

# Το Ηράκλειο γίνεται «κοιτίδα» του γαστρονομικού τουρισμού

24 Απριλίου, 2023



#Γιώργος Σισαμάκης,

**Αντιδημάρχος Αναπτυξιακού Προγραμματισμού - Ψηφιακού Μετασχηματισμού - Ολοκληρωμένης Ανάπτυξης της Υπαίθρου και Τουρισμού , Πρόεδρος του Α.Ο.Τ.Α ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΜΑΕ**

Η ανάδειξη της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς είναι σημαντικός παράγοντας για την ανάπτυξη των βιώσιμων μορφών τουρισμού, που προάγουν την αειφορία και συνεισφέρουν στην τοπική οικονομία.

Η γαστρονομία είναι μέρος και έκφραση της πολιτιστικής κληρονομιάς , μεταφέροντας γεύσεις, μνήμες και παραδόσεις στο σήμερα και αποτυπώνοντας τη γευστική ταυτότητα ενός τόπου.

Ταυτόχρονα, η τοπική κουζίνα αποτελεί σύμμαχο στην προσπάθεια ενίσχυσης του τουριστικού ενδιαφέροντος και αναβάθμισης του τουριστικού προϊόντος, χάρη στην εμπειρία που προσφέρει. Στη σημερινή εποχή που ο τουρισμός επαναπροσδιορίζεται («Rithing Tourism”) και ο Παγκόσμιος Οργανισμός Τουρισμού μιλά για αειφόρο τουριστική ανάπτυξη επικεντρωμένη στον άνθρωπο και το περιβάλλον και τον αντίκτυπο του τουρισμού στον πλανήτη. Οι τουρίστες γίνονται όλο και περισσότερο «ντόπιοι» και θέλουν να γνωρίσουν τον τόπο, να απολαύσουν «αυθεντικές» εμπειρίες με μικρότερη περιβαλλοντική επίδραση και να

προωθήσουν την αναγέννηση της τοπικής παράδοσης και της πολιτιστικής κληρονομιάς.

Αυτή ακριβώς η παράδοση αναδεικνύεται μέσα από τα τοπικά προϊόντα. Ο τρόπος που τα επεξεργαζόμαστε και τα μαγειρεύουμε, οι παραδόσεις και κοινωνικές συναναστροφές γύρω από το φαγητό είναι απόλυτα συνυφασμένα με τον τόπο και στην περίπτωση του Ηρακλείου με τον «κρητικό τρόπο ζωής» με αδιαλείπτη πολιτισμική ιστορία 5.000 χρόνων από την εποχή του Μινωιακού πολιτισμού ως σήμερα. Από το 2018 προμετωπίδα της τουριστικής μας στρατηγικής ως Ηράκλειο είναι ο γαστρονομικός τουρισμός που τα τελευταία χρόνια αποτελεί πλέον και την εθνική στρατηγική της χώρας για τον τουρισμό καθώς αντιπροσωπεύει όλες τις αξίες που συνδέονται με τις νέες τάσεις στον τουρισμό, σεβασμός στον πολιτισμότην παράδοση, την αυθεντικότητα και τη βιωσιμότητα.

Στο Εθνικό Σχέδιο Δράσης που εκπονήθηκε από το ΙΝΣΕΤΕ (Ελληνικός Τουρισμός 2030) , για την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας και της διαρθρωτικής προσαρμογής του τουριστικού τομέα στον τομέα της γαστρονομίας περιγράφονται μια σειρά δράσεων που καλείται να υλοποιήσει ένας τόπος που θέλει να γίνει γαστρονομικός προορισμός όπως είναι η παροχή ολοκληρωμένων, αυθεντικών και υψηλής ποιότητας γαστρονομικών υπηρεσιών/ δραστηριοτήτων/ εμπειριών/ εκδηλώσεων ανάδειξης, προβολής και προώθησης της ξεχωριστής γαστρονομικής ταυτότητας και της διασύνδεσης με την πρωτογενή παραγωγή και την παραδοσιακή γαστρονομία. Αξιοποίηση κτιρίων για τη δημιουργία χώρων ανάδειξης γαστρονομικής παραδοσης, δίκτυο επισκέψιμων χώρων σε οικονομοποιεία, ελαιουργία, τυροκομία, ενέργειες πρόωθησης εστιατορίων, θεσμοθέτηση γαστρονομικών δρώμενων και καλεντάρι εκδηλώσεων όλο το χρόνο, διοργάνωση επιμορφωτικών σεμιναρίων αλλά και χρήση νέων τεχνολογιών για ενίσχυση της βιωματικής γαστρονομικής εμπειρίας.

Αυτή τη μεθοδολογία έχει υιοθετήσει τα τελευταία χρόνια το Ηράκλειο η πρωτεύουσα της Κρήτης μια ζωντανή πόλη που εδώ ο επισκέπτης έχει την ευκαιρία να έρθει όλο το χρόνο σε επαφή με τα προϊόντα, την κουζίνα του νησιού και πρωτίστως τον κρητικό τρόπο ζωής, την κρητική φιλοξενία.

Η ανάπτυξη μιας ισχυρής ταυτότητας που θα αναδεικνύει τη μοναδικότητα του νησιού ως βιώσιμου τουριστικού προορισμού για όλο τον χρόνο και ταυτόχρονα θα αναδεικνύει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και την κληρονομιά της κρητικής κουζίνας, είναι ο βασικός στόχος που υπηρετείται στρατηγικά με τη διοργάνωση

δρῶμενων ὅπως τὸ φεστιβάλ «Ἡμέρες Γαστρονομίας» που φετός θα διοργανωθεί για 5<sup>η</sup> χρονιά. Ο συγκεκριμένος θεσμός, που υλοποιείται με τη συνεργασία ὅλων των φορέων του τουρισμοῦ ἔχει ἐξελιχθεῖ στον σημαντικότερο της Κρήτης, ἐντάσσεται στον ευρύτερο σχεδιασμό του Δήμου για να καταστεί τὸ Ηράκλειο γαστρονομικός προορισμός διεθνούς ἐμβέλειας και ἀπήχησης. Παράλληλα με τὴν προβολή του γευστικοῦ πλούτου της ἐνδοχώρας, ἐπιτυγχάνεται και ἡ προσέλκυση ἐπισκεπτῶν καθ' ὅλη τὴ διάρκεια του χρόνου και ὄχι μόνο τους μήνες της περιόδου αἰχμῆς, καθὼς και ἡ ἀυξημένη ἐξωστρέφεια των ἐπιχειρήσεων γαστρονομίας του Ηρακλείου.

Ἡ διοργάνωση περιλαμβάνει ἓναν συνδυασμό πολιτιστικῶν, μουσικῶν και γαστρονομικῶν δράσεων και ἔχει υποδεχθεῖ περισσότερους ἀπὸ 15.000 ἐπισκέπτες τα προηγούμενα χρόνια. Τὸ Φεστιβάλ, ὅπως και τα μικρότερα, ἀναβιώνει τὴν παράδοση της Κρήτης, ὄχι μόνο γευστικά ἀλλὰ και μουσικά.

-Εκτός ἀπὸ τὴ βασική διοργάνωση, τὸ Φεστιβάλ περιλαμβάνει και μικρότερες ἐκδηλώσεις, οἱ οποίες πραγματοποιοῦνται στην ἐνδοχώρα του δήμου Ηρακλείου και σε αὐτές προβάλλονται τα τοπικά προϊόντα, οἱ φρέσκιες πρώτες ὕλες, οἱ συνταγές που κληροδοτήθηκαν ἀπὸ γενιά σε γενιά και οἱ παραδοσιακές τεχνικές. Ἐχουν θεσπισθεῖ βραβεῖα ἀνάδειξης καλῶν πρακτικῶν ἐπιχειρηματικῆς γαστρονομίας "Cretan Taste Awards". Ἐμφαση δίνεται στην ἀνάπτυξη ψηφιακῶν ἐφαρμογῶν ἀλλὰ και ψηφιακοῦ υλικοῦ ἀναδειξης τοπικῶν προϊόντων

Προτεραιότητα του Δήμου Ηρακλείου εἶναι ἡ ἐνίσχυση των δράσεων γαστρονομίας ως προτεινόμενων τουριστικῶν δραστηριοτήτων, με ἔμφαση στη γευσιγνωσία, τὴν οἰνογνωσία, τις τοπικές ἐκδρομές γαστρονομίας σε παραδοσιακά ἐστιατόρια ἢ ἀγροκτήματα, ἐπισκέψεις σε τοπικές ἀγορές τροφίμων και ἀγροτικῶν προϊόντων, βιοτέχνες - παραγωγούς, συμμετοχή σε μαθήματα μαγειρικῆς και πολλά ἀκόμη.

Συμπερασματικά, τὸ Ηράκλειο διαθέτει τὸ πολιτιστικό προφίλ και τὸν πλούτο των γεύσεων για να καταστεί πυλῶνας του γαστρονομικοῦ τουρισμοῦ στη Μεσόγειο.

Στο πλαίσιο αὐτό, ὁ Δήμος Ηρακλείου θα συνεχίσει να ἐπενδύει σε δράσεις ἐξωστρέφειας και ἀνάδειξης των συγκριτικῶν πλεονεκτημάτων της κρητικῆς παράδοσης και κουζίνας.