



AEGEAN CUISINE

Η Κουζίνα του Αιγαίου ξανασυστήνεται

Στα νησιά του Αιγαίου μπορεί κανείς να βρει εξαιρετικά και μοναδικά προϊόντα που συνδυάζουν την ποιότητα και τη γεύση. Η στρεβλή και άναρχη ανάπτυξη του τουρισμού, η λογική του εύκολου κέρδους -ιδιαιτέρως στα κοσμοπολίτικα νησιά- έβαλε στο περιθώριο προϊόντα και παραδοσιακά πιάτα που θα μπορούσαν να αποτελούν μαγνήτες για Έλληνες και αλλοδαπούς επισκέπτες.

Τα νησιά του Αιγαίου διαθέτουν εξαιρετικές συνθήκες για την ανάπτυξη του τουρισμού. Καθαρές θάλασσες, εξαιρετική ηλιοφάνεια, ιστορία, παράδοση και πολιτισμό. Και όμως, για πολλούς λόγους δεν έχουν καταφέρει να έχουν τουριστική περίοδο με την ανάλογη διάρκεια και την ανάπτυξη που τους αξίζει.

Μέσα σ' αυτό το πλαίσιο τα επιμελητήρια Κυκλάδων και Δωδεκανήσου αποφάσισαν σε πρώτη φάση την ανάδειξη και προώθηση των τοπικά παραγόμενων προϊόντων τροφίμων, οίνων και ποτών. Για τον σκοπό αυτό δημιούργησαν το δίκτυο Aegean Cuisine.

Η εξέλιξη του δικτύου

Μέλη του Δικτύου Aegean Cuisine είναι επιλεγμένα εστιατόρια, εστιατόρια ξενοδοχείων και άλλων καταλυμάτων που δραστηριοποιούνται στα νησιά του Αιγαίου. Σύμφωνα θα ενταχθούν ως μέλη και παραγωγοί, εργαστήρια μεταποίησης και εμπορικά καταστήματα ποιοτικών, τυποποιημένων και εμπορεύσιμων τοπικά παραγόμενων τροφίμων, οίνων και ποτών.

Το κύριο αντικείμενο της λειτουργίας του Δικτύου είναι η επικοινωνιακή και εμπορική ανάδειξη τόσο των ποιοτικών τοπικών προϊόντων όσο και της αιγαιοπελαγίτικης οινο-γαστρονομίας. Στόχος η προώθηση του θεματικού τουρισμού στους επισκέπτες των νησιών του Αιγαίου, οι οποίοι αναζητούν να απολαύσουν το αιγαιοπελαγίτικο συναίσθημα και εμπειρία.

Βασική επιδίωξη του δικτύου είναι η καθιέρωσή του και η αυτόνομη ανάπτυξή του. Το δίκτυο είναι ένας αυτοχρηματοδοτούμενος και βιώσιμος οργανισμός.

Το Δίκτυο Aegean Cuisine σε συνεργασία με τα Επιμελητήρια και συνεργαζόμενους φορείς, παρέχει υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης στα μέλη του τόσο σε επίπεδο προβολής αλλά και σε επίπεδο γνώσης, όπως η καλλιέργεια επιχειρηματικής κουλτούρας, η βελτίωση των διαδικασιών παραγωγής, πιστοποίησης, συσκευασίας, διάθεσης και προβολής των προϊόντων, η ανάπτυξη νέων συνταγών και υπηρεσιών, η βελτιστοποίηση της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων και παρεχόμενων υπηρεσιών, η προσέγγιση niche αγορών στην Ελλάδα και το εξωτερικό, η αφύπνιση της επιχειρηματικής αριστείας, η ενσωμάτωση νέων τεχνολογιών, η βελτιστοποίηση της εξυπηρέτησης των πελατών και η παροχή κινήτρων για την ανάπτυξη συνεργασιών.

Η επιλογή των επιχειρήσεων γίνεται έπειτα από ελέγχους. Τα

εστιατόρια-μέλη γίνονται πρεσβευτές της προσπάθειας ανάπτυξης, ως γαστρονομικοί προορισμοί, των νησιών του Νότιου Αιγαίου.

Τα εστιατόρια-μέλη με το ομώνυμο διακριτικό σήμα συμμετέχουν ενεργά στην ανάδειξη και στήριξη των τοπικά παραγόμενων προϊόντων, γεγονός το οποίο δρα ενθαρρυντικά και τονωτικά στους νησιώτες μικρομεσαίους και μη επαγγελματίες (γεωργούς, κτηνοτρόφους, παραγωγούς και εμπόρους τοπικών τροφίμων και ποτών). Με την διαρκώς αυξανόμενη ζήτηση των προϊόντων τους, καθώς αυτά κατέχουν πλέον περίοπτη θέση, εν είδει «βιτρίνας», στα menu των κατά τόπους εστιατορίων, οι προαναφερόμενοι επαγγελματίες ωθούνται, εξ ανάγκης, να αυξήσουν και να βελτιώσουν την παραγωγή τους.

Η προσφορά μιας προσιτής και εύγευστης κουζίνας στους επισκέπτες ωφελεί, ποιοτικά και ποσοτικά, την τοπική οικονομία. Η γευστική εμπειρία στον επισκέπτη της γαστρονομίας εμπρικλείει την απόγνωση του «διαφορετικού», τη «μύηση» σε έναν άγνωστο, μέχρι τότε, τρόπο ζωής. Μέσα από συνταγές και πατροπαράδοτες μαγειρικές αλημείες, η τουριστική εμπειρία περιέχει πλέον πινελίες από τον τρόπο ζωής των ντόπιων και αποκτά μια νέα, διαφοροποιημένη διάσταση.

Στους νησιωτικούς προορισμούς που θα βρείτε στο αφιέρωμά μας έχουν ενταχθεί ανά νησί τα εξής εστιατόρια:

ΙΟΣ: Ήλικος, Επάνω Κάμπος, τηλ.: 6976 397280, Ο Δράκος, Ψιλή Αμμος, Μυλοπότας, τηλ.: 22860 91281, Πολύδωρος, Κουμπάρα, τηλ.: 22860 91132

ΜΗΛΟΣ: Αλευρόμυλος, Παράσπορος, τηλ.: 22870 2317, Αρμενάκι, Πολλώνια, τηλ.: 22870 41061, Αρχοντούλα, Πλάκα, τηλ.: 22870 21384, Παλός, Πολλώνια, τηλ.: 22870 41208, Ενάλιον, Πολλώνια, τηλ.: 22870 41415, Ω! Χαμός Παραλία Παπικινού, τηλ.: 22870 21672

ΦΟΛΕΓΑΝΔΡΟΣ: Ζέφυρος Ανεμος, Χώρα, τηλ.: 22860 41556, Η Πιάτσα, Χώρα, τηλ.: 22860 41274, Η Πούντα, Χώρα, τηλ.: 22860 41063, Το Σικ, Χώρα, τηλ.: 22860 41515

ΠΑΤΜΟΣ: Vegghera, Σκάλα, τηλ.: 22470 32988, Apocalypsis, Γροίκος, τηλ.: 22470 32800, Tarsanas, Σταυρός, Διακόφτι τηλ.: 22470 32159, Benetos, Σάψιλα, τηλ.: 22470 33089

ΚΩΣ: Stadium, Βασ. Γεωργίου 26, τηλ.: 22420 27880, Αυλή, Καρδάμαινα, τηλ.: 22420 92100, Ελιά, Απέλλου 27, Παλιά Πόλη, τηλ.: 22420 22133, Ευδοκία, Μπουμπουλίνας 9, τηλ.: 22420 28525, Λεμόνι και Ρίγανη, Άγιος Νεκτάριος, τηλ.: 22420 28765, Λιοτρίβι, Καρδάμαινα, τηλ.: 22420 91625, Ο Νικόλαος ο Ψαράς, Γ. Αβέρωφ, τηλ.: 22420 23098, Ολύμπια, Ζία, τηλ.: 22420 69121, Πλευσίς, Χαρμύλου 2, τηλ.: 22420 47100, Σπιτάκι, Ψαλίδι, τηλ.: 22420 27655, Ωρομέδων, Ζία, τηλ.: 22420 69983

Η Aegean Cuisine στην Πάρο

ΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΚΟΣΜΟΠΟΛΙΤΙΚΑ ΝΗΣΙΑ που έχουν κατακλυστεί από επιχειρήσεις που λειτουργούν περιστασιακά και χωρίς τοπικό χρώμα είναι η Πάρος. Παρ' όλα αυτά κάποιοι επιμένουν παραδοσιακά και έχουν ενταχθεί στο Δίκτυο Aegean Cuisine. Ανάμεσά τους βρίσκονται:

Μαρκάκης Μεζεδοπωλείο. Το μεζεδοπωλείο Μαρκάκης βρίσκεται στην ανατολική περιοχή της Πάρου στο όμορφο και γραφικό λιμάνι στο Πίσω Λιβάδι δίπλα από την παραλία του Λογαρά. Ο φιλόξενος χώρος σε συνδυασμό με τους υπέροχους, παραδοσιακούς κυκλαδίτικους μεζέδες και τις προσιτές τιμές δημιουργεί το ιδανικό σκηνικό για τον επισκέπτη. Στο κατάστημα μπορείτε να δοκιμάσετε μεζέδες θαλασσινών, κρεατικών, λαχανικών και τις ξεχωριστές ποικιλίες όλα από τα χέρια της Μαρίας. *Πίσω Λιβάδι, Λογαράς, Τηλ.: 22840 42177*

Τακίμι. Στην πλατεία της Νάουσας, πλάι στην κεντρική εκκλησία, βρίσκεται το Τακίμι, ένα μουσικό καφέ - μεζεδοπωλείο που συνδυάζει τα χαρακτηριστικά ενός καφενείου άλλης εποχής προσρμοσμένο στις ανάγκες τού σήμερα. Ο επισκέπτης βρίσκεται σε ένα περιβάλλον όπου μπορεί να απολαύσει παραδοσιακές γεύσεις φτιαγμένες με παραδοσιακά προϊόντα, ενώ παράλληλα η συλλογή των μουσικών οργάνων που κοσμεί τον εσωτερικό χώρο είναι στη διάθεση της «παρέας» για να δώσει μια διαφορετική νότα στη στιγμή. *Πλατεία Νάουσας, Τηλ.: 22840 55095*

Ρακέντι. «Το καζάνι άρχισε να βράζει» στην Νάουσα της Πάρου και οι πρώτες σταγόνες από γλυκόπιτα αποστάγματα είναι γεγονός. Στην Ανω Βρύση, πίσω από την Παντάνασσα, βρίσκεται το Ρακέντι, ένα εστιατόριο που προσφέρει την παραδοσιακή αιγαιοπελαγίτικη κουζίνα του. Μουσικοί της Πάρου παίζουν ρεμπέτικα, λαϊκά και νησιώτικα στη δροσερή αυλή του μαγαζιού, με τη συνοδεία νόστιμων παριανών μεζέδων. *Ανω Βρύση, Τηλ.: 22840 52129*

Αραντό. Το Αραντό είναι το καινούργιο στέκι στις Λεύκες! Οι ιδιοκτήτες του, δύο Λευκιανοί με ιδιαίτερη αγάπη για τον τόπο τους και για τα παραδοσιακά προϊόντα της Πάρου αλλά και γενικότερα της ελληνικής γης, μετέτρεψαν με το μεράκι και το πείσμα τους το παλιό στραγαλοποιείο του χωριού σε μεζεδοπωλείο. Στον εσωτερικό χώρο παρουσιάζεται όλη η διαδικασία προετοιμασίας του αραντό, του παραδοσιακού φαγητού των Κυκλάδων. *Λεύκες, Τηλ.: 22840 44070*

Γεμενί. Το Γεμενί έχει μια ολόφρεσκη παρουσία στη Νάουσα της Πάρου, καθώς ξεκίνησε να λειτουργεί τη φετινή χρονιά βάζοντας μια άλλη διαφορετική και ιδιαίτερη πινελιά στο πολύχρωμο και πολυσύνθετο τουριστικό σκηνικό του νησιού όπως αυτό έχει διαμορφωθεί τα τελευταία χρόνια. Μπορείτε να δοκιμάσετε πατροπαράδοτα πιάτα, μαγειρεμένα με μεράκι και αγνά υλικά. *Νάουσα, 22840 51445*

Αλμπατρος. Στην καρδιά της όμορφης Παροικιάς, το Αλμπατρος, σερβίρει ψάρια ημέρας, αλλά και παριανούς πατροπαράδοτους, λαχταριστούς, θαλασσινούς μεζέδες, νοστιμότητες αστακομακαρονάδες και καραβιδομακαρονάδες, ξεχωριστές μαρινάρες αλλά και δροσερές

σαλάτες με τρυφερά λαχανικά από τους παριανούς μπαξέδες! *Παροικιά, Τηλ.: 22840 21848*

Αποστόλης. Μία πανέμορφη αυλή στην Παροικιά, όπου μπορείτε να δοκιμάσετε παραδοσιακές γεύσεις, πλούσιους ουζομεζέδες και διαλεγμένα κρασιά. Δοκιμάστε φρέσκα ψάρια, χταπόδι, μαριδάκι, καλαμάρι καθώς και την πεντανόστιμη αστακομακαρονάδα. *Παροικιά, Τηλ.: 22840 24265*

Αιολή. Βρίσκεται επάνω στον κεντρικό παραλιακό πεζόδρομο, στην περιοχή Λιβάδια, με πανοραμική θέα τον κόλπο της Παροικιάς. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στην κουζίνα προέρχονται, κυρίως, από την τοπική παραγωγή, όπως κηπευτικά, γαλακτοκομικά, τυροκομικά και κρασιά από τον Συνεταιρισμό Παραγωγών και από τοπικές επιχειρήσεις, κρέατων, ψάρια αιγαιοπελαγίτικα κ.ά. *Παροικιά, Τηλ.: 22840 24429*

Ελαία. Εστιατόριο με σλόγκαν το μαγείρεμα με παρθένο ελαιόλαδο, προσφέρει ποικιλία από ελληνικά πιάτα και μεζέδες. Εδώ μπορείτε να δοκιμάσετε ολόφρεσκα ψάρια αλλά και πιάτα φτιαγμένα από νότια παραδοσιακά προϊόντα. Επίσης, μπορείς να διαλέξεις εσύ ποιον από τους ζωντανούς αστακού του ενυδρείου θέλεις να γευτείς! *Παροικιά, 22840 23652*

Μαργαρίτα. Μια φορά και έναν καιρό ζούσε στον Αμπελά η γιαγιά Ζαμπέτα με τον βαππού Βασίλη. Τότε που τα σπίατα μοσχομύριζαν ασβέστη και το βασιλικό κι ήταν όλα ανοιχτά για να «φιλέψουν» τον ξένο, να τον «τρατάρουν». Της άρεσε τη γιγαλιά να μαγειρεύει. Μα πιο πολύ της άρεσε να μας καμαρώνει ευτυχής και ικανοποιημένος από τα κεράσματά της. Στη Μαργαρίτα ανασύρουν αυτές τις μνήμες, και ετοιμάζουν παραδοσιακές νοστιμιές. *Αμπελάς, Νάουσα, Τηλ.: 22840 52362*

Στις Νησίδες κάθε εβδομάδα θα παρουσιάζουμε καταστήματα του Δικτύου από διαφορετικά νησιά

