

Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ
ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΩΣ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΣ ΥΓΕΙΑΣ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

Νίκος Κατσαρός

*Διευθυντής Τμήματος
Διατροφολογίας, New York College*

*Επιστημονικός Συνεργάτης
ΕΚΕΦΕ «Δημόκριτος»*

Α.ΤΡΟΦΙΜΟΓΕΝΕΙΣ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Οι διατροφικές κρίσεις των τελευταίων ετών κλόνισαν σημαντικά την εμπιστοσύνη των πολιτών στα τρόφιμα που καταναλώνουν:

- Νόσος των τρελών αγελάδων.
- Διοξίνες στα πουλερικά.
- Ηλιέλαιο με παραφινέλαιο.
- Ραδιενεργά τρόφιμα.
- Αλογήσιο κρέας

Απειλές στην καθημερινή διατροφή

- Βαρέα Μέταλλα (Hg,Pb) Cr(VI).
- Μελαμίνες στο γάλα
- Υπολείμματα φυτοφαρμάκων και αντιβιοτικών.
- Υπολείμματα ορμονών
- Νιτρικά – Αμίαντος.
- Πόσιμο νερό.
- Πολυκυκλικοί Αρωματικοί Υδρογονάνθρακες

Μεταλλαγμένα

- Γενετικό υλικό από
πυγολαμπίδα σε καλαμπόκι
σκορπιό σε ντομάτα
άνθρωπο σε πέστροφα
σκόρο σε πατάτα
ψάρι σε φράουλα.
- Επιπτώσεις στην υγεία και το περιβάλλον.
- Επιμόλυνση.
- Σπόροι στείροι (terminators).

Β.ΣΥΓΧΡΟΝΟΙ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Η αλλαγή του τρόπου ζωής είχε σαν αποτέλεσμα και την αλλαγή των διατροφικών συνηθειών με κύρια χαρακτηριστικά τρόφιμα με αυξημένες ποσότητες λίπους, αλατιού και ζάχαρης. Αποτέλεσμα η παχυσαρκία, ο διαβήτης τύπου II, καρδιαγγειακά νοσήματα, καρκινογενέσεις κλπ.

Ταχυφαγεία, πρόχειρα φαγητά

- Επαναχρησιμοποιημένα λάδια.
- Trans λιπαρά οξέα.
- Πρόσθετα.
- Συμπληρώματα διατροφής.
- Αναψυκτικά.
- Κλωνοποιημένα.

Μεσογειακή Διατροφή

Η UNESCO στις 16/11/2010 ενέκρινε την Μεσογειακή Διατροφή ως μέρος της Παγκόσμιας κληρονομιάς. Οι χώρες που συμμετείχαν ήταν:

Ιταλία Σιλέντο — Μακαρόνια
Ισπανία —> Σόρια —> Παέγια
Ελλάδα —> Κορώνη — Σαλάτα
Μαρόκο —> Σεφσαουέν —> Τατζίν

Χρυσή Τριλογία

Παρά τις διατροφικές διαφοροποιήσεις τις πολιτιστικές και θρησκευτικές συνήθειες που τις συνοδεύουν από χώρα σε χώρα τα προϊόντα που διαμορφώνουν γιορτές και κύκλους κοινωνικής ζωής είναι παρόμοια: ελαιόλαδο, κρασί και σιτάρι είναι η χρυσή τριλογία για όλη τη Μεσόγειο.

Διατροφικός Πολιτισμός

Προβολή της Μεσογειακής Διατροφής ως παράγοντα:

- υγείας, ευζωίας και μακροζωίας
- γαστρονομικού τουρισμού
- βιώσιμης διαχείρισης των καλλιεργειών και των φυσικών πόρων
- οικονομικής ανάπτυξης, καταναλώνω ό,τι παράγω
- Περιορισμού της ενέργειας και των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου.

Προβολή Ελληνικής Μεσογειακής Διατροφής

- Σχολεία, κοινωνικοί και επιστημονικοί φορείς.
- Καταναλωτικές Οργανώσεις.
- Ερευνητικά Κέντρα και Πανεπιστήμια να τεκμηριώνουν τα πλεονεκτήματα Ελληνικής Μεσογειακής Διατροφής.
- Επιχειρήσεις τροφίμων.
- Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης.

Πρόγραμμα για την διάδοση της Μεσσηνιακής Κουζίνας «Σήμα Ποιότητας Μεσσηνιακής Κουζίνας»

Αντικείμενο

Το πρόγραμμα έχει ως αντικείμενο την πιστοποίηση εστιατορίων που λειτουργούν είτε αυτόνομα είτε μέσα σε ξενοδοχεία ανεξάρτητα από την κατηγορία ή το μέγεθος και προσφέρουν καλή Μεσσηνιακή κουζίνα για την χορήγηση «Σήμα Ποιότητας Μεσσηνιακής Κουζίνας».

ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός του προγράμματος είναι να συμβάλλει:

- στη διατήρηση και ανάπτυξη του γαστρονομικού χαρακτήρα της Μεσσηνιακής κουζίνας
- στη διατήρηση του υγιεινού της χαρακτήρα
- στην ανάδειξη της Μεσσηνιακής κουζίνας σε συγκριτικό πλεονέκτημα και σημαντικό πόρο για την οικονομία του τόπου.

Υλοποίηση

Για την υλοποίηση των δύο πρώτων σκοπών, το πρόγραμμα δημιουργεί με την συνεργασία ειδικών, μια σειρά κανόνων με βάση τους οποίους ειδικά εκπαιδευμένοι αξιολογητές θα πιστοποιούν τα εστιατόρια.

Για την υλοποίηση του τρίτου σκοπού, το πρόγραμμα θα διαφημίζει τα πιστοποιημένα εστιατόρια με κάθε δυνατό τρόπο.

Οργάνωση

Το πρόγραμμα διοικείται από επιτροπή στην οποία μετέχουν:

- Το Επιμελητήριο Μεσσηνίας (Σύμβουλος Διαχείρισης).
- Λέσχη Αρχιμαγείρων Μεσσηνίας
- Ένωση Εστιάτορων και Συναφών Επαγγελματιών
- Ένωση Ξενοδόχων Μεσσηνίας
- Ένωση Τουριστικών Πρακτόρων Μεσσηνίας.

Διάρκεια – Πόροι

Η διάρκεια του προγράμματος είναι τρία χρόνια. Η διοίκηση του δικτύου θα διαχειρίζεται το ποσό που θα καταβάλουν τα εστιατόρια για να πιστοποιηθούν, το οποίο ορίζεται στα 150 €. Η διοίκηση θα επιδιώξει να αντλήσει και άλλους πόρους.

Διαδικασία Πιστοποίησης

Ένα εστιατόριο πιστοποιείται ως εξής:

- Υποβολή αίτησης που συνοδεύεται από τον κατάλογο του εστιατορίου.
- Κατάθεση ποσού 150€.
- Αξιολόγηση εντός μηνός.
- Εάν είναι αρνητική ορίζεται δεύτερη αξιολόγηση.
- Με την πιστοποίηση του, ένα εστιατόριο αποκτά δικαιώματα και υποχρεώσεις.

Κανόνες για την Πιστοποίηση

Οι αξιολογητές πιστοποιούν με βάση τις παρακάτω οδηγίες που χωρίζονται σε τρία μέρη:

A. Υποχρεωτικοί Όροι

B. Γευστική Δοκιμή

Γ. Παράμετροι

Υποχρεωτικοί Όροι

- 1.Καθαριότητα
- 2.Ελαιόλαδο
- 3.Ελληνική Σαλάτα
- 4.Τυρί
- 5.Τηγανητές Πατάτες
- 6.Καφές
- 7.Κουβέρ
- 8.Πρώτες Ύλες από την περιοχή

Β.Γευστική Δοκιμή

Παράμετροι

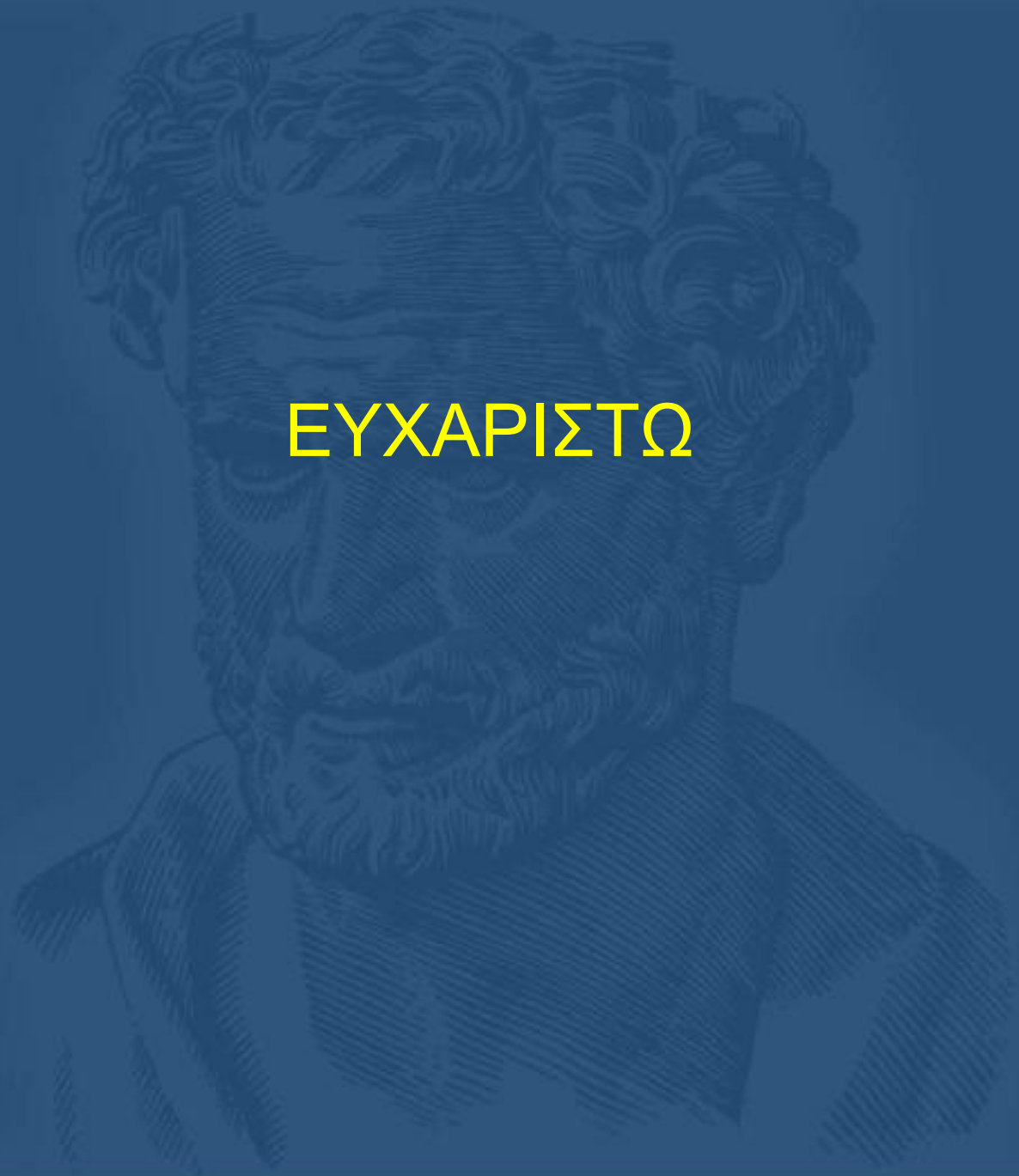
Το εστιατόριο που πληροί τους υποχρεωτικούς όρους και έχει περάσει τη γευστική δοκιμή, στη συνέχεια αξιολογείται με βάση μιας σειράς παραμέτρων.

- Εδεσματολόγιο: πρωτοτυπία, μετάφραση, εμφάνιση.
- Κρασί: σερβίρισμα, φύλαξη, θερμοκρασίες, κατάλογος κρασιών.
- Σέρβις: σερβιτόροι
- Βιτρίνα, χώρος, αισθητική.

Διάρκεια και Απώλεια του Σήματος

Το σήμα που συνοδεύει την πιστοποίηση μπορεί να ανανεώνεται. Η επιτροπή καθορίζει και τους όρους αφαίρεσης του σήματος.

ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ



Αποδοκρτορ