

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΚΤΟ



# Γαστρονομία & Τουρισμός



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6

# Στόχοι

- Κατανοήστε τη σχέση μεταξύ της τοπικής γαστρονομίας και του τουρισμού.
- Αναλύστε τον αντίκτυπο της γαστρονομίας στην επιλογή τουριστικών προορισμών.
- Εξηγήστε τη σημασία της διατήρησης και της ενίσχυσης της παραδοσιακής γαστρονομίας στην τουριστική ανάπτυξη.



# Περιεχόμενα



## Γαστρονομία & Τουρισμός

Εισαγωγή στη γαστρονομία και τον τουρισμό	95
Η γαστρονομία ως τουριστικό αξιοθέατο	98
Πρωτοβουλίες ΕΕ / UNESCO & ΟΗΕ	101
Πρακτικά παραδείγματα	104
Βιβλιογραφία	105



Με τη συγχρηματοδότηση  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Ωστόσο, οι απόψεις και οι απόψεις που εκφράζονται είναι μόνο του ή των συγγραφέων και δεν αντικατοπτρίζουν απαραίτητα εκείνες της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (ΕΑΕΕΑ). Ούτε η Ευρωπαϊκή Ένωση ούτε ο ΕΑΕΕΑ μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για αυτά.

# Εισαγωγή στη γαστρονομία και τον τουρισμό

Η συνέργεια μεταξύ του τουρισμού και της γαστρονομίας υπήρξε βασική κατεύθυνση για την ανάπτυξη της τουριστικής οικονομίας από τις αρχές του 20ου αιώνα, όπως τονίστηκε ιδιαίτερα από την Παγκόσμια Έκθεση για τον Τουρισμό Τροφίμων (UNWTO, 2012). Η γαστρονομία είναι ζήτημα κεντρικής σημασίας για την προώθηση τουριστικών προορισμών και το σχεδιασμό εξειδικευμένων τουριστικών προϊόντων. Το φαγητό και το ποτό δεν είναι απλώς φυσικές ανάγκες, αλλά είναι βαθιά συνυφασμένες με την κοινωνική ζωή και το περιβάλλον.

Ο γαστρονομικός τουρισμός προωθεί την αλληλεπίδραση μεταξύ τουριστών και τοπικών κοινοτήτων, δημιουργώντας ευκαιρίες για πολιτιστικές ανταλλαγές και οικονομική ανάπτυξη. Διαφοροποιεί το φάσμα των εμπειριών που είναι διαθέσιμες στους τουρίστες, ενισχύοντας τη συνολική απήχηση και ανταγωνιστικότητα των προορισμών. Εκτιμώντας την τοπική γαστρονομία, συμβάλλει στη διατήρηση της πολιτιστικής κληρονομιάς και των τοπικών διατροφικών παραδόσεων. Σε αυτό το κεφάλαιο θα διερευνήσουμε τη σχέση μεταξύ γαστρονομίας και τουρισμού.

## **Ιστορία της σχέσης γαστρονομίας και τουρισμού**

Η συνέργεια μεταξύ τουρισμού και γαστρονομίας έχει αναγνωριστεί ως βασική συνιστώσα για την ανάπτυξη της τουριστικής οικονομίας από τις αρχές του 20ου αιώνα. Αυτή η συνεργασία ενισχύθηκε με την πάροδο του χρόνου, ιδιαίτερα στα τέλη του 20ου αιώνα, με την εφαρμογή συγκεκριμένων στρατηγικών, όπως αποδεικνύεται από την Παγκόσμια Έκθεση για τον Τουρισμό Τροφίμων (UNWTO, 2012). Η γαστρονομία, αν και ο ροισμός της είναι ακόμα σε μεγάλο βαθμό ανοιχτός σε συζήτηση, έχει γίνει κεντρικό στοιχείο στις πολιτικές προώθησης των τουριστικών προορισμών, μερικές φορές ακόμη και ως το κύριο επιχείρημα ή θεμελιώδης πυλώνας στο σχεδιασμό εξειδικευμένων τουριστικών προϊόντων. Γνωρίζουμε ότι το φαγητό και το ποτό δεν είναι απλώς φυσικές ανάγκες αλλά συνδέονται με την κοινωνική ζωή και το περιβάλλον.

Από την εποχή των μεσαιωνικών εμπορικών οδών, όπως ο Δρόμος του Μεταξιού, οι ταξιδιώτες αντάλλασσαν προϊόντα, τρόφιμα και συνταγές, βοηθώντας στη διάδοση των γαστρονομικών παραδόσεων σε όλη την Ευρώπη. Οι πρώτοι ταξιδιωτικοί οδηγοί, οι οποίοι σχεδιάστηκαν το Μεσαίωνα για τον εντοπισμό ταξιδιωτικών διαδρομών, είχαν ήδη πληροφορίες για την τοπική παραγωγή τροφίμων, για το φαγητό και τη διαμονή (Csargo, 2016). Ακολούθησε η ανάπτυξη των μαγειρικών τεχνών στις βασιλικές αυλές της Ευρώπης, όπου οι σεφ διαγωνίστηκαν για να δημιουργήσουν πιο εκλεπτυσμένα πιάτα. Ο Grimod de la Reynière στη Γαλλία (1758-1837) έγραψε το *Almanach des Gourmands*, τον πρώτο γαστρονομικό οδηγό στην ιστορία.

Με την πάροδο του χρόνου, κάθε περιοχή της Ευρώπης ανέπτυξε τις δικές της γαστρονομικές σπεσιαλιτέ, συχνά βασισμένες σε τοπικά διαθέσιμα προϊόντα, συμβάλλοντας στη διαμόρφωση της γαστρονομικής ταυτότητας κάθε περιοχής και προσελκύοντας ταξιδιώτες που ήταν περίεργοι να ανακαλύψουν νέες γεύσεις.

Κατά τη διάρκεια του 19ου αιώνα, για τους πιο διαφωτισμένους ταξιδιώτες, η ενασχόληση με το καλό φαγητό και ποτό σήμαινε ότι η γαστρονομία μπορούσε να βρει μια θέση μεταξύ των κινήτρων για να κάνει κάποιος ένα ταξίδι, αν και ποτέ δεν φαινόταν να είναι το κύριο κίνητρο (Csergo, 2011 ). Ωστόσο, η βελτίωση των υποδομών μεταφορών, ιδιαίτερα η ανάπτυξη των σιδηροδρόμων, διευκόλυνε τους πλούσιους ταξιδιώτες να ταξιδέψουν σε όλη την Ευρώπη και να ανακαλύψουν διαφορετικές τοπικές κουζίνες. Τον 20ο αιώνα, οι κυβερνήσεις και οι τουριστικοί φορείς αναγνώρισαν τη γαστρονομία ως σημαντικό τουριστικό αξιοθέατο. Γαστρονομικά φεστιβάλ, γαστρονομικές διαδρομές και οδηγοί εστιατορίων δημιουργήθηκαν για να προωθήσουν τους προορισμούς, αναδεικνύοντας τη γαστρονομική τους κληρονομιά.

### **Ταξιδιωτική και γαστρονομική εμπειρία**

Τα ταξίδια και η γαστρονομική εμπειρία συνδέονται στενά, αποτελώντας μια ουσιαστική πτυχή της τουριστικής απήχησης του κόσμου. Ο Paul Bocuse, διάσημος Γάλλος σεφ, έλεγε «Η κουζίνα είναι η αντανάκλαση του πολιτισμού μιας χώρας». Λοιπόν, είναι αλήθεια. Η πολιτιστική ανακάλυψη βρίσκεται στο επίκεντρο αυτής της σχέσης, με το φαγητό να αποτελεί ζωντανή έκφραση της ταυτότητας μιας περιοχής ή μιας χώρας.

Η ευρωπαϊκή γαστρονομία είναι πλούσια και ποικίλη, με πιάτα που κυμαίνονται από τα πιο απλά έως τα πιο περίτεχνα, από τα πιο ρουστίκ έως τα πιο εκλεπτυσμένα, από τα πιο ελαφριά έως τα πιο χορταστικά. Κάθε χώρα έχει τις δικές της σπεσιαλιτέ, συχνά αποτέλεσμα της προγονικής κληρονομιάς, της περιφερειακής επιρροής ή της προσαρμογής στα τοπικά προϊόντα. Μεταξύ των ευρωπαϊκών κουζινών, μπορούμε να αναφέρουμε τη γαλλική κουζίνα, που χαρακτηρίζεται από τη δημιουργικότητα, τη φινέτσα και την ποικιλομορφία της, την ιταλική, γκουρμέ και μεσογειακή, την ισπανική, τάπας, παέγια και τσολιγιές, την ελληνική, που διακρίνεται από τη χρήση ελαιόλαδου, τυριού και λαχανικών, τη βουλγαρική, με κρύες σούπες και σαλάτες, και την πορτογαλική, με τις ηλιόλουστες γεύσεις της επηρεασμένες από τον Ατλαντικό Ωκεανό.



Οι ταξιδιώτες επιδιώκουν την αυθεντικότητα, προτιμώντας να εγκαταλείψουν τα τυποποιημένα εστιατόρια για να γευτούν γνήσια τοπική κουζίνα, μια αληθινή αντανάκλαση των παραδόσεων και του τρόπου ζωής των ντόπιων κατοίκων. Αυτή η γαστρονομική περιπέτεια καλλιεργεί μια αίσθηση περιπέτειας και ανακάλυψης, προσφέροντας στους ταξιδιώτες την ευκαιρία να δοκιμάσουν νέες γεύσεις και να δημιουργήσουν μόνιμες αναμνήσεις. Επιπλέον, ο φαγητό είναι μια εξαιρετική ευκαιρία για κοινωνικές και πολιτιστικές ανταλλαγές, ενθαρρύνοντας τις συναντήσεις μεταξύ ταξιδιωτών και ντόπιων.

Ο γαστρονομικός τουρισμός προωθεί την αλληλεπίδραση μεταξύ τουριστών και τοπικών κοινοτήτων, δημιουργώντας ευκαιρίες για πολιτιστικές ανταλλαγές και οικονομική ανάπτυξη. Τέλος, η γαστρονομία έχει σημαντική επιρροή στην επιλογή του προορισμού, με τους ταξιδιώτες να έλκονται σε προορισμούς γνωστούς για την ποιοτική τους κουζίνα και τις μοναδικές γαστρονομικές εμπειρίες. Ο τομέας ανθεί. Μια πρόσφατη έρευνα αγοράς από την Brainy Insight προέβλεψε ότι η παγκόσμια αγορά γαστρονομικού τουρισμού θα αυξηθεί σχεδόν κατά 19% έως το 2033.

Τα ταξίδια και η γαστρονομική εμπειρία αλληλοσυμπληρώνονται, προσφέροντας στους ταξιδιώτες ένα παράθυρο στην ποικιλομορφία των πολιτισμών, ενισχύοντας παράλληλα τους διαπολιτισμικούς δεσμούς. Για να διατηρήσει αυτή την ποικιλομορφία, η ΕΕ έχει εισαγάγει πιστοποιήσεις όπως η Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης και η Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, οι οποίες διευκολύνουν τους καταναλωτές να προσδιορίζουν την προέλευση των προϊόντων που τρώνε. Η ΕΕ έχει ξεκινήσει την εκστρατεία «EuroFoodArt» για την προώθηση αυτών των δύο ετικετών.

# Η γαστρονομία ως τουριστικό αξιοθέατο

## Ανάλυση τουριστικών κινήτρων που συνδέονται με τη γαστρονομία

Από το Φεβρουάριο έως τον Απρίλιο του 2016, η World Food Travel Association (WFTA) διεξήγαγε μια έρευνα σε 2.527 ταξιδιώτες από δέκα διαφορετικές χώρες για να κατανοήσει καλύτερα τη βιομηχανία τροφίμων και ποτών. Η WFTA όρισε τους συμμετέχοντες που συμμετείχαν σε μοναδικές και αξέχαστες εμπειρίες φαγητού και ποτών κατά τη διάρκεια ενός ταξιδιού, για τους οποίους οι δραστηριότητες αυτές αποτελούσαν πρωταρχικό κίνητρο επιλογής προορισμού. Γί τους συμμετέοντες, οι γαστρονομικές δραστηριότητες που αξίζουν σε ένα ταξίδι ήταν η δοκιμή τοπικών προϊόντων, η επίσκεψη σε ένα διάσημο εστιατόριο, η συμμετοχή σε ένα φεστιβάλ μαγειρικής, μπύρας ή κρασιού ή η ξενάγηση. Επομένως η κουλτούρα του γαστρονομικού τουρισμού μεγαλώνει. Το 59% των ερωτηθέντων δήλωσε ότι το φαγητό και το ποτό κατά τη διάρκεια των διακοπών είναι πιο σημαντικά από ό,τι ήταν πριν από πέντε χρόνια.

### Μαγειρικές δραστηριότητες:

Memorable experience in restaurant	Famous restaurant or bar	Food truck – Street food	Gastronomic restaurant
Cooking lessons	Culinary tour	Culinary festival	Wine routes or vineyard
Farm or orchard	Farm market	Microbrewery or beer circuit	Distillery or drinks circuit

(World Food Travel Association, 2016)

Το προφίλ των ταξιδιωτών που προσελκύονται από γαστρονομικές εμπειρίες δεν διαφέρει γενικά από αυτό των άλλων τουριστών. Είναι σχεδόν παρόμοιο ως προς την ηλικία και το φύλο, αν και η πλειοψηφία είναι στην ηλικιακή κατηγορία 30-60. Ωστόσο, μπορούν να ταξινομηθούν σε τρεις διακριτές ομάδες ανάλογα με το ενδιαφέρον και τις προσδοκίες τους: “ο εθελοντής”, “ο καιροσκόπος” και “ο τυχαίος”.

Η πρώτη ομάδα είναι η μεγαλύτερη ανάμεσα στους γαστρονομικούς τουρίστες. Ο κύριος στόχος της είναι να εξερευνησει την τοπική κουζίνα και να μάθει περισσότερα για αυτήν. Ως εκ τούτου, οι άνθρωποι αυτοί επιλέγουν τις δραστηριότητες τους έχοντας αυτό κατά νου. Γενικά, διαθέτουν υψηλό κοινωνικοοικονομικό υπόβαθρο, συνδυάζουν το πάθος τους για τη μαγειρική κουλτούρα με την επιθυμία τους να ταξιδεύουν, γεγονός που τους οδηγεί να διαθέσουν σημαντικό μέρος του προϋπολογισμού τους για φαγητό, έως και 50%. Οι “καιροσκόποι”, από την άλλη, εκμεταλλεύονται την ευκαιρία του ταξιδιού τους για να ανακαλύψουν την τοπική κουζίνα, αλλά αυτό δεν είναι το βασικό τους κίνητρο για την επιλογή ενός προορισμού. Ένα ταξίδι περιπέτειας, για παράδειγμα, μπορεί να περιλαμβάνει κι μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία. Αυτοί αντιπροσωπεύουν περίπου το ένα τέταρτο των γαστρονομικών ταξιδιωτών. Τέλος, οι “τυχαίοι” συμμετέχουν σε γαστρονομικές δραστηριότητες μόνο επειδή είναι προσιτές ή μέρος της προσφοράς.

### **Επίδραση της γαστρονομίας στον τοπικό τουρισμό**

Οι γαστρονομικοί τουρίστες έχουν πολλές προσδοκίες, αλλά όλοι εστιάζουν στην αυθεντικότητα του τόπου, τον πολιτισμό και την ιστορία του, μέσω των γευμάτων που δοκιμάζουν κατά τη διάρκεια της διαμονής τους και των προϊόντων που αγοράζουν και καταναλώνουν κατά την επιστροφή τους, παρατείνοντας έτσι τη μνήμη των διακοπών τους. Ο Hall (2006) επισημαίνει ότι οι τουρίστες αυτοί συμβάλλουν με το δικό τους τρόπο στη διατήρηση ποικιλιών τοπικών φρούτων και λαχανικών, ακόμη και στην επανεισαγωγή παλαιών ποικιλιών που είχαν εγκαταλειφθεί. Για τους γαστρονομικούς τουρίστες δεν έχει νόημα να πηγαίνουν διακοπές και να γεύονται το ίδιο φαγητό που τρώνε και στο σπίτι τους.

Οι τοπικοί εστιάτορες έχουν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο εδώ, καθώς είναι αυτοί που θα προσφέρουν τα τοπικά τρόφιμα και τα προϊόντα στους επισκέπτες τους. Με μια γενικότερη έννοια, ο γαστρονομικός τουρισμός είναι πολύ σημαντικός για τις αγροτικές περιοχές, καθώς μπορεί να είναι ένας τρόπος διαφοροποίησης των οικονομικών δραστηριοτήτων και πόρων. Επιπλέον, ο γαστρονομικός τουρισμός βοηθά στην ενίσχυση της αίσθησης του ανήκειν σε μια περιοχή και στην προώθηση της τοπικής ταυτότητας και πολιτισμού (Hall, 2006). Η προώθηση των τοπικών προϊόντων διατροφής καθίσταται επομένως ουσιαστικό στοιχείο για την ανάπτυξη μιας περιοχής, χάρη στη χρήση ετικετών και ελεγχόμενων ή προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης. Καθώς αυτά τα προϊόντα γίνονται σύμβολα της περιοχής τους, διαδραματίζουν κρίσιμο ρόλο στη διατήρηση της ποικιλομορφίας των περιφερειακών πολιτισμών μακροπρόθεσμα. Ο Hall χρησιμοποιεί τον όρο Slow Tourism για να περιγράψει αυτή τη μορφή τουρισμού, η οποία είναι ευθυγραμμισμένη με τις αρχές του κινήματος Slow Food.



Η ενσωμάτωση της τοπικής γαστρονομίας στις τουριστικές προσφορές διαφοροποιεί το φάσμα των εμπειριών που είναι διαθέσιμες στους τουρίστες και ενισχύει τη συνολική ελκυστικότητα του προορισμού αυξάνοντας την ανταγωνιστικότητά του. Επιπλέον, αναδεικνύοντας και αποτιμώντας την τοπική γαστρονομία, ο τουρισμός διατηρεί την πολιτιστική κληρονομιά και διατηρεί τις τοπικές διατροφικές παραδόσεις.



φωτογραφία: Pexels

# Πρωτοβουλίες ΕΕ / UNESCO & ΟΗΕ

## Παγκόσμιος οδικός χάρτης για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στον Τουρισμό

Αποτελεί ένα συνεκτικό πλαίσιο για τους ενδιαφερόμενους φορείς του τουρισμού, ώστε να αγκαλιάσουν τη βιώσιμη διαχείριση των τροφίμων. "Η δράση για την αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων πρέπει να αποτελεί ύψιστη προτεραιότητα για τον τομέα του τουρισμού. Ο χάρτης πορείας παρέχει το πλαίσιο εντός του οποίου οι τουριστικοί οργανισμοί μπορούν να λειτουργήσουν, αποφέροντας οφέλη για τις δικές τους επιχειρήσεις, τους επισκέπτες, το περιβάλλον και τον τομέα στο σύνολό του." (Zurab Pololikashvili, Γενικός Γραμματέας του UNWTO).

Ο στόχος του Παγκόσμιου Οδικού Χάρτη για τη Μείωση των Απορριμμάτων Τροφίμων στον Τομέα του Τουρισμού είναι να επιταχύνει την υιοθέτηση στρατηγικών μείωσης των απορριμμάτων τροφίμων από τους ενδιαφερόμενους φορείς του τουρισμού. Ο Οδικός Χάρτης στοχεύει να ευαισθητοποιήσει τους ενδιαφερόμενους φορείς του τουρισμού σχετικά με τις ευκαιρίες που προκύπτουν από μια πιο βιώσιμη και κυκλική διαχείριση των τροφίμων, με ιδιαίτερη έμφαση στη μείωση της σπατάλης τροφίμων ως μια οικονομικά αποδοτική και περιβαλλοντικά υπεύθυνη στρατηγική.

12.3: «Μέχρι το 2030, μείωση κατά το ήμισυ των παγκόσμιων κατά κεφαλήν απορριμμάτων τροφίμων σε επίπεδο λιανικής και καταναλωτή και μείωση τις απωλειών τροφίμων κατά μήκος των αλυσίδων παραγωγής και εφοδιασμού, συμπεριλαμβανομένων και των απωλειών μετά τη συγκομιδή».

Ο οδικός χάρτης καθορίζει τον τρόπο με τον οποίο ο τουριστικός τομέας μπορεί να συμβάλει στην επίτευξη του στόχου 12.3 των Στόχων Βιώσιμης Ανάπτυξης (SDGs), ο οποίος στοχεύει στη μείωση κατά το ήμισυ της σπατάλης τροφίμων παγκοσμίως έως το 2030. Παρέχει ένα πλαίσιο δράσης για την επιτάχυνση της μείωσης των απορριμμάτων τροφίμων στον τουρισμό, με την κοινή χρήση πρακτικών πληροφοριών και καθοδήγησης για τον κλάδο.

Συνολικά, ο Οδικός Χάρτης στοχεύει να καθοδηγήσει τον τουριστικό τομέα ώστε να συνεισφέρει σε ένα πιο βιώσιμο παγκόσμιο σύστημα τροφίμων, αντικατοπτρίζοντας το ρόλο του κλάδου στην αλυσίδα των τροφίμων και τις δυνατότητές του να διαμορφώσει πρότυπα παραγωγής και κατανάλωσης. Ο οδικός χάρτης προτείνει ένα συνεπές πλαίσιο για τους ενδιαφερόμενους φορείς του τουρισμού για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων με βάση την πρόληψη, την αναδιανομή και την κυκλοφορία.

Ο οδικός χάρτης καθορίζει ένα πλαίσιο δράσης με την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων ως κύρια στρατηγική για την αποφυγή της δημιουργίας πλεονάσματος τροφίμων και αποβλήτων. Το πλεόνασμα τροφίμων πρέπει να μετατραπεί σε ζωοτροφές ή στην επαναχρησιμοποίηση των βιολύκων. Τρίτον, όπου η σπατάλη τροφίμων δεν μπορεί να αποτραπεί, θα πρέπει να αποφεύγεται η απόρριψη σε χώρους υγειονομικής ταφής ή στη θάλασσα, εφαρμόζοντας κυκλικές διαδικασίες και διαδικασίες προστιθέμενης αξίας, όπως η ανακύκλωση, (δηλ. κομποστοποίηση, αναερόβια χώνευση και διάδοση της γης) ή ανάκτηση ενέργειας.

Οι τουριστικές επιχειρήσεις εμπλέκονται σε διάφορα στάδια διαχείρισης τροφίμων: προμήθειες, διαχείριση αποθέματος, προετοιμασία και παρουσίαση μενού, κατανάλωση από τους επισκέπτες, διαχείριση απορριμμάτων. Η σπατάλη εμφανίζεται σε κάθε ένα από τα παραπάνω στάδια και, ως εκ τούτου, αποτελεί διατομεακό ζήτημα. Παίρνοντας μέτρα για την αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων, μπορούν να προκληθούν αλλαγές σε όλα τα στάδια, οδηγώντας σε μια πιο βιώσιμη διαχείριση των τροφίμων.

### **#TravelTomorrow, Τουρισμός & Γαστρονομία**

Η γαστρονομία είναι κάτι πολύ περισσότερο από το φαγητό. Αντανακλά τον πολιτισμό, την κληρονομιά, τις παραδόσεις και την αίσθηση της κοινότητας διαφορετικών λαών. Είναι ένας τρόπος για την προώθηση της κατανόησης μεταξύ των διαφορετικών πολιτισμών και για την προσέγγιση ανθρώπων και παραδόσεων. Ο γαστρονομικός τουρισμός αναδεικνύεται επίσης ως σημαντικός προστάτης της πολιτιστικής κληρονομιάς και ο τομέας συμβάλλει στη δημιουργία ευκαιριών, συμπεριλαμβανομένων θέσεων εργασίας, κυρίως σε αγροτικούς προορισμούς.

Στο πλαίσιο της εκστρατείας του UNWTO #TravelTomorrow, σεφ από όλο τον κόσμο μας δείχνουν πώς να ετοιμάζουμε τοπικά πιάτα στο σπίτι. Είμαστε επίσης περήφανοι που οι Πρέσβεις του UNWTO για το γαστρονομικό τουρισμό έχουν ενταχθεί σε αυτήν την πρωτοβουλία. Επίσης, ο Γενικός Γραμματέας του UNWTO μοιράστηκε ένα τυπικό πιάτο της πατρίδας του Γεωργίας. Όλα αυτά είναι πιάτα που πρέπει να απολαύσουμε ενώ σχεδιάζουμε το επόμενο ταξίδι μας και ετοιμαζόμαστε να ταξιδέψουμε ξανά όταν είναι ασφαλές να το κάνουμε[1].



[https://www.breakingtravelnews.com/images/sized/images/uploads/logos/TravelTomorrow\\_-\\_UNWTO-700x350.jpg](https://www.breakingtravelnews.com/images/sized/images/uploads/logos/TravelTomorrow_-_UNWTO-700x350.jpg)

## ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΩΔΙΚΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥΡΙΣΤΩΝ

Εγκρίθηκε με το ψήφισμα A/RES/732(XXIV) της Γενικής Συνέλευσης του UNWTO στην εικοστή τέταρτη σύνοδό του. Ως μέσο μη δεσμευτικού χαρακτήρα νομικά, το ICPT δεν δημιουργεί υποχρεώσεις για τα κράτη ούτε επιβάλλει πρόσθετα βάρη. Αντίθετα, σκοπεύει να υποστηρίξει τις προσπάθειες των κρατών μελών για την αποκατάσταση της εμπιστοσύνης των τουριστών και να τους βοηθήσει στην επιτάχυνση της ανάκαμψης του τουρισμού, παρέχοντας καθοδήγηση στις κυβερνήσεις ως προς την προτεινόμενη πολιτική, νομοθεσία και ρυθμιστικές πρακτικές σε εθνικό επίπεδο.



Πηγή: UNWTO

# Πρακτικά παραδείγματα

- Αρκετά παραδείγματα για γαστρονομικές και τουριστικές εμπειρίες και επιχειρήσεις παρουσιάζονται σε αυτό το κανάλι στο Youtube: <http://www.youtube.com/@CulinaryandProximityTour-ku5vt>
- Πρωτοβουλία «Spanish Capital of Gastronomy»: είναι ένας διαγωνισμός που ξεκίνησε το 2012 από την FEPEP (Ισπανική Ομοσπονδία Τουριστικών Δημοσιογράφων). Είναι ένα μοναδικό γεγονός που ξεχωρίζει για τη συνέχειά του, 365 ημέρες, και το οποίο προσφέρει ιδιαίτερη προώθηση για τα εστιατόρια της κάθε πόλης. Οι πόλεις που κατέχουν τον τίτλο είναι οι Logroño/La Rioja (2012), Burgos (2013), Vitoria-Gasteiz (2014), Cáceres (2015), Toledo (2016), Huelva (2017), León (2018), Almería 2019 , Μούρθια (2020/2021), Sanlúcar de Barrameda (2022) και Cuenca (2023). Το 2024 η πόλη του Οβιέδο.
- Καλές πρακτικές για το γαστρονομικό τουρισμό: Βασικές αρχές του τουρισμού τροφίμων: Επτά παγκόσμιες βέλτιστες πρακτικές για να γιορτάσετε και να αναπτύξετε την κουζίνα του προορισμού σας | Miles Partnership
- Διαδρομή στο γαλλικό γαστρονομικό τουρισμό: Parcours (valleedelagastronomie.com)
- Διαδρομή στον ισπανικό γαστρονομικό τουρισμό στην Ανδαλουσία: Γαστρονομικές διαδρομές - Επίσημος ιστότοπος τουρισμού της Ανδαλουσίας (andalucia.org)
- Συμβουλές για το ευρωπαϊκό δρομολόγιο με τρένο : Ultimate Foodie Itinerary (interrail.eu)
- Η ευρωπαϊκή περιοχή γαστρονομίας είναι μια ευρωπαϊκή πρωτοβουλία για την ανάδειξη του περιφερειακού πλούτου και της γαστρονομικής κληρονομιάς στην Ευρώπη: ΕΥΡΩΠΑΪΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ (europeanregionofgastronomy.org)

# Βιβλιογραφία

- Αρκετά ευρωπαϊκά έργα INTERREG που σχετίζονται με τον γαστρονομικό τουρισμό:
- Το έργο [EUREGA](#), ο στόχος του έργου ήταν να συμπεριληφθούν και να αναγνωριστούν τα τρόφιμα, οι διατροφικές συνήθειες και η γαστρονομία στις στρατηγικές και πολιτικές της ΕΕ, των περιφερειακών και των εθνών.
- Το Project [Culinary Trail](#), το έργο στοχεύει στη βελτίωση της συνδεσιμότητας και της συνεργασίας μεταξύ τουριστικών προορισμών, υπηρεσιών, προϊόντων και ενδιαφερομένων, την προώθηση σύντομων αλυσίδων αξίας και τη διαφήμιση ποιοτικών προϊόντων από την περιοχή του Δούναβη.
- Project [BASCIL](#), Το έργο BASCIL βοηθά τους τοπικούς παραγωγούς τροφίμων σε αγροτικές περιοχές να διαφοροποιήσουν τις δραστηριότητές τους σε βιώσιμες γαστρονομικές τουριστικές υπηρεσίες, και έτσι να προσεγγίσουν νέους πελάτες.
- Πίνακας εργαλείων τουρισμού των Ηνωμένων Εθνών με ιχνηλάτες για την παρακολούθηση των τουριστικών τάσεων: [Ο πίνακας εργαλείων τουρισμού του ΟΗΕ | Τουριστικά δεδομένα \(unwto.org\)](#)
- Csergo, J. (2016, 12 Δεκεμβρίου). Τουρισμός και γαστρονομία. Μερικές σκέψεις για τις συνθήκες
- εμφάνιση ενός πολιτισμικού φαινομένου. <https://journals.openedition.org/teoros/2916>
- De Saint Sauveur, C. (2020, 22 Απριλίου). Γαστρονομία: 1802, η χρονιά που η κουζίνα απέκτησε τα αρχοντικά της γράμματα. <https://www.leparisien.fr/societe/gastronomie-1802-l-annee-ou-la-cuisine-acquies-lettres-de-noblesse-27-01-2019-7997901.php>
- 
- Tsvetkov, T. (2023, 24 Νοεμβρίου). Γαστρονομικός Τουρισμός στην Ευρώπη: Ευκαιρίες και Προοπτικές. *Regiondo*. <https://pro.regiondo.com/fr/blog/tourisme-culinaire-en-europe-opportunités-et-perspectives/>
- ΑΙΘΟΥΣΑ Μ.-Γ. (2006), «Μαγειρικός τουρισμός και περιφερειακή ανάπτυξη: από το αργό φαγητό στον αργό τουρισμό;», *Tourism Review International*, 9(4), 303-305.
- Μέγεθος αγοράς γαστρονομικού τουρισμού, μερίδιο, ανάλυση 2033 | *The Brainy Insights*. (σ. δ.). <https://www.thebrainyinsights.com/report/culinary-tourism-market-14100#summary>.

