

Κτίζοντας τη Στρατηγική της Ελληνικής Γαστρονομίας για το μέλλον-

Τα άγνωστα Ατλαντικά της Ελλάδος

Κίμων Γεωργίου,
Σύμβουλος strategic management στη γαστρονομία

kimon.paesano@gmail.com

www.kimongeorgiou.com

Φαγητό και Γαστρονομία

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

Γύρω από την Γαστρονομία ξετυλίγονται σημαντικότερα κομμάτια άλλων επιστημών,
τεχνών και μελετών όπως: της Ανθρωπολογίας, Ανθρωπογεωγραφίας, Κοινωνιολογίας,
Γεωγραφίας, Φιλοσοφίας, Ιστορίας, Χημείας, Βιολογίας, Πληροφορικής, Συστημάτων
πληροφόρησης, η ακόμα καλών τεχνών όπως της Ζωγραφικής, Κινηματογράφου,
Φωτογραφίας ως επίσης και αυτό του Strategic Management

Ορισμός Τροφής (Φαγητό)

Τροφή χαρακτηρίζεται οποιαδήποτε ουσία που μπορεί να
καταναλωθεί από ένα ανθρώπινο οργανισμό προκειμένου να
επιβιώσει η να αναπτυχθεί

Πρωτοβάθμια Γαστρονομία: Αναλύει τα κίνητρα σε πρωτογενές επίπεδο. Τύποι σπόρων για καλλιέργεια, φυλές ζώων για κρέας η γάλα, είδη ελιάς για καλλιέργεια, ποικιλίες σταφυλιών για οινοποίηση etc

Δευτεροβάθμια Γαστρονομία: Αναλύει τις διαφορές σε επίπεδο προϊόντος. Τυρί φτιαγμένο από γάλα από συγκεκριμένη αυτόχθονη φυλή, Χυμός από συγκεκριμένο πορτοκάλι, Τυρόπιττα με συγκεκριμένο τυρί, Μονοποικιλιακό κρασί etc

Η γεωγραφία του ελληνικού αλλαντικού



Η πολιτισμική διαμόρφωση των Αλλαντικών στην Ελλάδα



Η γεωγραφία του ελληνικού αλλαντικού



Η πολιτισμική διαμόρφωση των Αλλαντικών στην Ελλάδα

Ιταλικές Επιρροές

Καραμανλιδική σχολή

Ιταλικές Επιρροές

Σχολή της Μάνης



- ΧΟΙΡΙΝΟ
- ΒΟΔΙΝΟ/ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ
- ΒΟΥΒΑΛΙΣΙΟ
- ΓΙΔΙΝΟ
- ΚΑΠΝΙΣΤΟ

* η ονομασία προέλευσης που αναγράφεται συχνά αντιπροσωπεύει μια μεγαλύτερη γεωγραφική περιοχή

Τα χοιροσφάγια και η αλλαντοποίηση

- Εποχή Νοέμβριο ή τον Δεκέμβριο μέρα με βοριά
- Τροφή του χοίρου"
 - υπολείμματα του φαγητού τους,
 - το τυρόγαλο μαζί με πίτουρα,
 - βελανίδια
 - κάποια λαχανικά από το περιβόλι τους.
 - τελευταίο μήνα με ξερά σύκα
- Τα χοιροσφάγια και γουρουνοχαρά,
- Γλέντι και προετοιμασία των παστών, των καπνιστών, των σύγλινων και των λουκάνικων.
- Γιατί ο άνθρωπος έφτιαξε το πρώτο αλλαντικό

Κατηγορίες Αλλαντικών

- Χοιρομέρι (Prosciutto)
- Ζαμπόν (Ham)
- Μορταδέλα
- Βραστά Σαλάμια
- Σαλάμια ωρίμανσης
- Φιλέτα ωρίμανσης
- Φρέσκα Λουκάνικα
- Πατέ

Τεχνοτροπίες στη παραγωγή του Λουκάνικου

Πυραμίδα Καινοτομίας

Είδος κρέατος

Τρόπο που κόβεται το κρέας

Μέγεθος και ποσοστό του λίπους

Μέγεθος και σχήμα του λουκάνικου

Είδος πιπεριού

Είδος αλατιού

Είδος βοτάνου

Η γεύση που προστίθεται στη γέμιση (πορτοκάλι, πράσο, σκόρδο)

Ο χρόνος ωρίμανσης

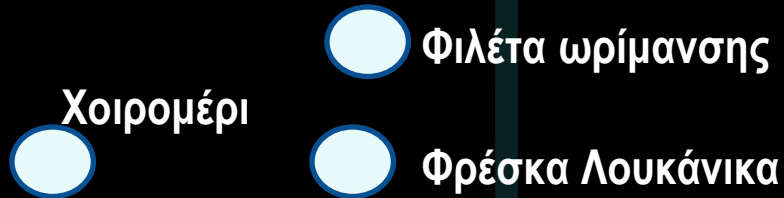
Το κάπνισμα και το είδος καπνού

Το έντερο – φυσικό η συνθετικό

Που υπάρχουν στρατηγικές ευκαιρίες στη παγκόσμια αγορά?

ΜΕΓΙΣΤΗ

ΔΙΑΦΟΡΟΠΟΙΗΣΗ



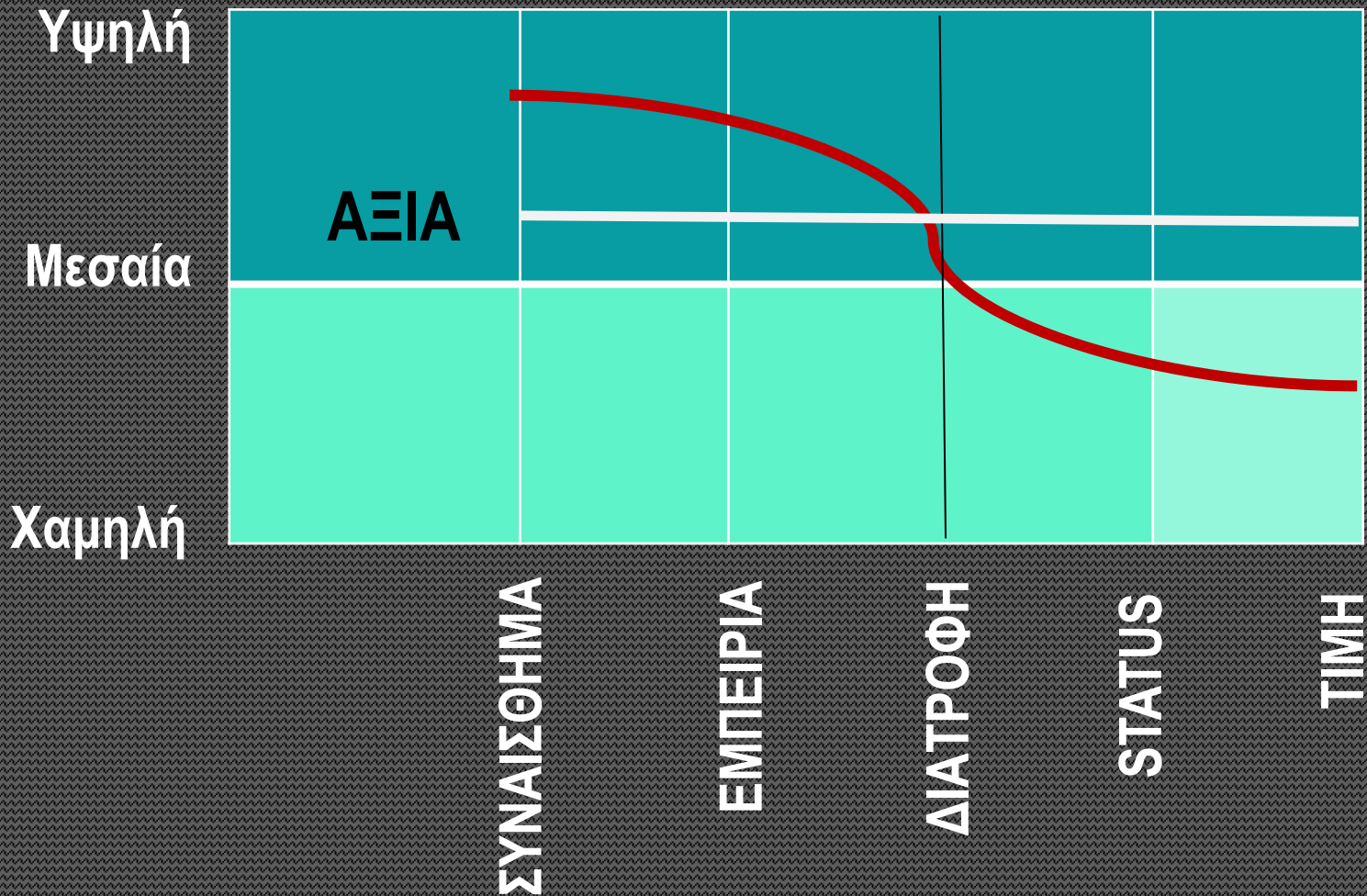
ΕΛΑΧΙΣΤΗ

ΓΡΗΓΟΡΗ

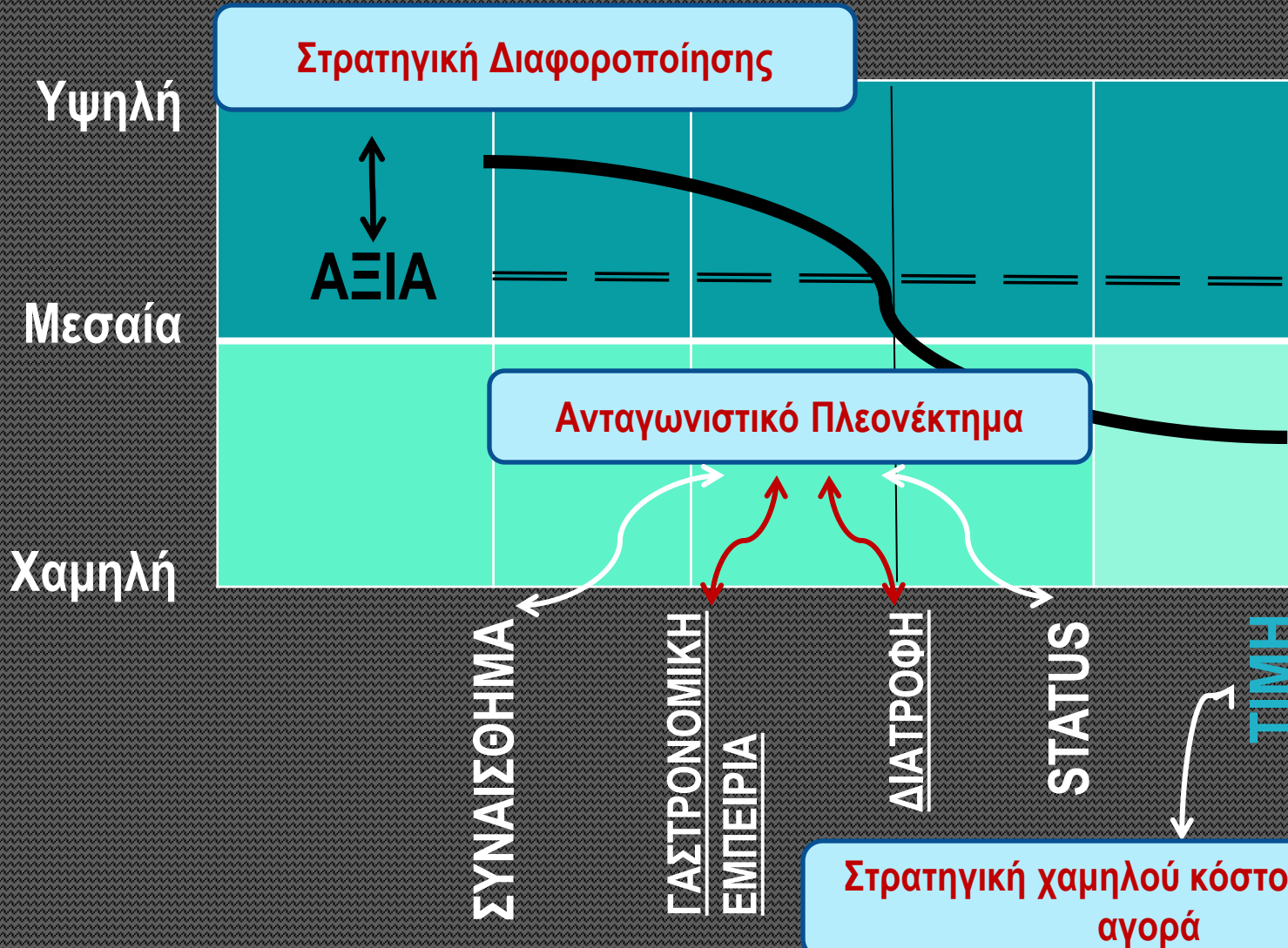
ΑΝΤΙΔΡΑΣΗ ΤΩΝ ΑΓΟΡΩΝ

ΑΡΓΗ

Άξια και Τιμή στη Γαστρονομία



Άξια και Τιμή στη Γαστρονομία Ελληνικό Ατλαντικό



Στη Γαστρονομία και τη Ζωή η επιτυχία
μας δεν ορίζεται από την οικονομία του
τόπου που γεννηθήκαμε αλλά από την
φιλοσοφία μας