



**Μαρία Πιτσικάκη**  
Πρόεδρος Αναπτυξιακού Συλλόγου Γυναικών  
Επιχειρηματιών Κρήτης

*Μαρία Πιτσικάκη*

---

# Γιατί μιλάμε για Επανασχεδιασμό Πρωτογενούς Τομέα

---

Αξιότιμοι εκπρόσωποι των φορέων, αγαπητοί  
συνάδελφοι και φίλοι,

Είναι χαρά μου να βρίσκομαι σήμερα εδώ, στην  
Ημερίδα «Κρητών Καλλιεργείν 2026», σε μια περίοδο  
όπου η Κρήτη βρίσκεται στο επίκεντρο της Ευρώπης,  
έχοντας αναλάβει τον σημαντικό ρόλο της **Ευρωπαϊκής  
Περιφέρειας Γαστρονομίας για το 2026**.

Αυτός ο τίτλος δεν αποτελεί μόνο αναγνώριση της  
Κρητικής γης και της παραγωγικής μας δυναμικής, αλλά  
και μία μεγάλη ευθύνη: Να συνδέσουμε στρατηγικά τον  
πρωτογενή τομέα με την τελική αξιοποίησή του.

Δηλαδή με τη γαστρονομία, τον τουρισμό, τον πολιτισμό  
και την τοπική οικονομία.

## **1. Και γιατί πρέπει να μιλάμε για «επανασχεδιασμό»;**

Ο πρωτογενής τομέας δεν μπορεί πλέον να λειτουργεί  
αποκομμένος από την αγορά και την εμπειρία του  
τελικού χρήστη. Ο σύγχρονος καταναλωτής – ο  
επισκέπτης, ο ταξιδιώτης, ο γευσιγνώστης – αναζητά:

- **προϊόντα με ταυτότητα,**
- **προϊόντα με πιστότητα στην προέλευση,**
- **βιωματικές εμπειρίες που αφηγούνται ιστορίες  
τόπου, ανθρώπων, καλλιεργητικών πρακτικών**

**Video**



Γι' αυτό απαιτείται **επανασχεδιασμός**, όχι ως αλλαγή πορείας, αλλά ως ευθυγράμμιση: Να περάσουμε από την παραγωγή για την παραγωγή, στην παραγωγή για τη γαστρονομική και πολιτισμική αξιοποίηση.

## 2. Χρειαζόμαστε στρατηγική σύνδεση παραγωγής – γαστρονομίας

Η Κρήτη διαθέτει μοναδικά πλεονεκτήματα: εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, κρασί με ποικιλίες που δεν υπάρχουν πουθενά αλλού, βοτανικά προϊόντα, τυροκομία με ιστορία αιώνων. Ωστόσο, αυτά τα προϊόντα χρειάζονται:

- **επιστημονική τεκμηρίωση,**
- **επώνυμη συσκευασία,**
- **πιστοποιήσεις,**
- **συστηματική δικτύωση με τη μεταποίηση, τους σεφ και τη φιλοξενία**

• και πάνω απ' όλα, έναν ενιαίο αφηγηματικό κορμό:  
**η γη της Κρήτης στο πιάτο.**

Η γαστρονομία δεν είναι απλώς ο τελικός κρίκος. Είναι ο πολλαπλασιαστής της αξίας. Είναι ο χώρος όπου το προϊόν αναδεικνύεται, επανανοηματοδοτείται και αποκτά υπεραξία.

## 3. Η Κρήτη μπορεί να γίνει εργαστήριο Βιωματικής Γαστρονομίας

Στο πλαίσιο της σημερινής ημερίδας, το διάλειμμα και το γεύμα δικτύωσης δεν αποτελούν μια απλή παύση. Αντιθέτως, λειτουργούν ως **βιωματικό εργαστήριο**: εκεί όπου η παραγωγή συναντά τη μαγειρική, όπου οι πρώτες ύλες μετατρέπονται σε εμπειρία.

Αυτό ακριβώς είναι το μέλλον: Να προσφέρουμε στον επισκέπτη όχι μόνο ένα προϊόν, αλλά μια ιστορία μέσα από αυτό.

Όταν ο παραγωγός, ο σεφ, ο ξενοδόχος και ο επαγγελματίας του τουρισμού συνεργάζονται, τότε το προϊόν μετατρέπεται σε πολιτισμό. Και ο πολιτισμός μετατρέπεται σε οικονομική αξία.

## 4. Απαραίτητος ο Επανασχεδιασμός ως κοινή προσπάθεια!!

Ο Πρωτογενής Τομέας πρέπει να συνδέεται άμεσα με δίκαιες αμοιβές, αξιοπρεπείς συνθήκες εργασίας και πρόσβαση των αγροτών σε γνώση, τεχνολογία και χρηματοδότηση. Γιατί παράλληλα, επηρεάζει την ποιότητα και την ασφάλεια των τροφίμων, ζήτημα που αφορά το σύνολο της κοινωνίας.

Για αυτό Χρειαζόμαστε:

- **εκπαίδευση και κατάρτιση** στους νέους αγρότες,
- **καινοτομία στις καλλιεργητικές πρακτικές,**
- **διαφοροποίηση** για να ανταποκριθούμε στις νέες αγορές,

Χρειαζόμαστε:

- **συνεργασίες** μεταξύ παραγωγών, μεταποιητών και φορέων του τουρισμού,
- **ενίσχυση των τοπικών αλυσίδων αξίας**, ώστε το όφελος να επιστρέφει στην κοινότητα.

Ο πρωτογενής τομέας πρέπει να γίνει εξωστρεφής. Και αυτό επιτυγχάνεται όταν το προϊόν μας βρίσκεται στο επίκεντρο της Κρητικής γαστρονομίας και της εμπειρίας του επισκέπτη.

## 5. Κλείνοντας

Το 2026 δεν είναι απλώς μια χρονιά-ορόσημο. Είναι η αφετηρία ενός νέου μοντέλου ανάπτυξης για την Κρήτη.

Αν συνδέσουμε στρατηγικά την παραγωγή με την τελική αξιοποίηση, αν δώσουμε στα προϊόντα μας τον χώρο που τους αξίζει στη γαστρονομική μας ταυτότητα, τότε η Κρήτη δεν θα είναι μόνο Ευρωπαϊκή Περιφέρεια Γαστρονομίας για το 2026. Θα είναι σημείο αναφοράς για πολλά χρόνια ακόμη.

Αλλά! Όπως λέει ο **Οργανισμός Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών**, «Για να είναι βιώσιμη η Γεωργία, πρέπει να καλύπτει τις ανάγκες των σημερινών και μελλοντικών γενιών, διασφαλίζοντας ταυτόχρονα την οικονομική βιωσιμότητα, την περιβαλλοντική υγεία, την κοινωνική και οικονομική ισότητα».

Επίσης τονίζει ότι, στο πρωτογενή τομέα, οι αγρότες διασφαλίζουν όχι μόνο την παραγωγή τροφίμων, αλλά και τη βιωσιμότητα ολόκληρων τοπικών οικονομιών.

Η εγκατάλειψη της υπαίθρου, η γήρανση του αγροτικού πληθυσμού και οι χαμηλές απολαβές, αποτελούν σοβαρά κοινωνικά ζητήματα, τα οποία δεν μπορούν να αγνοηθούν από ένα πλαίσιο που φιλοδοξεί να αποτυπώσει κοινωνική υπευθυνότητα.

Χωρίς αγρότες που στηρίζονται, εκπαιδεύονται και ανταμείβονται δίκαια, που έχουν αξιοπρεπείς συνθήκες εργασίας και πρόσβαση σε γνώση, τεχνολογία και χρηματοδότηση, κανένα σύστημα δεν μπορεί να θεωρηθεί σοβαρό και αξιόπιστο. Και όσο οι προκλήσεις της κλιματικής κρίσης εντείνονται, τόσο πιο ξεκάθαρο γίνεται ότι, η μετάβαση ξεκινά από το χωράφι.

Παράλληλα, μεγάλο πρόβλημα η ποιότητα και η ασφάλεια των τροφίμων, ζήτημα που αφορά το σύνολο της κοινωνίας. Ένα σύστημα, που αγνοεί τις συνθήκες ζωής και εργασίας στον πρωτογενή τομέα, αλλά και αδυνατεί να καλύψει ουσιαστικά τον κοινωνικό πυλώνα.