

Νεκταρία Κοκκινάκη
Βραβευμένη Σεφ, γαστρονομική εισηγήτρια και δημιουργός του Nektaria's Kitchen
Πρέσβειρα της Διακήρυξης της Μεσογειακής Διατροφής

Video



Νεκταρία Κοκκινάκη

Από το χωράφι στην ψυχή: Η αυθεντική φιλοξενία μέσα από τους ανθρώπους, τα χωριά και τις γεύσεις της Κρήτης

Μία ιδιαίτερα ανθρώπινη και βιωματική προσέγγιση για το μέλλον του κρητικού τουρισμού κατέθεσε η παραδοσιακή μαγείρισσα και δημιουργός του «Nektaria's Kitchen», Νεκταρία Κοκκινάκη, στο πλαίσιο της 6ης Παγκρήτιας Ημερίδας «ΚΡΗΤΩΝ ΦΙΛΟΞΕΝΕΙΝ». Μέσα από τη δική της εμπειρία ανέδειξε τη σημασία της αυθεντικότητας, της προσωπικής επαφής και της σύνδεσης των επισκεπτών με τους ανθρώπους και την καθημερινότητα της κρητικής υπαίθρου.

Ξεκινώντας την τοποθέτησή της, εξέφρασε τη θλίψη της για τις καταστροφές που υπέστη το Οροπέδιο Λασιθίου και οι άνθρωποί του, υπογραμμίζοντας την ανάγκη συντονισμένης προσπάθειας ώστε να στηριχθεί η τοπική κοινωνία και η παραγωγική δραστηριότητα της περιοχής.

Αναφερόμενη στην τουριστική εμπειρία, έθεσε ένα βασικό ερώτημα: τι είναι αυτό που τελικά μένει στον επισκέπτη όταν φεύγει από την Κρήτη; Όπως τόνισε, δεν είναι μόνο τα τοπία, οι παραλίες ή οι υποδομές, αλλά κυρίως τα συναισθήματα και οι εμπειρίες που βιώνει δίπλα στους ανθρώπους του τόπου. Η πραγματική ταυτότητα της Κρήτης, όπως σημείωσε, βρίσκεται στα χωριά, στις ιστορίες, στις παραδόσεις και στην καθημερινή ζωή της ενδοχώρας.

Μέσα από τη δραστηριότητά της στο Καβούσι Λασιθίου, όπου φιλοξενεί επισκέπτες σε βιωματικά εργαστήρια γαστρονομίας, η Νεκταρία Κοκκινάκη επιδιώκει να προσφέρει κάτι πολύ περισσότερο από ένα μάθημα μαγειρικής. Η εμπειρία ξεκινά από το χωράφι, το αμπέλι και τον ελαιώνα, συνεχίζεται στην επαφή με τους ανθρώπους του χωριού και ολοκληρώνεται γύρω από το τραπέζι, όπου η γαστρονομία γίνεται αφορμή για γνωριμία με τον πολιτισμό και την ιστορία του τόπου.

Όπως ανέφερε, η απόφασή της να εγκαταλείψει μια επιτυχημένη επαγγελματική πορεία στον οικονομικό τομέα και να ακολουθήσει το προσωπικό της πάθος επιβεβαίωσε ότι οι πιο ισχυρές εμπειρίες γεννιούνται όταν η εργασία συνδέεται με την αυθεντική έκφραση και την αγάπη για αυτό που κάνει κανείς. Στόχος της δεν είναι η δημιουργία ενός τυποποιημένου τουριστικού προϊόντος, αλλά η καλλιέργεια ουσιαστικών σχέσεων ανάμεσα στον επισκέπτη και τον τόπο.

Ιδιαίτερη έμφαση έδωσε στη δύναμη της προσωπικής εμπειρίας και της προφορικής σύστασης. Περιγράφοντας χαρακτηριστικό παράδειγμα φιλοξενίας επισκεπτών από τις Ηνωμένες Πολιτείες κατά την περίοδο του Πάσχα, εξήγησε πως η αυθεντική συμμετοχή στην οικογενειακή και κοινοτική ζωή δημιούργησε δεσμούς που διατηρούνται μέχρι σήμερα. Η εμπειρία αυτή λειτούργησε ως η πιο αποτελεσματική μορφή προβολής, επιβεβαιώνοντας ότι η αληθινή φιλοξενία δημιουργεί πρεσβευτές του προορισμού πολύ πιο ισχυρούς από οποιαδήποτε διαφημιστική καμπάνια.

Παράλληλα, σημείωσε ότι οι σύγχρονοι ταξιδιώτες αναζητούν ολοένα και περισσότερο αυθεντικές και προσωποποιημένες εμπειρίες. Το γεγονός ότι χιλιάδες επισκέπτες έχουν συμμετάσχει τα τελευταία χρόνια στις δράσεις του «Nektaria's Kitchen» αποδεικνύει, όπως υπογράμμισε, ότι υπάρχει αυξανόμενο ενδιαφέρον για δραστηριότητες που αναδεικνύουν τη γαστρονομία, την τοπική παραγωγή, την παράδοση και την ανθρώπινη επαφή.

Κλείνοντας την παρέμβασή της, απηύθυνε κάλεσμα προς τις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις να ενθαρρύνουν τους επισκέπτες να γνωρίσουν την ενδοχώρα και τα χωριά της Κρήτης. Όπως τόνισε, το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα του νησιού δεν βρίσκεται μόνο στις τουριστικές του υποδομές, αλλά κυρίως στην αυθεντικότητα των ανθρώπων, στις τοπικές γεύσεις, στην παράδοση και στη μοναδική κουλτούρα φιλοξενίας που μεταφέρεται από γενιά σε γενιά.

Το κεντρικό μήνυμα της τοποθέτησής της ήταν σαφές: η αυθεντική κρητική φιλοξενία δεν μπορεί να κατασκευαστεί ούτε να τυποποιηθεί. Αποτελεί βιωμένη εμπειρία, βαθιά συνδεδεμένη με την τοπική κοινωνία, και ακριβώς αυτή η αυθεντικότητα είναι που μπορεί να καθορίσει το μέλλον του ποιοτικού τουρισμού στην Κρήτη.

