

Κυριακή 28 Ιουνίου 2020

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Δήμος Αριστοτέλη: παρουσιάστηκε το cluster παραγωγών, ξενοδόχων & επιχειρηματιών εστίασης της Ανατολικής Χαλκιδικής

Τη φιλοσοφία και τους στόχους του εταιρικού σχήματος που δημιουργείται με την υποστήριξη του Δήμου Αριστοτέλη ως **Τοπική Σύμπραξη (cluster) μεταξύ παραγωγών τοπικών προϊόντων, ξενοδόχων και επιχειρηματιών εστίασης της Ανατολικής Χαλκιδικής**, παρουσίασε σε ειδική εκδήλωση στο Ανοιχτό Θέατρο Νέων Ρόδων, ο **Δήμαρχος Αριστοτέλη κ. Στέλιος Βαλιάνος**.

Στη διάρκεια της εκδήλωσης παραγωγοί παρουσίασαν την ιστορία που περιβάλλει τα προϊόντα τους και ενημέρωσαν τους συμμετέχοντες επαγγελματίες του τουρισμού και της εστίασης, για τον τρόπο καλλιέργειας, παραγωγής, εκτροφής ή αλίευσης των κατά περίπτωση προϊόντων.

«Το εγχείρημα διαρκείας που ξεκινά, είναι ένα ακόμα επίτευγμα της ενότητας και της σύνθεσης δυνάμεων, που ενέπνευσε και κινητροδοτεί καθημερινά την προσπάθειά μας να χαράξουμε ένα διαφορετικό μέλλον για τον Δήμο Αριστοτέλη. Ενεργοποιούμε στον τόπο μας μια από τις πλέον σύγχρονες μεθόδους προώθησης προορισμού, μέσω της δημιουργίας ενός εταιρικού σχήματος που θα ενισχύσει, θα προωθήσει και θα αξιοποιήσει την ξεχωριστή τοπική γαστρονομική ταυτότητα», τόνισε μεταξύ άλλων ο **κ. Βαλιάνος**. «Τα μύδια της Ολυμπιάδας, το ορκύνι της Ιερισσού, το μέλι και η μουντοβίνα της Αρναίας, ο μαύρος χοίρος της Βαρβάρας, αγιορείτικες συνταγές, τοπικά κρασιά, η εξαιρετική τοπική φέτα, είναι προϊόντα που μπορούν να αποτελέσουν ξεχωριστά brands αλλά και στοιχεία αυτής της ταυτότητας, τα οποία θα αξιοποιήσουμε για να συνθέσουμε τους δικούς μας γαστρονομικούς μύθους.»

Το cluster που δημιουργείται, με πρωτοβουλία και στήριξη του Δήμου, αλλά με τη συμμετοχή και την εκτελεστική ευθύνη των ιδίων των επιχειρηματιών που το συγκροτούν, μπορεί να συμβάλει:

- Στην αναγνωρισιμότητα των αυθεντικών τοπικών προϊόντων,
- Στην ευρύτητα της χρήσης τους στην εστίαση,
- Στη δημιουργία επικοινωνιακών «μύθων» γύρω από αυτά,
- Στη σύνδεσή τους με τουριστικούς άξονες και εναλλακτικούς πυλώνες τουρισμού,
- Στη δημιουργία ισχυρών συνεργατικών δεσμών μεταξύ της παραγωγικής κοινότητας με την τουριστική,
- Στην εκπόνηση στρατηγικού σχεδιασμού προώθησης της καταγεγραμμένης πρωτογενούς παραγωγής.

«Επιδιώκουμε τη διαμόρφωση ενός προορισμού συνυφασμένου με την πρωτογενή παραγωγή του, την ανάπτυξη τουριστικών συνειρμών σχετιζόμενων με τις ρίζες και τις τοπικές παραδόσεις και τελικά την καταξίωση του Δήμου Αριστοτέλη ως προορισμού, στον παγκόσμιο γαστρονομικό χάρτη.»

Η προωθητική δραστηριότητα του 2^{ου} εξαμήνου του 2020 επικεντρώνεται:

- στην **προώθηση της τοπικής Φέτας** σε επιλεγμένα restaurants της γαλλικής πρωτεύουσας,
- στην **προώθηση της τοπικής οινικής περιήγησης και των τοπικών οίνων** στη Γερμανία και το Βέλγιο,
- στην **προώθηση της «αγιορείτικης πίτας»** στην τοπική και εγχώρια αγορά,
- στην **πιστοποίηση τοπικών προϊόντων** ως Π.Ο.Π.

Ο αρχικός σχεδιασμός του 2021 περιλαμβάνει:

- Αναβάθμιση του **γαστρονομικού θεσμού «ΚΟΥΖΙΝΑ»** με παρουσία σε περισσότερες ευρωπαϊκές πόλεις.
- Διοργάνωση **καμπάνιας στις ασιατικές τουριστικές αγορές** με αντικείμενο «τα φυτά του Αριστοτέλη και του Μεγαλέξανδρου».
- Εκπόνηση **σχεδίου για τον αλιευτικό τουρισμό.**
- Ενίσχυση και ανάδειξη των **τοπικών συνεταιρισμών.**
- Διερεύνηση και ανάδειξη νέων **γαστρονομικών brands** (π.χ. «ορκύνι Ιερισσού», «μαύρος χοίρος Βαρβάρας», κλπ).

Μετά το πέρας της εκδήλωσης, ήδη παριστάμενοι επιχειρηματίες και παραγωγοί, προχώρησαν στη σύναψη των πρώτων συμφωνιών, ενώ μέσα στις επόμενες μέρες θα προχωρήσει η συγκρότηση του εταιρικού σχήματος του Cluster και η ανάδειξη διοίκησης.

Από το Γραφείο Τύπου