

Εισαγωγική Παρέμβαση στο Εργαστήρι με θέμα  
**«Η σημασία της ποιότητας των τοπικών προϊόντων για την επίτευξη γαστρονομίας  
υψηλού επιπέδου»**

22 Μαρτίου 2019

Δρ Εύη Σωτηρίου  
Διευθύντρια Ανώτερου Ξενοδοχειακού Ινστιτούτου Κύπρου

Εξοχότατε κ. Πρέσβη της Γαλλίας

Αξιότιμε κ. Επίτροπε Ανάπτυξης Ορεινών Κοινοτήτων

Αξιότιμε κ. Γενικό Διευθυντή του Υπουργείου Εργασίας, Πρόνοιας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων και  
Πρόεδρε του Διοικητικού Συμβουλίου του ΑΞΙΚ

Αξιότιμε κ. Αναπληρωτή Γενικό Διευθυντή του Υφυπουργείου Τουρισμού

Εκλεκτοί προσκεκλημένοι, αγαπητοί συνεργάτες και φίλοι, αγαπητοί φοιτητές,

Είμαστε πραγματικά πολύ χαρούμενοι που αυτή η ιδέα παίρνει σάρκα και οστά μέσα από την  
εξαιρετική συνεργασία που έχουμε καθιερώσει με το Τμήμα Γεωργίας του Υπουργείου Γεωργίας,  
Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος καθώς και με τον διακεκριμένο Κύπριο Σεφ Ανδρέα  
Μαυρομμάτη, ο οποίος θα είναι ο κεντρικός μας ομιλητής στο σημερινό εργαστήρι. Μια ιδέα που  
γεννήθηκε πέρσι τέτοιο καιρό, κατά τη διάρκεια συζήτησης που είχαμε με τον κ. Μαυρομμάτη για  
τις προοπτικές της Κυπριακής Γαστρονομίας και των τοπικών μας προϊόντων.

Στόχος του σημερινού εργαστηρίου είναι να αναδείξει τη στενή σχέση που υπάρχει μεταξύ της  
ποιοτικής τοπικής παραγωγής και της γαστρονομίας υψηλού επιπέδου, αξιοποιώντας το  
παράδειγμα της Γαλλίας. Με αυτό τον τρόπο θέλουμε να συνεισφέρουμε στην ενεργοποίηση των  
συντονισμένων ενεργειών πολιτείας και επαγγελματιών, τόσο στον τομέα της παραγωγής όσο και  
στον τομέα της γαστρονομίας και του τουρισμού, για την επίτευξη ντόπιας παραγωγής και  
γαστρονομίας υψηλού επιπέδου.

Η Γαλλία, με την οποία μας συνδέουν άρρηκτοι ιστορικοί και πολιτιστικοί δεσμοί αλλά και μια  
διαχρονική φιλία και συνεργασία στη βάση αρχών, είναι γνωστή ανά το παγκόσμιο ως η μητέρα

της σύγχρονης γαστρονομίας. Είναι λοιπόν μεγάλο ευτύχημα να έχουμε τη δυνατότητα να μάθουμε από το καλό παράδειγμα αυτής της σπουδαίας χώρας μέσα από τα μάτια ενός σημαντικού Κύπριου ο οποίος σπούδασε και καταξιώθηκε εκεί ως επαγγελματίας.

Πριν κάποιες δεκαετίες είχε χαραχθεί μια πολιτική που ήθελε την Κύπρο να εξειδικεύεται στον τομέα των υπηρεσιών και να εγκαταλείπει σημαντικούς ιστορικά τομείς για τον τόπο όπως τον πρωτογενή τομέα της Γεωργίας.

Με την πάροδο των χρόνων επήλθε η αναγνώριση ότι η βιωσιμότητα των σύγχρονων οικονομιών βασίζεται στην ισόρροπη, αειφόρο ανάπτυξη και πως ο τομέας των υπηρεσιών και ιδιαίτερα εκείνος του τουρισμού εξαρτάται από την ύπαρξη άλλων τομέων με τους οποίους χρειάζεται να συνεργεί, να συμπληρώνει και να συμπληρώνεται, να ενισχύει και να ενισχύεται.

Είναι γεγονός ότι μοιραία ο τριτογενής τομέας των υπηρεσιών κυριαρχεί στις αναπτυγμένες οικονομίες. Ωστόσο αυτό δεν σημαίνει την εξάλειψη των άλλων τομέων της οικονομίας αλλά την ορθολογική ανάπτυξή τους στα πλαίσια ενός αειφόρου αναπτυξιακού σχεδιασμού, με τρόπο που να είναι βιώσιμοι και να συνεργούν αποτελεσματικά με τον τομέα των υπηρεσιών για παραγωγή πρόσθετης αξίας. Είναι επίσης γεγονός ότι η εξειδίκευση είναι μια ορθολογική και σύγχρονη στρατηγική επιλογή αλλά αυτή δεν σημαίνει την εγκατάλειψη των άλλων τομέων της οικονομίας ούτε την εκρίζωση της παράδοσης ενός τόπου. Όπως συζητείται εκτενώς στη βιβλιογραφία και υπέδειξε η ίδια η Ευρωπαϊκή Επιτροπή με σχετική της έκθεση το 2009, υπάρχει η λεγόμενη «έξυπνη εξειδίκευση», δηλαδή επένδυση σε τομείς που συμπληρώνουν τα υπόλοιπα παραγωγικά περιουσιακά στοιχεία της χώρας για τη δημιουργία μελλοντικής εγχώριας ικανότητας και διαπεριφερειακού συγκριτικού πλεονεκτήματος. Η «έξυπνη εξειδίκευση» δεν σημαίνει εγκατάλειψη αλλά δημιουργική ανανέωση, εξωστρεφή προσανατολισμό και επένδυση σε δραστηριότητες υψηλής προστιθέμενης αξίας, αξιοποιώντας την καινοτομία και τη σύγχρονη τεχνολογία.

Μια «έξυπνη χώρα» μαθαίνει και εξελίσσεται. Μπορούμε να αντλήσουμε χρήσιμα συμπεράσματα από το καλό παράδειγμα χωρών όπως η Γαλλία και να επενδύσουμε ορθολογικά και μακρόπνοα για να οικοδομήσουμε ένα αειφόρο μέλλον για τη ντόπια παραγωγή και την Κυπριακή Γαστρονομία.

Η Κυπριακή Γαστρονομία αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς του νησιού μας, κεντρική παράμετρο της τουριστικής εμπειρίας των επισκεπτών μας και κύριο εφόδιο της Κυπριακής επισιτιστικής και ευρύτερης τουριστικής βιομηχανίας, η οποία είναι διαχρονικά κύριος αιμοδότης της Κυπριακής Οικονομίας. Ενέχει σημαντικές δυνατότητες και προοπτικές για την αειφόρο ανάπτυξη του Κυπριακού Τουρισμού αλλά και της Ντόπιας Παραγωγής, της Κυπριακής Γεωργίας, Κτηνοτροφίας, Αλιείας, Οινοποιίας, παραγωγής πρώτων υλών επισιτισμού ευρύτερα και κατ' επέκταση της Κυπριακής Οικονομίας εν γένει.

Είναι λοιπόν σημαντικό να εγκύψουμε στη σχέση της γαστρονομίας με την πρώτη ύλη και την εγχώρια παραγωγή και να επενδύσουμε μακρόπνοα και «έξυπνα» στην ποιοτική ανάπτυξη τοπικών προϊόντων που αποτελούν σημαντικές συνιστώσες της Κυπριακής Γαστρονομίας και μπορούν να προσδώσουν στο νησί μας πρόσθετη αξία και συγκριτικό πλεονέκτημα. Στα πλαίσια αυτά αποφασίσαμε να συνδιοργανώσουμε το σημερινό εργαστήριο το οποίο μπορεί να αποτελέσει έναυσμα για πολιτικές και δράσεις είτε σε επίπεδο πολιτείας και διαμόρφωσης πολιτικής είτε σε επίπεδο έρευνας και τεχνολογίας είτε στο επίπεδο των ίδιων των παραγωγών και επαγγελματιών, που να στηρίζουν την πολύτιμη αυτή σχέση και συνέργεια της γαστρονομίας με την ντόπια παραγωγή, με όλα τα σχετικά οφέλη για τον τόπο. Σίγουρα δεν ξεκινάμε από μηδενική βάση. Όπως ήδη ακούσατε εδώ και κάποια χρόνια, αξιοποιώντας και ευρωπαϊκά κονδύλια, επενδύουμε στη βελτίωση της τοπικής παραγωγής αλλά και στην προαγωγή της Κυπριακής Γαστρονομίας η οποία μάλιστα αποσπά, ολοένα και περισσότερο, διακρίσεις στο εξωτερικό. Ωστόσο υπάρχουν ακόμη σημαντικά περιθώρια τόσο για καλύτερη διάχυση και αξιοποίηση υφιστάμενων πολιτικών, μέτρων και ευρωπαϊκών κονδυλίων όσο και για συμπλήρωση και εμπλουτισμό σχεδιασμών, πολιτικών και σχεδίων οργάνωσης, στήριξης και διασφάλισης της ποιότητας της ιδιωτικής πρωτοβουλίας. Οι φορείς του ξενοδοχειακού, επισιτιστικού και ευρύτερου τουριστικού τομέα οι οποίοι αναγνωρίζουν τις προοπτικές στην προαγωγή της Κυπριακής Γαστρονομίας τόσο ως σημαντική συνιστώσα της τουριστικής εμπειρίας όσο και για την ανάπτυξη εξειδικευμένων μορφών τουρισμού όπως ο γαστρονομικός, πρέπει να προσεγγίσουν με σεβασμό τον τομέα της εγχώριας παραγωγής, να ενώσουν δυνάμεις και να λειτουργήσουν ενισχυτικά για την επίτευξη προόδου.

Μέσα από την πολύ ενδιαφέρουσα παρουσίαση του διακεκριμένου σεφ Ανδρέα Μαυρομμάτη στο σημερινό εργαστήριο, θα επιχειρήσουμε να αναδείξουμε το ρόλο που διαδραματίζουν τα ποιοτικά τοπικά προϊόντα στην επίτευξη γαστρονομίας υψηλού επιπέδου. Μιας δημιουργικής

γαστρονομίας που επιτυγχάνει άρτιο γαστρονομικό αποτέλεσμα βάσει μιας σειράς κριτηρίων και σέβεται τόσο την αγορά όσο και την παραγωγή και το περιβάλλον. Ο σεφ Μαυρομμάτης θα μοιραστεί μαζί μας τις πολύτιμες εμπειρίες του στην προαγωγή της Κυπριακής, Ελληνικής και ευρύτερης Μεσογειακής Γαστρονομίας στη Γαλλία, θα μας εκθέσει σε σύγχρονες τάσεις, στάσεις και πρακτικές και θα μας επιτρέψει να εξάγουμε χρήσιμα συμπεράσματα για την επίτευξη ποιοτικής τοπικής παραγωγής και γαστρονομίας υψηλού επιπέδου.

Η εκδήλωση έχει και εκπαιδευτικό χαρακτήρα για το Ινστιτούτο μας. Το ΑΞΙΚ μέσα από τα νέα προγράμματα σπουδών του επιδιώκει να εμψυχήσει στους τουριστικούς επαγγελματίες του αύριο την ανάγκη συνεισφοράς τους στη συλλογική προσπάθεια που χρειάζεται να καταβληθεί για επίτευξη του αειφόρου τουρισμού και της αειφόρου ανάπτυξης εν γένει. Η διοργάνωση τέτοιων εκδηλώσεων από τους φοιτητές ενός Ινστιτούτου που είναι ταγμένο εδώ και μισό αιώνα να υπηρετεί τον τουρισμό αυτού του τόπου, είναι ένα πολύ σημαντικό βίωμα με πολύπλευρα μηνύματα. Στον τομέα της γαστρονομίας που αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της πολιτιστικής μας κληρονομιάς, το ΑΞΙΚ έχει μια σημαντική, ιστορική συνεισφορά καθώς οι Μαγειρικές Τέχνες διδάσκονται στο Ινστιτούτο μας από της ίδρυσής του. Οι φοιτητές μας μαθαίνουν στα πλαίσια των σπουδών τους, είτε μέσω ειδικών μαθημάτων για την αναγνώριση, αγορά και αποθήκευση προϊόντων είτε μέσω της ευρύτερης γαστρονομικής παιδείας που τους παρέχεται, την αξία της πρώτης ύλης, των τοπικών προϊόντων και τη σχέση της ποιότητάς τους με το γαστρονομικό αποτέλεσμα. Η Κυπριακή Γαστρονομία κατέχει ένα αναβαθμισμένο ρόλο στα προγράμματα σπουδών του ΑΞΙΚ, ενώ εντοπίζονται σημαντικά περιθώρια ερευνητικής εργασίας για προώθηση και ανάδειξή της, στην κάλυψη των οποίων το Ινστιτούτο θα μπορούσε να συμβάλει. Η υπογραφή μνημονίου συνεργασίας του ΑΞΙΚ με το Πανεπιστήμιο Κύπρου παρέχει μια πολύ χρήσιμη ερευνητική πλατφόρμα για ανάληψη περαιτέρω ερευνητικών πρωτοβουλιών που να καλύψουν θέματα που άπτονται της Κυπριακής Γαστρονομίας και της ντόπιας παραγωγής.

Η σημερινή εκδήλωση θα είναι μια ξεχωριστή εκπαιδευτική εμπειρία για τους φοιτητές του προγράμματος μαγειρικών τεχνών του Ινστιτούτου μας. Για την ετοιμασία της δεξίωσης που θα ακολουθήσει, έχουν εργαστεί υπό την καθοδήγηση του διακεκριμένου κύπριου Σεφ κ. Ανδρέα Μαυρομμάτη για να αναδείξουν και γαστρονομικά το θέμα του σημερινού εργαστηρίου. Η Παιδεία όπως και η Ανάπτυξη απαιτούν μακρόπνοη, ορθολογική επένδυση: οικοδομώντας, όχι καταστρέφοντας, εκσυγχρονίζοντας και αναβαθμίζοντας, όχι αποψιλώνοντας. Μακριά από

μυωπικές αντιλήψεις και πρακτικές που υποβαθμίζουν τόσο την τουριστική παιδεία όσο και τα τουριστικά επαγγέλματα, οφείλουμε να επενδύσουμε ουσιαστικά στα νέα παιδιά του τόπου μας ώστε να έχουμε ελπίδα για ένα καλύτερο μέλλον.

Όπως έχετε ακούσει η εκδήλωση διοργανώνεται, από επιλογή και καθόλου τυχαία, κατά το μήνα Μάρτιο, ο οποίος έχει καθιερωθεί ανά το παγκόσμιο ως μήνας γαλλοφωνίας. Η Γαλλική κυβέρνηση εισήγαγε κατά τη διάρκεια του εν λόγω μήνα, επίσης καθόλου τυχαία, τον θεσμό του *gout de France/good France*, ο οποίος προβάλλει τη γαλλική γαστρονομία ως πολιτιστικό αγαθό και προάγει τον γαλλικό πολιτισμό στο εξωτερικό. Η γλώσσα αποτελεί ζωντανό τρόπο έκφρασης ενός πολιτισμού. Το ίδιο βέβαια μπορεί να λεχθεί και για τη γαστρονομία. Συνεπώς το συναπάντημα αυτό δεν είναι καθόλου τυχαίο.

Η Γαλλική γλώσσα διδάσκεται στο ΑΕΙΚ για μισό αιώνα περίπου, ως μια κύρια ευρωπαϊκή αλλά και διεθνής γλώσσα η οποία χρησιμοποιείται από σημαντικές τουριστικές αγορές του νησιού μας. Επίσης είναι μια γλώσσα η οποία έχει επικρατήσει, και όχι τυχαία, στην ορολογία των Μαγειρικών Τεχνών που διδάσκονται ιστορικά στο Ινστιτούτο μας. Τη σχέση αυτή αποφασίσαμε να εξελίξουμε και να διευρύνουμε, αναβαθμίζοντας με τον τρόπο αυτό το εκπαιδευτικό μας έργο και θέτοντας το δικό μας λιθαράκι στην περαιτέρω ανάπτυξη των ισχυρών δεσμών μεταξύ της Γαλλίας και της Κύπρου. Με την ευκαιρία επιτρέψτε μου να ευχαριστήσω ολόψυχα τον εξοχότατο Πρέσβη της Γαλλίας κ. Ρενέ Τροκάζ για την αμέριστη στήριξη καθώς και για την αμεσότητα και εγκαρδιότητα με την οποία αποδέκτηκε να θέσει τη σημερινή εκδήλωση υπό την αιγίδα του.

*Votre excellence l' Ambassadeur de France nous vous remercions infiniment pour le soutien constant que vous portez à notre institut et l'encouragement que vous apportez aux initiatives susceptibles de renforcer les liens étroits entre nos pays.*

Θερμές ευχαριστίες θα ήθελα να εκφράσω και στον έντιμο κ. Υφυπουργό Τουρισμού για το ιδιαίτερο ενδιαφέρον που επέδειξε για το θέμα του σημερινού εργαστηρίου που επίσης έθεσε υπό την αιγίδα του, υπογραμμίζοντας με τον τρόπο αυτό την σημασία και τις προοπτικές που έχει ο τομέας της γαστρονομίας για τον Κυπριακό Τουρισμό.

Θερμές ευχαριστίες και στη Διευθύντρια του Τμήματος Γεωργίας Δρ Ανδρούλα Γεωργίου και τη δυναμική της ομάδα, για την εξαιρετική συνεργασία. Το Τμήμα Γεωργίας εδώ και κάποια χρόνια επενδύει μακρόπνοα στη συνέργεια ενώνοντας δυνάμεις με άλλους φορείς για την επίτευξη κοινών

στόχων και επιδιώξεων. Αναμφίβολα αυτή αποτελεί μια πολύ σύγχρονη και εξωστρεφής στρατηγική που επιφυλάσσει πολλά οφέλη για την μικρή μας πατρίδα.

Ξεχωριστές ευχαριστίες στον κεντρικό μας ομιλητή Σεφ Ανδρέα Μαυρομμάτη ο οποίος υπήρξε η πηγή έμπνευσης γι' αυτή την εκδήλωση. Αντλώντας από τον πολιτισμικό και γαστρονομικό πλούτο του τόπου που τον γέννησε και τον άνδρωσε-τον Κυπριακό, Ελλαδικό και ευρύτερο Μεσογειακό χώρο-και της χώρας που τον σπούδασε και τον καταξίωσε ως επαγγελματία, τη Γαλλία, ο σεφ Μαυρομμάτης μπόρεσε να κάνει τη διαφορά στη σύγχρονη γαστρονομία, προβάλλοντας μια πολύ ελπιδοφόρα εικόνα της Κύπρου στον τομέα αυτό. Μιας Κύπρου που δεν κρίνεται από το γεωγραφικό της μέγεθος, αλλά από το μυαλό και τη ψυχή των ανθρώπων της.

Επιτρέψτε μου επίσης να ευχαριστήσω ολόψυχα τους συνεργάτες μου στο Ινστιτούτο, τους εκπαιδευτές, καθηγητές καθώς και τους φοιτητές μας που εργάστηκαν ακούραστα και με πολύ μεράκι γι' αυτή τη διοργάνωση. Ένα μεγάλο μπράβο στις κυρίες Τατιάνα Σιαμμά Καθηγήτρια Γαλλικών και Στάλω Βατυλιώτου Εκπαιδύτρια Μαγειρικής/Ζαχαροπλαστικής για την πραγματικά υποδειγματική συνεργασία τους προς επίτευξη των στόχων της εκδήλωσης.

Τέλος ευχαριστούμε και όλους εσάς που μας τιμάτε με την παρουσία σας και ευχόμαστε να βρείτε ενδιαφέρον και χρήσιμο το σημερινό εργαστήριο.