

Απολογισμός Δράσεων 2013

Ο Απολογισμός Δράσεων 2013 έχει σκοπό να προσφέρει μια εικόνα για το βασικό έργο του Ιδρύματος τη χρονιά που πέρασε μέσα από την παρουσίαση επιλεγμένων προγραμμάτων.

Δράσεις που ολοκληρώθηκαν εντός του 2013

1) Μελέτη με τίτλο «Σχέδιο για τη βιώσιμη ανάπτυξη του αγροτικού τομέα στη Μεσσηνία»

Ολοκληρώθηκε από τον ΙΟΒΕ η μελέτη που ανέθεσε το Ίδρυμα, για τη βιώσιμη ανάπτυξη του αγροτικού τομέα στη Μεσσηνία. Η παρούσα μελέτη διαμορφώνει για πρώτη φορά ένα πλήρες σχέδιο για τη βιώσιμη ανάπτυξη του αγροτικού τομέα στην περιφερειακή ενότητα Μεσσηνίας. Στη μελέτη αποτυπώνεται η υφιστάμενη κατάσταση και οι δυνατότητες, ενώ προσδιορίζονται συγκεκριμένες προτάσεις καθώς και οι προϋποθέσεις για την ανάπτυξη του αγροτικού τομέα και των συνδεδεμένων με αυτόν δραστηριοτήτων, που θα συμβάλλουν στην ανάπτυξη και στη δημιουργία νέων θέσεων εργασίας στην περιοχή. Η μελέτη θα καθορίσει τις δράσεις και τη στρατηγική του Ιδρύματος και θα προωθηθεί σε όλους τους εμπλεκόμενους και αρμόδιους φορείς.



2) Εκπαιδευτικά Σεμινάρια γαστρονομίας των επαγγελματιών εστίασης της Μεσσηνίας

Το Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη και το Επιμελητήριο Μεσσηνίας συνδιοργάνωσαν τα «Εκπαιδευτικά Σεμινάρια γαστρονομίας των επαγγελματιών εστίασης της Μεσσηνίας», που πραγματοποιήθηκαν στις 5, 6 και 7 Μαρτίου στην Costa Navarino υπό την αιγίδα του περιοδικού ΑΘΗΝΟΡΑΜΑ και των Βραβείων «Χρυσό Σκούφοι». Τα συγκεκριμένα σεμινάρια αποτελούν την τρίτη και τελευταία φάση του προγράμματος «Ανάδειξη και Καθιέρωση της Μεσσηνιακής Κουζίνας». Στόχος των σεμιναρίων ήταν η ενίσχυση της προσπάθειας για την ανάδειξη και καθιέρωση της Μεσσηνιακής Κουζίνας, την προώθηση των Μεσσηνιακών τοπικών προϊόντων, τη βελτίωση του προσφερόμενου αγροτικού, γαστρονομικού και τουριστικού

προϊόντος στην περιοχή, καθώς και την αναβάθμιση των υπηρεσιών στον τομέα της εστίασης. Περισσότεροι από 20 έγκριτοι και καταξιωμένοι πανελλαδικά και διεθνώς σεφ, κριτικοί γεύσης και άλλοι ειδικοί του χώρου της γαστρονομίας και του τουρισμού συμμετείχαν στο τριήμερο πρόγραμμα και παρουσίασαν σύγχρονες τεχνικές και διαδικασίες για την αναβάθμιση και βελτίωση των παρεχόμενων υπηρεσιών και της κερδοφορίας των επιχειρήσεων εστίασης της Μεσσηνίας. Βάρος δόθηκε στην ανάδειξη της αξίας και των πλεονεκτημάτων των τοπικών προϊόντων και γαστρονομικών ιδιαιτεροτήτων της Μεσσηνίας, στη σχέση γαστρονομίας και τουρισμού καθώς και στις δυνατότητες ανάπτυξης συνεργειών μεταξύ τοπικών παραγωγών και επαγγελματιών εστίασης.



Εκπαιδευτικά Σεμινάρια γαστρονομίας

3) Διημερίδα με τίτλο «Εξάγοντας Ποιοτικά Αγροτικά Προϊόντα»

Το Ίδρυμα Καπετάν Βασιλή και το Ίδρυμα Γεωργίου & Βικτωρίας Καρέλια, συνδιοργάνωσαν διημερίδα σχετικά με την προώθηση των εξαγωγών αγροτικών προϊόντων της Μεσσηνίας. Η διημερίδα πραγματοποιήθηκε στις 11 και 12 Μαρτίου στο συνεδριακό κέντρο House of Events στην Costa Navarino με την οργανωτική υποστήριξη του Πανελληνίου Συνδέσμου Εξαγωγέων και του Επιμελητηρίου Μεσσηνίας και υπό την Αιγίδα των Υπουργείων Ανάπτυξης, Ανταγωνιστικότητας, Υποδομών, Μεταφορών και Δικτύων και του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων και με την υποστήριξη του Υπουργείου Εξωτερικών και της Αντιπροσωπείας της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην Ελλάδα. Στόχος της διημερίδας ήταν η ενημέρωση των παραγωγών και μεταποιητών της Μεσσηνίας σχετικά με τις δυνατότητες και τις προοπτικές εξαγωγών ποιοτικών αγροτικών προϊόντων και η δυνατότητα στους παραγωγούς να συναντήσουν αγοραστές. Κατά τη διάρκεια της διημερίδας οι συμμετέχοντες ενημερώθηκαν μεταξύ άλλων για τη στρατηγική, το νομικό πλαίσιο καθώς και τους τρόπους εξαγωγής των προϊόντων τους. Επιπλέον, επαγγελματίες του χώρου ενημέρωσαν για τις δυνατότητες του μάρκετινγκ, ενώ παρουσίασαν και θα ανέλυσαν παραδείγματα επιτυχημένων εξαγωγών. Τέλος σημειώνεται ότι πραγματοποιήθηκαν περίπου 240 συναντήσεις μεταξύ επιχειρηματιών του

εξωτερικού και ντόπιων παραγωγών ενώ τουλάχιστον 12 συμφωνίες κλείστηκαν στους επόμενους μήνες.

4) Κήπος βιοποικιλότητας της «Οργάνωσης Γη»

Το Ίδρυμα επιχορήγησε την «Οργάνωση Γη» για την ανάπτυξη του “κήπου βιοποικιλότητας” εντός του Πάρκου «Α. Τρίτση» στο Ίλιον. Σκοπός της συνεργασίας είναι η ανάδειξη και προώθηση μεσσηνιακών προϊόντων και ποικιλιών ελιάς στον «Κήπο Βιοποικιλότητας» που διατηρεί η Οργάνωση Γη.



Περιήγηση στον κήπο βιοποικιλότητας της «Οργάνωσης Γη»

5) 26^ο Επιστημονικό Συνέδριο «Η παραγωγή των οπωροκηπευτικών ως μοχλός εξόδου από την οικονομική κρίση»

Επιχορηγήθηκε το ΑΤΕΙ Πελοποννήσου για τη διεξαγωγή του σχετικού συνεδρίου στις 15-18 Οκτωβρίου. Το συνέδριο ολοκληρώθηκε με περισσότερες από 250 επιστημονικές ανακοινώσεις πάνω σε εφαρμοσμένη έρευνα (αμπελουργία, δεντροκομία, οπωροκηπευτικά κλπ).

Δράσεις που ξεκίνησαν εντός του 2013 και συνεχίζονται

1) Συλλογή και καταγραφή των Τοπικών Ποικιλιών στο Νομό Μεσσηνίας

Έχει αναγνωριστεί ότι οι τοπικές ποικιλίες έχουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά γεύσης και αρώματος, σε αντίθεση με τις εμπορικές ποικιλίες που εστιάζουν κυρίως στην ποσοτική παραγωγή. Παράλληλα, οι τοπικές ποικιλίες δίνουν μια υπεραξία στο τόπο όπου παράγονται προσδίδοντας μοναδικότητα και ιχνηλασιμότητα. Η καταγραφή και η διάσωσή τους είναι η απαραίτητη προϋπόθεση για οποιαδήποτε αξιοποίηση τους στο μέλλον. Το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, έχοντας μεγάλη εμπειρία στην έρευνα για τις τοπικές ποικιλίες, έχει αναλάβει πανελλαδικά την καταγραφή πληροφοριών σχετικά με τον πλούτο των τοπικών ποικιλιών, τόσο σε ετήσια είδη όσο και σε πολυετή καθώς και να

συλλέξει σπόρους. Η διάσωση των τοπικών ποικιλιών αποτελεί μια μεγάλη αναγκαιότητα η οποία στηρίζεται στις σημερινές τάσεις για ποιοτικό προϊόν. Ερευνητές του ΓΠΑ επισκέφθηκαν τις σημαντικότερες περιοχές σε όλους τους Δήμους της Μεσσηνίας, ταυτοποίησαν και συνέλλεξαν σπόρους 51 ντόπιων ποικιλιών. Τον Μάρτιο του 2014 αναμένεται η πλήρης αναφορά και η διερεύνηση δυνατοτήτων εμπορικής αξιοποίησης ορισμένων ποικιλιών.



Καταγραφή τοπικών ποικιλιών

2) Εικονικό Μουσείο Μεσσηνιακής Διατροφής

Μέσα από το Μουσείο επιχειρείται η εδραίωση του όρου «Μεσσηνιακή Διατροφή» στην Ελλάδα και το εξωτερικό και η υποστήριξη και ανάδειξη της σχέσης των κατοίκων και ντόπιων επαγγελματιών με τη μεσσηνιακή διατροφική παράδοση. Μέχρι στιγμής έχει συγκεντρωθεί αρκετό υλικό, το οποίο παραχωρήθηκε από διάφορους φορείς όπως το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, τα Γενικά Αρχεία του Κράτους στη Μεσσηνία, το Επιμελητήριο Μεσσηνίας καθώς και από άλλους τοπικούς φορείς, συλλόγους αλλά και μεμονωμένους ερευνητές. Στόχος είναι να εμπλουτιστεί το διαθέσιμο υλικό

με περισσότερα λαογραφικά στοιχεία. Επίσης εξειδικευμένοι ερευνητές κάλυψαν τη διατροφική αξία των μεσσηνιακών προϊόντων και των παραδοσιακών συνταγών ενώ καλύπτεται και η λαογραφική διάσταση της μεσσηνιακής διατροφής. Παράλληλα, έχει ξεκινήσει η καταγραφή και φωτογράφιση των χώρων παραγωγής που βρίσκονται στη Μεσσηνία καθώς και των παραδοσιακών συνταγών και προϊόντων. Όλο το παραπάνω υλικό θα επεξεργαστεί από μουσειολόγο προκειμένου να παραχθούν τα λήμματα της έκθεσης. Το εικονικό Μουσείο Μεσσηνιακής Διατροφής εκτιμάται ότι θα ολοκληρωθεί τον Ιούνιο του 2014.

3) Προωθώντας την ποιότητα του ελαιολάδου σε μαθητές Γυμνασίου, μέσα από τη γευσιγνωσία

Το Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη σε συνεργασία με το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου και την υποστήριξη του ΑΤΕΙ Πελοποννήσου υλοποιούν το εκπαιδευτικό πρόγραμμα με τίτλο «Προωθώντας την ποιότητα του ελαιολάδου σε μαθητές Γυμνασίου, μέσα από τη γευσιγνωσία». Σκοπός του προγράμματος είναι η σύνδεση της ποιότητας του ελαιόλαδου με τη καλλιέργειά του. Επιπλέον, οι μαθητές ενισχύουν τη γνώση και συνείδησή τους τόσο ως καταναλωτές όσο και ως αυριανοί παραγωγοί. Η εκπαιδευτική δράση απευθύνεται σε μαθητές Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης του Ν. Μεσσηνίας. Κατά τη διεξαγωγή της δράσης θα υλοποιηθούν δύο βασικές συναντήσεις: μία

εισαγωγική/ενημερωτική που θα περιλαμβάνει διαδραστική παρουσίαση για τη δράση και τον εκπαιδευτικό στόχο και μία σεμιναριακής μορφής στο εργαστήριο γευσιγνωσίας του ΑΤΕΙ Πελοποννήσου. Ενδιάμεσα, οι συμμετέχουσες ομάδες θα μπορούν να υλοποιήσουν σειρά δραστηριοτήτων προσαρμοσμένων στα μαθησιακά επίπεδα της ηλικιακής ομάδας. Από το τελικό προϊόν του προγράμματος θα δημιουργηθεί ένα σποτ και ένας οδηγός αναγνώρισης ποιοτικού ελαιολάδου που θα παραχθεί από τους ίδιους τους μαθητές. Η δράση θα ολοκληρωθεί στα μέσα Μαρτίου 2014 με μία εκδήλωση όπου θα παρουσιαστούν τα αποτελέσματα του προγράμματος.

4) Έρευνα “A place–brand strategy for regional growth”

Το Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη συνεργάζεται και συγχρηματοδοτεί την έρευνα που διεξάγεται από το Πανεπιστήμιο Στοκχόλμης με σκοπό την ανάδειξη και καθιέρωση των μεσσηνιακών προϊόντων στον παγκόσμιο χάρτη. Η έρευνα που θα ολοκληρωθεί τον Αύγουστο του 2014, θα αποτελεί ένα βασικό στοιχείο ανάπτυξης για τη Μεσσηνία και θα οδηγήσει στη σύνδεση της περιοχής με τα ποιοτικά της προϊόντα.

5) Πρόγραμμα «Green Entrepreneurship»

Το Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη συνεργάζεται με το Πανεπιστήμιο Στοκχόλμης στο πλαίσιο του προγράμματος «Green Entrepreneurship». Η υλοποίηση του

συγκεκριμένου προγράμματος θα πραγματοποιηθεί στη Μεσσηνία, όπου φοιτητές από το Πανεπιστήμιο Στοκχόλμης, σε στενή συνεργασία με το Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη, θα υλοποιήσουν εργασίες των προπτυχιακών τους σπουδών που βασίζονται στις ανάγκες της τοπικής κοινωνίας και αφορούν στην αιεφόρο αγροτική ανάπτυξη.

Βασικοί Συνεργαζόμενοι Φορείς κατά το 2013

Ιδρύματα

- Ίδρυμα Γεωργίου & Βικτωρίας Καρέλια
- Μανιατάκειο Ίδρυμα

Ακαδημαϊκά – Ερευνητικά Ιδρύματα

- ΑΤΕΙ Πελοποννήσου
- Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- ΙΟΒΕ
- Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου
- Stockholm University

Άλλοι Φορείς

- Δήμος Πύλου Νέστορος
- Πανελλήνιος Σύνδεσμος Εξαγωγέων
- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης
- Υπουργείο Εξωτερικών
- International Olive Council

Εταιρείες

- Αθηνόραμα
- TEMES
- Newrest