

# Η θέση της ελληνικής γαστρονομίας σε παγκόσμιο επίπεδο, ευκαιρίες και απειλές

Κίμων Γεωργίου,  
Σύμβουλος strategic management στη γαστρονομία

[kimon.paesano@gmail.com](mailto:kimon.paesano@gmail.com)  
[www.kimongeorgiou.com](http://www.kimongeorgiou.com)

# Ορισμός Γαστρονομίας

Η μελέτη, τέχνη και επιστήμη που ασχολείται με τη διατροφή,  
-την προέλευση, κουλτούρα και ιστορία της-  
είτε όταν ο άνθρωπος τρέφεται για να επιβιώσει η όταν γευματίζει για  
ευχαρίστηση, υγεία, status η άλλους κοινωνικούς λόγους η κοινωνική  
καταξίωση

Η Γαστρονομία δεν είναι η μαγειρική, δεν εξισώνεται με την κουζίνα

Πρωτοβάθμια Γαστρονομία: Αναλύει τα motives σε πρωτογενές επίπεδο. Τύποι σπόρων για καλλιέργεια, φυλές ζώων εκτροφή, είδη ελιάς, ποικιλίες σταφυλιών etc

Δευτεροβάθμια Γαστρονομία: Αναλύει τα θετικά & αρνητικά σε δευτερογενές επίπεδο.  
Τυρί φτιαγμένο από συγκεκριμένη ράτσα, Χυμός από συγκεκριμένο πορτοκάλι,  
Τυρόπιττα με συγκεκριμένο τυρί, Μονοποικιλιακό κρασι η από σπάνιες ποικιλίες etc

Κάθε Γαστρονομία ως προς την κουζίνα από την οποία αντιπροσωπεύεται αναλύεται στα εξής επίπεδα

**Fundamentals – βασικές αρχές**

Προϊόντα και πιάτα

Ελάχιστονες Τεχνικές - Minor Techniques  
(Αλάτι/Ελαιόλαδο)

Δευτερεύουσες Τεχνικές – Major techniques (FR=Mirepoix)

Βασικές Τεχνικές – Mother techniques  
(FR=mother sauces)

4 Πυλώνες – Pillars

Θεμέλιοι λίθοι – foundation

# Η γαστρονομία ως συνισταμένη των ακολουθών θεμέλιων λίθων – the foundation of gastronomy

1. ΤΗΣ ΦΤΩΧΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ

2. ΤΗΣ ΑΝΤΑΛΛΑΓΗΣ

3. ΤΟΥ ΠΟΛΕΜΟΥ & ΤΩΝ ΚΑΤΑΚΤΗΣΕΩΝ

4. ΤΟΥ ΠΛΟΥΤΟΥ & ΤΗΣ ΑΡΙΣΤΟΚΡΑΤΙΑΣ

5. ΤΩΝ ΘΡΗΣΚΕΙΩΝ

6. ΤΟΥ ΕΚΔΙΩΓΜΟΥ

7. ΤΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ

8. ΤΟΥ ΜΕΤΑΝΑΣΤΗ

9. ΤΗΣ ΠΟΡΝΕΙΑΣ

10. ΤΩΝ ΣΚΛΑΒΩΝ

# Οι 4 πυλώνες της Ελληνικής Γαστρονομίας



# Οι 4 πυλώνες της Γαλλικής Γαστρονομίας



# Οι 4 πυλώνες της Ιταλικής Γαστρονομίας



# Οι 4 πυλώνες της Ισπανικής Γαστρονομίας

**Ελαιόλαδο**

**Ψάρι**

**Ισπανική  
Γαστρονομία**

**Αλεύρι**

**Αλλαντικό**



# Βασικές αρχές της Ελληνικής Γαστρονομίας σε σχέση με το τυρί – fundamentals

- Για κάθε Ελληνικό τυρί υπάρχει μια συνταγή η ένας συγκεκριμένος τρόπος σερβιρίσματος
- Η ανάγκη του ανθρώπου να σώσει το γάλα της προηγούμενης ημέρας τον οδήγησε στο τυρί
- Το τυρί δεν σερβίρεται στο τέλος του δείπνου (η γαστρονομία του πλούτου)
- Το τυρί και το αλεύρι φτιάχνουν την πίτα (η γαστρονομία της φτώχειας)
- Το πρόβατο είναι δίπλα στον άνθρωπο για γάλα, μαλλί, κρέας και δέρμα.
- Η σαλάτα σερβίρεται με τυρί

# Βασικές αρχές της Ελληνικής Γαστρονομίας σε σχέση με το τυρί – fundamentals

- Η αποδόμηση της Ελληνικής κουζίνας – ανάγκη για θεμελίωση
- Το Γιαούρτι και η Φέτα αιχμές του δόρατος στην Ελληνική Γαστρονομία
- Στη συνείδηση του παγκοσμίου κοινού η Ελληνική Γαστρονομία εκφράζεται με δυο εικόνες: γύρω από ένα μεγάλο τραπέζι αλλά και ως street food
- Η Ελληνική Κουζίνα δεν βασίζεται σε πολύπλοκες μεθόδους, η ποιότητα των υλικών όμως παίζει καθοριστικό ρόλο
- Η κοσμολογία της Ελληνικής κουζίνας είναι διαφορετική από όλες τις υπόλοιπες Ευρωπαϊκές. Το θεϊκό στοιχείο είναι ουσιώδες.

# Παγκόσμια Trends & Προβλέψεις

1. Οι κοινωνικές επιστήμες καθορίζουν σε μεγάλο βαθμό την εξέλιξη της Γαστρονομίας
2. Το nutrition γίνεται καθοριστικός παράγοντας
3. Σημαντικότετη αύξηση στη ζήτηση των Fermented προϊόντων
4. Νέοι σπόροι, στροφή σε συγκεκριμένα ζώα και φυλές
5. Το version BIO 2.0 θα είναι καταλυτικό, θα αλλάξει νόρμες στο integration
6. Artisan Production vs Rural Societies, ηθικά διλήμματα – Ethical eating / Orthorexia
7. Ο τομέας των Γαλακτοκομικών θα μεγαλώνει με γοργούς ρυθμούς – θα αναπτυχτεί όμως και Dairy free market παράλληλο με (ethical) Vegan market
8. Επιλογή νέων μεθόδων παραγωγής είναι στρατηγικά επιτακτική.

# Παγκόσμια Trends & προβλέψεις – ΣΥΝ.

9. Το Information technology δημιουργεί τις ανταγωνιστικές αιχμές
10. Η αξία μας καθορίζεται όχι μέσα από το προϊόν αλλά από τα οφέλη του
11. Κραταιές Γαστρονομίες αδυνατούν να ανταπεξέλθουν στις εξελίξεις των καιρών
12. Το concept του Gastro-tourism θα δημιουργήσει μακροχρόνια ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα συνδυασμένα πολλές φορές με Micro-productions
13. Τα καινούργια concepts Gastro-cultura και Intellectualization of Gastronomy (γνώση χρησιμοποιείται να αποφευχθεί σύγκρουση) ως και η Φιλοσοφία της Γαστρονομίας επηρεάζουν την εξέλιξη της Γαστρονομίας
14. Το immigration θα επηρεάσει καθοριστικά τη Παγκόσμια Γαστρονομία, θα αλλάξει habits και consumer behavior

**Οι στρατηγικές που θα κτιστούν για το πρόβειο τυρί/γάλα/γιαούρτι θα πρέπει να κτιστούν πάνω στους εξής πυλώνες:**

- 1. Στα fundamentals της Ελληνικής Γαστρονομίας σε συνάρτηση με τα παγκόσμια trends και τα limitations**
- 2. Στην προσεγγιμένη διαχείριση των αυτοχθόνων φυλών πρόβατου σε σχέση με τις καινούργιες φυλές. Στρατηγική θα πρέπει να υπάρξει και στη παραγωγή του κρέατος**
- 3. Στη Γεωγραφία της Ελληνικής τυροκομίας**
- 4. Στη Κοσμολογία της Ελληνικής Γαστρονομίας**
- 5. Στο επίπεδο Nutrition και βιολογικού τροφίμου**
- 6. Στη μελέτη της Gastro-cultura σε σχέση με τουρισμό, μετακινήσεις πληθυσμών και μετανάστευσης**
- 7. Στη αλλαγή από 'People to People Business' σε 'People to Machines Business'**

**Δεν υπάρχει μια πανάκεια στρατηγική, πρέπει για κάθε ομάδα προϊόντων που παράγονται ή θα παραχθούν από πρόβειο γάλα να χαράσσεται μια στρατηγική που θα δημιουργεί συνέργειες με τις υπάρχουσες αλλά και μελλοντικές στρατηγικές στον τομέα της γαστρονομίας. Ανάγκη να οραματιστούμε το μέλλον, να δούμε τη Γαστρονομία ως πολίτες του κόσμου**

**Θα μπορούσαμε όμως να πούμε ότι η βάση όλων των στρατηγικών που θα πρέπει να εφαρμοστούν θα είναι 'growth through focus on niche markets with segmented products'**