

Κορυφαίος γαστρονομικός προορισμός στην ΕΕ Και το όσκαρ... γαστρονομίας πάει στην... Πιτσιλιά!

Aκόμη κι ο ΚΟΤ άρχισε να βλέπει αλλιώς τα πράγματα. Γιατί "ο ήλιος κι η θάλασσα", όσο κι εάν σπήριξαν την ανάπτυξη της κυπριακής οικονομίας, απέτυχαν σε πολλά και προκάλεσαν κι ένα σωρό κακά: την αλλοίωση του φυσικού περιβάλλοντος στα παράλια και ειδικά της φυσιογνωμίας του τοπίου αφού πια τη θάλασσα τη βλέπουν μόνο όσοι έχουν δωμάτια στα ξενοδοχεία που κτίστηκαν πάνω στο κύμα, την αλλοίωση της φυσιογνωμίας του ανθρώπου, του Κύπρου, ο οποίος παραμέρισε την ντόπια παράδοση και την ντόπια γαστρονομία. Πίστεψε πως οι τουρίστες προτιμούν τα χαμπουργκερ, τις τηγανητές πατάτες και τα εισαγόμενα κατεψυγμένα κρέατα και ψάρια.



Της
Μιράντας
Λασανδρού

Είναι θετικό που κι ο ΚΟΤ, ο οποίος διαμορφώνει την τουριστική πολιτική του τόπου, αλλά και οι άνθρωποι, που καλούνται να την υιοθετήσουν, άρχισαν να βλέπουν αλλιώς τα πράγματα. Πιο βιώσιμα. Έτσι σιγά-σιγά αναπτύσσεται και ο εναλλακτικός τουρισμός, κυρίως ο αγροτουρισμός, ο οποίος δίνει στους τουρίστες κάπι απ' την κυπριακή παράδοση, κάπι απ' την Κύπρο πολύ ξεχωριστό, μοναδικό σ' όλο τον κόσμο.

Αφορμή για αυτές τις σκέψεις η βράβευση της Πιτσιλιάς μεταξύ άλλων 19 ευρωπαϊκών προορισμών στο πλαίσιο του φετινού διαγωνισμού EDEN 2015 (Ευρωπαϊκός Προορισμός Αριστείας). Ο διαγωνισμός αυτός αποτελεί πρωτοβουλία της Μονάδας Τουρισμού της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Θέμα του φετινού διαγωνισμού ήταν η τοπική γαστρονομία. Οι 20 νικητές, ένας από κάθε χώρα που συμμετείχε στον διαγωνισμό, ανακοινώθηκαν τον Δεκέμβριο και παρέλαβαν τα βραβεία τους σε ειδική τελετή στις Βρυξέλλες και σε αυτούς ήταν και η Πιτσιλιά!

Το φαγητό προσελκύει!

Όπως λέχθηκε στη διάρκεια της τελετής, η

Ευρώπη αποτελεί έναν από τους κορυφαίους τουριστικούς προορισμούς στον κόσμο, εν μέρει χάρη και στην υψηλής ποιότητας γαστρονομία που διαθέτει, η οποία στηρίζεται στην ποικιλία των προϊόντων και των τροφίμων αλλά και στις τοπικές παραδόσεις. Η γαστρονομία, πλέον, αποτελεί ένα σημαντικό κομμάτι στην απόφαση των τουριστών ως προς την επιλογή του προορισμού τους. Σύμφωνα με έρευνα η γαστρονομία είναι ένα από τα τρία κριτήρια που λαμβάνει υπόψη του το 44% των ανθρώπων σε ολόκληρο τον κόσμο πριν επιλέξει το πού θα πάει. Είναι επίσης ένας από τους πέντε κύριους λόγους που προκαλούν ικανοποίηση στους τουρίστες. Στην Ευρώπη ένας στους πέντε επισκέπτες συμμετέχουν σε γαστρονομικές δραστηριότητες κατά τη διάρκεια του ταξιδιού τους.

Αειφόρος τουρισμός

Τα βραβεία EDEN ουσιαστικά έρχονται να αναγνωρίσουν το σημαντικό έργο που επιτελείται στους προορισμούς που βραβεύονται και επίσης συμβάλλουν στην ευαισθητοποίηση του ντόπιου πληθυσμού για την ανάγκη αειφόρου και βιώσιμου τουρισμού, ειδικά στα τρόφιμα στην προκειμένη, και εφιστά την προσοχή στους τουριστικούς παράγοντες για ανάδειξη των αναδυόμενων προορισμών που δεν ακολουθούν την πεπατημένη.

Φέτος ήταν η έβδομη χρονιά που συμμετείχε ο ΚΟΤ στο ευρωπαϊκό πρόγραμμα EDEN. Το 2007 βραβεύτηκε το Τρόδος ως ο καλύτερος αναδυόμενος ευρωπαϊκός αγροτουριστικός προορισμός Αριστείας, το 2008 ο Αγρός με θέμα "Τουρισμός και τοπική άνηλη κληρονομιά", το 2009 το Βουνί Παναγιάς με θέμα "Τουρισμός και προστατευόμενες περιοχές", το 2010 ο Κάτω Πύργος με θέμα "Τουρισμός με βάση το υδάτινο στοιχείο", το 2011 ο Καλοπαναγιώτης με θέμα "Τουρισμός και ανάπλαση χώρων - περιοχών" και το 2013 η Πόλη Χρυσοχούς με θέμα "Προσβάσιμος Τουρισμός".



Ένας γαστρονομικός προορισμός θέλει και τα... παρελκόμενά του. Στην Πιτσιλιά γίνονται κάθε χρόνο πολλά φεστιβάλ τα οποία αναδεικνύουν τη γαστρονομία, υπάρχουν μονοπάτια περιφέρειας και τέσσερις εκκλησίες μεγάλης πολιτιστικής αξίας που βρίσκονται στον κατάλογο των μνημείων της UNESCO.

Σύμφωνα με έρευνα, η γαστρονομία είναι ένα από τα τρία κριτήρια που λαμβάνει υπόψη του το 44% των ανθρώπων σε ολόκληρο τον κόσμο πριν επιλέξει το πού θα πάει. Είναι επίσης ένας από τους πέντε κύριους λόγους που προκαλούν ικανοποίηση στους τουρίστες

Γιατί η Πιτσιλιά

Η ποιότητα και αυθεντικότητα των τοπικών προϊόντων που παράγονται στην Πιτσιλιά παρέχουν προφανή ευκαιρία για την ανάπτυξη του γαστρονομικού τουρισμού στην Κύπρο και την καθιέρωσή μας στον χάρτη του "Γαστρονομικού Τουρισμού".

Η Πιτσιλιά, η πιο πολυσύνθετη γαστρονομικά ορεινή περιοχή της Κύπρου, περιλαμβάνει 32 χωριά τα οποία βρίσκονται τόσο στη βόρεια όσο και στη νότια πλευρά της οροσειράς του Τρόδους με ψηλότερες κορυφές τη Μαδαρή και την Παπούτσα κι έχει μια πολυποίκιλη γεωργική παραγωγή. Η περιοχή είναι ιδιαίτερα γνωστή για την παρασκευή παραδοσιακών προϊόντων όπως το ευωδιαστό ροδόσταγμα, το χοιρομέρι, τα λουκάνικα, ο σουτζιούκκος, η λουντζά, πολλά και διαφορετικά είδη γλυκών του κουταλιού και μαρμε-

λάδες, λικέρ και ψωμιά. Σημαντική θέση στον γαστρονομικό της πλούτο κατέχουν επίσης η κουμανταρία και η ζιβανία.

Στη βόρεια Πιτσιλιά υπάρχει το μοναδικό φουντουκόδασος (λαγουδερά), στον Αγρό καλλιεργείται η τριανταφυλλιά Rosa damascene, από όπου παράγονται εξαίρετα γαστρονομικά εδέσματα, στο Πελέντρι και τις Δύμες βρίσκει κανείς αμέτρητα περβόλια από μηλιές και αχλαδιές, ενώ στην Κυπερούντα συναντάμε ίσως τους υψηλότερους (σε υψόμετρο) αμπελώνες της Ευρώπης. Το τοπίο συμπληρώνεται από διάσπαρτα αμπέλια γηγενών ποικιλιών, ενώ μεγάλο κομμάτι της νότιας Πιτσιλιάς βρίσκεται εντός των Κουμανδαροχωριών (χωριό Ζωοπηγή) όπου καλλιεργούνται τα αμπέλια με ξυνιστέρι και μαύρο, που δίνουν τον μεγαλύτερο σε ιστορική και πολιτιστική αξία κυπριακό οίνο.