



ΑΝΑΚΟΙΝΩΘΕΝ NEWS BULLETIN

Οδός Ανδρέα Αραούζου 12, Μέγαρο ΕΣΠΕΡΙΔΕΣ, Ταχ. Θυρ. 24772, 1303 ΛΕΥΚΩΣΙΑ
Τηλ: 22452820, Τέλεφαξ: 22375460
12, Andreas Araouzos Street, HESPERIDES Building, P.O. Box 24772, 1303 NICOSIA
Tel: 22452820, Telefax: 22375460
E-mail: cha@cyprushotelassociation.org Web-Site: www.cyprushotelassociation.org

Αρ. α. 12/2/53

14 Μαΐου 2021

Χ. ΛΟΪΖΙΔΗΣ: Ο ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΣ ΡΟΛΟΣ ΤΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΤΗΣ ΚΥΠΡΟΥ

- **Ανάδειξη της παραδοσιακής κυπριακής και ελληνικής γαστρονομικής κληρονομιάς**
- **Στήριξη των τοπικών παραγωγών με αυθεντικά προϊόντα και γεύσεις της Κύπρου**

"Η ανάδειξη της πληθωρικής κυπριακής γαστρονομικής μας παράδοσης είναι μια από τις βασικότερες πτυχές της ταυτότητας μας, που αποτελεί σημαντική πτυχή της Νέας Τουριστικής Στρατηγικής μας" επεσήμανε ο Πρόεδρος του Παγκύπριου Συνδέσμου Ξενοδόχων, Χάρης Λοϊζίδης, κατά τον χαιρετισμό του στη διαδικτυακή Ημερίδα που διοργάνωσε η ΑΗΕΡΑ ΗJ25 Άγιος Ανδρέας-Αχαΐα στις 6 Μαΐου 2021, με θέμα "Ελληνική-Κυπριακή Γαστρονομία - Γέφυρες για τον Τουρισμό και το Επιχειρείν".

"Θεωρούμε ότι και σε αυτήν την κρίση, ο δρόμος για την ανάκαμψη περνά μέσα από τον τουρισμό. Προς αυτήν την κατεύθυνση" ανέφερε ο κ. Λοϊζίδης "είναι πολύ σημαντικό να ενισχύσουμε την ελκυστικότητα του τουριστικού μας προϊόντος μέσα από την αποτελεσματική διαχείριση της πανδημίας, αλλά και μέσα από την ανάδειξη της γαστρονομικής παράδοσης της χώρας μας, αναπτύσσοντας μια νέα αγορά εναλλακτικού τουρισμού, αφού η διατροφή αποτελεί μια από τις βασικές πτυχές του τουριστικού μας προϊόντος και εμπειρίας, αναδεικνύοντας ταυτόχρονα την πολιτιστική μας κληρονομιά".

Αφού έκανε κάποιες ιστορικές αναφορές σε σχέση με την κυπριακή γαστρονομική παράδοση και τον επηρεασμό που δέχθηκε από τους διάφορους κατακτητές (διατηρώντας πάντοτε την Ελληνικότητα της), ο κ. Λοϊζίδης ανέδειξε στην Ημερίδα και τα κυριότερα εδέσματα μας όπως η Φλαούνα, η Κουμανταρία, το Χαλούμι, τα Χαρούπια, ο Τραχανάς, το Κολοκάσι, κ.α.

Ο κ. Λοϊζίδης επεσήμανε επίσης ότι τα τελευταία χρόνια, ολοένα και μεγαλύτερος αριθμός ξενοδοχειακών μονάδων εφαρμόζουν και στηρίζουν το "Κυπριακό Πρόγευμα και το Κυπριακό Brunch", συμβάλλοντας έτσι στον εμπλουτισμό της εμπειρίας που αποκομίζουν οι επισκέπτες μας, τονίζοντας ταυτόχρονα τον κοινωνικό ρόλο των ξενοδοχείων στη διατήρηση της γαστρονομικής κληρονομιάς και την υποστήριξη των τοπικών παραγωγών που συνάδει και με τον στόχο για Sustainable Tourism, μια όχι μόνο Κυπριακή αλλά Ευρωπαϊκή Στρατηγική.

Χαιρετισμούς απηύθυναν, εκτός από τον Πρόεδρο του ΠΑΣΥΞΕ, η Υφυπουργός Τουρισμού της Ελλάδας, Σοφία Ζαχαράκη, ο Υφυπουργός Τουρισμού της Κύπρου, Σάββας Περδίας, η Πρόεδρος του Ελληνικού Οργανισμού Τουρισμού, Αγγελική Γκερέκου, ο Αντιπρόεδρος του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος, Άρης Σουλούνιας, και ο Πρόεδρος του Συνδέσμου Τυροκόμων, Κύπρου Γεώργιος Πέτρου.

** Το πλήρες κείμενο του χαιρετισμού του Προέδρου του ΠΑΣΥΞΕ επισυνάπτεται.*

**ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΕΔΡΟΥ ΤΟΥ
ΠΑΓΚΥΠΡΙΟΥ ΣΥΝΔΕΣΜΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ,
ΧΑΡΗ ΛΟΪΖΙΔΗ
ΣΤΗ ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ ΗΜΕΡΙΔΑ
ΤΗΣ ΑΗΕΡΑ ΕΛΛΑΣ
6 Μαΐου 2021**



Έντιμη κα Υφυπουργέ Τουρισμού της Ελλάδας
Έντιμε κ. Υφυπουργέ Τουρισμού της Κύπρου
Αγαπητέ Κύριε Πρόεδρε της ΑΗΕΡΑ Ελλάς
Κυρίες και Κύριοι

Είναι με ιδιαίτερη χαρά που απευθύνω χαιρετισμό στη σημερινή Διαδικτυακή Ημερίδα "Ελληνική-Κυπριακή Γαστρονομία: Γέφυρες για τον Τουρισμό και το Επιχειρείν", η οποία πραγματοποιείται εν μέσω δύσκολων συνθηκών για όλους μας.

Μετά από μία πολύ δύσκολη έως και καταστροφική περσινή χρονιά για την τουριστική βιομηχανία, λόγω της πανδημίας, βρισκόμαστε σήμερα στο παρά πέντε της έναρξης της τουριστικής περιόδου, με την ελπίδα και την προσδοκία να εξελιχθούν τα πράγματα καλύτερα, δημιουργώντας τις προϋποθέσεις για να μπούμε σε τροχιά ανάκαμψης το 2022.

Θεωρούμε ότι και σε αυτήν την κρίση, ο δρόμος για την ανάκαμψη περνά μέσα από τον τουρισμό. Προς αυτήν την κατεύθυνση, είναι πολύ σημαντικό να ενισχύσουμε την ελκυστικότητα του τουριστικού μας προϊόντος μέσα από την αποτελεσματική διαχείριση της πανδημίας, αλλά και μέσα από την ανάδειξη της γαστρονομικής παράδοσης της χώρας μας που είναι μια από τις βασικότερες πτυχές της ταυτότητας μας, που εξάλλου αποτελεί σημαντική πτυχή της Νέας Τουριστικής Στρατηγικής μας.

Επί τούτου, οι ξενοδοχειακές και τουριστικές μας επιχειρήσεις συμβάλλουν στην ανάδειξη και προώθηση της Κυπριακής κουζίνας που αποτελεί μείγμα του Ελληνικού πολιτισμού με τους πολιτισμούς της Μέσης Ανατολής και της Ευρώπης, χρησιμοποιώντας στα εδέσματα τους κυπριακά ποιοτικά προϊόντα και προβάλλοντας έτσι την πληθωρική κυπριακή γαστρονομική μας παράδοση.

Επιτρέψτε μου εδώ να κάνω κάποιες ιστορικές αναφορές για να επιβεβαιώσω του λόγου το αληθές. Η Κύπρος με βάση την Ιστορία, γύρω στο 1400 πχ καταγράφει την πρώτη Ελληνική κάθοδο και σύμφωνα με την Ελληνική Μυθολογία εδώ γεννήθηκαν οι Αφροδίτη και Άδωνις.

Από τότε πέρασαν από αυτό το νησί στρατηγικής σημασίας, διάφοροι κατακτητές και πολιτισμοί ξεκινώντας από τους Ασσυρίους, Αιγυπτίους, Πέρσες μέχρι που έφτασε εδώ ο Μ. Αλέξανδρος και ξεκίνησε η ουσιαστική Ελληνοποίηση του νησιού. Ακολούθησαν οι Ρωμαίοι στην στροφή του αιώνα μέχρι που τον τέταρτο αιώνα μχ η Κύπρος πέρασε στην Βυζαντινή Αυτοκρατορία όπου παρέμεινε για 800 χρόνια αναπτύσσοντας έντονα την Ελληνική /Ορθόδοξη κουλτούρα, θρησκεία, πολιτισμό κλπ. Τον 12^ο αιώνα με τις Σταυροφορίες η Κύπρος πέρασε από τους Φράγκους, στους Βενετούς που οχύρωσαν το νησί για να αντέξουν στις επιθέσεις των Οθωμανών που τελικά κατέλαβαν το νησί το 1570 και παρέμειναν μέχρι το 1878 όταν ανέλαβαν οι Βρετανοί μέχρι και το 1960 με την Ανεξαρτησία.

Αναφέρω αυτά τα ιστορικά milestones για να εξηγήσω πόσο επηρεασμό δέχτηκε η Κύπρος από όλες αυτές τις κατακτήσεις (φυσικά πάντα διατηρώντας την Ελληνικότητα της) τόσο στην Ελληνική διάλεκτο, κουλτούρα αλλά και στη γαστρονομία.

Έτσι και σήμερα βλέπουμε διάφορα εδέσματα και γαστρονομικές συνταγές που πηγάζουν από αυτούς τους κατακτητές .

- Φλαούνα, ένα παραδοσιακό κυπριακό πασχαλινό προϊόν που εμφανίζεται κατά την Φραγκοκρατία και πηγάζει από τη λέξη Flan (pastry with cheese, flour and eggs) και χρησιμοποιείται το παραδοσιακό Κυπριακό σκληρό τυρί.
- Κουμανταρία, από τις Σταυροφορίες πιστεύεται ότι είναι το πρώτο στον κόσμο γλυκό κρασί και πηγάζει από την λέξη Commander.
- Χαλούμι, παραδοσιακό τυρί της Κύπρου, πολύ σημαντικό εξαγωγικό προϊόν, που παρασκευάζεται με ένα διαφορετικό τρόπο από τον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής τυριού, και έχει τις ρίζες του στους Βεδουίνους σύμφωνα με κάποιες Ιστορικές αναφορές.
- Χαρουπία, 'μαύρος χρυσός' της Κύπρου με τα υποπροϊόντα όπως το χαρουπόμελο σήμερα να θεωρείται και να συστήνεται ως ένα υγιεινό προϊόν με γλυκαντικές ιδιότητες.
- Τραχανάς, ταχινόπιτα, σουτζιούκος, κολοκάσι και πολλά άλλα αμιγώς Κυπριακά παραδοσιακά προϊόντα και εδέσματα.

Αυτά όμως τα προϊόντα χρειάζονται την σωστή προβολή και προώθηση όπως κάποιες χώρες που κατάφεραν να καθιερωθούν για κάποια προϊόντα. Παράδειγμα τα γαλλικά τυριά κάτι που όλοι αναγνωρίζουν αλλά πιστέψτε με τα Ελληνικά τυριά δεν υστερούν σε τίποτα απλά χρειάζονται περισσότερη προβολή και προώθηση κάτι που ο Τουρισμός μπορεί να βοηθήσει σημαντικά.

Τα τελευταία χρόνια, μέσα στα πλαίσια της προώθησης και προβολής των αυθεντικών προϊόντων και γεύσεων της Κύπρου, ολοένα και μεγαλύτερος αριθμός ξενοδοχειακών μονάδων εφαρμόζουν και στηρίζουν το "Κυπριακό Πρόγευμα και το Κυπριακό Brunch", όπου θα βρείτε πολλά από τα πιο πάνω προϊόντα, συμβάλλοντας έτσι στον εμπλουτισμό της εμπειρίας που αποκομίζουν οι επισκέπτες μας, τονίζοντας ταυτόχρονα τον κοινωνικό ρόλο των ξενοδοχείων στη διατήρηση της γαστρονομικής κληρονομιάς και την υποστήριξη των τοπικών παραγωγών που συνάδει και με τον στόχο για Sustainable Tourism, μια όχι μόνο Κυπριακή αλλά Ευρωπαϊκή Στρατηγική.

Η εφαρμογή του θεσμού του "Κυπριακού Προγεύματος στην Ξενοδοχειακή Βιομηχανία" έχει θεσπιστεί από το Υφυπουργείο Τουρισμού και εντάσσεται στους στόχους της Εθνικής Στρατηγικής Τουρισμού, ενώ ένθερμος υποστηρικτής προώθησης του στα ξενοδοχεία μας είναι ο ΠΑΣΥΞΕ.

Κλείνοντας, θα έλεγα ότι οι Ξενοδοχειακές Μονάδες συμβάλουν στην ανάδειξη της παραδοσιακής κυπριακής γαστρονομίας, αναπτύσσοντας μια νέα αγορά εναλλακτικού τουρισμού, αφού η διατροφή αποτελεί μια από τις βασικές πτυχές του τουριστικού μας προϊόντος και εμπειρίας, αναδεικνύοντας ταυτόχρονα την πολιτιστική μας κληρονομιά.

Σας ευχαριστώ.