



ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΊΔΡΥΜΑ ΠΑΤΡΩΝ

ΣΧΟΛΗ: Σ.Δ.Ο.

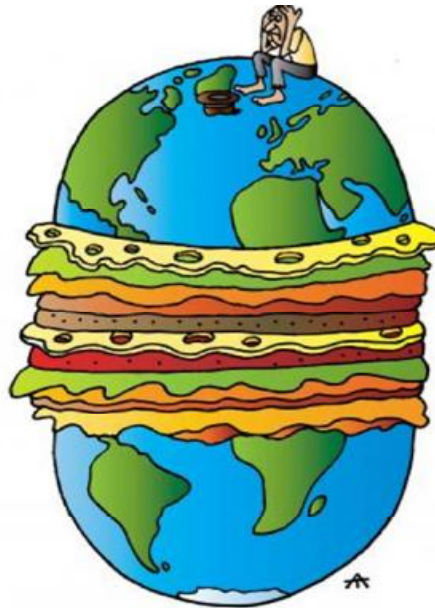
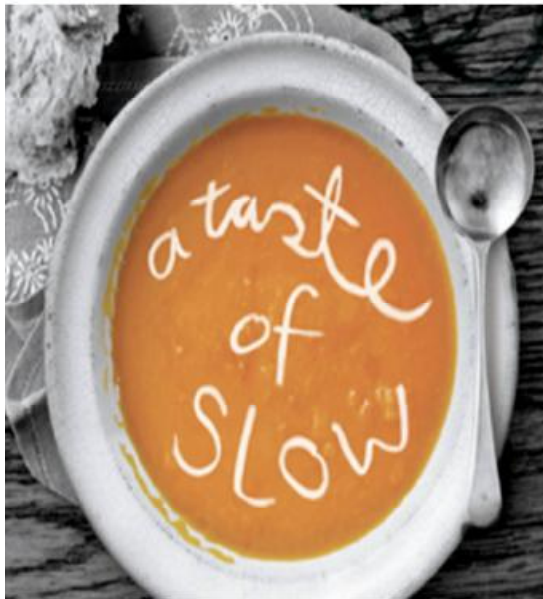
ΤΜΗΜΑ: ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΚΑΙ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΠΟΙΗΣΗ

«Αν ο αναγνώστης βρίσκει πληκτική την αφήγηση για το θέμα της κουζίνας, ας συλλογιστεί πως, χωρίς αυτο το κεφάλαιο, τα άλλα, εκείνα που συνθέτουν την Ιστορία , δεν θα υπήρχαν καν.»

Michel baudier, histoire generale du Serrail



ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ: ΚΑΚΑΡΗ ANNA

ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ: ΚΑΠΕΡΩΝΗ ΟΥΡΑΝΙΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	
ΠΕΡΙΛΗΨΗ.....	3
ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	4
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1	6
Η ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ.....	6
2.3 Ορισμός γαστρονομίας και γαστρονομικού τουρισμού	15
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2	22
ΜΟΡΙΑΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ	22
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3	29
ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΠΟΙΗΣΗ	29
Τι σημαίνει «παγκοσμιοποίηση».....	29
Η ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΠΟΙΗΣΗ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ.....	31
Η ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ.....	34
Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ.....	35
Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΠΑΤΑΤΑΣ	38
Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΩΝ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ	40
MACDONALDIZATION (ΜΑΚΝΤΟΝΑΛΝΤΙΣΜΟΣ)	45
ΑΝΤΙΔΡΑΣΕΙΣ ΚΑΤΑ ΤΗΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΠΟΙΗΣΗΣ	48
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4.....	55
Η ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΩΣ ΠΟΛΟΣ ΕΛΞΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΩΝ	55
ΤΑ ΥΠΕΡ ΚΑΙ ΤΑ ΚΑΤΑ ΤΗΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΠΟΙΗΜΕΝΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ	55
ΤΑ ΥΠΕΡ ΚΑΙ ΤΑ ΚΑΤΑ ΤΗΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΠΟΙΗΣΗΣ.....	60
Τα θετικά στοιχεία της παγκοσμιοποίησης είναι:	60
Τα αρνητικά στοιχεία της παγκοσμιοποιημένης γαστρονομίας είναι :	61
Ποια η σχέση γαστρονομίας ποιότητας και gourmet	62
ΤΟ ΣΥΜΒΟΛΟ ΤΟΥ GOURMET.....	64
ΤΡΟΥΦΑ	64
ΕΠΙΛΟΓΟΣ	67
Βιβλιογραφία	69

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παγκοσμιοποίηση δεν είναι κάτι καινούργιο , οι ρίζες της χάνονται στα βάθη των αιώνων και συγκεκριμένα από την πρώτη στιγμή που υπήρξε και το εμπόριο. Οι τομείς της ανθρώπινης ζωής που επηρεάζονται από την παγκοσμιοποίηση είναι κυρίως οι οικονομικοί , οι πολιτιστικοί , και η γαστρονομία .

Η γαστρονομική ταυτότητα κάθε χώρας έχει επηρεαστεί πολλές φορές από την παγκοσμιοποίηση κάποιες φορές με θετικά στοιχεία , η σχέση παγκοσμιοποίησης και εντοπιολογίας δεν είναι διαμετρικά αντίθετη αλλά διαλεκτική και συνεχόμενη, παράγοντας συνεχώς νέα φαγητά και διατροφικές πρακτικές., από την άλλη με αρνητικά στοιχεία όπως ο Μακντοναλντισμός στον οποίο απορρίπτοντας την γαστρονομική ταυτότητα κάθε περιοχής και χρησιμοποιώντας τα ίδια φαγητά και πρότυπα σε κάθε γωνιά του πλανήτη.

Η Ελλάδα έχει μια από τις αρχαιότερες και πιο εύγευστες γαστριμαργικές παραδόσεις στον κόσμο, μια παράδοση γεύσεων, αρωμάτων, υλικών και τεχνοτροπιών που ξεκινά από τα προϊστορικά χρόνια και φθάνει μέχρι σήμερα. Είναι από τις πρώτες χώρες που ανέπτυξε τη γαστρονομική ταυτότητα της παίρνοντας πολλές φορές και στοιχεία και από πολιτισμούς όπως η μικρασιατική κουζίνα και η ευρωπαϊκή και λιγότερο από άλλες Ηπείρους. Παρακάτω θα αναλύσουμε την επίδραση της παγκοσμιοποίησης στη γαστρονομία , θα δώσουμε τον ορισμό της γαστρονομίας και της παγκοσμιοποίησης και θα δώσουμε παραδείγματα όπου η παγκοσμιοποίηση επίδρασε τότε θετικά και τότε αρνητικά στην γαστρονομία , θα παρουσιάσουμε ποιες τροφές είναι ιδιαίτερα διαδεδομένες στην παγκόσμια γαστρονομία. Και τέλος θα αναλύσουμε τα θετικά και τα αρνητικά στοιχεία της παγκοσμιοποιημένης γαστρονομίας .

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

«η τροφή σου είναι το φάρμακο σου ή το φάρμακο σου είναι η τροφή σου»

Ιπποκράτης

Τα τελευταία χρόνια γινόμαστε μάρτυρες μιας ιλιγγιώδους ανάπτυξης στον τομέα της γαστρονομίας , νέες μόδες και τάσεις εισέρχονται στη ζωή μας , άλλες με θετικά ερείσματα και άλλες με αρνητικά . Η μαγειρική έγινε μόδα και όλοι σπεύδουν να δοκιμάσουν το καινούργιο και το διαφορετικό , σε συνάρτηση δε και με τους τρόπους ζωής των τελευταίων ετών όλο και περισσότερες ιδέες και τάσεις μπαίνουν στη ζωή μας.

Μεγάλη απήχηση έχει τα τελευταία χρόνια η ιδέα του γρήγορου φαγητού με πρώτη δικαιολογία ότι οι ρυθμοί της ζωής μας έγιναν πιο γρήγοροι έτσι και η ώρα του φαγητού μειώθηκε , χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι τα εστιατόρια MacDonald τα οποία έχουν επηρεάσει το φαγητό παγκόσμια δεν είναι παράλογο που ένας αντίστοιχος όρος έχει παρθεί από την ονομασία τους (MacDonaldization). Τις δεκαετίες του 1970-80 ο κόσμος κατακλύσθηκε από διαφημίσεις και ταινίες που παρουσίαζαν αυτή τη μόδα , περιπτώσεις όπως η ταινία «dirty dancing» όπου οι πρωταγωνιστές «πρότυπα της εποχής» είχαν ως σημείο συνάντησης αυτού του είδους τα εστιατόρια είναι χαρακτηριστικές.

Τα τελευταία χρόνια όμως και δει, την τελευταία πενταετία ολοένα και περισσότερες έρευνες βγήκαν στην επιφάνεια για τις επιπτώσεις αυτής της διατροφής (πέραν του οικονομικού παράγοντα για την οικονομία κάθε χώρας). Οι περιπτώσεις αύξησης των καρδιοπαθειών και παχυσαρκίας ακόμα και σε παιδιά από τη μη σωστή διατροφή έφερε στο

προσκήνιο ξανά την υγιεινή διατροφή . Η μεσογειακή διατροφή ήρθε στο προσκήνιο και κινήματα εναντίωσης του φαινομένου του γρήγορου φαγητού εμφανιστήκαν (slow food) .

Σημαντικό ρόλο παίζει και ο τουρισμός στη γαστρονομία , είτε ως μέσο διάδοσης της είτε ως τομέας για τον οποίο ένας τουρίστας επισκέπτεται ένα προορισμό.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

Η ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Οι διατροφικές συνήθειες, αν και παρουσιάζουν αποκλίσεις κατα περιοχές, σφραγίζουν τη συνοχή ενός λαού, επειδή μεταβάλλονται εξαιρετικά αργά και παραδίδονται από γενιά σε γενιά σχεδόν अपαράλλακτες. Η διατροφή συγχρόνως κατέχει σημαντική θέση στη ζωή των κατοίκων μιας περιοχής ή μιας χώρας, εφόσον ένα πλήθος επαγγελματών και κοινωνικών σχέσεων περιστρέφονται γύρω από αυτή. Είναι δηλαδή ένας καθρέπτης που αντικατοπτρίζει την ποιότητα της οικονομικής, ηθικής και πνευματικής ζωής, των κοινωνικών τάξεων, ακόμα και των θρησκευτικών πεποιθήσεων ενός λαού. Συνδέεται με την καθημερινότητα αλλά και την ψυχαγωγία και αυτό φαίνεται από την ιδιαίτερη θέση που κατείχαν τα *συμπόσια* στον αρχαίο κόσμο

Αχαιών γεύσεις (σελ. 40)

Η χώρα μας διαθέτει, ίσως, μία από τις αρχαιότερες και πιο εύγευστες κουζίνες στον κόσμο. Η ταυτότητά μας, όσον αφορά τη γαστρονομία, έχει τις ρίζες της βαθιά μέσα στο χρόνο, ξεκινώντας πιθανόν από τα προϊστορικά χρόνια, όπως δείχνουν οι ανασκαφές στον Ελλαδικό χώρο.

Η αφετηρία της μαγειρικής πρέπει να βρίσκεται στα χρόνια της ανακάλυψης της φωτιάς. Οι αρχαίοι άνθρωποι έψηναν αρχικά τα φαγητά τους σε στάχτες. Αργότερα τα τύλιγαν σε φύλλα και υπήρξε γευστική πρόσθεση. Επόμενη μορφή ήταν το βράσιμο. Έβραζαν μέσα σε λάκκους, με τοιχώματα με πλάκες ειδικές, σε νερό μέσα στο οποίο έριχναν καυτές πέτρες. Αργότερα έχουμε κεραμικά σκεύη και τέλος μεταλλικά.

Πρωτοπόροι της γαστρονομίας δεν είναι άλλοι από τους αρχαίους Έλληνες αρχιμάγειρες.

Αυτοί είναι οι πρώτοι που πειραματίστηκαν με τα υλικά και τους τρόπους παρασκευής των, αυτοί ανακάλυψαν μεθόδους μαγειρικής και τους κατέγραψαν, αυτοί δίδαξαν στον κόσμο τα μυστικά της μαγειρικής.

Οι Ρωμαίοι στήριζαν ολόκληρη τη μαγειρική τους στις συνταγές που πήραν από τους Έλληνες. Ακόμα και αυτό που θεωρείται ως το αρχαιότερο βιβλίο μαγειρικής, του περίφημου Ρωμαίου Απίκιου, που γράφτηκε περίπου το 400π.Χ. (αλλά δεν σώθηκε) ήταν συλλογή συνταγών των καλύτερων Ελλήνων αρχιμαγείρων.

ο Αρχέστρατος ήταν εκείνος που το 330 π.Χ. έγραψε το πρώτο βιβλίο μαγειρικής στην ιστορία και μας υπενθύμισε ότι η κουζίνα αποτελεί δείγμα πολιτισμού. Η Ελλάδα έχει γαστρονομική παράδοση περίπου 4.000 ετών. Ωστόσο, όπως συμβαίνει με τις περισσότερες εθνικές κουζίνες, η ελληνική γαστρονομία επηρέασε και επηρεάστηκε από τις γειτονικές της χώρες, τόσο από την Ανατολή όσο και από τη Δύση

Ο Αρχέστρατος τον οποίο ο Alain Senderens και πολλοί άλλοι Γάλλοι σεφ θεωρούν πως είναι ο εμπνευστής της Nouvelle Cuisine στο έμμετρο βιβλίο του που γράφτηκε τον 4ο αιώνα π.Χ (δυστυχώς μόνο αποσπάσματα σώζονται στους Δειπνοσοφιστές του Αθήναιου), αναφέρεται εκτενώς στα ψαρικά:

«Πιστεύω ότι το χέλι είναι ο βασιλιάς κάθε φαγητού και οδηγεί στην απόλαυση...» λέει σε κάποιο σημείο.

Από την άλλη μεριά μισούσε τον μπακαλιάρο, επειδή θεωρούσε ότι η σάρκα του είναι σαν άγευστο σφουγγάρι. Λάτρευε όμως το γαλέο ο οποίος είχε το ίδιο όνομα στην αρχαιότητα, αλλά τονίζόταν στη λήγουσα και συμβούλευε: «Αγόρασε φέτες από την κοιλιά, κομμένες λίγο πιο κάτω από το κούφωμα. Πασπάλισε τες με κύμινο και λίγο αλάτι, και ψήστες. Μη βάλεις τίποτε άλλο πάνω τους, φίλε μου, εκτός αν είναι

ελαιόλαδο». Ο Αρχέστρατος συμβούλευε τους μαγείρους να κάνουν πολύ απλά μαγειρέματα στα φρέσκα ψαρικά, σερβίροντας τις σάλτσες χωριστά. Μάλιστα, κατηγορούσε τους μάγειρες από τις Συρακούσες της Σικελίας – οι οποίοι θεωρούνταν οι καλύτεροι μάγειροι της αρχαιότητας– ότι προσθέτουν πολλά καρυκεύματα και χαλούν τις γεύσεις. Περιγράφοντας πώς πρέπει να μαγειρεύονται οι κέφαλοι, γράφει: «Ψήστε τους σε σιγανή φωτιά και σερβίρετε τους χωρίς λιπαρή σάλτσα. Και μην αφήσετε κανένα μάγειρα από τις Συρακούσες να πλησιάσει όταν φτιάχνετε το φαγητό αυτό, γιατί εκείνοι δεν ξέρουν πώς να μαγειρέψουν τα ντελικάτα ψάρια και θα τα καταστρέψουν περιχύνοντας τα με τυρί και προσθέτοντας ξίδι και σύλφιο» .

Η Ελλάδα έχει μια από τις αρχαιότερες και πιο εύγευστες γαστριμαργικές παραδόσεις στον κόσμο, μια παράδοση γεύσεων, αρωμάτων, υλικών και τεχνοτροπιών που ξεκινά από τα προϊστορικά χρόνια και φθάνει μέχρι σήμερα.

Η ελληνική γαστρονομική ταυτότητα είναι πλούσια και με τις ρίζες της βαθιά μέσα στον χρόνο. Η αρχαία ελληνική κουζίνα αποτελεί τα τελευταία χρόνια αντικείμενο μελέτης και ιστορικής αναδίφησης. Τα γραπτά κείμενα της εποχής της αρχαιότητας περιγράφουν με εντυπωσιακές λεπτομέρειες τις διατροφικές συνήθειες των προγόνων μας στη νησιωτική και ηπειρωτική Ελλάδα. Τα είδη και σχήματα των δοχείων, σκευών και μαγειρικών εργαλείων που φέρνουν έρχονται στο φως από τις αρχαιολογικές ανασκαφές μαρτυρούν μια ιδιαίτερα προηγμένη, εκλεπτυσμένη και υγιεινή κουζίνα.



Στην αρχαία ελληνική διατροφή δεν υπήρχε το πλήθος των παραλλαγών και των συνταγών που ισχύουν στη σημερινή μας διατροφή και αυτό θεωρείται ως η βασική αιτία της μακροζωίας των ανθρώπων εκείνης της εποχής. Γενικά απέφευγαν τους συνδυασμούς των τροφών προκειμένου να εξασφαλίσουν την υγεία τους , επειδή γνώριζαν ότι με τους συνδυασμούς τα φαγητά γίνονται δύσπεπτα (στη πορεία των χρόνων δημιουργήθηκε και αναπτύχθηκε η μοριακή γαστρονομία για την οποία θα μιλήσουμε παρακάτω).

Όλοι οι λαοί της μεσογείου πήραν στοιχεία από την Ελληνική κουζίνα για να διαμορφώσουν την διατροφή τους , για αυτό άλλωστε συναντάμε σήμερα ομοιότητες της Ελληνικής κουζίνας με τη Μεξικάνικη και γενικά με χώρες τις οποίες εξερεύνησαν οι Ισπανοί.

Οι ερευνητές κατέληξαν ότι η διατροφή των αρχαίων Ελλήνων συνετέλεσε σε μεγάλο βαθμό στη πρόληψη διαφόρων παθήσεων . ακολουθώντας ένα τρόπο διατροφής , πολλοί άνθρωποι θεραπεύονταν από παθήσεις. Αυτό είναι γνωστό και από τον πατέρα της Ιατρικής , τον Ιπποκράτη «η τροφή σου είναι το φάρμακο σου ή το φάρμακο σου είναι η τροφή σου»

Η ελληνική κουζίνα είναι ένα πραγματικό καλειδοσκόπιο εδεσμάτων, συνταγών και παραδόσεων, με τόσες όψεις όσες και οι περιοχές του ποικιλόμορφου πραγματικά τοπίου της χώρας. Ο τρόπος παρασκευής φαγητών και γλυκισμάτων στους διάφορους τόπους της Ελλάδας, επαναλαμβανόμενος ανά τους αιώνες, από τόπο σε τόπο, από νοικοκυριό σε νοικοκυριό και από εστιατόριο σε εστιατόριο, συνετέλεσε ώστε να δημιουργηθεί η Παραδοσιακή Ελληνική Κουζίνα. Σε αυτό το γενικό μοντέλο της Ελληνικής Παραδοσιακής Κουζίνας, οι κάτοικοι των ελληνικών επαρχιών, έβαλαν το δικό τους μεράκι, τις δικές τους ιδιαίτερες γεύσεις και στη βάση των τοπικών τους προϊόντων δημιούργησαν Τοπικές Παραδοσιακές Κουζίνες. Όπως είναι κατανοητό, στη διαμόρφωση της τοπικής κουζίνας ρόλο παίζουν οι τοπικές συνθήκες, όπως ο φυσικός πλούτος της κάθε περιοχής, το κλίμα της αλλά και οι επιρροές που αφομοίωσε η κάθε περιοχή από άλλους λαούς και άλλες παραδόσεις. Η ελληνική κουζίνα έχει επηρεαστεί άμεσα από την τουρκική, και αυτό είναι εμφανές σήμερα σε πιάτα ορεκτικών όπως το τζατζίκι (γιαούρτι με αγγούρι και σκόρδο), το ιμάμ μπαϊλντί (ανάμικτα λαχανικά στο φούρνο με λάδι), το σουβλάκι (κρέας στο γκριλ με ψωμί πίτας) και ο μουσακάς (λαχανικά με κιμά και κρέμα), αλλά και από την ενετική, ιδιαίτερα στις περιοχές των νησιών του Ιονίου όπου οι Ενετοί ως κατακτητές έζησαν για πολλά χρόνια κληροδοτώντας στους κατοίκους των Ιονίων νησιών την αγάπη για τα ζυμαρικά και τις διάφορες πίτες. Το αποτέλεσμα αυτής της πολιτισμικής ζύμωσης σε συνδυασμό με τη γαστριμαργική φαντασία του ελληνικού λαού και τα εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα της ελληνικής γης, οδήγησαν στη διαμόρφωση μιας μαγειρικής παράδοσης που θεωρείται από τις πλουσιότερες και πιο νόστιμες του κόσμου. Αυτό που αποκαλούμε ελληνική κουζίνα σήμερα είναι μια γευστική πανδαισία που συνδυάζει πληθώρα προϊόντων και ένα μεγάλο φάσμα

τρόπων προετοιμασίας και απόλαυσής τους. Κορωνίδα της ελληνικής κουζίνας σήμερα είναι η γνωστή χωριάτικη ή ελληνική σαλάτα, που αποτελείται από αγγούρι, τομάτες, κρεμμύδια, φέτα τυρί, ελιές και ρίγανη, όλα διανθισμένα με το περίφημο ελληνικό λάδι. Το λάδι με την υψηλή διαθρεπτική του αξία αποτελεί τη βάση της ελληνικής μαγειρικής ενώ όλα τα παράγωγα του ελαιόδενδρου αξιοποιούνται στο έπακρο. Χαρακτηριστικό του ελληνικού τραπέζιου είναι η ποικιλία των πιάτων, όπου κανένα δεν μονοπωλεί τη γεύση αλλά όλα μαζί συνθέτουν ένα λαχταριστό σύνολο. Οι μεζέδες (μικρά πιατάκια με διαφορετικά εδέσματα) είναι πολλοί και αραδιασμένοι όλοι μαζί στο τραπέζι μοιάζουν με ένα πολύχρωμο καμβά γεμάτο εκπλήξεις και γαστρονομικές απολαύσεις. Τα υπέροχα λαχανικά και χόρτα, τα όσπρια με χαρακτηριστικά τα κουκιά και τη φάβα, τα φρεσκοτάτα και με μοναδική γεύση ψάρια και θαλασσινά των ελληνικών θαλασσών, τα ζουμερά φρούτα, το καλής ποιότητας κρέας, τα τυριά - πολλά εκ των οποίων έχουν προστατευμένη ονομασία προέλευσης, όπως η ξινομυζήθρα, η φορμαέλλα ή το μετσοβόνη - το κρεμώδες και εύγεστο ελληνικό γιαούρτι και το πυκνό και αρωματικό μέλι θυμαριού ή ανθέων, όλα προϊόντα της ελληνικής γης αφθονούν στη χώρα με το ήπιο μεσογειακό κλίμα και την καλή ποιότητα εδάφους. Το ελληνικό τραπέζι είναι μια γαστριμαργική εμπειρία που τέρπει και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους.

Στο ελληνικό τραπέζι το φαγητό συνοδεύεται και με εξαιρετικά νόστιμο ψωμί, που παραδοσιακά είναι ζυμωτό ψωμί (χωριάτικο με προζύμι). Στα παλαιότερα χρόνια αλλά ακόμη και σήμερα σε κάποιες επαρχίες της χώρας το ζύωμα του ψωμιού, διαδικασία ιερή, γινόταν με προγραμματισμό μια φορά την εβδομάδα και απαιτούσε ιδιαίτερη σοβαρότητα και σεβασμό.

Σε πολλά ελληνικά χωριά το ψωμί ψήνεται ακόμη σε φούρνους χτιστούς που τους ανάβουν με ξύλα και όπου εκτός από ψωμί φτιάχνουν και κουλούρες, τυρόπιτες, λαδοκούλουρα και μικρές πίτες με μέλι και κανελογαρίφαλο.

Πρωταγωνιστής στο ελληνικό τραπέζι ήταν από την αρχαιότητα και συνεχίζει να είναι το ιερό υγρό του θεού Διονύσου, το κρασί. Με αμπέλια να καλλιεργούνται σε όλες τις γωνιές της Ελλάδας, τα ελληνικά κρασιά θεωρούνται από τα καλύτερα παγκοσμίως και παράγονται σε μια συναρπαστική ποικιλία. Από την χαρακτηριστική ρετσίνα (λευκό κρασί που δεν πρέπει να παλιώνει) και τα αρωματικά λευκά ως την κόκκινη και πλούσια σε χρώμα και γεύση Μαυροδάφνη που προσφέρεται ως επιδόρπιο, τα ελληνικά κρασιά αλλά και το ούζο, το ρακί και το τσίπουρο συμπληρώνουν γευστικά και αναδεικνύουν τον πλούτο του ελληνικού φαγητού.

Όσο για γλυκά, το κλασικό γλυκό που προσφέρεται στα χωριά και τις πόλεις είναι το πατροπαράδοτο ελληνικό γλυκό του κουταλιού. Πρόκειται για διατηρημένα σε ζάχαρη φρούτα της κάθε εποχής τα οποία πρέπει να είναι άριστης ποιότητας (κυδώνι, σύκο, πορτοκάλι, κάστανο, βερίκοκο, κεράσι).

Παραδοσιακά είναι επίσης και τα σιροπιαστά γλυκίσματα με βάση κυρίως τους ξηρούς καρπούς (καρύδια, φουντούκια, αμύγδαλα, φυστίκια), το σπιτικό φύλλο, τα διάφορα ξερά φρούτα και τέλος το μέλι που δίνει στα γλυκά αυτά χαρακτηριστικό άρωμα αλλά και υψηλή διαθρεπτική αξία. Γνωστά γλυκά είναι το γαλατομπούρεκο, ο μπακλαβάς, το κανταίφι, τα μελομακάρονα, ο σιμιγδαλένιος χαλβάς, το ραβανί, το σάμαλι. Τα κέηκ, οι τούρτες, οι πάστες, οι τάρτες και τα άλλα γλυκά ανήκουν σε νεότερες γενιές γλυκισμάτων αλλά έχουν ενσωματωθεί πλήρως στη σύγχρονη ελληνική κουζίνα.

Χαρακτηριστικός είναι και ο πολύ δημοφιλής "ελληνικός καφές" ο οποίος ωστόσο, σε αντίθεση με τον ιταλικό εσπρέσο, δεν πίνεται μετά το φαγητό αλλά συνήθως κατά τη διάρκεια της ημέρας, το πρωί ή το απόγευμα. Αραβικής προέλευσης, ο ελληνικός καφές έχει δυνατή γεύση και πλούσιο άρωμα, είναι δε πιο νόστιμος όταν είναι φρεσκοαλεσμένος και ψήνεται στο μπρίκι, αυτό το κλασικό χάλκινο σκεύος με το μακρύ χερούλι. Είναι πιο βαρύς αλλά ίσως και πολύ πιο εύγευστος όταν προσφέρεται με καϊμάκι (ένα πηχτό στρώμα που σχηματίζεται μόλις αρχίζει να φουσκώνει ο καφές). Σερβίρεται σε μικρό φλιτζανάκι και δεν πίνεται ποτέ ολόκληρος, με ένα καταστάλαγμα να μένει πάντα στον πάτο του φλιτζανιού. Ο ελληνικός καφές πίνεται συνήθως στα μικρά μαγαζάκια του καφέ, τα καφεενεία, όπου παρέες επιδίδονται σε πολύωρες συζητήσεις πίνοντας τον καφέ τους γουλιά-γουλιά.

Περισσότερο ίσως δημοφιλής, ιδιαίτερα το καλοκαίρι, είναι ο ελληνικής επινόησης καφές φραπέ, στιγμιαίος καφές χτυπημένος για να δημιουργήσει αφρό και με την προσθήκη ζάχαρης, γάλατος ή πάγου για όποιους το επιθυμούν.

Η ελληνική μαγειρική ως σύνολο τοπικών παραδόσεων που συγκλίνουν για να τη δημιουργήσουν, παραμένει η πιο δημοφιλής κουζίνα στη σύγχρονη Ελλάδα. Αυτό οφείλεται, πέρα από αυτή καθαυτή τη γεύση και ποιότητα της ελληνικής γαστριμαργίας, και στο γεγονός ότι τα τελευταία χρόνια στην Ελλάδα η ιδιωτική πρωτοβουλία έχει συμβάλει τα μέγιστα στην ανάδειξη της ελληνικής γαστρονομικής και οινικής πολιτιστικής κληρονομιάς.

Καλλιτέχνες της μαγειρικής τέχνης σε όλα τα σημεία της Ελλάδας αξιοποιούν με μεράκι και αγάπη τα ελληνικά προϊόντα αναδεικνύοντας τις γεύσεις τους και κρατώντας το ενδιαφέρον του κοινού σε υψηλά επίπεδα. Παράλληλα όμως ανανεώνουν και διευρύνουν τον πλούτο της

ελληνικής μαγειρικής αφομοιώνοντας νεωτερισμούς από άλλες κουλτούρες, πειραματιζόμενοι με τα όρια της μαγειρικής τέχνης και ανακαλύπτοντας διαρκώς το παιχνίδι και τη γοητεία των γεύσεων.

Το φαγητό και η γαστρονομία είναι σημαντικό μέρος της κουλτούρας. Αποτελεί μια σύνδεση μεταξύ στο παρελθόν και το μέλλον , μια κληρονομιά παλαιότερων πολιτισμών. Πρόκειται για ταυτότητα η οποία παρουσιάζει τα πολιτισμικά στοιχεία των ανθρώπων, τις φιλοδοξίες τους, την ιδεολογία τους. Κάθε φαγητό έχει τη δική του ιστορία . Τα φαγητά περνάνε ακόμα από μητέρα σε κόρη και το να μοιράζεσαι φαγητό είναι θέμα τιμής. Σαν ένα είδος ιεροτελεστίας. Το φαγητό εκφράζει την βαθιά εδραίωση των παραδόσεων, την ζεστασιά και την φιλοξενία, την αγάπη για κοινωνικότητα και διασκέδαση. Αντανακλά τα έθιμα και τις παραδόσεις, τα θρησκευτικά πιστεύω και προλήψεις. Το φαγητό αντικατοπτρίζει την σχέση των ανθρώπων με την γη, την θάλασσα και τον καιρό . Αρκετοί άνθρωποι μάλιστα εντάσσουν στις γαστρονομικές τους συνήθειες τα προϊόντα που παράγουν. Παλαιότερα το θέμα του φαγητού ήταν ταμπού. Τώρα πια είναι ένα καυτό θέμα που προσελκύει επιστήμονες από ποικίλα πεδία- ιστορικούς, κοινωνιολόγους, ανθρωπολόγους, γεωγράφους, οικονομολόγους, λογοτέχνες, και φιλοσόφους. Το μαγείρεμα και το «να τρως», έχουν εξελιχθεί σε σημαντικές ανθρώπινες δραστηριότητες, οι οποίες μπορούν να αποκαλύψουν πολλά για την ζωή και τις κοινωνίες του παρελθόντος αλλά και του παρόντος.

2.3 Ορισμός γαστρονομίας και γαστρονομικού τουρισμού

Αναμφίβολα, η διατροφή είναι ένας τομέας υψίστης σημασίας και η σωστή ενημέρωση του κοινού για τις διάφορες πτυχές της διαδραματίζει σημαντικό ρόλο τόσο στην προαγωγή της υγείας του λαού όσο και για παραμέτρους που, χωρίς ιδιαίτερη σκέψη, παραβλέπουμε συχνά.

Με τον όρο γαστρονομία υποδηλώνεται

η τέχνη της επιλογής, της παρασκευής, ακόμα και του σερβιρίσματος και της απόλαυσης της εκλεκτής τροφής. Τα πρώτα βήματα της γαστρονομίας χάνονται στα βάθη του χρόνου και το έναυσμα φαίνεται να έδωσε η ανακάλυψη της φωτιάς και η συγκέντρωση των μελών της ομάδας γύρω από αυτή, για να πάρουν το μερίδιό τους από την τροφή που ψηνόταν.

Σε όλους τους αρχαίους πολιτισμούς η έννοια και η τέχνη της γαστρονομίας έφθασαν σε ψηλά επίπεδα αν και κάποιες φορές και σε υπερβολές. Έμειναν δε ιστορικά τα λουκούλλεια γεύματα των αρχαίων Ρωμαίων.

Κάθε λαός, ανάλογα με τις εδαφοκλιματικές συνθήκες του τόπου στον οποίο ζει, τα προϊόντα που παράγει, το κοινωνικοοικονομικό του περιβάλλον, ακόμα τις θρησκευτικές του παραδόσεις, έχει διαμορφώσει ένα πλούτο γαστρονομικών ιδιαιτεροτήτων. Στον τόπο μας, με την τρισχιλιετή του ιστορία, τις τραχειές και δύσκολες συνθήκες διαβίωσης σε σκοτεινούς καιρούς κατακτήσεων αλλά και τις αναπόφευκτες επιδράσεις λόγω της γεωγραφικής του θέσης, αναπτύχθηκε μια ιδιαίτερη διαίτα με χαρακτηριστικά το μέτρο και τη λιτότητα, και με βάση τα αγνά υλικά του τόπου. Πάντα όμως αποδιδόταν ιδιαίτερη σημασία στον τρόπο ετοιμασίας του φαγητού, που ήταν μια ιεροτελεστία

Σαν ορισμό της έννοιας γαστρονομία ορίζεται σαν

Γαστρονομία η [gastronomía] O25 : η τέχνη για την παρασκευή ενός πλούσιου και γευστικού γεύματος

Τα περισσότερα λεξικά καθορίζουν τη γαστρονομία ως «τέχνη και επιστήμη της καλής κατανάλωσης,» ή «τέχνη και επιστήμη της λεπτής κατανάλωσης. Η αρχική ρίζα επιθήματος της γαστρονομίας προέρχεται από τα ελληνικά νόμος , σημαίνοντας «τους νόμους που κυβερνούν», το οποίο οδήγησε στην έννοια του γαστρονόμου είναι εκείνοι που κατοικούν μόνο επάνω στην κλασική και haute κουζίνα. Υπονοείται επίσης ότι «η τέχνη και η επιστήμη της καλής κατανάλωσης» είναι περιορισμένο στα ακριβά, γενναιόδωρα, και σύνθετα γεύματα . Ευτυχώς, όπως συμβαίνει με τόσους πολλούς κανόνες και κανονισμούς, τέτοια ακαμψία της μορφής μπορεί να γίνει ανήσυχη. Ένας αποκαλούμενος πρώτος υπερασπιστής της γαστρονομίας βεβαίωσε ότι ένας αληθινός γαστρονόμος πρέπει να αποφύγει μια ποικιλομορφία-μάλλον στενή υποσημείωση με τη σημερινή κατανόηση.

Η γαστρονομία έχει εξελιχθεί από το αρχικό λεξικό της σημαίνοντας στο σημείο ότι πραγματικά θα μελετώταν καλύτερα αναλυόμενος στα υποσύνολα από τον πολιτισμό.

Ένας περαιτέρω προσδιορισμός της λέξης «νόμος», είναι «το ποσό της γνώσης ενός συγκεκριμένου θέματος», δίνει στη γαστρονομία ένα νόημα που περιλαμβάνει την εντολή ενός προσώπου του συνόλου της γνώσης σχετικά με την τέχνη και την επιστήμη των καλών τροφίμων και της κατανάλωσης. Παρά ακριβώς ωραιοποιώντας το τελετουργικό της κατανάλωσης, η γαστρονομία συνεπάγεται τώρα μια εκτίμηση και μια κατανόηση των πολλών λεωφόρων του μαγειρέματος και της παραγωγής τροφίμων. Παραδείγματος χάριν, ο σημερινός γαστρονόμος θα έκανε καλά για να έχει κάποια γνώση σχετικά με τη χημεία και τη φυσική

τροφίμων, την ιστορία τροφίμων, και τη μαγειρική ανθρωπολογία, συμπεριλαμβανομένης μιας σύνδεσης με τους πολλούς πολιτισμούς του κόσμου μέσω της τεχνολογίας υπολογιστών.

Κάποιος πρέπει να επιδιώξει μια καλύτερη κατανόηση της γεωργίας, της υδατοκαλλιέργειας, και της τεχνολογίας των νεώτερων μεθόδων και του εξοπλισμού μαγειρέματος, καθώς επίσης και των πληροφοριών για τον αντίκτυπο της κατανάλωσης και της διατροφής επάνω στην υγεία, συμπεριλαμβανομένης της τροφικής ασθένειας και της παγκόσμιας οικολογίας. Η γαστρονομία πρέπει να προωθήσει τα μαθήματα στο πώς να δοκιμάσει, το *savor*, και πλήρως η να δειπνήσει εμπειρία, εάν είναι ένα οικογενειακό γεύμα στο σπίτι ή ένα δείπνο σε εστιατόριο.

Τα απλούστερα γεύματα πρέπει να είναι ξετρελλαμένα παράλληλα με τα μεγαλύτερα συμπόσια. Η στάση σε μια αγορά ψαριών σε μια παραλία και ένα πρόσφατα ξεφλουδισμένο στρείδι που συγκομίστηκε ακριβώς και που καταψύχτηκε από τη θάλασσα μπορούν να είναι τόσο άξιο όσο και μια τρίωρη γιορτή που εξυπηρετείται σε μια αίθουσα συμποσίου.

Υπάρχει μια τάση να κριθούν τα τρόφιμα και το μαγείρεμα απλώς από αυτό που μοιάζει με. Οι άνθρωποι, ειδικά Αμερικανοί, χάνουν τη δυνατότητα και την ευαισθησία για το πώς να δοκιμάσουν. Το *savor* Αμερικανών όχι άλλο ή εκτιμά τη χαρά και την ικανοποίηση της κατανάλωσης. Οι διασκεδαστικές και ευχάριστες συνομιλίες φαίνονται κατά τη διάρκεια του δείπνου να εξαφανίζονται οι μανίες τροφίμων έρχονται και πηγαινούν πριν πάντα είχαν μια πιθανότητα να καθιερώσουν ακόμη και μια ταυτότητα. Είναι χρόνος στο *relearn* ή τονίζει και πάλι πώς οι αισθήσεις μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να εκτιμήσουν πλήρως και να απολαύσουν τη υδονιστική ευχαρίστηση της ζωής.

Η γαστρονομία είναι η μελέτη της σχέσης μεταξύ του πολιτισμού και των τροφίμων. Θεωρείται συχνά λανθασμένα ότι η γαστρονομία αναφέρεται

αποκλειστικά στην τέχνη του μαγειρέματος ,αλλά αυτό είναι μόνο ένα μικρό μέρος αυτής της πειθαρχίας δεν μπορεί πάντα να ειπωθεί ότι ένας μάγειρας είναι επίσης ένας γαστρονομικός. Η γαστρονομία μελετά τα διάφορα πολιτιστικά συστατικά με τα τρόφιμα ως κεντρικό άξονά της. Κατά συνέπεια συσχετίζεται με τις καλές τέχνες και τις κοινωνικές επιστήμες, και ακόμη και με τις φυσικές επιστήμες από άποψη το χωνευτικό σύστημα του ανθρώπινου σώματος.

Οι γαστρονομικές κύριες δραστηριότητες περιλαμβάνουν την ανακάλυψη, τη δοκιμή, τη βίωση, την έρευνα, την κατανόηση και το γράψιμο για τα τρόφιμα. Η γαστρονομία είναι επομένως μια διεπιστημονική δραστηριότητα. Η καλή παρατήρηση θα αποκαλύψει ότι γύρω από τα τρόφιμα, υπάρχουν ο χορός, οι δραματικές τέχνες, η ζωγραφική, το γλυπτό, η λογοτεχνία, η αρχιτεκτονική, και η μουσική . Αλλά περιλαμβάνει επίσης τη φυσική, τα μαθηματικά, τη χημεία, τη βιολογία, τη γεωλογία, την αγρονομία, και επίσης την ανθρωπολογία, την ιστορία, τη φιλοσοφία, την ψυχολογία, και την κοινωνιολογία. Η εφαρμογή της επιστημονικής γνώσης στο μαγείρεμα και τη γαστρονομία έχει γίνει γνωστή ως μοριακή γαστρονομία.

Σύμφωνα με το «Σύγχρονο Λεξικό της Ελληνικής Γλώσσας» ως γαστρονομία ορίζεται «... η γνώσις ή μη της καταλληλότητας των τροφών, ως και η γνώσις του καλύτερου τρόπου της μαγειρικής των» ως μία απλοϊκή απόδοση της έννοιας.

Διευρύνοντας η εγκυκλοπαίδεια Britannica ορίζει την γαστρονομία ως «την τέχνη του να επιλέγεις, προετοιμάζεις, σερβίρεις, και απολαμβάνεις εκλεκτό (εξαιρετικό) φαγητό».

Καθώς η λίστα της γαστρονομίας διευρυνόταν, μεγάλωνε και η λίστα των πολιτιστικών πρακτικών που συνδέονται με το φαγητό, με αποτέλεσμα ο όρος γαστρονομία να διευρυνθεί περισσότερο περιλαμβάνοντας και αυτά τα πολιτιστικά στοιχεία στον ορισμό.

Ο Scarpato (in Tourism & Gastronomy chapter 4, 2002) μάλιστα υποστηρίζει ότι μπορούμε πλέον να μιλάμε για γαστρονομικό πολιτισμό. Η Hjalager (in Tourism and Gastronomy chapter 2, 2002) κινούμενη στην ίδια γραμμή συνδέει τον γαστρονομικό πολιτισμό, σαν παγκοσμιοποιημένο φαινόμενο, με τον τουρισμό ο οποίος και αποτελεί σημαντικό τμήμα του νέου αυτού γαστρονομικού φαινομένου.

Αναλογιζόμενοι τη στενή σχέση φαγητού και ταυτότητας δεν είναι περίεργο που το φαγητό αναδεικνύεται σε σημαντικό κριτήριο στην τουριστική προώθηση και προβολή. Την ίδια στιγμή όμως που ο γαστρονομικός πολιτισμός απλώνει το μανδύα του γύρω από τον κόσμο - και με την βοήθεια του τουρισμού- συμβαίνουν αλληλεπιδράσεις ανάμεσα στα ισχυρότερα στοιχεία που παγκοσμιοποιούνται και στα τοπικά γαστρονομικά στοιχεία που αγωνίζονται να προβληθούν μέσα από αυτό το παγκόσμιο δίκτυο.

Προσδιορίζοντας τον όρο γαστρονομικός τουρισμός, εννοούμε τη νέα μορφή ενός εναλλακτικού τρόπου διακοπών, στον οποίο κυριαρχεί η κουλτούρα της τοπικής κουζίνας.

Η γαστρονομία αποτελεί ένα ιδιαίτερα πρόσφορο τουριστικό προϊόν για την Ελλάδα, με τη μεγάλη ποικιλία πρώτων υλών που διαθέτει και τον ανεξάντλητο πλούτο των παραδοσιακών συνταγών.

Παρά την αδιαμφισβήτητη διατροφική αξία της τοπικής κουζίνας, δυστυχώς ελάχιστες τουριστικές μονάδες έχουν αναδείξει τη γεύση σε κυρίαρχο στοιχείο των πακέτων που προσφέρουν.

Σύμφωνα με τα στοιχεία του Παγκόσμιου Οργανισμού Τουρισμού, το 44% των ταξιδιωτών ανά τον κόσμο, θεωρούν το φαγητό ως ένα από τα πρωτεύοντα κριτήρια του τόπου που θα επισκεφθούν. Ωστόσο, ο γαστρονομικός τουρισμός στη χώρα μας βρίσκεται σε εμβρυακή φάση και δυστυχώς ακόμα δεν έχει αναπτυχθεί, στο βαθμό που θα την κατέτασσε ανάμεσα στους πιο ελκυστικούς

και ανταγωνιστικούς προορισμούς, όπως η γειτονική Ιταλία, η Ισπανία και η Γαλλία.

Ο γαστρονομικός τουρισμός, που μεσουρανά στη μεσογειακή τουριστική αγορά και επιφέρει τεράστια οικονομικά οφέλη στις γείτονες μεσογειακές χώρες ελάχιστα έχει απασχολήσει στην Ελλάδα τους τουριστικούς επιχειρηματίες, ανεξαρτήτως μεγέθους.

Παρόλο που η μεσογειακή δίαιτα αποτελεί μόδα και επικρατεί ως σύγχρονο μοντέλο υγιεινής διατροφής, οι Έλληνες δεν έχουμε κατορθώσει να αναδείξουμε την Ελλάδα ως κοιτίδα του συγκεκριμένου τρόπου διατροφής και δεν την εκμεταλλευόμαστε ως θησαυρό ανάπτυξης του τουριστικού προϊόντος της χώρας μας. Οι επιστημονικές μελέτες οι οποίες έχουν γίνει από το 1960 μέχρι σήμερα, έχουν αποδείξει την αξία της μεσογειακής διατροφής σαν το ιδανικότερο μοντέλο διατροφής για τον σύγχρονο άνθρωπο, με πληθώρα θετικών επιδράσεων στην υγεία του.

- ✓ Μειώνει σημαντικά την εμφάνιση καρδιαγγειακών παθήσεων.
- ✓ Μειώνει τον κίνδυνο της αρτηριοσκλήρυνσης. Προστατεύει από την πτώση των εγκεφαλικών λειτουργιών, την απώλεια μνήμης και γενικότερα από ασθένειες που σχετίζονται με το γήρας.
- ✓ δρα ευεργετικά σε ορισμένους τύπους καρκίνου όπως του μαστού, του προστάτη και του παχέος εντέρου.
- ✓ Το ελαιόλαδο και τα ψάρια μπορούν να βοηθήσουν στον έλεγχο σωματικού βάρους, με την προϋπόθεση ότι θα μειωθεί η συνολική ημερήσια κατανάλωση θερμίδων.

- ✓ Μειώνει την αρτηριακή πίεση.
- ✓ Έχει θετική επίδραση, σύμφωνα με σύγχρονη μελέτη του Πανεπιστημίου του Δουβλίνου, στον μεταβολισμό της γλυκόζης και των λιπιδίων σε ασθενείς με διαβήτη τύπου II.

Στην εποχή της παγκοσμιοποίησης, εμείς θα πρέπει να επιβάλλουμε τη διεθνοποίηση της τοπικής κουζίνας και να διαδώσουμε ότι το κυρίαρχο στοιχείο στο γαστρονομικό τουρισμό είναι η εθνική του ταυτότητα και η εντοπιότητα των γεύσεων. Το φαινόμενο της παγκοσμιοποίησης συμβάλλει στην εξομοίωση των διατροφικών συνηθειών , αλλά η βαρύτητα των τοπικών συνηθειών εξακολουθεί να παραμένει υπολογίσιμη και τα τελευταία χρόνια αποκτά όλο και περισσότερους ένθερμους υποστηρικτές . τα οφέλη της ανάπτυξης και της διάδοσης της κουζίνας κάθε τόπου είναι πολλά και σημαντικά.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

ΜΟΡΙΑΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Ο όρος μοριακή γαστρονομία έχει τρομάξει στο παρελθόν αρκετούς. Κάποιοι ίσως να τον ακούν πρώτη φορά. Η μαγειρική και ο τρόπος που την αντιλαμβανόμαστε, έχει πλέον αλλάξει. Η μοριακή γαστρονομία είναι ο όρος που μετατρέπει την μαγειρική, σε επιστήμη. Όλα συμβαίνουν για κάποιο λόγο και σκοπό. Οι υποκινητές αυτής της νέας τάσης έχουν δώσει κάποια χαρακτηριστικά στο νέο αυτό τρόπο μαγειρικής, έτσι ώστε να κατανοήσουν οι συνάδελφοι τους, αλλά και ο υπόλοιπος κόσμος, τι εννοούμε με τον όρο μοριακή γαστρονομία. Διαβάζοντας τα κυρίως χαρακτηριστικά της μοριακής γαστρονομίας μπορούμε να αντιληφθούμε τι ακριβώς είναι αυτή η νέα τάση, και θα διαπιστώσουμε ότι ίσως να μην είναι τόσο νέα τελικά, όσο κάποιοι θέλουν να πιστεύουν. Τα 3 κύρια χαρακτηριστικά της μοριακής γαστρονομίας είναι:

- ▼ η τελειότητα
- ▼ η ειλικρίνεια και
- ▼ η ανοχή στο καινούργιο.

Οι chef εμπνέονται από το πάθος τους για την τελειότητα, δουλεύουν μόνο με τα καλύτερα υλικά και αντιλαμβάνονται το μέγιστο των δυνατοτήτων που έχει το κάθε υλικό.

Στην μοριακή γαστρονομία, η παράδοση αποτελεί τη βάση όλων των δημιουργιών. Εξ' αιτίας της παράδοσης, μπορεί η μοριακή γαστρονομία να δημιουργεί και να εξελίσσεται. Οι παραδόσεις στην κουζίνα είναι αποτέλεσμα αιώνων μαγειρικής και χιλιάδων ανακαλύψεων. Θα γνωρίζαμε το αγαπημένο μας παστίτσιο χωρίς την λαχταριστή μπεσαμέλ

του κ. Antonin Careme, από το 1800? Η ακόμα πιο πίσω, στο 25 μ.Χ. όπου ένα λατινικό ποίημα περιγράφει έναν αγρότη ο οποίος δημιουργεί μια σάλτσα/πατέ από λιωμένα μυρωδικά, τυρί, λάδι και ξύδι. Η μοριακή γαστρονομία σέβεται τις παραδόσεις, και δειλά δειλά προσπαθεί να γράψει το δικό της όνομα στα βιβλία της ιστορίας.

Η μοριακή κουζίνα έχει αγκαλιάσει την τεχνολογία, η οποία την βοηθάει να ανακαλύπτει νέα πιάτα και τρόπους μαγειρέματος. Όπως κάποιοι στην Γαλλία τον 19^ο αιώνα χρησιμοποιούσαν τη φωτιά, το αλεύρι και το βούτυρο για να δημιουργήσουν νέες σάλτσες και να βρουν τρόπους να τις κάνουν πιο νόστιμες και παχύρρευστες, έτσι και εμείς τον 21^ο αιώνα ανακαλύψαμε πως μπορούμε να το πετύχουμε αυτό με agar, το οποίο μάλιστα δεν αλλοιώνει την γεύση σε αντίθεση με το αλεύρι.

Το φαγητό επηρεάζει τους ανθρώπους με διάφορους τρόπους. Η εικόνα του φαγητού, η μυρωδιά του, η γεύση του, επηρεάζει ακόμα και το μυαλό μας. Η μοριακή γαστρονομία συνεργάζεται με επιστήμονες διάφορων κλάδων, από χημικούς και φυσικούς, μέχρι ψυχολόγους, αρωματοποιούς και αρχιτέκτονες. Το ζητούμενο είναι πάντα ένα, η μέγιστη απολαυστική εμπειρία.

Τριαντάφυλλος Ψαράς <http://www.foodzine.gr/home/066696346654.html>

Η μοριακή ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ επικεντρώνεται στην ανακάλυψη του ιδανικού τρόπου προετοιμασίας και παρασκευής των υλικών για τη δημιουργία γευστικά τέλειων φαγητών.

Οι ΣΕΦ χρησιμοποιούν την επιστήμη για να κατανοήσουν καλύτερα τις φυσικές, χημικές κι άλλες ιδιότητες των τροφών και τις διεργασίες που υφίστανται κατά το μαγείρεμά τους, προσπαθώντας να επιβεβαιώσουν την ορθότητα ή μη κάθε ΣΥΝΤΑΓΗΣ, πάντα με τεκμηριωμένες

απαντήσεις για τα «πώς» και τα «γιατί». Η γνώση που αποκομίζουν χρησιμοποιείται παραγωγικά, καθώς τους δίνει τη δυνατότητα να αντιπροτείνουν καινούργια υλικά για παλιές συνταγές, καινοτόμα εργαλεία μαγειρικής, πρωτοποριακές τεχνικές μαγειρέματος αλλά και νέους, πολλές φορές ασυνήθιστους, γευστικούς συνδυασμούς.

Η επιστήμη της μοριακής γαστρονομίας:

- Συγκεντρώνει γνωστές συνταγές και ελέγχει αν ισχύουν τα διάφορα «μυστικά» επιτυχίας που τις συνοδεύουν παραδοσιακά.
- Προσαρμόζει τις συνταγές με βάση την επιστημονική γνώση και σε κάποιες περιπτώσεις τις εμπλουτίζει με νέα υλικά.
- Προτείνει νέους συνδυασμούς τροφών και συνταγές αλλά και τρόπους σερβιρίσματος και παρουσίασης των φαγητών.
- Ανακαλύπτει καινούργιες μεθόδους παρασκευής φαγητών, γλυκών και ποτών.
- Κωδικοποιεί και εκλαϊκεύει τα «πώς» και τα «γιατί» γύρω από τη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική και τα κάνει γνωστά στο ευρύτερο κοινό.

Η μαγειρική είναι χημεία!

Κάθε τροφή έχει τη δική της μοριακή σύσταση, διαφορετική όταν είναι ωμή και διαφορετική όταν είναι μαγειρεμένη και αυτή η διαφοροποίηση αυξάνεται μέσω της θερμικής επεξεργασίας της. Μπορεί λοιπόν η φράση «η μαγειρική είναι χημεία» να παραξενεύει αρχικά, ωστόσο δεν χωρά αμφισβήτηση αφού όλες οι μέθοδοι μαγειρικής προκαλούν χημικές και μοριακές αλλαγές στην τροφή, επηρεάζοντας ποικιλοτρόπως τη γεύση, την οσμή, την υφή, την εμφάνιση και τα θρεπτικά συστατικά της.

Περαιτέρω, **από το συνδυασμό δύο ή περισσότερων τροφών η ένωση**

που προκύπτει αποτελεί ένα νέο προϊόν με μοναδική μοριακή σύσταση. Όταν λοιπόν ενδιαφερόμαστε για τη μαγειρική και αναζητούμε τρόπους για να βελτιώσουμε τη γεύση που μας προσφέρει ένα φαγητό, η επιστήμη μάς δίνει αποδείξεις για τα αίτια που το καθιστούν περισσότερο ή λιγότερο απολαυστικό.

Απόλαυση στο έπακρο

Το μέγεθος της απόλαυσης που νιώθουμε από την κατανάλωση ενός φαγητού είναι η συνισταμένη της αντίληψης που λαμβάνουν οι αισθητήριοι δέκτες μας από το συνδυασμό οσμών και γεύσεων με την πρόσθετη συνεισφορά της εμφάνισης των τροφών, της θερμοκρασίας, της καυστικότητας, της υφής, ακόμα και του ήχου από τη μάσηση. **Για ένα πραγματικά απολαυστικό φαγητό απαιτείται σωστός συνδυασμός των επιμέρους υλικών, ανάλογα με τη χημική τους σύσταση, διαδικασία παρασκευής της συνταγής που να οδηγεί στο γευστικότερο δυνατό αποτέλεσμα και παρουσίαση του πιάτου που έλκει τους οφθαλμούς και τέρπει όσφρηση και γεύση.**

Ο στόχος της μοριακής γαστρονομίας είναι να προσφέρονται στον καταναλωτή :

- ✓ υγιεινά και ασφαλή τρόφιμα
- ✓ εύγευστα και ελκυστικά εδέσματα
- ✓ ορθές διατροφικές πρακτικές και προσλήψεις

η προσπάθεια για μοριακή γαστρονομία όμως δεν περιορίζεται μόνο στο χώρο της κουζίνας αλλά περιλαμβάνει όλη την παραγωγική διαδικασία ενός τροφίμου. Από το χωράφι ως και τη μονάδα συσκευασίας και τέλος προς το σπίτι του καταναλωτή .

Με τη μοριακή γαστρονομία προσφέρονται στον πελάτη λειτουργικότερα τρόφιμα , με την έννοια λειτουργικότερα τρόφιμα εννοούμε αυτά τα προϊόντα και παρασκευάσματα τα οποία έχουν αυξημένη από τη φύση ή με τεχνολογικές παρεμβάσεις , περιεκτικότητα σε υγιεινά συστατικά (αντιοξειδωτικά , ακόρεστα λιπαρά οξέα , προβιοτικά , ευβιοτικά κτλ).

Οι χειρισμοί στα τρόφιμα απαιτούν συλλογική και οργανωμένη επιστημονική και τεχνολογική προσπάθεια ώστε να φτάσουν με το καλύτερο αποτέλεσμα από το αγρόκτημα στο σπίτι του καταναλωτή.

Βασική προϋπόθεση για τελειότερο αποτέλεσμα στη μοριακή γαστρονομία είναι πως επιστρατεύεται η χημεία των αισθήσεων η οποία αναλύεται ως εξής:

- ☼ Γεύσης (γλυκό , πικρό, ξινό αλμυρό)
- ☼ Όσφρησης (άρωμα)
- ☼ Όρασης (χρωματισμοί)
- ☼ Ακοής (τραγανο)
- ☼ Αφής (σκληρότητα)

Άλλες περιπτώσεις με τις οποίες ασχολείται και δίνει λύσεις είναι

- ☼ Καραμελοποίηση
- ☼ Αντιδράσεις πρωτεϊνών – υδατανθράκων
- ☼ Αποφυγή ενζυμικού μαυρίσματος (μήλο , πατάτα , μελίτζάνα , μπανάνα)
- ☼ Χρήση διογκωτικών (baking powder)
- ☼ Παρασκευή πηκτών (κολλαγόνο)
- ☼ Βάψιμο αυγών (ράγισμα)
- ☼ Αλλαγή χρώματος με τη χρήση οξέων (κιτρικού ,λεμόνι, σε μπρόκολο και χόρτα)

🌀 Διατήρηση πράσινου χρώματος (χλωροφύλλη) με τη χρησιμοποίηση σόδας

Πέρα από την εμφάνιση νέων γεύσεων, η μοριακή γαστρονομία εισάγει και νέες μεθόδους ψησίματος. Έτσι το τηγάνισμα καταργείται, αφού πλέον τα φαγητά ψήνονται σε αιθυλική αλκοόλη ή σε υγρό άζωτο, ενώ οι λιπαρές ουσίες αντικαθιστώνται από λειωμένα σάκχαρα τυλιγμένα σε φύλλα πράσου.

Τα αποτελέσματα είναι – αν μη τι άλλο – εντυπωσιακά, αν και ιδιαίτερος ακριβά αφού η τιμή ενός πιάτου μπορεί να ξεπερνάει μέχρι και τα 350 Ευρώ. Ο κάθε επαγγελματίας όμως οφείλει να αναλογιστεί τι ακριβώς αντιπροσωπεύει το νέο είδος αυτό της γαστρονομίας. Είναι απλά μια μόδα, μία γενικότερη τάση, ή αποτελεί ακόμα και το μέλλον της μαγειρικής; Και εάν είναι πράγματι αυτή το μέλλον, πόσοι από εμάς θα μπορούσαν να πειραματιστούν και να δημιουργήσουν με επιτυχία, δεδομένων των γνώσεων και της κατάρτισης που διαθέτουμε. Και μήπως στο τέλος καταλήξουμε να χαρακτηρίσουμε τη ΜΟΡΙΑΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ως μία «παρεξήγηση» του τύπου “NOUVELLE CUISINE”;

Μέσα σε αυτόν τον καταιγισμό από γεύσεις και πρώτες ύλες υπάρχει ο κίνδυνος να υπερβάλλουμε και να χάσουμε τον γαστρονομικό μας προσανατολισμό. Ο **FERRAN ADRIA**, αναφέρει πως «ο οδηγός για τη σύγχρονη γαστρονομία θα πρέπει να στηρίζεται σε 3 στοιχεία:

- 🌀 την τελειότητα στη χρήση υλικών ανώτερης ποιότητας,
- 🌀 το άνοιγμα σε πόρους και μέσα που θα μας οδηγήσουν στο καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα και, παράλληλα,
- 🌀 την αφοσίωση στις αρχές και την παράδοσή μας.

(ο FERRAN ADRIA θεωρείται από πολλούς ως ο πιο δημιουργικός σεφ στον κόσμο.)



Το ζήτημα της διατροφής αποτελεί μία από τις βασικότερες προκλήσεις του 21ου αιώνα. Η εξέλιξη της γαστρονομίας θα πρέπει να γίνει με σεβασμό στα καλύτερα στοιχεία που έχει να προσφέρει η παράδοσή μας, σε συνδυασμό με νέες τεχνικές, μεθόδους και ιδέες σας οποίες θα πρέπει να χρησιμοποιούμε με σύνεση και να προσαρμόζουμε κατάλληλα.

Η έννοια της «**σαφήνειας των γεύσεων**» θα πρέπει να είναι οδηγός όλων εμάς που φιλοδοξούμε να συνεισφέρουμε στην διαμόρφωση σας γαστρονομικής εξέλιξης και εμείς με τον τρόπο μας. **Και ίσως τελικά η μαγειρική του 21^{ου} αιώνα να αφορά την επιστροφή στις ρίζες της μαγειρικής κατά τα πρώτα χρόνια της δημιουργίας της.**

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΠΟΙΗΣΗ

Η παγκοσμιοποίηση δεν είναι ένας όρος της εποχής μας έχει ξεκινήσει από τα μέσα της δεκαετίας του 50 και σταδιακά με την πάροδο του χρόνου αναπτύχθηκε όλο και περισσότερο. Η παγκοσμιοποίηση είναι μία φυσική προδιάθεση του ανθρώπου να μεταδίδει τις ιδέες του ή να επιβάλει τη δύναμή του παγκόσμια. Η ανθρωπότητα έχει ζήσει πολλών μορφών παγκοσμιοποιήσεων στο παρελθόν. Στη σημερινή εποχή ζούμε μία έντονη τάση οικονομικής μορφής παγκοσμιοποίησης. Ως επακόλουθο είναι να γίνονται συμπτύξεις κολοσσιαίων εταιρειών ανά τον κόσμο οι οποίες με τη σειρά τους προσπαθούν να ελέγχουν όλο και μεγαλύτερο κομμάτι αγοράς, η κάθε μία στον τομέα της. Για τις κολοσσιαίες αυτές εταιρείες δεν υπάρχουν εθνότητες ούτε σύνορα. Τα κράτη αδυνατούν να λάβουν μέτρα προστασίας για τον απλό πολίτη. Απεναντίας στην Ευρώπη οι παροχές των κρατών όλο και περικόπτονται, οι δε εισφορές με άμεσους και έμμεσους φόρους συνεχώς αυξάνονται. Έτσι λοιπόν, μέσα σε πολύ λίγα χρόνια έχουν γίνει τεράστιες αλλαγές στην οικονομική κατάσταση των κρατών που πλήττει τη μεσαία τάξη. Η εποχή αυτή των παγκόσμιων οικονομικών εξελίξεων άρχισε περίπου το 1990 κι όπως δείχνουν τα πράγματα θα συνεχίσει πολλά χρόνια ακόμη.

Αρχικά όμως θα πρέπει να προσδιορίσουμε και τον ορισμό που δίνεται για την παγκοσμιοποίηση

Τι σημαίνει «παγκοσμιοποίηση»

Με τον όρο παγκοσμιοποίηση εννοούμε το οικονομικό φαινόμενο της απελευθέρωσης των αγορών , διεθνώς , και της δημιουργίας ενιαίων κανόνων στο εμπόριο και ευρύτερα στην οικονομική ζωή (φορολογία ,

κανόνες ανταγωνισμού , μοντέλα διοίκησης ιδιωτικού ή και δημόσιου τομέα)

Ένας τυπικός , αν και περιοριστικός είναι αυτός που δίνει το διεθνές νομισματικό ταμείο, ο οποίος δίνει έμφαση στην αυξανόμενη οικονομική αλληλεξάρτηση των χωρών παγκόσμια μέσω του αυξανόμενου όγκου και ποικιλίας διεθνών συναλλαγών αγαθών και υπηρεσιών , της ελεύθερης ροής κεφαλαίου διεθνώς και της γρήγορης και ευρείας διάχυσης της τεχνολογίας. Οι πτυχές της παγκοσμιοποίησης χωρίζονται ως εξής:

- βιομηχανική παγκοσμιοποίηση
- χρηματοπιστωτική παγκοσμιοποίηση
- πολιτική παγκοσμιοποίηση
- παγκοσμιοποίηση της πληροφορικής
- πολιτισμική παγκοσμιοποίηση

βικιπαιδεία 2009

Ο ορισμός που δίνουν οι Friedman(1994) και Jessop (1999) στον όρο παγκοσμιοποίηση είναι : « η παγκοσμιοποίηση είναι ένα σύνθετο, χαοτικό, κλιμακωτό, πολύχρονο και πολυκεντρικό σενάριο διαδικασιών που λειτουργούν μέσα σε συγκεκριμένα δομικά και χρονικά πλαίσια, επηρεάζοντας τα πάντα από τις επικοινωνίες μέχρι την μετατόπιση γραφείων και φυσικά το φαγητό». Ενώ ο Hirst συμπληρώνει ότι «παγκοσμιοποίηση δεν είναι απλά μια μοδάτη ιδέα, είναι μια έννοια με επιπτώσεις». Η σύγχρονη παγκοσμιοποίηση αναφέρεται τόσο στην συμπίεση του κόσμου όσο και στην έντονη συνειδητοποίηση του κόσμου ως όλων.(Robetson 1992).

Η ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΠΟΙΗΣΗ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Από το παράγοντα παγκοσμιοποίηση δε θα μπορούσε να ξεφύγει ούτε και η μεγαλύτερη βιολογική ανάγκη του ανθρώπου που είναι η διαδικασία της σίτισης , όπως επίσης και η γαστρονομία. Υπάρχει μία τάση για παγκοσμιοποίηση στην κουζίνα και ισοπέδωση των γεύσεων. Η παγκοσμιοποίηση επέφερε διαφοροποίηση στην κατανάλωση τροφών με συνιστώσες τις δημογραφικές αλλαγές, την αστικοποίηση, την αύξηση διαθέσιμου εισοδήματος, τη διαφοροποίηση στις προτιμήσεις των καταναλωτών, τις διεθνείς καμπάνιες marketing τροφίμων και το διεθνοποιημένο εμπόριο. Αποτέλεσμα ήταν η υιοθέτηση κοινών καταναλωτικών προτύπων που προσανατολίζονται στην απομάκρυνση από το σπιτικό φαγητό και στην κατανάλωση προ-μαγειρεμένων ή έτοιμων γευμάτων, συχνά μακριά από το σπίτι. Οι αλυσίδες fast-food, για παράδειγμα, εξαπλώνονται ραγδαία όχι μόνο ως αποτέλεσμα του διεθνούς εμπορίου και επενδύσεων αλλά επίσης εξαιτίας της πολιτισμικής μετάδοσης. Τα burgers και οι τηγανητές πατάτες αποτελούν σε πολλές περιπτώσεις επικρατούσα διατροφική συνήθεια. Κάνοντας μία βόλτα στις αγορές τροφίμων ή στα σούπερ μάρκετ, βρίσκουμε όλο και πιά πολλά κοινά προϊόντα. Με την ίδια ευκολία που η σόγια σος μπήκε στην καθημερινότητά μας εδώ στην Ελλάδα, στην Ασία χρησιμοποιούν το μπαλσάμικο και την μοτσαρέλα, στην Αγγλία η ιταλική και η ασιατική κουζίνα είναι πολύ δημοφιλείς στις κουζίνες όλων σχεδόν των σπιτιών. Μπορούμε να πούμε λοιπόν πως δύο πολύ βασικές ομάδες τροφίμων, καθορίζουν την καθημερινή μας διατροφή. Τα παραδοσιακά τρόφιμα, αυτά που έχουν συμπυκνωμένη την γαστρονομική κουλτούρα ενός τόπου, για παράδειγμα ο τραχανάς, οι χυλοπίτες, οι πίτες, τα παραδοσιακά αλλαντικά και τυροκομικά στην Ελλάδα, και τα κατά τόπους ιδιαίτερα προϊόντα κάθε χώρας και από την άλλη πλευρά, τα

διεθνή τρόφιμα χωρίς ταυτότητα όπως οι νιφάδες δημητριακών και όλες οι παραλλαγές για πρωινό, τα έτοιμα κατεψυγμένα γεύματα, τα διάφορα έτοιμα επιδόρπια όπως τσηζκέικ, μπράουνις που τα βρίσκουμε σε όλα τα μενού ανεξαρτήτως εθνικότητας.

Η παγκοσμιοποίηση της διατροφής και της γεωργίας χαρακτηρίζεται από «την εξάπλωση της ξένης ιδιωτικής επένδυσης στην γεωργία, την επεξεργασία των τροφών και το marketing, όχι μόνο μέσω των διεθνοποιημένων επιχειρήσεων αλλά και σε ένα μεγάλο βαθμό, μέσω της μείωσης των περιορισμών στο εμπόριο και της διεύρυνσης του εμπορίου».

Σε ορισμένες περιπτώσεις, οι σημαντικότερες εισαγωγές είναι οι μέθοδοι παραγωγής και marketing, από ότι το ίδιο το φαγητό. Γενικά, μπορεί να ειπωθεί ότι τα διατροφικά και γεωργικά ζητήματα είναι διεθνή αφού οι σχετικές αποφάσεις μιας χώρας έχουν αντίκτυπο σε πολλές άλλες χώρες. Σε ορισμένες περιπτώσεις, η σύνδεση είναι άμεση, όπως στο εμπόριο και τις επενδύσεις. Σε άλλες περιπτώσεις η επίδραση είναι έμμεση, όπως στην παγκοσμιοποίηση των διατροφικών συνηθειών μέσω της επιρροής των MME και της γενικής τάσης υιοθέτησης συγκεκριμένων τρόπων ζωής.

Η παγκοσμιοποίηση επέφερε διαφοροποίηση στην κατανάλωση τροφών με συνιστώσες τις δημογραφικές αλλαγές, την αστικοποίηση, την αύξηση διαθέσιμου εισοδήματος, τη διαφοροποίηση στις προτιμήσεις των καταναλωτών, τις διεθνείς καμπάνιες marketing τροφίμων και το διεθνοποιημένο εμπόριο. Αποτέλεσμα ήταν η υιοθέτηση κοινών καταναλωτικών προτύπων που προσανατολίζονται στην απομάκρυνση από το σπιτικό φαγητό και στην κατανάλωση προ-μαγειρεμένων ή έτοιμων γευμάτων, συχνά μακριά από το σπίτι. Οι αλυσίδες fast-food, για

παράδειγμα, εξαπλώνονται ραγδαία όχι μόνο ως αποτέλεσμα του διεθνούς εμπορίου και επενδύσεων αλλά επίσης εξαιτίας της πολιτισμικής μετάδοσης. Τα burgers και οι τηγανητές πατάτες αποτελούν σε πολλές περιπτώσεις επικρατούσα διατροφική συνήθεια.

Η παγκοσμιοποίηση των καταναλωτικών προτιμήσεων για φαγητό ως παράγωγο της διεθνοποίησης των εταιριών και της προβολής κοινών εικόνων από τα ΜΜΕ, οδηγεί όχι μόνο στην εξάπλωση του γρήγορου φαγητού αλλά και στην εισαγωγή μαγειρικών από την Ασία, την Αφρική, την Κίνα, την Λατινική Αμερική στην τοπική παραδοσιακή κουζίνα εις βάρος του μεσογειακού τρόπου διατροφής.

Παράλληλα παρουσιάζεται αυξανόμενη τάση των καταναλωτών να προμηθεύονται τρόφιμα που τις περισσότερες φορές δεν είναι απαραίτητα στην διατροφή τους αλλά αντιθέτως επιβλαβή λόγω των συντηρητικών, της ζάχαρης, των λιπών που περιέχονται σε αυτά και αντικαθιστώντας τροφές όπως λαχανικά και φρούτα, πλούσια σε βιταμίνες και ανόργανα στοιχεία. Τα σύγχρονα κοινά πρότυπα περιλαμβάνουν την διάθεση του ελεύθερου χρόνου στις καφετέριες ή μπροστά από μια οθόνη Η/Υ ή τηλεόρασης που τις περισσότερες φορές συνοδεύεται με ποπ-κορν, ξηρούς καρπούς και κόκα κόλα δηλαδή πολλές θερμίδες περιττές για τον οργανισμό.

Τις μεγαλύτερες επιπτώσεις τις έχουν τα παιδιά νεαρής ηλικίας όπου δεν μπορούν να καταλάβουν τις συνέπειες της αλόγιστης κατανάλωσης τέτοιων τροφών στο σημαντικό χρονικό διάστημα της ανάπτυξης τους, με αποτέλεσμα να παρατηρούνται προβλήματα παχυσαρκίας από νεαρή ηλικία. Επιπλέον το όχι σταθερό ωράριο

εργασίας για τους ενήλικες σε συνδυασμό με τις πολλές ώρες εργασίας, με βάση τα σύγχρονα δεδομένα διοίκησης έχουν ως αποτέλεσμα να προτιμώνται οι γρήγορες και έτοιμες διατροφικές λύσεις, ενώ να αποδίδεται ελάχιστη σημασία στη πρόσληψη των απαραίτητων θρεπτικών συστατικών για την κάλυψη των ημερήσιων αναγκών. Συχνά ακολουθείται διατροφή σε σιτηρέσια, πλούσια σε κρέας και κορεσμένα λιπαρά τα οποία ενοχοποιούνται για την αθηρωμάτωση των αγγείων που οδηγεί σε έμφραγμα, εγκεφαλικό και σε αγγειοπάθειες. Χαρακτηριστικά αποτελούν τα φαινόμενα της αλματώδους αύξησης αριθμού υπέρβαρων ή παχύσαρκων ατόμων και ο αυξανόμενος αριθμός μακροχρόνιων ασθενειών σχετιζόμενων με τη διατροφή όπως εμφάνιση διαβήτη τύπου II.

Η "παγκοσμιοποίηση" στον τομέα των τροφίμων αποτυπώνεται κυρίως σε τρία φαινόμενα:

- ✓ Πρώτον, στη δυνατότητα παραγωγής του ίδιου προϊόντος ταυτόχρονα σε πολλές περιοχές του κόσμου.
- ✓ Δεύτερον, στην εξαγορά τοπικών μονάδων παραγωγής τροφίμων από μεγάλες πολυεθνικές εταιρείες.
- ✓ Τρίτον, στην προσπάθεια εγκαθίδρυσης κοινών καταναλωτικών προτύπων ώστε οι καταναλωτές να μπορούν να απορροφούν στιγμιαία τα νέα προϊόντα που προκύπτουν ως αποτέλεσμα της εφαρμογής των νέων τεχνολογιών.

Η ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Η παγκοσμιοποίηση δεν είναι κάτι καινούργιο πολλά τρόφιμα έχουν την δική τους ιστορία η οποία χάνεται στα βάθη των αιώνων, τροφές οι

οποίες τώρα συναντιόνται και καλλιεργούνται σχεδόν σε όλο τον κόσμο ακολούθησαν τα δρομολόγια των αρχαίων εμπόρων , ή μεταναστών και καλλιεργήθηκαν και πολλές φορές εξελίχθηκαν περισσότερο από την αρχική χώρα παραγωγής (πχ ο καφές), παρακάτω θα αναλύσουμε κάποια τρόφιμα τα οποία συναντιόνται σε όλο τον κόσμο τα οποία σε κάποιες περιπτώσεις απαγορεύτηκαν , σε άλλες έγιναν αιτία πολέμου και σε άλλες αιτία λοιμών και αρρωστιών.

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ



Η ιστορία και η ανάπτυξη του ροφήματος που σήμερα γνωρίζουμε σαν "καφέ" έχει πολλές παραλλαγές και αρκετό ενδιαφέρον. Σύμφωνα με μία παράδοση το φυτό του καφέ ανακαλύφθηκε γύρω στα **600 μ.Χ.** στην Αιθιοπία. Εκεί, ένας βοσκός παρατήρησε ότι τα πρόβατα του ήταν εξαιρετικά ζωντανά όταν έτρωγαν τους καρπούς ενός άγνωστου φυτού. Ο βοσκός αποφάσισε να δοκιμάσει τους περίεργους καρπούς και ανακάλυψε τις ευεργετικές του ιδιότητές τους. Περήφανος για την ανακάλυψη σκέφτηκε να μοιραστεί το μυστικό του προσφέροντας μερικούς κόκκους στο γειτονικό μοναστήρι. Οι ιδιοφυείς μοναχοί έκαναν ένα αρωματικό αφέψημα



από τους καρπούς του και πολύ γρήγορα απέδωσαν ιερές ιδιότητες στο ποτό καθώς "διευκόλυνε" τις ολονύκτιες προσευχές τους.

Οι Άραβες ήταν οι πρώτοι που το υιοθέτησαν σαν ρόφημα, συχνά προσθέτοντας γαρύφαλλο, κανέλλα, κάρδαμο και γλυκάνισο στο μίγμα. Το μεσαίωνα το φυτό του καφέ καλλιεργείται στην Αραβία κοντά στην Ερυθρά Θάλασσα και οι Άραβες προσπαθούν να διατηρήσουν το μονοπώλιο της καλλιέργειάς της. Ο καφές παρουσιάστηκε πολύ αργότερα σε χώρες έξω από την Αραβία, της οποίας οι κάτοικοι τον είχαν σαν λιχουδιά και προστάτευαν το μυστικό του λες και ήταν στρατιωτικό σχέδιο! Η μεταφορά του φυτού έξω από τις μουσουλμανικές χώρες, **ΑΠΑΓΟΡΕΥΟΤΑΝ** από τις κυβερνήσεις. Η πραγματική διάδοση του καφέ άρχισε παράνομα όταν ένας Άραβας, έφερε λαθραία καρπούς σε κάποια βουνά κοντά στην Μισσόρα, στην Ινδία και ξεκίνησε καλλιέργεια εκεί. Στις αρχές του 20^{ου} αιώνα, οι απόγονοι εκείνων των πρώτων φυτών βρέθηκαν να μεγαλώνουν παντού στην περιοχή! Το 1470 ο καφές φτάνει στη Μέκκα και αρχίζουν να δημιουργούνται τα πρώτα καφενεία, παρ' όλες τις απαγορεύσεις της επίσημης εξουσίας που θεωρεί ότι η κατανάλωση καφέ στα καφενεία απομακρύνει τους πολίτες από τα θρησκευτικά τους καθήκοντα. Το 1554 έμποροι φέρνουν τον καφέ από τη Δαμασκό της Συρίας στην Κωνσταντινούπολη ενώ το 1555 άνοιξε το πρώτο καφενείο της Πόλης. Οι Κωνσταντινουπολίτες αγαπούν το εξωτικό ρόφημα και τα καφενεία απλώνονται σχεδόν σε όλες τις συνοικίες. Οι ευρωπαίοι ταξιδιώτες στην Ανατολή εντυπωσιάζονται από το εξωτικό ρόφημα και περιγράφουν γοητευμένοι τις ιδιότητες του. Ωστόσο, η πολιτισμένη Δύση αντιμετωπίζει με καχυποψία το νέο ποτό μέχρι που ο Πάπας Κλήμης VIII, το 1600, ευχαριστημένος από το άρωμα και τη γεύση του, το βαπτίζει "χριστιανικό". Το 1723 ένας Γάλλος αξιωματικός κλέβει δενδρύλλια καφέ από το

βοτανικό κήπο του Παρισιού και τα μεταφέρει παράνομα στη Μαρτινίκα. Το 1727, ένας Πορτογάλος αξιωματικός από τη Βραζιλία κατακτά τη σύζυγο του κυβερνήτη της Γουινέας. Εκείνη εκδηλώνει την αγάπη της χαρίζοντάς του μερικούς βλαστούς καφέας που, όταν μεταφυτεύτηκαν στη Βραζιλία αποτέλεσαν την αρχή για την πιο μεγάλη φυτεία καφέ στον κόσμο!

Υπάρχουν τουλάχιστον 25 διαφορετικά είδη δένδρων, αλλά τα πιο γνωστά είναι αυτά που παράγουν τον καφέ ARABICA και αυτά που παράγουν το ROBUSTA. Η ετήσια παραγωγή παγκοσμίως και στα δύο είδη καφέ φτάνει τα 7 εκατομ. τόνους με το 70% να είναι ARABICA και το υπόλοιπο 30% να είναι ROBUSTA.

Από τον τροπικό του Καρκίνου, τον Ισημερινό μέχρι και τον τροπικό του Αιγόκερου, σε όλη την υδρόγειο, το κλίμα και το έδαφος είναι ιδανικά για την καλλιέργεια του καφέ.

Στην Ανατολική Αφρική και την Αραβία καλλιεργούνται καφέδες με γεμάτο σώμα και μεγάλη ποικιλία στη γεύση και το άρωμα από ήρεμους και απαλούς, μέχρι ατίθασους και εξωτικούς.

Στην Κεντρική Αμερική καλλιεργείται κυρίως η ποικιλία ARABICA.

Από τη Βραζιλία, με τη μεγαλύτερη παραγωγή παγκοσμίως, ως την Τζαμάικα, που παράγει τον περιζήτητο Blue Mountain και τη Χαβάη, καλλιεργούνται καφέδες αρωματικοί, μεστοί στη γεύση και ιδανικοί για το πρωινό ξύπνημα.

Τέλος στην Ασία και τα νησιά του Ειρηνικού καλλιεργούνται καφέδες με τις πιο εξωτικές γεύσεις. Έχουν γεμάτο, απαλό χαρακτήρα, πλούσια γεύση και σπιρτάδα.

Ο καφές στην Ελλάδα

Ο καφές στο ελληνικό σπίτι αποτελεί εκδήλωση της φιλόξενης διάθεσης και γι' αυτό συνοδεύει πάντοτε το παραδοσιακό κέρασμα. Οι ξένοι περιηγητές εντυπωσιάζονται από την ιεροτελεστία της ελληνικής υποδοχής και φιλοξενίας απ' όπου βέβαια δεν απουσιάζει ο καφές. Ρόφημα εκλεκτό ο καφές συγκαταλέγεται στα κέρασματα του αρραβώνα ενώ προσφέρεται και στη νύφη όταν πρωτομπαίνει στο καινούργιο της σπίτι. Ο καφές της "παρηγοριάς" αντίθετα προσφέρεται μετά την κηδεία ή το μνημόσυνο. Η καθιέρωση του φαίνεται όψιμη και πιθανότατα οφείλεται στην διεγερτική τονωτική του ικανότητα. Εκτός από το κέρασμα των επισκεπτών ο καφές χρησιμοποιούνταν και για ιαματικούς σκοπούς. Η λαϊκή μαντεία βλέπει στον καφέ το μέλλον ή κάνει προβλέψεις. Η "φλιτζανού" ή "καφετζού" που προσπαθεί να μαντέψει το μέλλον και να εξηγήσει το παρελθόν μέσα από το φλιτζάνι του καφέ αποτελεί χαρακτηριστικό τύπο της νεοελληνικής κοινωνίας.

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

Αν και κάποτε η πατάτα καλλιεργούταν μόνο σε μέρη της Νότιας Αμερικής τώρα πια έχει καταστεί ως η πιο κοινή τροφή παγκοσμίως. Το ταξίδι της συνδέεται στενά με την ιστορία της παγκοσμιοποίησης. Η πατάτα πρωτοβρέθηκε στα όρη των Άνδεων από Ισπανούς κατακτητές στα τέλη του 1500μ.χ , οι οποίοι της πρωτόφεραν στην Ευρώπη , στη συνέχεια στην Ινδία μετά στην Κίνα και κατόπιν σε όλο τον κόσμο. Από αναφορές που υπάρχουν θεωρείτε ότι μια πιο άγρια μορφή της πατάτας ήταν το βασικό είδος διατροφής στο Περού περίπου 8000 πριν.

Παλαιότερα πίστευαν ότι είναι δηλητηριώδης ή η αιτία λέπρας παρόλα αυτά κέρδισε έδαφος στην Ευρώπη. Καλύτερα προσαρμόσιμη στο υγρό κλίμα της Ευρώπης από το σιτάρι , αλλά όχι τόσο ανεξάρτητη στην

άρδευση όπως το ρύζι, η πατάτα ήταν η πιο αξιόπιστη καλλιέργεια. Στην πραγματικότητα ο Φρειδερίκος ο Μέγας απαίτησε από τους υποτελείς του να καλλιεργήσουν την πατάτα ως εξασφάλιση ενάντια στη λιμοκτονία. Ο πόλεμος οδήγησε επίσης στη δημοτικότητα της πατάτας, δεδομένου ότι αναπτύσσεται στο έδαφος οι εισβολείς, οι εισβολείς έχαναν συχνά τα φυτά όταν καταστρέφανε τις καλλιέργειες του εχθρού. Αυτό πιστεύεται ότι είναι ένας από τους λόγους για την επικρατησή της στην Ιρλανδία, η οποία μαστιζόταν από τον πόλεμο σε όλο τον 17 αιώνα. Αν οι Αθηναίοι είχαν ανακαλύψει την πατάτα πιθανόν να είχαν αντέξει την Σπαρτιατική πολιορκία κατά τη διάρκεια του Πελοποννησιακού πολέμου περισσότερο.

Ο πόλεμος της διαδοχής της Βαυαρίας (1778-1779) είχε το παρατσούκλι «ο πόλεμος της πατάτας», διότι τόσο οι Αυστριακοί όσο και οι Πρώσοι αδυνατώντας να νικήσουν καταστρέφανε διαδοχικά τις καλλιέργειες των αντιπάλων και κυρίως τις πατάτες.

Σαν έτοιμη και ενθεκτική πηγή τροφής, η πατάτα επέτρεψε την αύξηση του πληθυσμού και στους ανθρώπους να ξεφύγουν από την οικονομία της επιβίωσης και την βιομηχανία να απογειωθεί.

Ωστόσο η υπερβολική εξάρτηση από την πατάτα έφερε τον δικό της κίνδυνο, όπως φαίνεται στον Ιρλανδικό λιμό πατάτας την δεκαετία του 1840. Πριν από την έναρξη του λιμού οι χωρικοί έτρωγαν κατά μέσο όρο 10 πατάτες την ημέρα και την έδιναν σαν τη βασική τροφή για τα ζώα τους. Ένας μύκητας ο οποίος είχε έρθει από τη Βόρειο Αμερική αφάνισε τις ιρλανδικές καλλιέργειες πατάτας, που αποτελούνταν από δύο μόνο υψηλής απόδοσης ποικιλίες. Ο πληθυσμός της Ιρλανδίας είχε αυξηθεί κατά 5 εκατομμύρια σε λιγότερο από εκατό χρόνια, μειώθηκε κατά δύο εκατομμύρια σε λιγότερο από έξι χρόνια.

Στις μέρες μας η Κίνα είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός πατάτας με παραγωγή πάνω από 60 εκατομμύρια τόνους ετησίως, και ενώ η

παραγωγή έχει αυξηθεί στις αναπτυσσόμενες χώρες δεν ισχύει το ίδιο για την κατανάλωση , συγκεκριμένα στην Ασία υπάρχει μια ετήσια κατανάλωση 14 κιλών / άτομο και στην Λατινική Αμερική 24 κιλά/ άτομο. Η παγκόσμια παραγωγή πατάτας ανέρχεται σε 293 εκατομμύρια τόνους

Σήμερα. είναι φανερό ότι η κατανάλωση πατάτας έχει συνδεθεί με τον δυτικό τρόπο ζωής όσο κανένα άλλο αγροτικό προϊόν από την εποχή της βιομηχανικής επανάστασης στην Ευρώπη. Η πορεία της πατάτας και η εξάπλωση της ακολουθεί κατά αναλογία την εξάπλωση της εκβιομηχάνισης αφού ουσιαστικά η καλλιέργεια της αναπτύχθηκε πρώτα στις χώρες του Δυτικού κόσμου και σταδιακά εξαπλώθηκε σε όλη την Ευρώπη. Η σημασία της είναι ακόμα πιο μεγάλη στις κεντρικές και βόρειες ευρωπαϊκές χώρες αλλά και στα ορεινά τμήματα των νότιων χωρών, λόγω ακριβώς της ικανότητας της να καλλιεργείται και σε περιοχές με υψηλές θερμοκρασίες. Σε πολλές από τις χώρες αυτές, ολόκληρες περιοχές έχουν συνδεθεί με την καλλιέργεια πατάτας και έχουν αναπτύξει μεγάλη παράδοση, συνδέοντας το προϊόν ιστορικά με τις περιοχές αυτές αλλά και καθορίζοντας πολλές φορές τη γενικότερη οικονομική και κοινωνική πορεία και ανάπτυξη τους.

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΩΝ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ

Στα αρχαία χρόνια , τα καρυκείμενα ήταν εκτιμημένα προϊόντα, αλλά όχι, όπως οι περισσότεροι άνθρωποι φαντάζονται, δηλαδή για τη δυνατότητά τους να συντηρήσουν το κρέας, παρά για το ότι η μεσαιωνική κουζίνα τοποθέτησε ένα ασφάλιστρο σε ποικίλες γεύσεις, τις οποίες μόνο τα καρυκείμενα θα μπορούσαν να μεταδώσουν. Τα καρυκείμενα θεωρήθηκαν επίσης ότι έχουν ιατρικές ιδιότητες, οι οποίες προστέθηκαν στη γοητεία τους. Αυτοί είναι μόνο μερικοί από τους λόγους ότι τα καρυκείμενα έλαβαν τέτοια διάκριση και έγιναν τελικά

παγκόσμια εμπορικά προϊόντα, τα οποία βοήθησαν στη συνέχεια να αναπτύχθούν τα οικονομικά δίκτυα. Η αναζήτηση για τα καρυκεύματα δεν είναι μόνο ταυτόσημη με την παγκοσμιοποίηση αλλά είναι και αυτή που βοήθησε ώστε να προετοιμαστεί το έδαφος για την αποικιοκρατία και τις σφαιρικές αυτοκρατορίες.

Ο έλεγχος των χρυσών, ασημένιων, πολύτιμων μετάλλων, και επιπλέον του πετρελαίου είναι μια πηγή σύγκρουσης και οδηγός της οικονομικής παγκοσμιοποίησης. Εντούτοις, άλλα προϊόντα έχουν εμπνεύσει επίσης την εξερεύνηση, τον πόλεμο, την κατάκτηση και τελικά την εμφάνιση ενός πολύ ενσωματωμένου συστήματος παγκόσμιων εμπορικών συναλλαγών. Ένα τέτοιο προϊόν βρίσκεται στα μικρά μπουκάλια στα ράφια των υπεραγορών και των καταστημάτων παντοπωλείων γωνιών: καρύκευμα.

Η αναζήτηση για το καρύκευμα ήταν, στην πραγματικότητα, ένας από τους πρώτους οδηγούς της παγκοσμιοποίησης. Πολύ πριν από τα μεγάλα ταξίδια των ευρωπαϊκών εξερευνητών, τα καρυκεύματα ήταν ήδη εμπορικά προϊόντα. Δεδομένου ότι τα καρυκεύματα μόλις είχαν δημιουργήσει ένα παγκόσμιο οικονομικό δίκτυο στην αρχαιότητα, άλλα προϊόντα έχουν ακολουθήσει μια παρόμοια πορεία. Και όπως το καρύκευμα, πολλά από αυτά τα προϊόντα έχουν εξασθενήσει επίσης στη παγκόσμια αγορά.

Τα καρυκεύματα δεν είναι πλέον από τα πιο εμπορικά προϊόντα στοιχεία ήταν όμως στην αρχαιότητα, η ιστορία της αναζήτησης για το καρύκευμα είναι ένα πρόδρομο πρότυπο της παγκοσμιοποίησης, το πρώτο από το οποίο άλλα εμπορικά αγαθά έχουν αντανάκλασει από τότε. Τα καρυκεύματα ήταν το πρώτο συνολικά εμπορικό προϊόν. Η υψηλή τιμή, ο περιορισμένος ανεφοδιασμός και η μυστήρια προέλευσή τους

τροφοδότησαν μια αυξανόμενη προσπάθεια να ανακαλυφθεί η πηγή καλλιέργειάς τους. Η επιθυμία για αυτά τα προϊόντα τροφοδότησε με καύσιμα τις ευρωπαϊκές αυτοκρατορίες αποικιοκρατίας, για να δημιουργήσει τα παγκόσμια πολιτικά, στρατιωτικά και εμπορικά δίκτυα κάτω από μια ενιαία δύναμη όπου προτού να υπάρξει μόνο μια σύνθετη αλυσίδα των σχέσεων στην οποία ο τελικός καταναλωτής δεν είχε καμία γνώση του παραγωγού και αντίστροφα.

Οι ιστορικοί ξέρουν ένα δίκαιο ποσό για τον ανεφοδιασμό των καρυκευμάτων στην Ευρώπη κατά τη διάρκεια της μεσαιωνικής περιόδου πώς δημιουργήθηκαν, πώς μεταφέρθηκαν, ποια ήταν η τιμή τους αλλά λιγότεροι για την απαίτηση. Γιατί πήγαιναν σε τέτοιες εξαιρετικές προσπάθειες να προμηθευτούν τα πολύ ακριβά προϊόντα από τις μόλις-γνωστές θέσεις όπως η Ινδία ή ακόμα και τις φανταστικές θέσεις όπως ο γήινος παράδεισος; Ακόμα, η απαίτηση ήταν αρκετά μεγάλη για να εμπνεύσει τα ταξίδια Χριστόφορου Κολόμβου και του Vasco Da Gama , τα οποία προώθησαν το πρώτο μοιραίο κύμα της ευρωπαϊκής αποικιοκρατίας. Κατά συνέπεια η επιθυμία για τις αρωματικές ουσίες είχε απέραντο ιστορικό αντίκτυπο του οποίου τα αποτελέσματα έχουν γίνει αισθητά από καιρό αφότου έχει μικρύνει η μόδα των καρυκευμάτων. Σε ένα εγχειρίδιο που γράφεται από τον Francesco Pegolotti στις αρχές του δέκατου τέταρτου αιώνα περίπου 288 καρυκεύματα παρατίθενται. Περιλαμβάνονται τα στοιχεία που δεν θα μετρούσαμε κάτω από αυτήν την ρουμπρίκα, όπως τα λεπτά κλωστοϋφαντουργικά προϊόντα ή τα βιομηχανικά προϊόντα όπως η στυπτηρία (που χρησιμοποιείται ως στερεωτικό χρωστικών ουσιών). Ακόμα κι έτσι, η ποικιλία των εισαγόμενων αρωματικών ουσιών είναι κύρια και προτείνει μια υψηλή ζήτηση για τα καρυκεύματα, συμπεριλαμβανομένων πολλών άγνωστων σε μας σήμερα όπως το «μακρύ πιπέρι,» «σιτάρια του παραδείσου» (και

τα δύο είναι πικάντικα στην προτίμηση αλλά ανεξάρτητα από το μαύρο πιπέρι), και «αίμα του δράκου» (μια χρωστική ουσία και επίσης ένα συστατικό φαρμάκων). Έτσι, γιατί ήταν καρυκεύματα τόσο ιδιαίτερα βραβευθέντα στην Ευρώπη στους αιώνες από περίπου 1000 έως 1500; . Μπορούμε να απομακρύνουμε την ευρύτητα εξήγηση για τη μεσαιωνική απαίτηση για τα καρυκεύματα: ότι κάλυψαν την προτίμηση του χαλασμένου κρέατος ή χρησιμοποιήθηκαν για να συντηρήσουν το κρέας. Όχι μόνο δεν υπάρχουν κανένα στοιχείο για αυτό, δεν μπορούν να τακτοποιηθούν με την κοινή αίσθηση. Τα καρυκεύματα ήταν ακριβότερα από το κρέας. Εκτός αυτού, το φρέσκο κρέας ήταν εύκολα διαθέσιμο, το οποίο αποδεικνύεται από τα πολλά υπάρχοντα αρχεία των δημοτικών διατάξεων που απαγορεύουν τους χασάπηδες από τη ρίψη των ανεπιθύμητων ζωικών μερών και του αίματος στις οδούς. Οι χασάπηδες έλαβαν το κρέας στην οπλή και ήταν αρμόδιοι για όλη την επεξεργασία που έγινε τώρα απαγορευμένη. Οι μεσαιωνικοί αγοραστές κατανάλωναν το κρέας πολύ φρεσκότερο από τι ο μέσος πόλη-κάτοικος στον αναπτυγμένο κόσμο σήμερα έχει προσιτό. Επιπλέον, τα καρυκεύματα δεν είναι στην πραγματικότητα αποτελεσματικά συντηρητικά, ειδικά έναντι του αλατίσματος, του καπνίσματος ή της ξήρανσης του κρέατος. Αν και έχουμε διαλύσει μερικούς μύθους για την προοριζόμενη χρήση των καρυκευμάτων, πρέπει ακόμα να απαντήσουμε γιατί τα καρυκεύματα ήταν τόσο δημοφιλή. Ένας λόγος είναι οι ιδιαίτερες μαγειρικές προτιμήσεις των μέσων ηλικιών. Πάνω από 100 μεσαιωνικά μαγειρικά εγχειρίδια που επιζούν σήμερα. ένα παράδειγμα, είναι το *Libre del Coch Robert*, που γράφεται για το βασιλιά της Νάπολης στο οποίο βρίσκουμε περίπου 200 συνταγές, 154 των οποίων απαιτούν τη ζάχαρη, 125 απαιτούν την κανέλα, την πιπερόριζα 76, και το σαφράνι 54. Τα καρυκεύματα που διατάχθηκαν για το γάμο George «τους πλουσίους», το δούκα της Βαυαρίας και Jadwiga της Πολωνίας το 1475 περιέλαβαν 386

λίβρες από το πιπέρι, 286 λίβρες από την πιπερόριζα, 257 λίβρες από το σαφράνι, 205 λίβρες από την κανέλα, 105 λίβρες από γαρίφαλα, και 85 λίβρες από το μοσχοκάρυδο. Σαφώς, οι συνταγές από αυτήν την εποχή απαιτούν όχι μόνο τις μεγάλες ποσότητες καρυκευμάτων, αλλά και μια μεγάλη ποικιλία. Τα καρυκεύματα όπως η κανέλα ή το μοσχοκάρυδο που συνδέουμε με τα επιδόρπια βρίσκονται στο κρέας και τα ψάρια η ζάχαρη (που λειτούργησε ως καρύκευμα κατά τη διάρκεια αυτής της εποχής) είναι μεταξύ των απανταχού παρόντων συστατικών, που δίνουν στο ένα την εντύπωση για το πώς η προτίμηση για τους γλυκόπικρους συνδυασμούς έχει μικρύνει. Λαμβάνοντας υπόψη την αλλαγή μας στην προτίμηση προς ένα πιο πικάντικο ύφος του μαγειρέματος, είμαστε σε θέση να εκτιμήσουμε καλύτερα τον μεσαιωνική μαγειρική αισθητική που περιέλαβε τέτοιες εκτιμήσεις όπως το χρώμα, την ευστροφία, και έναν υψηλό βαθμό επεξεργασίας και τεχνάσματος. Μακριά από την ιδέα απλά να ψήσουν το κρέας στη σχάρα, τα μεσαιωνικά τρόφιμα περιέλαβαν πολύ τεμαχισμό, τη σχηματοποίηση, να σιγοβράσουν, και τα διάφορα αποτελέσματα όπως τα πιάτα με διάφορες σάλτσες . Τα περισσότερα καρυκεύματα που χρησιμοποιήθηκαν στο μαγείρεμα άρχισαν ως ιατρικά συστατικά, και σε όλες τις μέσες ηλικίες τα καρυκεύματα χρησιμοποιήθηκαν και ως φάρμακα και ως καρυκεύματα. Προ πάντων, οι μεσαιωνικές συνταγές περιλαμβάνουν το συνδυασμό ιατρικής και μαγειρικής γνώσης προκειμένου να ισορροπηθούν οι ιδιότητες (κρύο, υγρός, καυτός, ξηρός) και η δυσαναλογία αυτών παρήγαγε την ασθένεια. Τα περισσότερα καρυκεύματα ήταν καυτά και ξηρά και τόσο κατάλληλα στις σάλτσες να αντιδράσουν στις υγρές και υγρές ιδιότητες που κατέχονται υποθετικά από τα περισσότερα κρέας και ψάρια. Οι εμπορικές συντεχνίες που παρείχαν τα καρυκεύματα ήταν γνωστές ποικιλοτρόπως ως «spicers», «αποθηκάριοι», ή «pepperers». Οι κατάλογοι και τα βιβλία απολογισμού των φαρμακείων δείχνουν ότι

τέτοιοι μαγειρικοί εύρωστοι όπως το πιπέρι, την κανέλα και την πιπερόριζα πωλήθηκαν σε πολλές ποικιλίες και στις διαφορετικές ιατρικές συνταγές.

MACDONALDIZATION (ΜΑΚΝΤΟΝΑΛΝΤΙΣΜΟΣ)



Ο χαρακτηρισμός αυτός πήρε το όνομά του από την ομώνυμη αλυσίδα παρασκευής γρήγορου φαγητού (fast food) MACDONALD. Βέβαια η έννοια ενώ πήρε το όνομα της από την ομώνυμη εταιρεία δεν περιορίζεται μόνο στον τομέα της διατροφής αλλά έχει γίνει συνώνυμο κάθε κλάδου (εμπόριο, οικονομία κτλ).

Η αλυσίδα αυτή ήταν στο προσκήνιο για αρκετά χρόνια αλλά αυτός που απέδωσε τον όρο είναι ο κοινωνιολόγος George Ritzer στο βιβλίο του

The McDonaldization of Society (1993). Εκεί αναλύει το συγκεκριμένο τρόπο με τον οποίο έχει πετύχει αυτή η αλυσίδα έτοιμου φαγητού (fast food and hamburger) η οποία έγινε πρότυπα για αρκετά οικονομικά μοντέλα αλλά και για της πτυχές της κοινωνικής ζωής γενικότερα.

Στη μελέτη του o schiosser αναφέρει ότι το 1975 περίπου το 1/3 των γυναικών εργάζεται εκτός οικίας και ότι το ποσοστό αυτό στη δεκαετία θα αυξηθεί στα 2/3 , το αποτέλεσμα είναι ολοένα και περισσότερες οικογένειες να καταφεύγουν στη λύση του έτοιμου φαγητού. Τα ταχυφαγεία macdonald το 1968 είχαν 1000 εστιατόρια και σήμερα αριθμεί περίπου γύρω στα 30000 με ένα ποσοστό γύρω στο 8% (γύρω στα 2000) να ανοίγουν κάθε χρόνο.

Χαρακτηριστικό επίσης του μεγέθους της αλυσίδας είναι ότι

Ένας στους οχτώ εργαζομένους της Αμερικής έχει εργασθεί σε κάποιο σημείο της εργασιακής του καριέρας σε ένα από τα καταστήματα αυτά , τα macdonald είναι ο μεγαλύτερος αγοραστής σε βόειο κρέας , χοιρινό κρέας και σε πατάτες και δεύτερος σε αγορά κοτόπουλου.

Βέβαια αν και ξεκίνησε από την Αμερική , γρήγορα εξαπλώθηκε και σε όλη τη γη και στην Ελλάδα , ο τρόπος ζωής σήμερα επιβάλλει τους ανθρώπους να βρίσκονται περισσότερες ώρες στην εργασία τους , στις μεγάλες αστικές κοινωνίες οι γυναίκες εργάζονται κατά μεγαλύτερο ποσοστό σε σχέση με αυτές που ζουν εκτός αυτών, ο χρόνος μειώνεται και έτσι καταφεύγουν στη λύση του έτοιμου φαγητού.

Η επιτυχία της εν λόγω εταιρείας είναι τέτοια που σε μόλις λίγες δεκαετίες έχει γίνει σύμβολο της παγκοσμιοποίησης και ένα πρότυπο για τον καταναλωτισμό. Το περιοδικό the economist είχε σχεδιάσει ένα κατάλογο big mac στον οποίο ανέγραφε από τις τιμές που πουλιόταν το

συγκεκριμένο είδος σε κάθε χώρα την αγοραστική της δύναμη. Το big mac έχει καταστεί σαν πρότυπο μέτρησης για το ρυθμό ανάπτυξης μιας συγκεκριμένης χώρας.

Η διαδικασία της επιτυχίας του MacDonalidization είναι:

- ✓ Αποδοτικότητα
- ✓ Η δυνατότητα υπολογισμού
- ✓ Προβλεψιμότητα
- ✓ Ο έλεγχος από μη ανθρώπινες τεχνικές

Ο όρος όμως mcdonaldization δε περιορίζεται μόνο στη περίπτωση της αλυσίδας αυτής αλλά περιγράφει ένα κοινωνιολογικό φαινόμενο της κοινωνίας μας. Η διαδικασία αυτή περιλαμβάνει τη διαδικασία του εξορθολογισμού , σχεδόν κάθε διαδικασία πρέπει και μπορεί να εξορθολογιστεί , ένα έργο επιμερίζεται σε μικρότερα καθήκοντα , για το κάθε καθήκον ξεχωριστά λαμβάνεται υπόψη και χρησιμοποιείται η πιο αποδοτική μέθοδος για να ολοκληρωθεί το έργο, ανάλογα χωρίζεται και το εργατικό προσωπικό , ο καθένας ξεχωριστά αναλαμβάνει συγκεκριμένη εργασία με σκοπό τη φέρει εις πέρας με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.

Παράλληλες έννοιες με αυτή του macdonalidization μπορούμε να πούμε και αυτή του άλλου αμερικανικού κολοσσού coca cola “cocacolonization” με παρόμοιες πτυχές και ιδέες με την παραπάνω.

Παγκοσμιοποίηση στη γαστρονομία μπορούμε να πούμε ότι υπάρχει από τη στιγμή που υπάρχει εμπόριο και τουρισμός , πολλές ξενοδοχειακές αλυσίδες με παραρτήματα σε όλο τον κόσμο χρησιμοποιούν το ίδιο μενού σε όλα τα παραρτήματα τους σε κάθε γωνιά του πλανήτη, με μικρές διαφοροποιήσεις κάθε φορά , υπήρχαν περιπτώσεις απαιτητικών

τουριστών οι οποίοι δε μπορούσαν και δε ήθελαν να δοκιμάσουν διαφορετικά φαγητά , το κακό όμως είναι ότι και μικρότερες τουριστικές επιχειρήσεις προσπάθησαν να προσαρμόσουν το μενού τους με τα ξένα πρότυπα (πολλές φορές χωρίς να επιτυγχάνεται σωστό αποτέλεσμα) , ακόμα και μονάδες εστίασης ακολούθησαν το παραπάνω . το πρόβλημα ήταν ότι το αποτέλεσμα δεν ήταν το ίδιο, στη Ρώμη υπάρχει Ελληνική περιοχή στην οποία διαφημίζεται ο Ελληνικός γύρος και ο μουσακάς , οι ιδιοκτήτες κατά ένα μεγάλο ποσοστό ΔΕΝ είναι Έλληνες και το αποτέλεσμα δεν είναι το ίδιο η σχέση του Ελληνικού και αυθεντικού μουσακά με αυτό που παρουσιάζεται στη συγκεκριμένη περιοχή καμία σχέση δεν έχει , το αποτέλεσμα είναι η πλήρη απογοήτευση του επισκέπτη- πελάτη , αντίστοιχο παράδειγμα συναντάται και στο Παρίσι καθώς και σε όλες της ευρωπαϊκές πρωτεύουσες, και βέβαια δε μπορούμε να ξεχάσουμε την Αμερικανική κοινότητα στην οποία όμως καταστηματαρχες ήταν και είναι κυρίως Έλληνες.

ΑΝΤΙΔΡΑΣΕΙΣ ΚΑΤΑ ΤΗΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΠΟΙΗΣΗΣ

Παρόλο, όμως, το γενικό μετασχηματισμό καταναλωτικών προτύπων από τη διαδικασία της παγκοσμιοποίησης, διάφοροι ερευνητές διαπιστώνουν ότι ο τομέας των τοπικών παραδοσιακών προϊόντων και τροφίμων εμφανίζει σημαντικά σημάδια σθεναρής αντίδρασης στην επιβολή των νέων προϊόντων και καταναλωτικών προτύπων που προσπαθεί να επιβάλει η παγκοσμιοποιημένη οικονομία.

Πράγματι, τα κλασικά οικονομικά μοντέλα δεν είναι δυνατόν να εξηγήσουν τις στάσεις των καταναλωτών απέναντι στα παραδοσιακά προϊόντα και τρόφιμα. Όπως υποστηρίζουν οι Pieroni & Polinoni (1999), ένα πλήθος από κοινωνικούς, ανθρωπολογικούς και οικονομικούς παράγοντες καθιστούν δύσκολη και σχετικά ανεπιτυχή τη διαδικασία της παγκοσμιοποίησης στον τομέα των τροφίμων και των παραδοσιακών

προϊόντων.

Ως απάντηση στην προσπάθεια επιβολής του νέου προϊόντος ο πολίτης της σύγχρονης καταναλωτικής κοινωνίας προσκολλάται – επιστρέφει στην παράδοση (Roc & Van den Bulck, 2001).

Παρατηρείται λοιπόν σήμερα μία στροφή προς τα παραδοσιακά προϊόντα και τις παλιές γαστρονομικές συνήθειες

Slow food vs macdonaldization

Το κίνημα «**Slow Food**» («αργό γεύμα», σε αντιπαράθεση με το «fast-food», το γρήγορο γεύμα) είναι στρατευμένο εδώ και μία δεκαετία στη διαμόρφωση μιας διαφορετικής προσέγγισης της γαστρονομίας.

Η θέση που αναπτύσσεται εδώ είναι απλή: η γαστρονομία ανήκει στο



πεδίο των επιστημών, της πολιτικής και της κουλτούρας. Αντίθετα με το τι πιστεύουμε γι' αυτήν, μπορεί να αποτελέσει εργαλείο για τη διεκδίκηση πολιτισμικών ταυτοτήτων, καθώς και προνομιακό σχέδιο για την αντιπαράθεση με την τρέχουσα διαδικασία της παγκοσμιοποίησης. Γιατί δεν είναι καθόλου κακό να εκτιμά κανείς τις ηδονές του ουρανίσκου, θεμελιώδους βάσης της γαστρονομικής γνώσης και βασικού στοιχείου για μία ποιοτική ζωή. Το κίνημα Slow Food (www.slow-

food.com) δημιουργήθηκε «για την υπεράσπιση του δικαιώματος στην απολαυστική διατροφή».

Η Slow Food ξεκίνησε από το Τορίνο. Ιδρύθηκε το **1986**, αρχικά ως ιταλική οργάνωση που στη συνέχεια από το 1989 έγινε διεθνής και πήρε το σημερινό της όνομα (www.slowfood.com). Αφορμή για την ίδρυσή της ήταν η δημιουργία ενός καταστήματος φαστ φουντ στην Πιάτσα ντι Σπάνια, μια πλατεία της Ρώμης, σύμβολο του ιταλικού πολιτισμού. Τότε άρχισε πλέον αρκετός κόσμος να συνειδητοποιεί την ανάγκη να προστατευτεί η διατροφική παράδοση και ο πολιτισμός της Ιταλίας αρχικά και στη συνέχεια έγινε συνειδητή η ανάγκη να προστατευτούν οι τοπικές διατροφικές παραδόσεις και οι τοπικοί πολιτισμοί σε όλο τον κόσμο, απέναντι στη βιομηχανοποίηση της γεωργίας και την πολιτιστική ομογενοποίηση που προσπαθεί να επιβάλει η οικονομική παγκοσμιοποίηση.



Η Slow Food έχει 40.000 μέλη στην Ιταλία και συνολικά 80.000 μέλη σε όλο τον κόσμο σε 104 συνολικά χώρες. Είναι Μη Κερδοσκοπική Οργάνωση. Προσπαθεί να συνδυάσει την ηθική με την ευχαρίστηση ή,

αλλιώς να προωθήσει την οικολογική γαστρονομία, την ποικιλία των γεύσεων, τη βιοτεχνική παραγωγή τροφής, την παραγωγή μικρού μεγέθους, τις βιώσιμες προσεγγίσεις στο ψάρεμα και την κτηνοτροφία.

Η Slow Food καταγράφει τα απειλούμενα με εξαφάνιση είδη φυτών και ζώων και τα εντάσσει στη λεγόμενη Κιβωτό της Γεύσης. Υποστηρίζει τις παραδοσιακές καλλιεργητικές μεθόδους, προσπαθεί να σώσει ονομαστά προϊόντα διατροφής και τους τόπους προέλευσής τους, ιδίως στις αναπτυσσόμενες χώρες. Απονέμει το Βραβείο για την Υπεράσπιση της Βιοποικιλότητας σε άτομα ή ομάδες για την παραδειγματική εργασία τους για την προστασία της βιοποικιλότητας. Ενισχύει οικονομικά πρωτοβουλίες για την προστασία της βιοποικιλότητας μέσα από ένα ίδρυμα που έχει δημιουργήσει σε συνεργασία με την Περιφέρεια της Τοσκάνης της Ιταλίας.

Η Slow Food έχει δημιουργήσει επίσης το **Δίκτυο Terra Madre**, το οποίο τον Οκτώβριο του 2004 συγκέντρωσε 5.000 άτομα από όλο τον κόσμο στο Τορίνο (www.terramadre2004.org) σε μια προσπάθεια σύνδεσης της επιστήμης, της εμπειρικής γνώσης των αγροτών, της δημιουργικότητας και των παραδοσιακών γνώσεων των αγροτών.

Έχει ακόμη δημιουργήσει εργαστήρια γεύσης στα σχολεία, οργανώνει σεμινάρια για εκπαιδευτικούς και έχει εκδώσει ένα διδακτικό εγχειρίδιο για τους εκπαιδευτικούς για το πώς να προωθήσουν τον προβληματισμό αυτό για τη βιοποικιλότητα, τη διατροφική κουλτούρα και τις τοπικές παραδόσεις στα σχολεία.

Η ιδέα της Slow Food, ενός αντίπαλου δέους στην κυριαρχία των φαστ φουντ, της βιομηχανοποιημένης -πλαστικής- διατροφής, ενός κινήματος

που αντιστέκεται στην ισοπέδωση των τοπικών πολιτισμών και των τοπικών παραδόσεων διατροφής, γίνεται ολοένα και πιο επιτακτική σε μια εποχή που κινδυνεύει η υγεία μας, η οικολογική ισορροπία, η ίδια η επιβίωσή μας από τη λαίλαπα της οικονομικής παγκοσμιοποίησης. Να υπερασπίσουμε τα τοπικά παραδοσιακά προϊόντα, τον τοπικό πολιτισμό, την οικολογική ισορροπία, να μην αφήσουμε μια χούφτα πολυεθνικές να ελέγξουν όλο το κύκλωμα της διατροφής με καταστροφικές συνέπειες για τη φύση και την υγεία μας.

Το κίνημα «Slow Food» έχει συγκεκριμενοποιήσει τις φιλοσοφικές του πεποιθήσεις και έχει προσδιορίσει τα πεδία για την οικοδόμηση της διαφορετικής γαστρονομίας. Προτείνει πρόγραμμα εκπαίδευσης σε ζητήματα διατροφής και γεύσης, με νέες μεθόδους, προσαρμοσμένες σε όλες τις ηλικίες, στο σχολείο και σε χώρους αναψυχής. Έχει οργανώσει διεθνείς εκδηλώσεις, όπως το Σαλόνι Γεύσης(1) του Τορίνου, που αντιμάχονται την ομοιογένεια της τροφής και παρουσιάζουν το έργο ποιοτικών παραγωγών, έχει αναπτύξει περίπου 300 ειδικότερα σχέδια δράσης για την προστασία της βιοποικιλότητας και των παλαιών παραδόσεων της παραγωγής σε ολόκληρο τον κόσμο. Έχει συνεισφέρει, επίσης, στη δημιουργία, το 2004, του πρώτου πανεπιστημίου γαστρονομικών επιστημών, το οποίο βρίσκεται στην Ιταλία, στο Πολένζο (Πιεμόν) και στο Κολόρνο (Αιμιλία-Ρωμανία).

Η νέα σύλληψη της γαστρονομίας δεν είναι απλώς μία ιδέα, έχει μετατραπεί σε κοινωνικό κίνημα το οποίο συνδέεται με την παγκόσμια κατακραυγή εναντίον των κάθε είδους τυποποιήσεων που προκαλεί η παγκοσμιοποίηση, ενώ οικειοποιείται όλες τις «διεκδικήσεις των πρασίνων» για την προστασία του περιβάλλοντος και την οικολογία. Η πραγματική κινητήρια δύναμη συνίσταται στα περίπου 100.000 μέλη του «Slow Food», που συσχετίζονται με παραγωγούς, αγρότες,

χειρώνακτες και ψαράδες, οι οποίοι μοιράζονται αυτές τις ιδέες, εργάζονται και ανταλλάσσουν γνώσεις αποβλέποντας σε ένα καλύτερο μέλλον.

Πολλοί πολιτικοί ακτιβιστές παραμένουν αδιάφοροι απέναντι στις έννοιες της νέας γαστρονομίας που παρουσιάζονται εδώ. Με εξαίρεση εκδηλώσεις όπως το Παγκόσμιο Κοινωνικό Φόρουμ, όπου οι αγρότες παίζουν τον κύριο ρόλο, η πολιτική σφαίρα γενικότερα επιμένει να αγνοεί την πολυπλοκότητα της πράξης της βρώσης. Ομως, πίσω από κάθε παραδοσιακό διατροφικό προϊόν, εύγευστο και οικολογικό, κρύβονται αιώνες τεχνογνωσίας, ευφυΐας και δημιουργικότητας: πώς μπορούμε να διακινδυνεύσουμε να τα εξαλείψουμε όλα αυτά στο όνομα της παραγωγικότητας;

Οι ακτιβιστές του «Slow Food»

Οι «διατροφικές κοινότητες» είναι ομάδες ατόμων που εργάζονται από κοινού για να παράγουν καλή τροφή, οικολογική και σεβόμενη την κοινωνική δικαιοσύνη. Ούτε «ιδεολογική στράτευση» ούτε συνδικαλιστική ή αγωνιστική υποστήριξη: πρόκειται για εργαζόμενους που έχουν εμπειρία σε αγώνες καθημερινούς και οι οποίοι συνεργάζονται για να επιβιώσουν. Οι περισσότεροι από αυτούς πλήρωσαν οι ίδιοι τα έξοδα για το ταξίδι τους, ενώ το «Slow Food» είχε εγγυηθεί τη φιλοξενία αυτών των «διανοούμενων της γης» που δίνουν καινούριο νόημα στην παραγωγή τροφής. Το αίτημά τους είναι σαφέστατα πολιτικό, καθώς παραπέμπει παράλληλα στην αξιοπρέπεια, το δικαίωμα της ακεραιότητας της διατροφής και στην ελευθερία να ασκεί κανείς το επάγγελμά του.

Το σχέδιο της συνάντησης του Οκτωβρίου του 2006 είναι να διατυπωθούν εκ νέου αυτοί οι στόχοι. Οι «διανοούμενοι της γης» θα συνευρεθούν με «σεφ», άνδρες και γυναίκες, προερχόμενους από τις τέσσερις γωνιές του πλανήτη, αποφασισμένους να υιοθετήσουν τα προϊόντα των κοινοτήτων του διατροφικού κλάδου. Καθηγητές και

πανεπιστήμια που ασχολούνται με ζητήματα που συνδέονται με τη διατροφή και την αξιοποίηση της προγονικής σοφίας, θα εκπροσωπηθούν σε μεγάλο βαθμό, με την προοπτική να αναπτυχθεί διάλογος με τα σύγχρονα επιστημονικά πεδία. Ο στόχος είναι να αξιοποιηθούν όλες οι γαστρονομικές γνώσεις.

Χάρη στη νέα γαστρονομία, που συλλαμβάνει την πράξη της βρώσης ως αναπόσπαστο κομμάτι της παραγωγής, γεννιέται, λοιπόν, ένα διευρυμένο δίκτυο παραγωγών, εμπόρων, «σεφ», αγροτών και καταναλωτών. Με αυτή την έννοια, ο καταναλωτής μετατρέπεται σε «συμπααραγωγό».

Με την Terra Madre του 2006 θα ξεκινήσει τη δράση της μία πολυδιάστατη ομάδα που αποτελείται από γαστρονόμους νέου τύπου, οι οποίοι προέρχονται από μεγάλες και μικρότερες κοινότητες του διατροφικού κλάδου, τοποθετούμενες στο περιθώριο των παραδοσιακών πολιτικών οργανώσεων. Πρόκειται για μία δημοκρατία των «ταπεινών», η οποία εκφράζεται μέσα από τον τρόπο διατροφής τους, καθώς οι ίδιοι θεωρούν ότι είναι εφικτή μία άλλου είδους ανάπτυξη.

Μακράν του να παραμείνει ελιτίστικη πρακτική, η γαστρονομία μπορεί να μετατραπεί στην πλέον δημοκρατική επιστήμη. Γιατί η δυνατότητα να τρέφεται κανείς με ποιοτικά προϊόντα, η απόλαυση της τροφής και η υπεράσπιση της ακεραιότητας της διατροφής πρέπει να είναι δικαιώματα όλων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

Η ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΩΣ ΠΟΛΟΣ ΕΛΞΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΩΝ ΤΑ ΥΠΕΡ ΚΑΙ ΤΑ ΚΑΤΑ ΤΗΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΠΟΙΗΜΕΝΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

Κατά τη δεκαετία του 70 η μεσόγειος έγινε πόλος έλξης μαζικού τουρισμού , οι γαλάζιες και γαλήνιες θάλασσες προσέλκυσαν πολύ πληθυσμό ειδικά από τις βόρειες χώρες. Οι μονάδες εστίασης και οι ξενοδοχειακές μονάδες για να «ικανοποιήσουν» τους πελάτες τους προσέφεραν μενού διαμορφωμένα στην παγκόσμια γαστρονομία στη διάρκεια των χρόνων όμως οι πελάτες έγιναν πιο απαιτητικοί , δεν τους αρκούσε μόνο το να έρχονται σε μια ξένη χώρα και να τους παρουσιάζεται κάτι το οποίο το βρίσκουν στη χώρα τους ήθελαν να γίνουν ένα με τη χώρα που επισκέπτονται ήθελαν να ανακαλύψουν τα μυστικά της και σε αυτό συντέλεσε σημαντικό λόγο η γαστρονομία κάθε περιοχής η οποία στην ουσία προσδίδει το πολιτισμό της κάθε χώρας – περιοχής ξεχωριστά. Το φαγητό έγινε σιγά σιγά μέρος της απόλαυσης και της εμπειρίας του να ταξιδεύουν και να ανακαλύπτουν μια χώρα. Οι τουρίστες θέλουν να γευτούν τα τοπικά παραδοσιακά φαγητά και αυτή η επιθυμία τους έγινε θέμα πολιτιστικού ενδιαφέροντος τόσο όσο και η απόλαυση. Δεν θέλουν Γαλλικά , Αμερικανικά και Ιταλικά πιάτα στην Αίγυπτο ή Γαλλικό φαγητό στην Ιαπωνία . Ποιος θα ήθελε άλλωστε να γυρίσει τον κόσμο και να βρίσκει παντού την ίδια «διεθνή» κουζίνα η οποία πολλές φορές είναι και κακή.

Το φαγητό αποτελεί μέρος του πολιτισμού και της εθνικής ταυτότητας και είναι μια πολύτιμη κληρονομιά η οποία με τη παγκοσμιοποιημένη γαστρονομία μπορεί να χαθεί. Τώρα που ο κόσμος τείνει να γίνει ομοιόμορφος, αυτό που ευχαριστεί, συναρπάζει και αγγίζει

την καρδιά, είναι και αυτό που διακρίνει μια χώρα, θυμίζοντας το παρελθόν της και αποτελώντας ταυτόχρονα μέρος της κληρονομιάς και των παραδόσεων της.

Σε 3 έως 5 χρόνια η γαστρονομία θα πρέπει να περιλαμβάνεται στους **τρεις πρώτους βασικούς λόγους** επιλογής της χώρας μας, ως τόπου διακοπών. Αυτός είναι ο βασικός σκοπός της μελέτης του ΣΕΤΕ με θέμα τη μορφοποίηση του προϊόντος «*Ελληνική Γαστρονομία*» και την ενσωμάτωσή της στο σχεδιασμό του τουριστικού μάρκετινγκ της χώρας μας. Η μελέτη αυτή εντάσσεται στη γενικότερη προσπάθεια του ΣΕΤΕ για εμπλουτισμό του χαρτοφυλακίου των τουριστικών προϊόντων της χώρας μας.

Η γαστρονομία ως προϊόν επελέγη, διότι αφενός μεν υπάρχει καλό ελληνικό φαγητό και κρασί, αφετέρου δε για την ανάπτυξη αυτού του προϊόντος, με όρους τουριστικού μάρκετινγκ, δεν απαιτούνται μεγάλες επενδύσεις. Η μελέτη περιλαμβάνει την ανάλυση της υφιστάμενης γαστρονομικής προσφοράς της Ελλάδας, την ανάπτυξη χαρτοφυλακίου γαστρονομικών προϊόντων για την τουριστική αγορά καθώς και αναλυτικές προτάσεις για την ενσωμάτωση του χαρτοφυλακίου αυτού στο συνολικό σχεδιασμό του τουριστικού μάρκετινγκ της χώρας μας.

Η συστηματική προσέγγιση και σύνδεση της γαστρονομίας με τον τουρισμό και η ένταξή της στο συνολικό τουριστικό σχεδιασμό – ιδίως στο πεδίο του μάρκετινγκ – θα βοηθήσει να γίνει πιο γνωστή και προσιτή η καλή ελληνική κουζίνα στους επισκέπτες της χώρας μας, επιφέροντας άμεσα και σημαντικά οφέλη:

- Εμπλουτισμό -συνολικότερα- της τουριστικής εμπειρίας με την ανάδειξη ελληνικού «lifestyle» μέσω της ποιοτικής γαστρονομίας.
- Δημιουργία καλύτερων προϋποθέσεων για την ανάδειξη της Ελλάδας ως προορισμού ποιότητας ζωής.
- Υποκίνηση υψηλότερης τουριστικής δαπάνης.

Προσέλκυση νέων κατηγοριών τουριστών με αυξημένο ενδιαφέρον για δραστηριότητες γαστρονομίας.

Στο πλαίσιο αυτό θα καταβληθεί κάθε προσπάθεια ώστε να ενθαρρυνθεί η προσφορά καλύτερης ελληνικής κουζίνας από πλευράς ξενοδοχείων και εστιατορίων και να παρουσιάσει η Ελλάδα ελκυστικά γαστρονομικά προϊόντα στην τουριστική αγορά.

Η γαστρονομία μάς οδηγεί σε μία γνώση διεπιστημονική και πολύπλοκη. Το ενδιαφέρον για «όλα όσα σχετίζονται με τον άνθρωπο και με το πώς αυτός τρέφεται» απαιτεί γνώσεις σε σειρά πεδίων: ανθρωπολογία, κοινωνιολογία, οικονομία, χημεία, γεωργία, οικολογία, ιατρική, γνώσεις κληροδοτημένες από την παράδοση και γνώση της σύγχρονης τεχνολογίας.

Η τροφή (η παραγωγή της, το εμπόριο και η κατανάλωσή της, με μια λέξη: η γαστρονομία) αξίζει να επανέλθει στην καρδιά της διεθνούς δημόσιας συζήτησης και να αποκτήσει θέση μεταξύ των προτεραιοτήτων των κυβερνήσεων. Διότι, όπως υποστηρίζει ο Γουέντελ Μπέρι, ποιητής και αγρότης από το Κεντάκι, «η βρώση είναι μια γεωργική πράξη». Μόλις τη δεκαετία του '80 άρχισε να υπάρχει κάποιο ενδιαφέρον για τη μαγειρική μας παράδοση. Και αυτό, αφού οι «ξένοι» πρώτοι ανακάλυψαν και παρουσίασαν τεκμηριωμένα, με έρευνες την αξία της Μεσογειακής διατροφής, το ελαιόλαδο και την πυραμίδα των τροφών που πρέπει να τρώμε για να είμαστε υγιείς. Ξαφνικά το **«σπανακόρυζο έγινε σημαντικό πιάτο»**, αλλά δεν ήταν και τόσο μοδάτο για να το καταδεχτούμε και να το προσφέρουμε καθώς και πάρα πολλά πιάτα με πλούσια διατροφική αξία. Έτσι στραφήκαμε σε λάθος δρόμο, Αναζητήσαμε τρόπους για να το κάνουμε πιο προχωρημένο με αποτέλεσμα αντί να διδαχτούμε από την παράδοση, να κατασκευάσουμε όλες αυτές τις αλλόκοτες δημιουργίες που τις βαφτίσαμε «γκουρμέ»

Η Ελληνική κουζίνα , περιλαμβάνει ένα σύστημα γαστριμαργικών προτύπων , αξιών και απαγορεύσεων , που διαμορφώθηκαν υπο την πίεση φυσικών παραγόντων , όπως ή ένδεια της αγροτικής μας κοινωνίας , μέσα από το οποίο επαληθεύει καθημερινά τη ταυτοτητά της , εισάγωντας και ενσωματώνοντας θρησκευτικές, φιλοσοφικές και διατολογικές αντιλήψεις και κυρίως αποτυπώνει την αντίληψη που έχουμε διαμορφώσει για τη σχέση μας με την κοινωνία και τον κόσμο εν γένει. Αχαιών γεύσεις σελ.211-212

Η μόνη ανάδειξη για γαστρονομικό και οινικό τουρισμό γίνεται από αγροτουριστικά sites , αγροτουριστικές εταιρείες και αγροτουριστικές επιχειρήσεις. Είναι οι μόνοι αν και καθυστερημένα που μπόρεσαν να συνδυάσουν την γαστρονομία με τα τοπικά προϊόντα και τον πολιτισμό της περιοχής.

Στα θετικά τους στοιχεία είναι η γνωριμία του φιλοξενούμενου τουρίστα με τον παραγωγό και τα τοπικά προϊόντα. Ειδικά τα τελευταία χρόνια με τα διατροφικά σκάνδαλα έχουν αναγκάσει το μεγαλύτερο κοινό τουριστών να γνωρίσει εκ νέου τα προϊόντα, τους ανθρώπους που τα παράγουν, τη λογική τους. Μην ξεχνάμε άλλωστε ότι ο σημερινός τουρίστας-επισκέπτης είναι πλέον πιο ενημερωμένος, πιο έμπειρος και πιο απαιτητικός. Τα τελευταία χρόνια σε αυτό συντέλεσε και το internet δίνοντας στον επισκέπτη την ευκαιρία να γνωρίσει τον τόπο πριν ακόμα πάει σε αυτόν με αποτέλεσμα όταν θα πάει στον τόπο να προσαρμοστεί πιο εύκολα και να νοιώσει πιο άνετα. Περαιτέρω ενέργειες για ανάδειξη του γαστρονομικού τουρισμού είναι:

- Η ανάγκη συνδυασμένων δράσεων για την ανάδειξη σημείων με ιδιαίτερη σημασία για τον διατροφικό πολιτισμό της Ελλάδος
- Δημιουργία γαστρονομικών εμπειριών με τη μορφή θεματικών γευμάτων ή εκδηλώσεων

- Συνεργασία για την ανάδειξη των τοπικών γιορτών με τα προϊόντα εποχής ανα περιοχή

Είναι σημαντικό όμως να γίνουν συντονισμένες δράσεις και ολοκληρωμένη πολιτική προκειμένου να μιλάμε για μία βιώσιμη τουριστική δαπάνη και όχι για μια ευκαιριακή, πρόχειρα σχεδιασμένη απασχόληση.

Τοπική αυτοδιοίκηση

1. Σταδιακή αποκατάσταση σηματοδοτήσεων
2. Προβολή της περιοχής
3. Αναβάθμιση και ανάδειξη της αισθητικής
4. την υψηλή παρουσίαση του σύγχρονου Ελληνικού τρόπου ζωής
5. την ανάληψη για τη δημιουργία τοπικών εκδηλώσεων με γνώμονα την προώθηση των τοπικών προϊόντων και γιορτών

ΕΟΤ

1. Πρέπει να συντονίσει τους τοπικούς και επαγγελματικούς φορείς
2. Έχει την ευθύνη χάραξης και σηματοδότησης των τουριστικών διαδρομών
3. Πρέπει να εκδόσει χάρτες όπου θα προσδιορίζονται όλα τα σημεία του γαστρονομικού, οινολογικού, πολιτισμικού και τουριστικού ενδιαφέροντος

ΤΑ ΥΠΕΡ ΚΑΙ ΤΑ ΚΑΤΑ ΤΗΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΠΟΙΗΣΗΣ

Η παγκοσμιοποιημένη γαστρονομία έγκειται στους κλάδους των γενικών όρων της παγκοσμιοποίησης με τα θετικά στοιχεία που μπορούμε να αριθμήσουμε καιθώς και τα αρνητικά.

Τα θετικά στοιχεία της παγκοσμιοποίησης είναι:

- ✓ Αύξηση των πωλήσεων και των εξαγωγών των ελληνικών προϊόντων .

A)Κάθε πελάτης-τουρίστας που επισκέπτεται τη χώρα μας και γεύεται τα Ελληνικά πιάτα μένει ενθουσιασμένος με αποτέλεσμα να ρωτάει συνταγές και όταν επιστρέφει στη πατρίδα του να αναζητά ελληνικά προϊόντα με σκοπό να φτιάξει το ίδιο πιάτο

B) με τα διατροφικά σκάνδαλα που συγκλόνισαν και συγκλονίζουν την παγκόσμια αγορά άνθρωποι σττραφηκάν προς νέες διατροφικές συνήθειες που αγνοούσαν. Η μεσογειακή διατροφή έγινε πασίγνωστη ύστερα από μελέτες που άρχισαν να πραγματοποιούνται τη δεκαετία του 70. Η Μεσογειακή Διατροφή συστήνεται από παγκόσμιους οργανισμούς για την πρόληψη των καρδιοπαθειών, έλεγχο του ζάχαρου, πρόληψη από διάφορους καρκίνους οι οποίοι σχετίζονται με διατροφή κ.α.. Θεωρείται δε η πιο ισορροπημένη και πλήρης διατροφή για την απώλεια βάρους αλλά και διατήρηση του απωλεσθέντος βάρους

- ✓ Με την παγκοσμιοποιημένη γαστρονομία σε συνδυασμό και με τη μοριακή γαστρονομία ολοένα και περισσότερα πιάτα ανακαλύπτονται με αποτέλεσμα την δημιουργία νέων γεύσεων και απολαύσεων τα οποία εκτινάσσουν την απόλαυση στο μέγιστο.

▼ Η δημιουργία Ελληνικών παραδοσιακών πιάτων έχει πάρει στοιχεία από ξένες κουζίνες χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι ο μουσακάς και το παστίτσιο τα οποία δε θα υπήρχαν χωρίς την προσθήκη της μπεσαμέλ η οποία όμως δημιουργήθηκε από τον σεφ Francois Pierre de La Varenne ο οποίος ήταν ο αρχιμάγειρας του παλατιού και συχνά αναφέρεται ως ο ιδρυτής της haute cuisine. Ο La Varenne έγραψε το βιβλίο «Le Cuisinier Francois», το οποίο περιελάμβανε τη σάλτσα μπεσαμέλ. Λέγεται ότι την αφιέρωσε στον Μπεσαμέλ ως τιμητική αναφορά. Οι συνταγές του La Varenne αναφέρουν το **ρου** (μίγμα από αλεύρι και βούτυρο ή άλλο ζωικό λίπος) για το δέσιμο της σάλτσας αντί για ψωμί.

Τα αρνητικά στοιχεία της παγκοσμιοποιημένης γαστρονομίας είναι :

- ▼ Η γαστρονομική ταυτότητα κάθε περιοχής προσδίδει την ταυτότητα της , την ιστορία του κάθε τόπου και τα πολιτιστικά και πολιτισμικά στοιχεία της .
- ▼ Με την παγκοσμιοποιημένη αγορά και την είσοδο νέων τροφίμων πλήττεται ιδιαίτερα η οικονομία της κάθε χώρας , η παραγωγή της μειώνεται και πλήττονται οι παραγωγικές μονάδες του τόπου , με κυριότερο τον κλάδο της γεωργίας. Το ισοζύγιο της χώρας βγαίνει αρνητικό (μεγαλύτερες εισαγωγές και λιγότερες εξαγωγές) . χαρακτηριστικό παράδειγμα και το πρώτο ήταν η ελεύθερη εισαγωγή μπανάνας η οποία επηρέασε τους παραγωγούς μπανάνας στη Κρήτη και τα τελευταία όλοι οι υπόλοιποι κλάδοι πλήττονται (πατατοπαραγωγοί , κ.α)

- ▼ Στο τομέα της μοριακής κουζίνας τα πιάτα είναι αρκετά ακριβά και απευθύνονται σε υψηλότερης κατηγορίας εισοδήματα
- ▼ Πολλά διατροφικά σκάνδαλα απασχόλησαν τους ειδικούς και σε σχέση με τον τρόπο προέλευσης των προϊόντων και το αν πληρούνται οι κατάλληλες συνθήκες για την παραγωγή παραδείγματα πρόσφατα είναι η νόσος των «τρελών αγελάδων» καθώς και πολλά περιστατικά είτε με το χοιρινό κρέας είτε με το κοτόπουλο τα οποία έχουν και την μεγαλύτερη κατανάλωση και λιγότερο για τα κηπευτικά
- ▼ Η αλλαγή του τρόπου ζωής επιτάχυνε τα πάντα από τον ύπνο έως και τη διατροφή , οι άνθρωποι στραφήκαν προς το γρήγορο έτοιμο φαγητό το οποίο αποτελείται από σιτηρέσια, πλούσια σε κρέας και κορεσμένα λιπαρά τα οποία ενοχοποιούνται για την αθηρωμάτωση των αγγείων που οδηγεί σε έμφραγμα, εγκεφαλικό και σε αγγειοπάθειες

Ποια η σχέση γαστρονομίας ποιότητας και gourmet

Τα τελευταία χρόνια υπάρχει μεγάλη ανάπτυξη στον τομέα της μαγειρικής απόλαυσης και στο τι είναι gourmet , οι αλλαγές μεγάλες και γεύσεις που βαρεθήκαν τόσα χρόνια να μιλάνε γαλλικά, έχουν αναπότρεπτα διαφοροποιήσει το προφίλ του ψαγμένου εραστή της γαστρονομίας. Ο κόσμος σταμάτησε να ψωνίζει τα περισσότερα προϊόντα από τα supermarket αναζητώντας σε τοπικά κρεοπωλεία το καλύτερο κρέας, σε τοπικά μπακάλικα και συνεταιρισμούς το σπανιότερο τοπικό τυρί, το νούμπουλο Κερκύρας και το συνεταιριστικό ντοματάκι. Ο νέος gourmet ξέρει να συνδυάζει στο ίδιο πιάτο wasabi από την Ινδία, τυροστάλαμα από τον Ψηλορείτη, φασολάκι από την Τοσκάνη και

σάλτσα πίρι-πίρι από τα νησιά Γκαλαπάγκος. Η νέα νοστιμιά της παγκοσμιοποίησης μιλά εσπεράντο.

Επίσης, φλέγεται για το πράσινο μέλλον ενός ρόδινου πλανήτη, οπότε επιδιώκει ο σολομός του να είναι βιολογικός, η ντομάτα του να κρατάει από παλιό σπόρο, και δεν θέλει με τίποτα η σόγια του να είναι μεταλλαγμένη.

Από το σουπερμάρκετ προτιμά τη λαϊκή της γειτονιάς του, που πουλάει φτηνότερα και -κυρίως- φρεσκότερα, έχει ανακαλύψει εκ νέου την ανθρώπινη χαρά της προσωπικής γνωριμίας με τον παραγωγό.

Τα παζάρια των οικονομικών μεταναστών είναι η πόρτα του παράδεισου που θα ανοίξει στον ουρανό του τον ορίζοντα της γεύσης των σμέουρων από τη Γεωργία, του ψωμιού από φάρο της Ουκρανίας, τη γεύση της morchella από την Πολωνία, το άρωμα της λιαστής ρέγκας από την Οδησό.

Μπορεί και να έχει χρήμα και, μάλιστα, με «ουρά». Αυτό δεν σημαίνει πως θα το ξοδέψει αλόγιστα στον πρώτο που θα του πουλήσει μια οποιαδήποτε ρόκα παρμεζάνα. Η σχέση ποιότητας-τιμής είναι κάτι σαν τη θρησκεία του νέου κοινωνικού status,

Η χάρτινη γεύση του φιλέτου τον αφήνει παγερά αδιάφορο. Από το κρέας προτιμά τα μάγουλα, τη σπλήνα και το κότσι και φτιάχνει τρομερά καραμελωμένα φιλετάκια από χοιρινό λαιμό.

Η λέξη «καλύτερο» είναι το μάντρα της gourmet ταυτότητας: Ο καλύτερος καφές, το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ο καλύτερος μύλος για το πιπέρι.

Στην κουζίνα του επιλέγει το minimal που θα αναδείξει τη γεύση «καλύτερης» πρώτης ύλης. Τέρμα οι σάλτσες με τις κανέλες και τα βούτυρα, καλώς ήρθες ντοματούλα με λίγο θαλασσινό αλάτι μαζεμένο από τις νότιες παραλίες της Κρήτης, ωμό φιλετάκι γαρίδας και μία σταγόνα λεμόνι.

οι γίγαντες Πρεσπών, οι οποίοι έρχονται με σκουμπρί μαριναρισμένο σε εσπεριδοειδή, που καπνίζεται τη στιγμή της παραγγελίας και συνοδεύεται με μοδάτο αφρό μαϊντανού και λίγες σταγόνες από λάδι μπούκοβο. Ένα εξαιρετικής νοστιμιάς πιάτο, οικείο μεν, αλλά διαφοροποιημένο ως προς τον τρόπο εκτέλεσης.

Το μηλοκόπι έρχεται πάνω σε ροδέλες από φινόκιο και πέστο μάραθου. Απλά καταπληκτικό. Το νέο μοντέλο απαιτεί την αργή μέθοδο ψησίματος του φαγητού, που επιτυγχάνεται με το vacuum. Το ανακαλύπτεις στα μοσχαρίσια μάγουλα, που η πληθωρική γεύση τους ισορροπεί όμορφα με τις χειροποίητες μακαρούνες με κόλιανδρο. Την ίδια τεχνική έχει δεχτεί και το λουκούμι-γουρουνόπουλο που συνοδεύεται με σαλάτα φακές Επανωμής.

ΤΟ ΣΥΜΒΟΛΟ ΤΟΥ GOURMET

ΤΡΟΥΦΑ

Τροφή των θεών', 'Κόρες της γης', 'Χαβιάρι της καλλιέργειας', 'Θαύμα της φύσης', 'Μαύρο διαμάντι της κουζίνας' και 'Σκόρδο των πλουσίων' είναι μερικές χαρακτηριστικές ονομασίες που αποδόθηκαν κατά καιρούς στην τρούφα. Στην πραγματικότητα η λέξη τρούφα, σημαίνει στα λατινικά 'τροφή για βασιλιάδες'. Αρχικά, ήταν προνόμιο μόνο της γαλλικής κουζίνας που συνόδευε εκλεκτά φαγητά και γλυκά προσφέροντας 'μυθικές' γευστικές απολαύσεις στους λάτρεις των ακριβών εδεσμάτων, ενώ στη συνέχεια προσαρμόστηκαν και οι υπόλοιπες διεθνείς κουζίνες.

Η τρούφα αποτελεί ένα από τα πιο σπάνια αλλά και περιζήτητα είδη μανιταριών (με τιμή που φθάνει μέχρι τα 8.000 \$/κιλό ή ακόμη ψηλότερα στις δημοπρασίες!) το οποίο αναπτύσσεται υπόγεια (σε βάθος 6-15 εκ) και συμβιώνει στις ρίζες συγκεκριμένων δένδρων (περίπου 50 είδη, π.χ. κέδρος, φουντουκιά, βελανιδιά, ελιά, πεύκο, δρυς, κερασιά, αμυγδαλιά,

ιτιά, λεύκα, κ.α.) ή θάμνων. Είναι ένα απόλυτα φυσικό βιολογικό προϊόν, το οποίο και πιστοποιείται μετά τις προβλεπόμενες διαδικασίες. Η υπόγεια ανάπτυξη της πιθανόν να οφείλεται στην προσπάθεια προσαρμογής από διάφορα φυσικά φαινόμενα, όπως πυρκαγιά, ξηρασία, παγετός. Ανήκει στο γένος *Tuber* και *Terfezia*, και όπως όλοι οι μύκητες είναι ετερότροφος οργανισμός, γεγονός που ευνοεί την προσκόλλησή της σε διάφορα φυτά, προς εξασφάλιση των απαραίτητων θρεπτικών συστατικών, κυρίως υδατανθράκων, (που δημιουργούνται με τη διαδικασία της φωτοσύνθεσης), για την επιβίωσή της. Αντίστοιχα ευεργετούνται και οι τύποι φυτών που αποτελούν το 'σπίτι' της τρούφας, καθώς αυξάνεται η ικανότητά τους να απορροφούν νερό, αζωτούχες ενώσεις, ιχνοστοιχεία και μεταλλικά στοιχεία όπως κάλιο, σίδηρο, φώσφορο. Από το πρωτότυπο αυτό 'συμβόλαιο συμβίωσης' η τρούφα αποκτά τα χαρακτηριστικά της γνωρίσματα, όπως χρώμα, γεύση και άρωμα τα οποία καθορίζονται από το δέντρο που 'συμβιώνει'.

Όσον αφορά το σχήμα της, αυτό καθορίζεται κυρίως από το είδος του εδάφους που αναπτύσσεται. Έτσι, σήμερα είναι γνωστά περίπου 70 είδη τρούφας παγκοσμίως, εκ των οποίων τα 30 βρίσκονται αποκλειστικά στην Ευρώπη. Το σχήμα της είναι περίπου στρογγυλό με ακανόνιστη μορφή, με διαστάσεις 'μπιζελιού' μέχρι 'πορτοκαλιού', δηλαδή από 2 - 7 εκ., έχει χρώμα από σκούρο γκρι μέχρι μαύρο και λευκό και βάρος από μερικά γραμμάρια μέχρι 2 κιλά. Τα διάφορα είδη τρούφας διαφέρουν, εκτός από το χρώμα και το μέγεθος, στην οσμή και τη μυρωδιά που εκπέμπουν, γεγονός ιδιαίτερα σημαντικό για την διαδικασία ανεύρεσης τους από ειδικά εκπαιδευμένα σκυλιά (Λαμπραντόρ, Γριφόν) ή θηλυκούς χοίρους.

Η λευκή χρησιμοποιείται ωμή σε πολύ μικρές ποσότητες, ενώ η μαύρη μαγειρεύεται σε μεγάλες ποσότητες. Ας μην παραλειφθεί η σημαντική

διαφορά ως προς το κόστος τους, αφού η λευκή πωλείται περίπου 3 φορές περισσότερο από ότι η μαύρη. Συνήθως τις μαγειρεύουν μαζί με πουλερικά, αυγά, κυνήγι (φουά γκρα) και μοσχάρι. Ωμές τις σερβίρουν ως σάλτσες σε ζυμαρικά ή σε λεπτές φέτες δίπλα σε ζυμαρικά, ψητά κρέατα και λαχανικά. Η γεύση της είναι πολύ έντονη και αρκεί μια μικρή ποσότητα για να δώσει τόνο στο φαγητό και να μετατρέψει μια κοινή συνταγή σε μοναδική απόλαυση. Όσον αφορά το ποτό, συνοδεύονται κυρίως από λευκό κρασί ή σαμπάνια.

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Συνοψίζοντας όλα τα παραπάνω θα μπορούσαμε να πούμε ότι η παγκοσμιοποίηση στη γαστρονομία όπως άλλωστε και σε όλους τους κλάδους που επηρεάζει (οικονομική, πολιτιστική κ.α.) έχει και τα θετικά στοιχεία και τα αρνητικά. Η παγκοσμιοποίηση στα τρόφιμα δεν είναι κάτι καινούργιο οι ρίζες του χάνονται στα βάθη των αιώνων με σημαντικότερη αυτή των μπαχαρικών και αργότερα της πατάτας.

Η Ελλάδα σαν σταθμός που ενώνει την Ευρώπη με την Ασία έχει επηρεαστεί και από τις δύο αυτές ηπείρους, σημαντικό ρόλο έπαιξαν και οι μετανάστες της Σμύρνης καθώς και η περίοδος της Τουρκοκρατίας.

Η παγκοσμιοποίηση δεν είναι απόλυτα καταστροφική για τον πολιτισμό και την κουλτούρα μιας περιοχής αρκεί αυτά τα οποία αφομοιώνονται να έρχονται σε κατάλληλο συνδυασμό με τα ήδη υπάρχοντα στοιχεία της κάθε περιοχής. Τα αρνητικό στοιχείο έγκειται στο ότι αφομοιώνονται πλήρως ξένα στοιχεία με αποτέλεσμα να απομακρυνόμαστε από τις ρίζες μας.

Το γρήγορο φαγητό μπήκε στη ζωή μας και όλοι έτρεξαν να το δοκιμάσουν, τα μάρκετινγκ των εταιρειών αυτών επηρέασε το μεγαλύτερο ποσοστό κατοίκων, με αποτέλεσμα τα τελευταία χρόνια να παρατηρούνται φαινόμενα μη σωστής διατροφής σε παιδιά και ενήλικες, οι παχύσαρκοι αυξάνονται δραματικά και οι θάνατοι από αυτού του είδους τη διατροφή επίσης.

Μετά από αρκετά χρόνια και αφού ήρθαν στην επιφάνεια μελέτες για τις επιπτώσεις αυτής της διατροφής κινήματα και ιδιώτες αποφάσισαν να κάνουν στροφή και να επιστρέψουν στη παλιά συνταγή της ισορροπημένης διατροφής και την καταπολέμηση του φαινομένου του γρήγορου φαγητού.

Το να ερχόμαστε σε επαφή με νέες ιδέες και προϊόντα δεν είναι κάτι το απαγορευτικό , αρκεί να μην ξεχνάμε την καταγωγή και τον τρόπο ζωής που μας ακολουθεί , στο τομέα διατροφή δεν πρέπει να υπάρχει απόλυτη αφομοίωση με ξένα πρότυπα , κάθε τόπος και χώρα έχει τη δική της γαστρονομική ταυτότητα που την ακολουθεί και συνήθως αποτυπώνει και την ιστορία του κάθε όπου και τον τρόπο ζωής.

Βιβλιογραφία

1. Επαγγελματικός τουρισμός κ. Κραβαρίτης
2. Επαγγελματική κουζίνα Κ.Αρβανίτης- Λ.Κουτσιμάνης
3. Η διατροφή στον πλανήτη J-P. Charvet
4. Αχαιών γεύσεις – Χριστοπούλου
5. Scarpato (in Tourism & Gastronomy chapter 4, 2002)
6. Τριαντάφυλλος Ψαράς
<http://www.foodzine.gr/home/066696346654.html>
7. <http://www.anew.gr/dreams/article.php?aid=57>
8. <http://yaleglobal.yale.edu/content/spices-how-search-flavors-influenced-our-world>
9. Βικιπαιδεία 2009
- 10.Κουτσοράδης Α. 2002 : Πρόλογος
- 11.Roc & Van den Bulck, 2001
- 12.www.terramadre2004.org
- 13.http://www.coffeeisland.gr/coffee_1.html
- 14.http://agiosgr.blogspot.com/2009/08/blog-post_09.html
- 15.www.vlioras.gr/Philologia/Composition/Pagkosmiopoiisi.htm