



Σοφία Σαββιδάκη
CEO της οικογενειακής επιχείρησης
Savidakis Family

Γεύση, Μνήμη & Ταυτότητα

Σοφία Σαββιδάκη

Αξιότιμες κυρίες, αξιότιμοι κύριοι,

Με χαρά και περηφάνια σας καλωσορίζω στον τόπο μου, τη Σητεία — έναν τόπο όπου οι άνθρωποι πίνουν ακόμη τη γη με τα χέρια, την καλλιεργούν, τη σέβονται και τη μετατρέπουν σε ζωή.

Εδώ παράγουμε το εξαιρετικό ελαιόλαδο ΠΟΠ Σητείας, το μελίσσι μας δίνει θησαυρούς από τα άγρια θυμάρια, αποστάζουμε τσικουδιά με αγάπη, μαζεύουμε βότανα από τα απάτητα βουνά μας.

Σας καλωσορίζουμε, λοιπόν, με ανοιχτή καρδιά, στην Σητεία της παράδοσης και της προόδου.

Να συστηθώ για τους επισκέπτες που δεν με γνωρίζουν, λέγομαι Σοφία, Σοφία Σαββιδάκη και εκπροσωπώ την τέταρτη γενιά της οικογενειακής μας επιχείρησης Savidakis Family, μια καθετοποιημένη μονάδα παραγωγής/τυποποίησης μελιού, ελαιολάδου & τσικουδιάς.

Η σημερινή μας συνάντηση μάς φέρνει μπροστά σε τρεις λέξεις:

Γεύση, Μνήμη και Ταυτότητα.

Τρεις έννοιες που, όταν ενωθούν, αποκαλύπτουν την ψυχή του βιωματικού τουρισμού και τη δύναμη της

τοπικής ανάπτυξης.

Μιλάμε για έναν τουρισμό που δεν «καταναλώνει» τόπο, αλλά **τον ζει, τον γεύεται και τον θυμάται.**

Η Γεύση – Η είσοδος στον πολιτισμό ενός τόπου

Η γεύση είναι ο πιο άμεσος τρόπος να επικοινωνήσεις με έναν τόπο. Πριν ακόμα μιλήσουμε τη γλώσσα του τόπου, τον «γευόμαστε». Μέσα από ένα κομμάτι ψωμί, μια σταγόνα ελαιόλαδο ή μια ρακή στο καλωσόρισμα, ο επισκέπτης αισθάνεται τι σημαίνει Κρήτη.

Η γεύση εδώ δεν είναι μόνο απόλαυση· είναι **πολιτισμικός φορέας.**

Όταν ένας ταξιδιώτης δοκιμάζει το μέλι της Σητείας ή ένα φλυτζάνι δίκταμο, δεν γεύεται μόνο το προϊόν — γεύεται **ιστορίες:**

Γνωρίζει τη γη, το κλίμα, τους ανθρώπους, τις αξίες ενός τόπου και τις συνήθειες μαγειρικής που έχουν κληροδοτηθεί από γενιά σε γενιά.

Σύμφωνα με στοιχεία ερευνών όπως του **UNWTO (Παγκόσμιου Οργανισμού Τουρισμού των Ηνωμένων Εθνών 2023)**, πάνω από το **88% των ταξιδιωτών** δηλώνουν πως η γαστρονομία επηρεάζει σημαντικά την επιλογή προορισμού.

Μελέτες του κλάδου δείχνουν ότι ο γαστρονομικός τουρισμός βιώνει σημαντική ανάπτυξη στην Ευρώπη — με προβλέψεις ετήσιας αύξησης γύρω στο 15-20% στα επόμενα χρόνια.

Η Κρήτη μας διαθέτει ό,τι χρειάζεται για να πρωταγωνιστήσει:

αυθεντικά προϊόντα,

παραδοσιακές τεχνικές,

και μια κουλτούρα φιλοξενίας που δεν διδάσκεται - αλλά βιώνεται.

Η ΜΝΗΜΗ — Η δύναμη της εμπειρίας

Η γεύση στη συνέχεια γεννά μνήμες. Και η μνήμη δίνει διάρκεια στην εμπειρία. Μπορεί να ξεχάσουμε το τοπίο ή το όνομα ενός χωριού, αλλά δεν ξεχνάμε ποτέ μια γεύση που μας συγκίνησε όταν το επισκεφθήκαμε.

Έρευνα της **Booking.com (2023) Travel Prediction Report** δείχνει ότι οι ταξιδιώτες πλέον αναζητούν αυθεντικές εμπειρίες, επαφή με τη φύση και παραγωγικές δραστηριότητες που «θα θυμούνται για μια ζωή».

Και αυτές οι μνήμες δεν προκύπτουν από φωτογραφίες, αλλά από συμμετοχή — να μαζεύεις ελιές, να τρυγήσεις μέλι, να φτιάξεις τυρί.. Αυτές οι στιγμές δεν είναι τουριστικές· είναι βιωματικές.

Εκεί ο επισκέπτης παύει να είναι θεατής και γίνεται συμμετοχος στην εμπειρία.

Η μνήμη είναι η γέφυρα που μετατρέπει μια εμπειρία σε αφήγηση, και έναν επισκέπτη σε

πρεσβευτή του τόπου....

Η ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ — Το στρατηγικό πλεονέκτημα της Κρήτης

Η ταυτότητα στην συνεχεια είναι η γέφυρα που ενώνει τη γεύση και τη μνήμη με την ανάπτυξη. Είναι αυτό που κάνει έναν προορισμό αναγνωρίσιμο, αυθεντικό και διαχρονικό.

Η Κρήτη δεν χρειάζεται να αντιγράψει κανέναν· έχει ήδη μια ισχυρή ταυτότητα στη γη, στους ανθρώπους, στα προϊόντα, στη φιλοξενία.

Το στοίχημα είναι να τη **μετατρέψουμε σε εμπειρία.**

Να περάσουμε από το «παράγω προϊόντα» στο «δημιουργώ ιστορίες γύρω από αυτά». Το γνωστό story telling.

Η ταυτότητα δεν είναι κάτι που απλώς έχουμε. Είναι κάτι που συνεχώς **χτίζουμε, αφηγούμαστε και εξελίσσουμε.**

Και μέσα από αυτήν την ταυτότητα, η Κρήτη μπορεί να γίνει **πρότυπο βιωματικού τουρισμού διεθνώς.**

Το Νησί μας διαθέτει έναν πραγματικό θησαυρό προϊόντων — όχι μόνο ως αγαθά προς πώληση, αλλά ως **φορείς εμπειριών και ιστοριών.**

Κάθε προϊόν του πρωτογενούς τομέα μπορεί να αποτελέσει πύλη βιωματικού τουρισμού:

Το ελαιόλαδο, μέσα από συμμετοχή στον ελαιόμαζωμα, την επίσκεψη σε ελαιουργία και το μαγείρεμα παραδοσιακών πιάτων.

Το μέλι, μέσα από την επαφή με τη μέλισσα με μουργιόνι, την τέχνη του τρύγου & την γευσιγνωσία των κρητικών ποικιλιών μελιού.

Το τυρί, μέσα από επίσκεψη σε μιτάτο, παρακολούθηση στην φροντίδα των ζώων, το άρμεγμα, η τυροκόμιση.

Τα βότανα, μέσα από περιπατητικές διαδρομές, που η Κρήτη έχει άφθονες, να συλλέξουν και να κάνουμε τσάι ή σαπούνια.

Τα φρούτα, να συμμετέχει σε συγκομιδή εποχικών φρούτων, να τα καθαρίσει και να φτιάξει μαρμελάδες ή γλυκά κουταλιού.

Το κρασί και η τσικουδιά, μέσα από την συγκομιδή σταφυλιών.

Επίσκεψη σε οινοποιείο, μέθοδοι απόσταξης και ούτω καθ' εξής.

Η αξία δεν βρίσκεται μόνο στο προϊόν, αλλά στο **πώς το ζει ο επισκέπτης.** Και εκεί ακριβώς ανοίγεται ο δρόμος για **οικογενειακές επιχειρήσεις, παραγωγούς και μικρούς φορείς** να δημιουργήσουν δραστηριότητες που συνδέουν τον τόπο με τον ταξιδιώτη.

Ποια τα οφέλη τώρα για τον τόπο & την τοπική ανάπτυξη;

• **Ενίσχυση της τοπικής οικονομίας** — Τα έσοδα διαχέονται σε μικρές επιχειρήσεις, παραγωγούς και κοινότητες, όχι μόνο στα μεγάλα ξενοδοχεία και τα

εργοστάσια.

- **Πρώθηση τοπικών προϊόντων** – Τα προϊόντα παύουν να είναι απλά εμπορεύματα και αποκτούν νέα αξία, ως φορείς πολιτισμού και ταυτότητας.
- **Αποσυμφόρηση δημοφιλών προορισμών** – Δίνεται ζωή σε αγροτικές και ορεινές περιοχές, και ο τουρισμός επεκτείνεται σε όλη τη διάρκεια του χρόνου, όχι μόνο τους καλοκαιρινούς μήνες.
- **Προστασία πολιτιστικής κληρονομιάς** – Η συμμετοχή σε τοπικές δραστηριότητες κρατά ζωντανές τις παραδόσεις, τα επαγγέλματα και τις γνώσεις των παλαιότερων.
- **Αειφορία και περιβαλλοντική ευαισθησία** – Ο επισκέπτης συνδέεται με τη φύση, μαθαίνει να σέβεται τη γη και τους κύκλους της.

Τα Οφέλη για τους επαγγελματίες & παραγωγούς

- **Διαφοροποίηση εισοδήματος** – Ο παραγωγός δεν πουλά πια μόνο το προϊόν του· πουλά εμπειρία, ιστορία, αυθεντικότητα.
- **Αύξηση αναγνωρισιμότητας** – Οι επισκέπτες μετατρέπονται σε «πρεσβευτές» του τόπου καθώς μοιράζεται τη στιγμή του στα social media στο εξωτερικό.
- Δικτύωση και συνεργασίες – Ενώνει επαγγελματίες από διαφορετικούς τομείς (αγρότες, ξενοδόχους, σεφ, ξεναγούς). Για ένα κοινό σκοπό.
- **Καινοτομία στην παράδοση** – Οι παλιές τεχνικές, όπως η τυροκόμηση ή η μελισσοκομία, παντρεύονται με τη σύγχρονη εμπειρία και γίνονται «ζωντανές» μπροστά στα μάτια του επισκέπτη.
- **Αύξηση πιστότητας επισκεπτών (repeaters)** – ο ταξιδιώτης που βιώνει αυτή τη σύνδεση επιστρέφει. Γίνεται φίλος του τόπου, όχι απλά ένας πελάτης.

Οφέλη για τον ταξιδιώτη

- **Αυθεντική εμπειρία** – η εμπειρία αυτή είναι κάτι πολύ περισσότερο από διακοπές. Είναι μια αληθινή γνωριμία με ανθρώπους — όχι μόνο με αξιοθέατα. Μαθαίνει, συμμετέχει, ζυμώνει, τρυγά, γεύεται. Γίνεται μέρος μιας ιστορίας που θα θυμάται για χρόνια.
- **Συναισθηματική σύνδεση με τον τόπο** – Δημιουργούνται ανθρώπινες σχέσεις ανάμεσα στους παραγωγούς και τους επισκέπτες.
- **Μάθηση και προσωπική εξέλιξη** – Μαθαίνει για τις καλλιέργειες, τις παραδοσιακές τεχνικές, τη διατροφική αξία, τον πολιτισμό, την τοπική φιλοσοφία ζωής.
- **Αίσθημα συμμετοχής και ευθύνης** – Ο επισκέπτης γίνεται προσωρινός κάτοικος· αισθάνεται μέρος της κοινότητας, μέρος της οικογένειας μας.

Συγκεκριμένες Προτάσεις για τους Φορείς & Επαγγελματίες

Για να ανθίσουν αυτές όμως οι εμπειρίες, χρειάζεται συνεργασία και κοινό όραμα.

Οι μικροί παραγωγοί και οι οικογενειακές επιχειρήσεις κρατούν στα χέρια τους το πιο δυνατό μας όπλο: **την αυθεντικότητα**. Αρκεί να ενωθούν, να συνεργαστούν με φορείς και επαγγελματίες, και να μετατρέψουν τη γνώση και τις ιστορίες τους σε εμπειρίες που μένουν στη μνήμη του επισκέπτη.

Έρθε η στιγμή, λοιπόν, να περάσουμε σε **προτάσεις και δράσεις** για μια Κρήτη-πρότυπο βιωματικού τουρισμού. Μερικές από αυτές είναι:

- **Δικτύωση παραγωγών – τουριστικών επιχειρήσεων – δήμων**. Δημιουργία τοπικών cluster για βιωματικό τουρισμό με κοινή στρατηγική, σήμανση, προβολή & ανταλλαγή τεχνογνωσίας.
- Ανάπτυξη **θεματικών διαδρομών** με χάρτες, σήμανση και QR codes που οδηγούν σε ιστορίες παραγωγών, συνταγές και βίντεο. (όπως το wines of crete που μας δείχνει το δρόμο για το ελαιολάδο, μελι κλπ).
- Προώθηση συνεργασιών ανάμεσα σε **τουριστικά καταλύματα και παραγωγούς**, ώστε κάθε ξενοδοχείο να προσφέρει **«γεύσεις του τόπου»** και δυνατότητα επίσκεψης στις μονάδες παραγωγής.
- Προγράμματα **storytelling & hospitality training** για επαγγελματίες του τουρισμού και παραγωγούς. Πώς αφηγούμαι την ιστορία του προϊόντος μου; Πώς μετατρέπω τη διαδικασία παραγωγής σε εμπειρία;
- **Δημιουργία πακέτων «From Earth to Table» — συνδυασμός αγροτουριστικής εμπειρίας, γευσιγνωσίας και τοπικής κουζίνας**.
- Δημιουργία **θερινών σχολείων βιωματικού τουρισμού**, σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Κρήτης, για νέους επαγγελματίες του πρωτογενούς τομέα.
- **Ψηφιακή προβολή εμπειριών** μέσω πλατφορμών, VR περιηγήσεων και social media micro-content για εικονικές περιηγήσεις σε ελαιώνες, μελισσοκομεία ή τυροκομεία για προσέλκυση ξένων επισκεπτών.
- Επένδυση σε **short-form περιεχόμενο (TikTok, Instagram Reels)** με ανθρώπινες ιστορίες παραγωγών.
- Δημιουργία **ενιαίας πλατφόρμας προβολής εμπειριών βιωματικού τουρισμού** της Κρήτης (π.χ. ExperienceCrete.gr) με δυνατότητα online κρατήσεων.
- Δημιουργία τοπικής **σήμανσης αυθεντικών εμπειριών «Cretan Experience»**, που θα εγγυάται βιωματική, ασφαλή και ποιοτική συμμετοχή του επισκέπτη. (π.χ. συλλογή μελιού, μαγείρεμα, ελαιομάζωμα).

- **Συνεργασία με πανεπιστήμια & ερευνητικά κέντρα**, για καταγραφή, προβολή και καινοτομία στα τοπικά προϊόντα.
- Ενίσχυση συνεργασιών με **Περιφέρεια Κρήτης και Υπουργείο Τουρισμού** για χρηματοδοτικά εργαλεία και branding υποστήριξη.
- Ενσωμάτωση **αναγεννησιακού τουρισμού** (regenerative tourism): κάθε εμπειρία να αφήνει θετικό

αποτύπωμα στον τόπο — οικολογικό και κοινωνικό.

- Προώθηση πράσινων πρακτικών (μείωση πλαστικών, χρήση τοπικών προϊόντων, ανακύκλωση) ως προϋπόθεση πιστοποίησης βιωματικών εμπειριών.
- Ενίσχυση **εκπαιδευτικών επισκέψεων** (σχολείων, φοιτητών, ερευνητών) σε παραγωγικές μονάδες με βιωματικό χαρακτήρα.
- Προώθηση δράσεων **ενδογενούς τουρισμού** — Κρητικοί που γνωρίζουν ξανά τον τόπο τους μέσα από τη γεύση και την εμπειρία.
- Ανάπτυξη **μικρών οικογενειακών επισκέψιμων μονάδων** (ελαιουργεία, τυροκομεία, μελισσοκομεία) με κοινή ταυτότητα και εκπαίδευση στην υποδοχή επισκεπτών.
- Συμμετοχή σε **διεθνείς εκθέσεις τουρισμού** με παρουσιάσεις παραγωγών, των προϊόντων & δραστηριοτήτων.

ΤΕΣΣΕΡΕΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΒΙΩΜΑΤΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΣΤΗ ΣΗΤΕΙΑ

Στη Σητεία έως σήμερα, λίγες μόνο επιχειρήσεις προσφέρουν βιωματικό τουρισμό. Υπερήφανα αναφέρομαι αρχικά στην οικογενειακή μας επιχείρηση, **Savidakis Family**, που φέτος κλείνουμε 10 χρόνια αγροτουρισμού, με περισσότερους από 60.000 επισκέπτες να συμμετέχουν σε ξεναγήσεις, γευσιγνωσίες και δραστηριότητες στον χώρο της παραγωγής. Παράλληλα, στο κατάστημά μας **Kipseli** έχουμε διοργανώσει περισσότερες από 400 γευσιγνωσίες με μέλι, ελαιόλαδο και τσικουδιά, φέρνοντας τους επισκέπτες πιο κοντά στην αυθεντικότητα της κρητικής παραγωγής. Πρόσφατα ξεκίνησαν και άλλες τρεις αξιόλογες πρωτοβουλίες: η **Χριστίνα Χρυσούλα**, με πεζοπορίες και γευσιγνωσίες ελαιολάδου, η **Evoke Greece**, της Κρίστι Παπαδάκη με εμπειρίες ζυμώματος ψωμιού και ο Μακρυνάκης Νίκος με τα μαθήματα κεραμικής.

Όλες αυτές οι προσπάθειες δείχνουν κάτι σημαντικό: η Σητεία έχει τεράστιες δυνατότητες. Περιμένει νέους ανθρώπους με όραμα και πάθος να ακολουθήσουν. Η γη μας έχει πλούτο, παράδοση, ιστορία. Και όποιος τολμήσει να μοιραστεί αυτή την εμπειρία με τους επισκέπτες... μπορεί να δημιουργήσει κάτι πραγματικά μοναδικό.

Σας χαιρετώ λέγοντας ότι η Κρήτη δεν χρειάζεται να ψάξει κάτι νέο· το έχει ήδη μέσα της — γη, γεύση, ιστορία, ανθρώπους. Το στοίχημα είναι να τα ενώσουμε, να δώσουμε μορφή στην αυθεντικότητα και αξία στην εμπειρία του επισκέπτη.

Σας ευχαριστώ θερμά!

