

Αντί προλόγου

Σε έναν κόσμο που αλλάζει ραγδαία, η καταγραφή εκείνων των προϊόντων που συνιστούν τη διαφορετικότητά μας, καθώς και οι τρόποι διαχείρισής τους μέσα από συνταγές και έθιμα, είναι απαραίτητη αν θέλουμε να διατηρήσουμε τον γαστρονομικό πολιτισμό μας. Μακριά από μιμητισμούς και εύκολες λύσεις, η γνωριμία με το χθες μπορεί να γίνει το όπλο μας στο σήμερα και ο σύμμαχός μας στη δημιουργία ενός μέλλοντος με ευδιάκριτη και ολοκληρωμένη ταυτότητα.

Μια ομάδα ανθρώπων, που έχουμε την τύχη να ζούμε την καθημερινότητά μας και να εργαζόμαστε στον ευλογημένο χώρο του Αιγαίου, ενωθήκαμε με αυτό το όραμα. Να αναδείξουμε και να αξιοποιήσουμε τον γευστικό πλούτο των νησιών μας, εντός και εκτός συνόρων, ώστε να τα καθιερώσουμε ως οινογαστρονομικούς προορισμούς.

Έτσι, λοιπόν, πριν από μερικά χρόνια εγκαινιάστηκε η πρωτοβουλία Aegean Cuisine, ένα δίκτυο μελών-επιχειρήσεων με κοινούς στόχους, που όχι μόνο θέλουν, αλλά και δεσμεύονται να προσφέρουν στους επισκέπτες μας μια ολοκληρωμένη αιγαιοπελαγίτικη εμπειρία.

Βρεθήκαμε σε όλα τα νησιά, μιλήσαμε, οργανώσαμε δράσεις, καλέσαμε να έρθουν κοντά μας όλοι όσοι μοιράζονται τα ίδια όνειρα και όσοι έχουν την ίδια βαθιά πεποίθηση πως τα προϊόντα και οι γεύσεις του Αιγαίου αποτελούν ισχυρά όπλα στη δημιουργία του συγκριτικού τουριστικού πλεονεκτημάτος μας.

Είναι αλήθεια πως, όπως συμβαίνει πάντοτε, ξεκινήσαμε λίγοι. Χρόνο με τον χρόνο, όμως, τα μέλη μας πληθαίνουν, οι στόχοι γίνονται όλο και πιο ορατοί.

Τα εστιατόρια με το σήμα Aegean Cuisine κοντεύουν πια τα διακόσια στις Κυκλάδες, ενώ από το 2016 η πιστοποίηση αποκτά πληρέστερα χαρακτηριστικά που διευκολύνουν τον επισκέπτη.

Στο προσεχές μέλλον, επίσης, θα ενταχθούν στο Aegean Cuisine οι παραγωγοί, τα εργαστήρια μεταποίησης και τα καταστήματα τοπικών παραδοσιακών τροφίμων, οίνων και ποτών των Κυκλάδων.

Με αυτόν τον τρόπο γινόμαστε όλοι κρίκοι μιας αλυσίδας, από την οποία κανείς δεν μπορεί να λείπει και στην οποία είμαστε όλοι χρήσιμοι και αλληλέγγυοι.

Από τη μία, τα εστιατόρια-μέλη στηρίζουν τους ντόπιους επαγγελματίες - γεωργούς, κτηνοτρόφους, παραγωγούς και εμπόρους τοπικών τροφίμων και ποτών. Από την άλλη, οι παραγωγοί εξελίσσουν τα προϊόντα τους, προσφέροντας πολλαπλές, αλλά πάντα ποιοτικές επιλογές, που αναδίδουν τα αρώματα του τόπου καταγωγής τους. Η αυθεντικότητα και η εντοπιότητα, λοιπόν, αποτελούν τον κεντρικό άξονα γύρω από τον οποίο αναπτύσσονται οι δράσεις του Aegean Cuisine, με στόχο τη συνεχή αναβάθμιση των υπηρεσιών που παρέχουν τα μέλη του.

Μέσα σε αυτό το πλαίσιο, το Επιμελητήριο Κυκλάδων προχώρησε στην έκδοση του βιβλίου «Του άνεμου και της αρμύρας». Στις σελίδες του ξεδιπλώνονται η ιστορία, τα προϊόντα, οι μαγειρικές που κάνουν το κάθε νησί να είναι τόσο όμοιο και ταυτόχρονα τόσο διαφορετικό από το διπλανό του, συγγενικό, αλλά και αυτόνομο, σαν τα μέλη μιας μεγάλης και πολύ αγαπημένης οικογένειας.

Το όραμά μας γίνεται πραγματικότητα χάρη στη δική σας συμμετοχή, που πιστεύουμε ότι μέρα με την ημέρα θα γίνεται πιο δυνατή και πιο ουσιαστική. Η κυκλαδίτικη γαστρονομία μπορεί και πρέπει να γίνει ένα σοβαρό όχημα προβολής και ανάπτυξης των νησιών μας.

Ελάτε να δρέψουμε μαζί τους καρπούς των προσπαθειών μας!

Γιάννης Ρούσσο

Πρόεδρος του Επιμελητηρίου Κυκλάδων