

Μανώλης Κρασανάκης
Διευθυντής Αγροτικού Συνεταιρισμού Οροπεδίου Λασιθίου

Μανώλης Κρασανάκης

Αξιότιμοι εκπρόσωποι της Περιφέρειας Κρήτης,

Αξιότιμοι εκπρόσωποι της τοπικής αυτοδιοίκησης,

Αξιότιμοι εκπρόσωποι των ξενοδοχειακών ομίλων και των τουριστικών επιχειρήσεων,

Εκπρόσωποι των Επιμελητηρίων, των τουριστικών πρακτόρων και των παραγωγικών φορέων,

Κυρίες και κύριοι,

Εκ μέρους του Αγροτικού Συνεταιρισμού Οροπεδίου Λασιθίου, σας καλωσορίζουμε με ιδιαίτερη χαρά στον τόπο μας, σε έναν τόπο με βαθιές αγροτικές ρίζες, με ξεχωριστή γαστρονομική παράδοση και με ανθρώπους που συνεχίζουν να δημιουργούν, να καλλιεργούν και να παράγουν κάτω από ιδιαίτερες και πολλές φορές δύσκολες συνθήκες.

Η σημερινή ημερίδα, με επίκεντρο την κρητική φιλοξενία, μας δίνει μια σημαντική ευκαιρία. Να συζητήσουμε όχι μόνο για το πώς υποδεχόμαστε τον επισκέπτη της Κρήτης, αλλά και για το τι του προσφέρουμε, τι γεύσεις τού γνωρίζουμε, ποιες ιστορίες τού αφηγούμαστε και ποια εικόνα τού αφήνουμε όταν επιστρέψει στην πατρίδα του.

Γιατί, κυρίες και κύριοι, **η αυθεντική φιλοξενία δεν βρίσκεται μόνο στο δωμάτιο ενός ξενοδοχείου, στην εξυπηρέτηση ή στο όμορφο τοπίο. Βρίσκεται και στο τραπέζι. Βρίσκεται στη γεύση, στην ποιότητα, στην καταγωγή του προϊόντος και στον άνθρωπο που βρίσκεται πίσω από αυτό.**

Και εδώ ακριβώς βρίσκεται η μεγάλη ευκαιρία για το Οροπέδιο Λασιθίου.

Το Οροπέδιο Λασιθίου είναι ένας τόπος που έχει μάθει να ζει και να δημιουργεί μέσα από τη γη του.

Το υψόμετρο, το ψυχρότερο μικροκλίμα σε σχέση με πολλές άλλες περιοχές της Κρήτης, οι ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες διαμορφώνουν έναν ξεχωριστό χαρακτήρα για την αγροτική μας παραγωγή.

Η πατάτα του Λασιθίου αποτελεί ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα προϊόντα μας. Μαζί της, καλλιεργούμε κηπευτικά, όσπρια, σιτηρά και δενδρώδεις καλλιέργειες, διατηρώντας μια παραγωγική παράδοση που συνδέεται άμεσα με τον τόπο και τους ανθρώπους του.

Οι κλιματολογικές συνθήκες του Οροπεδίου επηρεάζουν την εποχή της καλλιέργειας, τον ρυθμό ανάπτυξης των φυτών και τον χρόνο συγκομιδής. Αυτή η ιδιαιτερότητα αποτελεί μέρος της ταυτότητας των προϊόντων μας και δημιουργεί προϋποθέσεις για παραγωγή με ξεχωριστά ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Παράλληλα, η περιοχή μας συνδέεται με την κτηνοτροφία, τα γαλακτοκομικά προϊόντα και τη γαστρονομική παράδοση της ορεινής Κρήτης.

Όλα αυτά δεν είναι απλώς αγροτικά προϊόντα. Είναι οι πρώτες ύλες μιας γαστρονομίας που γεννήθηκε από τις ανάγκες, τις γνώσεις και την καθημερινότητα των ανθρώπων μας.

Θέλω, όμως, να σταθώ σε ένα ακόμη σημαντικό ζήτημα: στη διατροφική αξία της τροφής που φτάνει στο πιάτο του καταναλωτή.

Σήμερα, οι επισκέπτες δεν αναζητούν μόνο ένα καλό γεύμα. Όλο και περισσότεροι ενδιαφέρονται να γνωρίζουν τι τρώνε, από πού προέρχεται το τρόφιμο, πώς παράχθηκε και ποια είναι η σχέση του με τον πολιτισμό και την καθημερινότητα του προορισμού που επισκέπτονται.

Το Οροπέδιο Λασιθίου έχει τη δυνατότητα να ανταποκριθεί σε αυτή την αναζήτηση.

Η εποχικότητα, η γνώση του παραγωγού, η προσαρμογή των καλλιεργειών στις τοπικές συνθήκες και η δυνατότητα καλύτερης ιχνηλασιμότητας αποτελούν σημαντικά στοιχεία για την ανάδειξη της ποιότητας.

Δεν θα ισχυριστούμε ότι κάθε τοπικό προϊόν είναι αυτομάτως διατροφικά ανώτερο από κάθε εισαγόμενο. Η πραγματική διατροφική αξία εξαρτάται από την ποικιλία, τις συνθήκες καλλιέργειας, τη θρέψη του φυτού, την ωρίμανση, τη συγκομιδή, την αποθήκευση και τη μεταφορά.

Αυτό που υποστηρίζουμε, όμως, είναι ότι η ποιότητα πρέπει να αξιολογείται συνολικά και όχι αποκλειστικά με βάση την τιμή αγοράς.

Ένα προϊόν που παράγεται στον τόπο μας, με γνωστή προέλευση, κατάλληλες συνθήκες συγκομιδής και σωστή διαχείριση από το χωράφι έως την κουζίνα, μπορεί να προσφέρει ουσιαστική αξία στον επαγγελματία της εστίασης και στον τελικό καταναλωτή.

Και εδώ οφείλουμε να επενδύσουμε: στη συστηματική ανάδειξη των ποιοτικών χαρακτηριστικών των προϊόντων μας, σε ελέγχους, σε πιστοποιήσεις όπου είναι εφικτές, σε ορθή ενημέρωση και σε μια ισχυρή ταυτότητα προέλευσης.

Δεν θέλουμε ο καταναλωτής να επιλέγει τα προϊόντα μας μόνο επειδή είναι κρητικά. Θέλουμε να τα επιλέγει επειδή γνωρίζει την αξία τους, εμπιστεύεται την ποιότητά τους και αναγνωρίζει τη διαφορά που μπορεί να προσφέρουν.

Κυρίες και κύριοι,

Δεν μπορούμε να μιλάμε για το μέλλον της αγροτικής παραγωγής χωρίς να αναφερθούμε στον ανταγωνισμό που αντιμετωπίζουν οι παραγωγοί μας.

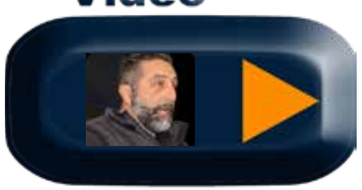
Στις αγορές της Κρήτης, αλλά και στις προμήθειες πολλών ξενοδοχειακών μονάδων, φτάνουν προϊόντα από άλλες περιοχές της Ελλάδας και από το εξωτερικό, τα οποία συχνά προσφέρονται σε χαμηλότερες τιμές.

Αναγνωρίζουμε ότι οι ξενοδοχειακές επιχειρήσεις λειτουργούν μέσα σε ένα απαιτητικό οικονομικό περιβάλλον. Έχουν προϋπολογισμούς, μεγάλες ανάγκες προμηθειών, συγκεκριμένες προδιαγραφές και την υποχρέωση να προσφέρουν ανταγωνιστικές τιμές στους πελάτες τους.

Δεν ζητούμε, λοιπόν, να αγνοηθεί το κόστος. Ζητούμε να μην είναι το κόστος το μοναδικό κριτήριο.

Όταν ένα εισαγόμενο προϊόν είναι φθηνότερο, οφείλουμε να εξετάζουμε συνολικά την ποιότητά

Video



του, τη φρεσκάδα του, τις συνθήκες μεταφοράς και αποθήκευσης, τη σταθερότητα της προμήθειας και την πραγματική του απόδοση στην κουζίνα.

Δεν είναι επιστημονικά ορθό να υποστηρίξουμε ότι όλα τα εισαγόμενα προϊόντα έχουν χαμηλότερη θρεπτική αξία. Είναι, όμως, απολύτως θεμιτό να απαιτούμε η σύγκριση να γίνεται με αντικειμενικά κριτήρια και να μην περιορίζεται στην τιμή ανά κιλό.

Το φθηνότερο προϊόν δεν είναι πάντοτε η οικονομικότερη επιλογή, όπως και το ακριβότερο δεν είναι αυτομάτως το καλύτερο.

Εκείνο που ζητούμε είναι μια δίκαιη σύγκριση και μια πραγματική ευκαιρία για τα τοπικά προϊόντα να διεκδικήσουν τη θέση που τους αξίζει.

Όταν η αγορά επιλέγει αποκλειστικά με βάση τη χαμηλότερη τιμή, ο τοπικός παραγωγός πιέζεται, το εισόδημά του περιορίζεται και η συνέχιση της καλλιέργειας γίνεται δυσκολότερη. Και όταν η παραγωγή εγκαταλείπεται, δεν χάνεται μόνο ένα αγροτικό εισόδημα. Χάνεται γνώση, χάνεται παράδοση, αποδυναμώνεται η ύπαιθρος και περιορίζεται η δυνατότητα του τόπου να παράγει τα δικά του τρόφιμα.

Γι' αυτό θεωρούμε ότι η στήριξη της τοπικής παραγωγής δεν είναι μια πράξη φιλανθρωπίας προς τον αγρότη. Είναι μια στρατηγική επιλογή για την οικονομία, την ανθεκτικότητα και την ταυτότητα της Κρήτης.

Θα ήθελα τώρα να απευθυνθώ ιδιαίτερα στους εκπροσώπους των ξενοδοχειακών ομίλων, στους διευθυντές ξενοδοχείων και στους ανθρώπους που σχεδιάζουν το τουριστικό προϊόν της Κρήτης.

Η Κρήτη έχει καταφέρει να αναπτύξει ένα ισχυρό τουριστικό όνομα διεθνώς. Διαθέτει εξαιρετικά ξενοδοχεία, σημαντικές υποδομές, ανθρώπους με εμπειρία και έναν προορισμό που συνδυάζει φυσική ομορφιά, ιστορία, πολιτισμό και φιλοξενία.

Το ερώτημα που θέτουμε είναι απλό:

Πώς μπορούμε να κάνουμε αυτή την επιτυχία να επιστρέφει με μεγαλύτερη δύναμη και στον τόπο που παράγει τα τρόφιμα;

Πώς μπορούμε να συνδέσουμε πιο αποτελεσματικά το ξενοδοχειακό πρωινό, το εστιατόριο, τον μπουφέ, το θεματικό δείπνο και τη γαστρονομική εμπειρία του επισκέπτη με τον παραγωγό του Οροπεδίου;

Η πρότασή μας είναι να περάσουμε από τις περιστασιακές αγορές σε σταθερές, οργανωμένες συνεργασίες.

Να δημιουργήσουμε συμφωνίες προμήθειας με συγκεκριμένες ποσότητες, συμφωνημένες προδιαγραφές ποιότητας, σαφή χρονοδιαγράμματα και δίκαιους όρους πληρωμής.

Να προγραμματίζουμε από κοινού τις ανάγκες των ξενοδοχείων και τις δυνατότητες της παραγωγής, ώστε ο αγρότης να γνωρίζει τι ζητά η αγορά και το ξενοδοχείο να γνωρίζει τι μπορεί να εξασφαλίσει από τον τόπο μας.

Να αξιοποιήσουμε τον Αγροτικό Συνεταιρισμό ως οργανωμένο σημείο συνεργασίας, που μπορεί να συμβάλει στη συγκέντρωση της παραγωγής, στην καλύτερη οργάνωση των παραγγελιών και στην αποτελεσματικότερη επικοινωνία ανάμεσα στους παραγωγούς και στις επιχειρήσεις φιλοξενίας.

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Οροπεδίου Λασιθίου θέλει να είναι μέρος αυτής της προσπάθειας με συγκεκριμένο και ουσιαστικό τρόπο.

Θέλουμε να συνεργαστούμε με τα ξενοδοχεία και τους επαγγελματίες της εστίασης, να καταγράψουμε τις ανάγκες τους, να οργανώσουμε καλύτερα την προσφορά μας και να αναζητήσουμε από κοινού λύσεις για τη διαθεσιμότητα, τις προδιαγραφές, τη συσκευασία και τη διανομή των προϊόντων μας.

Γνωρίζουμε ότι η επαγγελματική αγορά απαιτεί συνέπεια, ποσότητες, σταθερή ποιότητα και σωστή εξυπηρέτηση. Αυτές είναι απαιτήσεις που οφείλουμε να αντιμετωπίσουμε οργανωμένα, μέσα από συνεργασία, προγραμματισμό και αξιοποίηση της τεχνογνωσίας.

Ταυτόχρονα, ζητούμε από τους συνεργάτες μας να αναγνωρίσουν τις πραγματικές συνθήκες της παραγωγής στο Οροπέδιο: την εποχικότητα, τις κλιματικές δυσκολίες, το κόστος καλλιέργειας και την ανάγκη να εξασφαλίζεται μια δίκαιη τιμή για τον παραγωγό.

Η συνεργασία δεν μπορεί να είναι μονόπλευρη. Πρέπει να βασίζεται στην εμπιστοσύνη και στο κοινό συμφέρον.

Προτείνουμε, λοιπόν, να αξιοποιήσουμε την ευκαιρία της σημερινής ημερίδας για να δημιουργήσουμε ένα πρακτικό πλαίσιο συνεργασίας, με συνάντηση παραγωγών και ξενοδοχειακών επιχειρήσεων, καταγραφή των αναγκών της αγοράς και εξέταση συγκεκριμένων συμφωνιών προμήθειας.

Αυτός είναι ένας ρεαλιστικός δρόμος προς ένα ισχυρότερο τοπικό αγροδιατροφικό σύστημα.

Κυρίες και κύριοι,

Η Κρήτη έχει μια μεγάλη ευκαιρία μπροστά της. Να συνδέσει ακόμη πιο ουσιαστικά το τουριστικό της προϊόν με την παραγωγική της βάση.

Το Οροπέδιο Λασιθίου μπορεί να συμβάλει σε αυτή την προσπάθεια, προσφέροντας προϊόντα, γεύσεις, παράδοση και μια αυθεντική σχέση ανάμεσα στη γη και στο τραπέζι.

Αυτό, όμως, απαιτεί να αντιληφθούμε ότι ο τουρισμός και η γεωργία δεν είναι δύο ξεχωριστοί κόσμοι που απλώς συνυπάρχουν στο ίδιο νησί.

Είναι δύο κρίκοι της ίδιας αλυσίδας.

Χωρίς την αγροτική παραγωγή, η κρητική γαστρονομία κινδυνεύει να χάσει μέρος της αυθεντικότητάς της. Χωρίς μια ισχυρή και βιώσιμη τουριστική αγορά, οι παραγωγοί χάνουν σημαντικές δυνατότητες διάθεσης των προϊόντων τους.

Όταν, όμως, οι δύο πλευρές συνεργάζονται, δημιουργούνται νέες ευκαιρίες για εισόδημα, απασχόληση, επιχειρηματικότητα και ανάπτυξη στην ύπαιθρο.

Και υπάρχει και μια ακόμη διάσταση που δεν πρέπει να ξεχνάμε: η διατήρηση της αγροτικής ζωής είναι αναπόσπαστο μέρος της προστασίας του ίδιου του τοπίου που προβάλλουμε στους επισκέπτες μας.

Οι καλλιεργημένες εκτάσεις, οι παραδοσιακές πρακτικές, οι τοπικές γεύσεις και οι άνθρωποι που συνεχίζουν να εργάζονται στη γη αποτελούν μέρος της ταυτότητας του Οροπεδίου.

Εάν θέλουμε το Οροπέδιο Λασιθίου να παραμείνει ζωντανό, πρέπει να διασφαλίσουμε ότι η παραγωγή θα έχει μέλλον και ότι οι νέοι άνθρωποι θα μπορούν να βλέπουν προοπτική στον τόπο τους.

Κλείνοντας, θα ήθελα να κρατήσουμε τρεις βασικές σκέψεις.
Πρώτον, ότι το Οροπέδιο Λασιθίου διαθέτει μια ιδιαίτερη αγροτική και γαστρονομική ταυτότητα, την οποία αξίζει να αναδείξουμε με συνέπεια, επιστημονική τεκμηρίωση και οργανωμένη προβολή.

Δεύτερον, ότι η σύνδεση της τοπικής παραγωγής με τα ξενοδοχεία δεν πρέπει να παραμείνει μια ωραία ιδέα ή μια ευκαιριακή πρωτοβουλία. Πρέπει να γίνει σταθερή εμπορική συνεργασία, με αμοιβαία οφέλη και μετρήσιμα αποτελέσματα.

Και τρίτον, ότι η πραγματική αξία ενός τροφίμου δεν αποτυπώνεται μόνο στην τιμή του. Αποτυπώνεται στην ποιότητα, στην προέλευση, στη συνέπεια της παραγωγής, στην εμπιστοσύνη και στην οικονομική και κοινωνική αξία που δημιουργεί για τον τόπο μας.

Να προσφέρουμε στον επισκέπτη όχι μόνο έναν όμορφο τόπο για να επισκεφθεί, αλλά και έναν ζωντανό τόπο που παράγει, δημιουργεί και μοιράζεται μαζί του τους καρπούς της γης του.

Με αυτές τις σκέψεις, ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Οροπεδίου Λασιθίου δηλώνει έτοιμος να συνεργαστεί με όλους τους φορείς που πιστεύουν σε αυτή την κοινή προσπάθεια.

Σας ευχαριστώ θερμά.

