



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΝΟΤΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ
Γραφείο Τύπου

Ρόδος, 30 Μαρτίου 2023

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Με αξιώσεις συμμετέχει η Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου στον Διεθνή Διαγωνισμό Δώρων Γαστρονομίας - World Food Gift Challenge

Επιλέχθηκαν τα 4 προϊόντα που θα την εκπροσωπήσουν στην τελετή Απονομής των Βραβείων που θα πραγματοποιηθεί στην Κω

Επιλέχθηκαν τα τέσσερα δώρα τροφίμων και χειροτεχνίας της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου-Ευρωπαϊκής Περιφέρειας Γαστρονομίας 2019, που θα εκπροσωπήσουν το Νότιο Αιγαίο στον Διεθνή Διαγωνισμό Δώρων Γαστρονομίας «World Food Gift Challenge», ο οποίος θα πραγματοποιηθεί για πρώτη φορά στην Ελλάδα μετά από πρόταση του Περιφερειάρχη Νοτίου Αιγαίου, Γιώργου Χατζημάρκου προς το Διεθνές Ινστιτούτο Γαστρονομίας, Πολιτισμού, Τεχνών και Τουρισμού IGCAT και συγκεκριμένα, στην Κω, στις 27 Απριλίου 2023.

Η επιλογή έγινε μεταξύ τριανταεπτά δώρων γαστρονομίας από 21 νησιώτισσες και νησιώτες παραγωγούς που δραστηριοποιούνται σε 11 από τα νησιά του Νοτίου Αιγαίου, σημειώνοντας ρεκόρ συμμετοχών μεταξύ των διεθνών και ευρωπαϊκών Περιφερειών που λαμβάνουν μέρος στον Διαγωνισμό.

Μέσα από μία μικτή διαδικασία, αφού φέτος για πρώτη φορά η αξιολόγηση βασίστηκε και σε ανοικτή ψηφοφορία κοινού, πέραν της κριτικής επιτροπής, επελέγησαν δύο δώρα από τα Δωδεκάνησα και δύο δώρα από Κυκλάδες.

Συγκεκριμένα, τα δώρα τροφίμων και χειροτεχνίας, τα οποία θα εκπροσωπήσουν το Νότιο Αιγαίο στον Διαγωνισμό είναι τα ακόλουθα:

- **Σοκολάτες ΚΕΑ | ΚΕΑ Chocolate** από τον παραγωγό της Κέας Ανδρέα Μουζάκη (ΑΡΙΣΤΑΙΟΣ)
- **Φυσικό σαπούνι ελαιόλαδου & Μαρμάρινο ψάρι** από την παραγωγό Σύρου Αργυρένια Παραμάνη (ΦΥΣΙΣ)

Πλατεία Τσιροπινά, Ερμούπολη, Σύρος 84100 - τηλ. 22813.61500, φαξ: 22810.82376
Πλατεία Ελευθερίας, Ρόδος 85100 – τηλ. 22413.60506, φαξ: 22413-60558
email: press@pnai.gov.gr

- **Μελεκούνη Π.Γ.Ε.** από τον παραγωγό της Ρόδου «ΠΙΣΣΑΚΑΣ Δ. & ΣΙΑ Ε.Ε.» (FILEMA RODION)
- **OrKos - ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΑΝΩΤΕΡΑΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ** από τον παραγωγό της Κω «ΔΡΟΣΟΣ Μ. ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ» (LESPERIDES)

Τα τέσσερα προϊόντα προκρίνονται στον διεθνή διαγωνισμό γιατί ανταποκρίνονται στο μέγιστο βαθμό σε μία σειρά κριτηρίων, όπως η μοναδικότητά τους, η σύνδεση με τη γαστρονομική περιφέρεια από την οποία προέρχονται, η αυθεντικότητα του προϊόντος και τα χαρακτηριστικά της συσκευασίας.

«Ευχαριστούμε τους παραγωγούς για τη μεγάλη ανταπόκριση που ενδυναμώνει αυτή μας τη δράση. Τα προϊόντα του Νοτίου Αιγαίου αναβαθμίζουν το επίπεδο του διεθνούς διαγωνισμού, που φέτος πήραμε την πρωτοβουλία να φιλοξενήσουμε στην Κω. Αναδεικνύουμε την παγκόσμια τάση και την εντεινόμενη σημασία της ολοκληρωμένης παρουσίασης του αγροτοδιατροφικού προϊόντος και αναζητούμε νέους και διαφορετικούς τρόπους να προβάλλουμε τα προϊόντα μας. Δίνουμε αξία στο μόχθο της νησιώτισσας και νησιώτη παραγωγού και ενισχύουμε την εμπιστοσύνη στις τοπικές επιχειρήσεις.», δήλωσε ο **Περιφερειάρχης Νοτίου Αιγαίου, Γιώργος Χατζημάρκος.**

Πράγματι, ειδικότερα στο θέμα της προβολής των προϊόντων, φέτος, για πρώτη φορά, η Περιφέρεια σχεδίασε την ιστοσελίδα www.aggawards.gr (Aegean Gastronomy Gifts Awards), αφιερωμένη στα προϊόντα που συμμετέχουν στον διαγωνισμό, όπου κάθε επισκέπτης μπορούσε να ενημερωθεί για το κάθε προϊόν και τον παραγωγό του αλλά και να ψηφίσει το προϊόν που ήθελε να προτείνει. Μάλιστα, η ηλεκτρονική ψηφοφορία ξεπέρασε κάθε προσδοκία συμμετοχής, αφού συγκέντρωσε περισσότερες από 2.000 ψήφους.

Στρατηγικός σύμμαχος της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου και σε αυτή την τοπική αλλά και διεθνή δράση γαστρονομίας είναι σταθερά ο θεσμός του Επιμελητηρίου και εν προκειμένω το Επιμελητήριο Δωδεκανήσου και το Επιμελητήριο Κυκλάδων.

«Η συμμετοχή των Δωδεκανησίων επιχειρηματιών στον 4ο Διεθνή Διαγωνισμό Δώρων Τροφίμων του IGCAT (Διεθνούς Ινστιτούτου Γαστρονομίας, Πολιτισμού, Τεχνών και Τουρισμού) καταδεικνύει για ακόμα μια φορά την ανώτερη ποιότητα των προϊόντων των νησιών μας αλλά και το υψηλό επίπεδο των μελών του Επιμελητηρίου μας, που έχω την τιμή να εκπροσωπώ. Η συμμετοχή των επιχειρηματιών μας στον Διεθνή Διαγωνισμό Δώρων Γαστρονομίας 2023 είναι ένα μέρος μόνο από την επένδυση στην εξωστρέφεια την οποία έχουμε προτάξει ως Επιμελητήριο προβάλλοντας τόσο τα προϊόντα όσο και την ιστορία, τον πολιτισμό και τη γαστρονομική παράδοση κάθε νησιού μας. Ευχόμαστε στα μέλη μας καλή επιτυχία με την ευχή και την προσδοκία να βρουν τα προϊόντα τους τη θέση που τους αξίζει τόσο στην αγορά όσο και στην καρδιά των καταναλωτών.» δήλωσε για τον διαγωνισμό ο **Πρόεδρος του Επιμελητηρίου Δωδεκανήσου, Ιωάννης Γ. Πάππου.**

Αντίστοιχα, ο **Ιωάννης Ρούσσοις, Πρόεδρος του Επιμελητηρίου Κυκλάδων** ανέφερε σχετικά: «Ο Διεθνής Διαγωνισμός Δώρων Γαστρονομίας World Food Gift Challenge αποτελεί μια σημαντική πρωτοβουλία που αναδεικνύει τη σημασία της πρωτογενούς παραγωγής και της μεταποίησης για τη διατήρηση και αξιοποίηση του διατροφικού πλούτου των νησιών μας. Η πρωτοβουλία της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου να υποστηρίξει τον θεσμό αυτό σε συνεργασία με τα δύο Επιμελητήρια, Κυκλάδων και Δωδεκανήσου, και μάλιστα να φέρει για πρώτη φορά τη διοργάνωση αυτή στην Ελλάδα, επιβεβαιώνει το σημαντικό ρόλο που παίζει η

Γαστρονομία στην τουριστική ανάπτυξη των νησιών και την ανάγκη να αναδειχθούν οι ιστορίες του κάθε τόπου μέσα από τη σύνδεσή τους με τα τοπικά παραγόμενα προϊόντα. Προς αυτή την κατεύθυνση εξάλλου κινείται η πρωτοβουλία που έχουν αναπτύξει τα τελευταία δέκα χρόνια τα Επιμελητήρια Κυκλάδων και Δωδεκανήσου με την ονομασία Κουζίνα του Αιγαίου, ή Aegean Cuisine που έχει σαν στόχο να προβάλλει τον πλούτο, την ποιότητα και τα μοναδικά χαρακτηριστικά της γαστρονομικής παράδοσης του Αιγαίου συμβάλλοντας με τον τρόπο αυτό και στην ανάπτυξη του γαστρονομικού τουρισμού.

Αυτή τη στιγμή, το δίκτυο στις Κυκλάδες **περιλαμβάνει 190 πιστοποιημένα εστιατόρια-μέλη και ένα μητρώο προϊόντων από παραγωγούς των Κυκλάδων που προτείνονται ως “Aegean Cuisine Recommended”, με 387 προϊόντα από 81 παραγωγούς.**

Είναι πολύ σημαντικό, επομένως, να υποστηρίζονται θεσμοί όπως το **World Food Gift Challenge** που ανοίγουν τον δρόμο για προβολή στα τόσο σημαντικά προϊόντα της περιοχής μας, αποτέλεσμα του μόχθου των παραγωγών που παλεύουν με τις φυσικές ιδιαιτερότητες των νησιών και με τις δυσκολίες της νησιωτικότητας που δυσχεραίνουν το έργο τους. Προϊόντα που όμως βρίσκονται πολύ υψηλά τόσο σε ποιότητα όσο και σε επίπεδο σχεδιασμού και συσκευασίας, όπως αποδεικνύουν άλλωστε και οι διακρίσεις των προηγούμενων ετών. Καλή Επιτυχία σε όλους τους συμμετέχοντες».

Επόμενος σταθμός τώρα είναι η Κως, όπου θα πραγματοποιηθεί ο Διεθνής Διαγωνισμός Δώρων Γαστρονομίας και η τελετή απονομής, στις 27 Απριλίου, με τα προϊόντα του Νοτίου Αιγαίου να συμμετέχουν με αξιώσεις νίκης.

Σχετικά με το **Μελεκούνι Π.Γ.Ε.** |

Το Μελεκούνι, ήδη καταγεγραμμένο στοιχείο στον κατάλογο άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς, είναι το κατ' εξοχήν παραδοσιακό κέρασμα του νησιού της Ρόδου σε κάθε γιορτή και χαρμόσυνο γεγονός (γάμους, βαπτίσεις, γεννήσεις κλπ.) από τα παλιά χρόνια και όλα τα συστατικά του υπήρχαν σε αφθονία στο νησί. Παραδοσιακά πριν από κάθε τέτοιο γεγονός μαζεύονται οι γυναίκες του χωριού και σε κλίμα γιορτής και χαράς, με τη δική τους τεχνοτροπία κατά τόπους, ετοιμάζουν αυτό το τόσο μοναδικό έως σήμερα έδεσμα. Πλέον, το Μελεκούνι έχει αναγνωριστεί ως Π.Γ.Ε. και μπορεί κανείς να το βρει συσκευασμένο και τυποποιημένο στα καταστήματα σαν ένα σνακ υψηλής διατροφικής αξίας.

Σχετικά με το **Φυσικό σαπούνι ελαιόλαδου & Μαρμάρινο ψάρι** |

Σαπούνι ελαιόλαδου με άρωμα λουκούμι τριαντάφυλλο με αμύγδαλο. Το λουκούμι είναι παραδοσιακό γλύκισμα της Σύρου, άρρηκτα συνδεδεμένο με την οικονομική και κοινωνική ζωή του νησιού, που συνοδεύει τους κατοίκους του σε κάθε κοινωνική εκδήλωση, στις χαρές και στις λύπες. Για την παρασκευή του σαπουνιού χρησιμοποιείται το ίδιο κυκλαδίτικο άρωμα που χρησιμοποιείται και στην παρασκευή του γλυκίσματος αυτού. Η συσκευασία κοσμεύεται με τμήματα από τις πιο γνωστές οροφωγραφίες που μπορεί να δει κανείς στα αρχοντικά σπίτια της Σύρου, από την εποχή 1852-1872. Το μαρμάρινο ψάρι που συνοδεύει τα προϊόντα αποτελεί χειροποίητη κατασκευή Τήνιου καλλιτέχνη που ζει στη Σύρο και είναι σμιλεμένο από κυκλαδίτικο μάρμαρο. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως βάση σαπουνιού.

Σχετικά με τις **Σοκολάτες ΚΕΑ | KEA Chocolate** |

Τετράδα σοκολάτες ΚΕΑ (Τετράπολις) με άνυδρα αμύγδαλα Κέας, λιαστά σύκα και πορτοκάλι. Σοκολάτα υγείας με αμύγδαλα - Σοκολάτα γάλακτος με αμύγδαλα - Σοκολάτα υγείας με λιαστά σύκα - Σοκολάτα υγείας με πορτοκάλι.

Και οι 4 συσκευασίες αναφέρονται στο αρχαίο νόμισμα της Τετράπολις της Κέας που σήμερα είναι και το λογότυπο του νησιού και σχηματίζεται όταν ενώσουμε και τις 4 συσκευασίες. Κατά τα Αρχαϊκά χρόνια η Κέα ήταν γνωστή ως Τετράπολις, γιατί ιδρύθηκαν στο νησί τέσσερις πόλεις-κράτη: η Ιουλίδα, η Κορησός, η Καρθαία και η Ποιήεσσα, με χωριστή διοικητική οργάνωση, αλλά με ενωτική συνήθως παρουσία στην εξωτερική τους πολιτική.

Στον Αρισταίο με παραδοσιακές συνταγές και βιωματικές δραστηριότητες μοιραζόμαστε με τους επισκέπτες μας, την φιλοσοφία ζωής και την αγροτική κουλτούρα του νησιού μας.

Σχετικά με το **Ογκος-εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο** |

Το ελαιόλαδο πήρε το όνομα του από τον Ιπποκρατικό όρκο, όπου παντού γράφεται στα αρχαία ελληνικά. Η οικογένεια Δρόσου έχει ρίζες από τη Μικρά Ασία όπως οι περισσότεροι κάτοικοι της Κω. Επί 3 γενιές τώρα χρησιμοποιούν παραδοσιακές καλλιέργειες, οι οποίες περνούν από γενιά σε γενιά.

Το Γραφείο Τύπου