρη και προσεκτική διακίνηση των προϊόντων και επεξεργασία εκεί και όπου χωρεί, είτε πρωτοβάθμια είτε δευτεροβάθμια και την διαμόρφωση συνθηκών στην αγορά που να υπηρετούν ακριβώς τις ποιοτικές ανάγκες. Πρέπει να υπάρχει μια συνεχής διαλεκτική σχέση ανάμεσα στην πολιτεία, την Ευρωπαϊκή Ένωση, την παραγωγή ποιοτικών τοπικών προϊόντων και την διασφάλιση της προσβασιμότητας και της σωστής αξιοποίησης. Δίχως αφορισμούς και ιδεολογικούς αποκλεισμούς και απαγορεύσεις, θα πρέπει η τοπική αγορά να είναι σε θέση να ανταποκριθεί σε όσο το δυνατόν μεγαλύτερο μέρος των αναγκών της γαστρονομίας μας και της κατανάλωσης ευρύτερα. Σε μια παγκοσμιοποιημένη κοινωνία και ιδιαίτερα εντός του ανταγωνιστικού προβάλλοντος της Ευρωπαϊκής Ένωσης δεν είναι με τον προστατευτισμό, την διαφήμιση ή διάφορα τεχνητά εμπόδια που θα προωθήσουμε τον τόπο μας και την αξία του. Είναι μέσα από φιλόδοξες και μακρόπνοες πολιτικές. Πολιτική

περιβάλλοντος, πολικής καλλιέργειών, έρευνα και καινοτομία, εκπαίδευση, συνεχή μάθηση σε όλα τα επίπεδα της διατροφικής αλυσίδας. Με σεβασμό στα τοπικά στοιχεία με αξιοποίηση των αρετών και των δυνατοτήτων τους. Ο τόπος μας έχει την ευλογία να έχει εξαιρετικές συνθήκες για ποιοτική παραγωγή. Αυτή η συνέργεια και ώσμωση όλων των επιπέδων, του εθνικού και του Ευρωπαϊκού με το τοπικό, του ιδιαίτερου χρωματισμού με τις γενικές κατακτήσεις και την γνώση, παρέχει απεριόριστους ορίζοντες.

Μη ξεχνούμε ότι από την σύλληψη της ιδέας της Ευρωπαϊκής κοινής αγοράς η γεωργία έτυχε ειδικής μεταχείρισης. Όχι μόνο σε όρους εμπορίου, οικονομικής διάστασης, προστασίας του ανταγωνισμού αλλά ως κατ'εξοχήν κοινωνική πολιτική που συνδέεται με τους ανθρώπους και την ύπαιθρο, με την ποιότητα ζωής και με το ζητούμενο ευρωπαϊκό μοντέλο και τις ευρωπαϊκές αξίες. Η προσέγγιση μας για τις μικρές ποιοτικές παραγωγές που μπορεί να συνάδει πλήρως με τα χαρακτηριστικά του τόπου μας δε είναι σε αντίθεση με την ανάπτυξη εθνικών και περιφερειακών στρατηγικών. Η καθιέρωση και ο πολλαπλασιασμός των niche markets ως μέρος ευρύτερης πολιτικής και/ή με τις ευλογίες των εθνικών και ευρωπαϊκών αρχών θα οδηγήσει στην πλήρη άνθηση του υποστρώματος για την ποιοτική αναβάθμιση των προϊόντων του τόπου μας σε συνάφεια με το ευρύτερο ευρωπαϊκό γίγνεσθαι.

## **Γ. Περιπτώσιολογική μελέτη**

### **1. Η περίπτωση των εστιατορίων Mavrommatis Paris και Vivaldi by Mavrommatis**

#### **Mavrommatis Paris**

Στην Γαλλία υπάρχει μια από τις μεγαλύτερες αγορές τροφίμων στον κόσμο, το Rungis, μεγάλο μέρος της οποίας ανήκει στο γαλλικό κράτος, η οποία τροφοδοτεί εστιατόρια σε όλο τον κόσμο. Στο εστιατόριο Mavrommatis Paris αγοράζουμε καθημερινά φρέσκα προϊόντα από τη συγκεκριμένη αγορά. Μετά από ενδελεχή έρευνα και συνεχείς δοκιμές στην κουζίνα, έχουμε καταλήξει σε συγκεκριμένους παραγωγούς ή σε ορισμένες περιοχές, οι οποίοι καλύπτουν καθημερινά τις ανάγκες μας και μας προμηθεύουν τα καλύτερα και τα πιο φρέσκα προϊόντα. Με πολύ περηφάνια μάλιστα αναγράφουμε τα ονόματα των παραγωγών ή/και των περιοχών από τα οποία προμηθευόμαστε τα προϊόντα μας. Παραδείγματος χάρη, όσον αφορά τα κρέατα χρησιμοποιούμε αρνάκι της Lozère ή μοσχάρι Limousin (σφάγια τα οποία μεγαλώνουν πάντα πλάι στην μητέρα τους, χωρίς φάρμακα ή αντιβιοτικά και είναι διαρκώς στη φύση). Και τα δύο κρέατα παρέχουν διαρκώς υψηλό γευστικό αποτέλεσμα.

Άλλο παράδειγμα: ως ορεκτικό προσφέρουμε « Χτένια σε καρπάτσιο, με στρείδια και καπνιστό αβγοτάραχο Μεσολογγίου ». Τα χτένια είναι αγαπημένο υλικό πολλών σεφ καθώς μπορείς να τα εκμεταλλευτείς με ποικίλους τρόπους τόσο ως ορεκτικό ως και ως κυρίως πιάτο. Η ζήτηση είναι μεγάλη, επειδή όμως πρόκειται για ένα ακριβό προϊόν, η εύκολη λύση στην οποία καταφεύγουν αρκετοί εστιατορες είναι είτε να προμηθευτούν κατεψυγμένα χτένια, είτε να αναζητήσουν χτένια Αμερικής, που κοστίζουν φθηνότερα. Αξίζει να σημειωθεί ότι χρησιμοποιούμε χτενια από μεσα οκτώβρη με μαιο καθώς μόνο αυτό το διάστημα μπορούμε να τα έχουμε φρέσκα. Τα γαστρονομικά εστιατόρια που ενδιαφέρονται πραγματικά για την ποιότητα των πρώτων υλών, όπως για παράδειγμα το δικό μας, φροντίζουν να χρησιμοποιούν φρέσκα χτένια.

### **Vivaldi By Mavrommatis**

Στο εστιατόριό μας της Κύπρου έχουμε πολύ ικανούς μάγειρες με εξαιρετικές ικανότητες. Μαγειρεύουν με μεράκι, αγάπη και επαγγελματισμό και φροντίζουν να προσφέρουν πιάτα υψηλού επιπέδου. Ωστόσο κάθε φορά ερχόμαστε αντιμέτωποι με ένα ακανθώδες θέμα (που είναι και το θέμα της σημερινής μας συζήτησης): οι περισσότερες πρώτες ύλες τους έρχονται από το εξωτερικό.

Πιο συγκεκριμένα, το 2017 η Κύπρος εισήγαγε από την Γαλλία βοδινό κρέας προς 1.269.266 ευρώ και από την Ιταλία προς 2.172.236

ευρώ. Δώσαμε συνολικά 3.441.502. 9 Αξίζει να σημειωθεί ότι μόνο το 15% από την συνολική ποσότητα είναι φρέσκο βοδινό κρέας. Όσον αφορά τα ψάρια, τα μαλάκια και τα όστρακα οι εισαγωγές από Γαλλία, Ισπανία, Πορτογαλία και Ιταλία ανήλθαν στα 5.143.032 ευρώ, ενώ οι εισαγωγές λαχανικών από τις ίδιες χώρες υπολογίζονται στα 2.391.742 ευρώ. Η χώρα μας δαπάνησε συνολικά γύρω στα 11.000.000 (10.976.276 ευρώ) για την εισαγωγή αυτών των προϊόντων<sup>3</sup>

## **2. Το γαστρονομικό αποτέλεσμα των 2 εστιατορίων**

Η γευση αλλά και η οσφρηση η αφή στο στομα και η οψη με την εννοια της εμφανισης των εδεσμων ειναι καθοριστικοι παραγοντες για το αντικειμενο της γαστρονομιας. Τα φρέσκα προϊόντα που μας έρχονται από την αγορά του Rungis, μπορούν να εμπνεύσουν εμάς τους σεφ επιτρέποντάς μας να φτιάξουμε δημιουργικά πιάτα. Ένα από τα καινούργια ορεκτικά του εστιατορίου στο Παρίσι είναι τα πράσινα σπαράγγια από την Προβηγκία, ζελέ από αγγούρι και ρετσίνα και ελληνικό χαβιάρι. Τα εν λόγω σπαράγγια είναι πολύ γνωστά για τη μοναδική τους γεύση και τις ευεργετικές τους ιδιότητες. Συνδυάζοντας αυτή τη σπουδαία ανοιξιάτικη πρώτη ύλη με ελληνικά προϊόντα μακράς διάρκειας (ρετσίνα και χαβιάρι), προσφέρουμε ένα ντελικάτο και ραφιναρισμένο πιάτο που γνωρίζει μεγάλη επιτυχία στο εστιατόριο. Αυτό το ορεκτικό δεν θα μπορούσαμε να το σκεφτούμε εάν δεν υπήρχε αυτή η υψηλή ποιότητα σπαραγγιού.

---

<sup>3</sup> Τα συγκεκριμένα νούμερα προκύπτουν από τα στοιχεία της Κυπριακής Στατιστικής Υπηρεσίας σχετικά με τις εισαγωγές για το 2017

Άλλο ένα παράδειγμα το μοσχαράκι από τη Λιμουζάν: συνεργαζόμαστε με συγκεκριμένο παραγωγό της περιοχής (Blason Prestige), ο οποίος τα τελευταία χρόνια φροντίζει να μας προμηθεύει με το συγκεκριμένο κρέας το οποίο μαγειρεύουμε με κολοκάσι και σέλινο. Στο εστιατόριο της Κύπρου, είναι πολύ δύσκολο -αν όχι αδύνατο- να βρούμε ντόπιο μοσχαράκι.

## **ΕΠΙΛΟΓΟΣ**

Το ζήτημα των τοπικών προϊόντων καλής ποιότητας είναι σύνθετο και πολύπλοκο και απαιτεί σοβαρές συζητήσεις τόσο σε επίπεδο παραγωγής και επαγγελματιών όσο και σε επίπεδο πολιτικής. Η τοπική καλλιέργεια πρέπει να ενισχυθεί και να τονωθεί. Χρειαζόμαστε μια νομοθεσία που να προστατεύει και να εξυπηρετεί αγρότες και παραγωγούς και η οποία να σέβεται το περιβάλλον. Χρειάζεται επίσης σε βάθος μελέτη των ποιοτικών χαρακτηριστικών του τόπου μας και όχι βεβιασμένες ενέργειες του τύπου που είδαμε στο παρελθόν. Όπως για παράδειγμα να ξεριζώνουμε τις τοπικές ποικιλίες αμπελιού και φυτεύουμε ξένες επειδή αποδίδουν μεγαλύτερες ποσότητες. Είναι αναγκαίο επίσης να πιστοποιήσουμε περισσότερα τοπικά προϊόντα, χαρακτηριστικά της κουζίνας και του τόπου μας όπως το χαλούμι, την κουμανταρία, τη ζιβανία, τα μακαρόνια της σμίλας κ.α. Μέχρι σήμερα μοναδικό προϊόν ΠΟΠ είναι το κολοκάσι Σωτήρας, ενώ προϊόντα ΠΓΕ είναι τα λουκούμια του Γεροσκήπου, τα κουφέτα αμυγδάλου Γεροσκήπου, το παφίτικο λουκάνικο και το γλυκό τριαντάφυλλο του



Αγρού. Αυτή η κίνηση θα βοηθήσει στην προώθηση της χώρας και των προϊόντων της και θα βοηθούσε στην ανάπτυξη του γαστρονομικού τουρισμού.

Στη Γαλλία και σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες μεσα απο διαγωνισμους βραβεια έχει καθιερωθει ενας αυξημενος ανταγωνισμός ως προς την ποιότητα των προιοντων. Γεωργοί, κτηνοτρόφοι και παραγωγοί στηρίζονται και ενθαρρύνονται όσο το δυνατό περισσότερο ποιοτικά αποτελέσματα. Πιο συγκεκριμένα οι Γάλλοι έχουν θεσπίσει τον θεσμό των Meilleurs Ouvriers de France. Πρόκειται για έναν διαγωνισμό που βραβεύει τους καλύτερους παραγωγούς, εστιατορες, ζαχαροπλάστες, φουρνάρηδες της χώρας. Αντίστοιχη ενέργεια θα μπορούσε να διοργανωθεί και στον τόπο μας ώστε να τονώσουμε και να αναγνωρίσουμε το έργο των τοπικών μας παραγωγών.

Το καθηκον εμας των σεφ ειναι να εχουμε την ικανότητα, την θέληση να μεταδώσουμε στους συνεργάτες και τους μαθητές μας την τεχνη της καλης κουζίνας και των καλών προιοντων. Οφείλουμε να διοχετεύουμε την αγαπη για την δουλειά, γιατί μόνο έτσι μπορούμε να επιτελούμε καλά το έργο μας.

Τέλος, ενέργειες οφείλουν να γίνουν στις σχολές μαγειρικής: οι νέοι μάγειρες χρειάζονται καλύτερη εκπαίδευση όχι τόσο στο τεχνικό κομμάτι της μαγειρικής αλλά στο σκέλος που αφορά τα προϊόντα. Η έκκλησή μου προς εσάς, τις νέες και τους νέους που είσαστε σήμερα μαζί μας και τους δασκάλους σας, είναι να ανακαλύψετε τον πλούτο, την ποικιλομορφία τα χαρακτηριστικά και τις δυνατότητες που έχουν

τα προϊόντα της Κύπρου και της Ελλάδας, γιατί η ελληνική κληρονομιά μας είναι πλούσια και γόνιμη και διαθέτει το δικό της υπόστρωμα.

Χρειάζεται να το ανακλύψουμε ώστε να αναβαθμίσουμε, να αναδείξουμε και να δώσουμε στην ελληνική κουζίνα την θέση που της αρμόζει στον γαστρονομικό χάρτη. Ο αδέξιος μιμιτισμός, είτε ο φολκλωρισμός των παλαιών συνταγών, είτε των γνωστών ως ευρωπαϊκώ δεν είναι παραγωγικός, ούτε εκτιμάται ιδιαίτερα. Η ιστορία και η παράδοση είναι ο ιδιαίτερος χρωματισμός μας, αλλά σε καμία περίπτωση δεν λειτουργούν ως άλλοθι για την έλλειψη ποιότητας ή σοβαρότητας. Με σεβασμό κι αγάπη, με ανάδειξη των δυνατών μας στοιχείων, μπορούμε να δίνουμε την ιδιαίτερη ταυτότητα στην γαστρονομία μας.

Οι δάσκαλοί σας έχουν χρέος να σας μάθουν να ξεχωρίζετε τις καλές πρώτες ύλες. Εντρυφήστε στην κουζίνα της Ελλάδας και της Κύπρου πριν ξεκινήσετε να ανακαλύπτετε τη μαγεία που κρύβουν οι ξένες κουζίνες, γιατί, όπως λέω στους νέους μάγειρες που ξεκινάνε να εργάζονται μαζί μου : μόνο όταν ξέρεις ποιος είσαι και από πού έρχεσαι, μπορείς να είσαι πραγματικά δημιουργικός.

Σας ευχαριστώ πολύ.