

Οι ταξιδιωτικές εμπειρίες γεύσεων κερδίζουν ολοένα έδαφος

Της **ΤΑΝΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΠΟΥΛΟΥ**

«Γιατες, φάγατε καλά; Τι φτάθηκαν εκεί;». Μπορεί να επιλέγουμε ιστορικούς τόπους ή σημαία με πολιτιστικό ενδιαφέρον για να σχεδιάσουμε ένα ταξίδι. Το «όχι θέασης» είναι ασφαλώς ισχυρό κίνητρο για να επισκεφτούμε άλλους τόπους. Όπου και να ταξιδέψουμε όμως, όταν επιστρέψουμε, πριν από όλα θα τρέξει η καρδιά ερώτησε: «Φάγατε καλά;». Και καιρό αργότερα οι αναμνήσεις μας από έναν τόπο θα έχουν πάντα το άρωμα των γεύσεων που δοκιμάσαμε.

Το φαγητό, ως ταξιδιωτική εμπειρία είτε αυτόνομη είτε ως επιπλέον θύλακα για ένα ενδιαφέρον ταξίδι, αποκτά ολοένα και μεγαλύτερη αξία στην παγκόσμια τουριστική αγορά. Χώρες που δεν φημίζονται για τη γαστρονομία τους διεκδικούν μια θέση δίπλα στις κλασικές αξίες όπως π.χ. την Ιταλία.

Απάκηση στους τουρίστες

Στο Sani Gourmet γαστρονομικό φεστιβάλ, που φέτος έκλεισε δέκα χρόνια παρουσίας και πραγματοποιείται κάθε χρόνο τον Μάιο στο ομώνυμο Resort, οι τουρίστες – προερχόμενοι κυρίως από Αγγλία, Γερμανία, Ρωσία και Γαλλία αυτή την εποχή – δείχνουν μεγάλη προθυμία να γευτούν τα εδέσματα των προσκεκλημένων και συνήθως εξοφλούν υπ.



Το Sani Gourmet είναι θεσμός. Το 15νθήμερο του Μαΐου κατά το οποίο διοργανώνεται, στα εστιατόρια του Sani Resort φιλοξενούνται διάσημοι σερφ από όλο τον κόσμο.

Χώρες που δεν φημίζονται για τη γαστρονομία τους διεκδικούν μια θέση δίπλα σε κλασικούς ημυρωμυούς – Δέκα χρόνια παρουσίας έκλεισε φέτος το φεστιβάλ Sani Gourmet.

Παρά το υψηλό κατά άτομο αντίτιμο (120 ευρώ), φέτος ο Ιταλός προσκεκλημένος, νεαρότερος κάτοχος αστέρου Michelin στην Ιταλία, μόλις στις 23, έλειψε λίγο να ανα-

μνησθεί. «Δεν μπορούμε να κάνουμε κάτι;», παρακαλεί στη ρεσεψιόν ένα ζευγάρι Άγγλων που τελικά συμβιβάζεται με τη Γεωργιανή σερφ. Η Tamara-Tekuna Gachechiladze, με σπουδές και επαγγελματική εμπειρία στη Νέα Υόρκη, επέστρεψε στην πατρίδα της για να δημιουργήσει στο «Supra Nova» το κόνσепт της νέας γεωργιανής κουζίνας στην Τιφλίδα.

Αξέχαστη εμπειρία

Ο Hamid Salimian, Ιρανός σερφ, επίσης προσκεκλημένος του Sani Gourmet, εξηγεί στην «Κ» γιατί το φαγητό στη διάρκεια ενός ταξιδιού έχει τις προϋποθέσεις να προσφέρει μια αξέχαστη εμπειρία. «Είναι ένας



τρόπος να περάσεις καλά. Ξαν να παρακολουθείς μια θεατρική παράσταση. Ακόμα καλύτερα, σαν να συμμετέχεις σε αυτή με όλες σου τις αισθήσεις. Οι γεύσεις, το κρασί, η παρέα, οι συζητήσεις, οι σερβιτόροι, το περιβάλλον...».

Το φαγητό και το ποτό έχουν αναδειχθεί σε απαραίτητα συστατικά ακόμα και συμβατικών τουριστικών πακέτων. Δεν είναι καθόλου τυχαίο ότι η Γερμανία προάγει τις οικικές διαδρομές. Ενδεικτικά, μια τέτοια διαδρομή περνά από 40 πόλεις και χωριά και καλύπτει 230.000 στρέμματα αμπελώνων στη χώρα.

Χιλιάδες επισκέπτες

Συνυψωμένοι υπήκοοι, οι

δεδομένα μιλούν μόνα τους: πάνω από 600.000 επισκέπτες, που σημειώνουν τουλάχιστον 2 εκατ. διανυκτερεύσεις, 5 εκατ. μονοήμερες επισκέψεις, σημειώνεται σε έρευνα του Συνδέσμου Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων (ΣΕΤΕ).

Τα τελευταία 15 χρόνια έχει γίνει μόδα η επέκταση επιτυχημένων γαστρονομικών προϊόντων εκτός συνόρων. Διάσημοι και πολυβραβευμένοι σερφ (π.χ. ο Γάλλος Alain Ducasse, ο Ιάπωνας Nobu Matsuhisa, ο Βρετανός Gordon Ramsay κ.ά.) δημιουργούν ολοένα και περισσότερα εστιατόρια σε διάφορα μέρη του πλανήτη.

Όμως πολλοί είναι διατεθειμένοι να δοκιμάσουν street food σε διά-

φορες περιπτώσεις του κόσμου, ακόμα και αν δεν μπορούν να είναι σίγουροι για το τι τρώνε.

Το φαγητό, ως ταξιδιωτική δραστηριότητα, έχει αρκετά θετικά αλλά και πολλά αρνητικά. Το πάτο με πινελιές Πικάσο, που για να το πληρώσεις μπορεί να χρειαστεί να τρως με τα απομεινάρια του προηγούμενου τις επόμενες ημέρες, συχνά δεν κρύβει άλλες ευχάριστες εκπλήξεις εκτός από την όψη του. Το καλό φαγητό χρειάζεται καλά υλικά και καλό μάγειρα και αυτός ο συνδυασμός αποδεικνύεται εξαιρετικά δύσκολο.

Το προφίλ

Από την άλλη, το γευστικό, προσεγγίσει και κατά βάση παραδοσιακό φαγητό ως συστατικό μιας ταξιδιωτικής πρότασης σημαίνει και περισσότερα έσοδα για μια τουριστική επιχείρηση. Οι «γαστρονομικοί» τουρίστες είναι άτομα 30-50 ετών, επαγγελματικά κατοχυρωμένοι, με υψηλότερο εισόδημα από τον μέσο τουρίστα και ενδιαφέρον για τον πολιτισμό του προορισμού τους, σύμφωνα με την έρευνα του ΣΕΤΕ. Ποιος δεν θα ήθελε τέτοιους τουρίστες;

Εκτός από τις έρευνες, υπάρχει μια οδήγητη ολίσθηση: ελπίσεται θα καταφέρουν να αντισταθούν σε μια μοναδική, ιδιαίτερα λαοφιλή, ειδικά όταν βρεθούν στις συνθήκες χαμηλότερης ενός ταξιδιού.