

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ ΖΑΓΟΡΙΟΥ



Η Γαστρονομική Κοινότητα Ζαγορίου είναι μια από τις πρώτες κοινότητες που οργανώθηκαν στις αρχές του 2019 οπότε και έκανε τα πρώτα βήματά της. Η δουλειά που απομένει είναι τεράστια, σε πολλά επίπεδα, αλλά με κάθε ευκαιρία δείχνει την θέλησή της να αξιοποιήσει τον γαστρονομικό πλούτο της περιοχής της, και να συμμετέχει στις δράσεις

των Γαστρονομικών Κοινοτήτων, του προγράμματος που αποσκοπεί στην ανάδειξη και προβολή της γαστρονομίας κάθε τόπου της χώρας.

Στην 7η Έκθεση Exportof 2020 οι φίλοι της ελληνικής γαστρονομίας παρευρέθηκαν στην πρώτη δημόσια εμφάνιση του προγράμματος «Γαστρονομικές Κοινότητες – Gastronomy and Wine Tourism» και είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν ένα φιλόδοξο project που αποσκοπεί – μέσα από την αφύπνιση των κοιμισμένων συλλογικοτήτων – να αναπτύξει τη γαστρονομία στα κύτταρά της και να αναδείξει τον γαστρονομικό πλούτο κάθε περιοχής, συμβάλλοντας έτσι στην ανάπτυξη του αγροδιατροφικού κλάδου και της τοπικής οικονομίας, ενισχύοντας την ταυτότητα κάθε τουριστικού προορισμού.

Στην έκθεση παρουσιάστηκε η δουλειά που γίνεται εδώ και ένα χρόνο στις πρώτες δέκα (10) Γαστρονομικές Κοινότητες της χώρας. Άλλες κοινότητες σε φάση ωριμότητας και εξωστρέφειας, άλλες στη φάση οργάνωσης του υλικού τους κι άλλες στα πρώτα τους βήματα, όλες όμως με τη θέληση να αναπτύξουν τον Γαστρονομικό Τουρισμό στον τόπο τους.

Από την περιοχή του Ζαγορίου συνόδεψαν τα μέλη της Κοινότητας, προϊόντα, όπως τυροκομικά (φέτα από το τυροκομείο Παππάς και γαλοτύρι από το τυροκομείο Ζαγόρι), βότανα, μέλια, αγριόχορτα, μανιτάρια, τσίπουρα και κρασιά από τα δυό κοντινά επισκέψιμα οινοποιεία του Κατώι Αβέρωφ και του Γκλίναβου.

Τα μαγειρέματα που παρουσίασαν η αρχιτέκτων Ελένη Αλεξάκη Παγκρατίου, η ξενοδόχος-μαγειρίσσα Λίλα Τσάτση και η ξενοδόχος Έλσα Εξάρχου-Κεντέρη ήσαν από τα κλασικά εδέσματα του Ζαγορίου. Φαγάκια της φτώχειας, της ταχύτητας αλλά και της τόσης νοστιμιάς.

Η Εύα Παρακεντάκη, Κρητικιά μαγειρίσσα, δημοσιογράφος γεύσης και τηλεοπτική παρουσιάστρια που παρουσίαζε τις κουζίνες των Γαστρονομικών Κοινοτήτων, εντυπωσιάστηκε από την απλότητα και φινέτσα της πίτας του Ζαγορίου. Οι πίτες το χαρακτηριστικό έδεσμα της τοπικής οικονομίας και του τοπικού πολιτισμού της Ηπείρου, ήταν η καρδιά της ηπειρώτικης κουζίνας και χρησιμοποιούνταν είτε από τους νομάδες είτε από τα μόνιμα νοικοκυριά. Τα νοικοκυριά πάλι χρησιμοποιούσαν ως πρώτες ύλες για τις πίτες, τα προϊόντα που υπήρχαν αποθηκευμένα μέσα σε κάθε ζαγορίσιο σπίτι. Το τυρί, το βούτυρο, το γάλα, τα αυγά ήταν εξασφαλισμένα από την οικόσιτη κτηνοτροφία, ενώ από τα δημητριακά χρησιμοποιούσαν αλεύρι, είτε σταρένιο, είτε καλαμποκίσιο.

Πρόγραμμα Γαστρονομικές Κοινότητες

Με δυο λόγια το πρόγραμμα Γαστρονομικές Κοινότητες – Gastronomy & Wine Tourism που είναι το πιο φιλόδοξο πρόγραμμα δράσης στον χώρο της Γαστρονομίας και του Τουρισμού. Η δράση του εκτείνεται σε όλη την Ελλάδα με στόχο την ανάδειξη του πλούτου της Ελληνικής Γαστρονομίας, μέσα από την κινητοποίηση των επαγγελματιών που οργανώνονται στις «Γαστρονομικές Κοινότητες» κάθε περιοχής.

Το καινοτόμο πρόγραμμα "Γαστρονομικές Κοινότητες" βρίσκεται στην καρδιά των νέων τάσεων του Τουρισμού γιατί:

Καταγράφει τον γαστρονομικό πλούτο και αναδεικνύει την ταυτότητα των προορισμών, προβάλλοντας την αυθεντικότητα κάθε τόπου και δίνοντας την δυνατότητα στο κοινό, τους σύγχρονους περιηγητές που ενδιαφέρονται να γνωρίσουν τους τοπικούς πολιτισμούς, να ζήσουν έντονες εμπειρίες.

Πρωταγωνιστές των βιωματικών εμπειριών είναι οι καλύτεροι τοπικοί επαγγελματίες της γαστρονομίας

Επιχειρείται μέσα από τα σεμινάρια, εκπαίδευση και από κοινές δράσεις να αλλάξει η νοοτροπία του Έλληνα και να μνηθεί στις αξίες της συλλογικότητας και της συνεργατικότητας.

Αξιοποιείται η σύγχρονη ψηφιακή τεχνολογία και η προβολή της γαστρονομικής προσφοράς κάθε τόπου εξασφαλίζεται με στοχευμένες δράσεις εξωστρέφειας.