

## **Ο Πολιτισμός της Μεσογειακής Διατροφής και ο Ρόλος του Ελαιόλαδου στη Βιώσιμη Ανάπτυξη**

Η Μεσογειακή Διατροφή είναι ζωντανή κληρονομιά της χιλιετούς ιστορίας των λαών της Μεσογείου. Πρόκειται για μια κοινωνική πρακτική, ένα σύνολο δεξιοτήτων, γνώσης, πρακτικών και παραδόσεων, που μεταδίδεται από γενιά σε γενιά, μέσα στο χρόνο και στο χώρο, παραμένοντας στενά συνδεδεμένη με την ιστορία και την παράδοση, τον πολιτισμό, τα ήθη και τα έθιμα.

Ο γενικός όρος «Μεσογειακή Διατροφή» μπορεί να οριστεί ως το κοινό πρότυπο διατροφής στις χώρες της Μεσογείου, παρόλο που οι μαγειρικές συνήθειες και οι γαστρονομικές παραδόσεις διαφέρουν από τη μια μεσογειακή χώρα στην άλλη. Χαρακτηρίζεται από ένα διατροφικό μοντέλο, που παρέμεινε σταθερό στο χωροχρόνο και αποτελείται κυρίως από ελαιόλαδο, δημητριακά, φρέσκα ή ξερά φρούτα και λαχανικά, μέτριες ποσότητες ψαριού, κρέατος και γαλακτοκομικών, πολλά αρτύματα και καρυκεύματα, συνοδευόμενα ενίοτε από κρασί, με σεβασμό πάντα στις παραδόσεις των χωρών που βρίσκονται γύρω από τη λεκάνη της Μεσογείου. Εδώ θα ήθελα να τονίσω πως η Μεσογειακή Διατροφή δεν σχετίζεται μόνο με το φαγητό, αλλά ενσωματώνει και αντικατοπτρίζει κοινωνικές, θρησκευτικές και πολιτιστικές πτυχές των Μεσογειακών λαών.

Το 2008 η Ελλάδα, η Ισπανία, η Ιταλία και το Μαρόκο, με επικεφαλής το Fundació Dieta Mediterrànea, ανέλαβαν την πρωτοβουλία να αναδείξουν την πολιτισμική αξία της Μεσογειακής Διατροφής, προκειμένου να συμπεριληφθεί στους θησαυρούς της UNESCO. Ακολούθησε βελτίωση του φακέλου υποψηφιότητας στο πνεύμα των παρατηρήσεων της Γραμματείας της UNESCO και εξέτασή του από το Επικουρικό Σώμα Εμπειρογνομώνων του οργανισμού τον Ιούνιο του 2009, το οποίο πρότεινε να αποσυρθεί και να επανακατατεθεί, καθώς διαπιστώθηκε ότι δεν πληρούνταν οι προϋποθέσεις της Σύμβασης.

Στα πλαίσια βελτίωσης της υποψηφιότητας, αφενός το διατροφικό μοντέλο προσεγγίστηκε με κυρίαρχο γνώμονα το πολιτιστικό φορτίο που μεταφέρει και αφετέρου ορίστηκαν ως Εμβληματικές Κοινότητες από κάθε χώρα, η Κορώνη (Ελλάδα), η Soria (Ισπανία), το Cilento (Ιταλία) και το Chefchaouen (Μαρόκο), δηλαδή κοινότητες παραδείγματα/ σύμβολα, όπου οι παραδοσιακές αξίες της Μεσογειακής Διατροφής αποτελούν καθημερινή εμπειρία. Η επιλογή της παραλιακής κοινότητας της Κορώνης μόνο τυχαία δεν είναι... υπήρξε πύλη της Ελλάδας στη Δύση και στο ενδομεσογειακό εμπόριο, ενώ ταυτόχρονα είναι αντιπροσωπευτικό δείγμα του Μεσογειακού τρόπου ζωής και μητέρα της διεθνώς αναγνωρισμένης κορωνέικης ποικιλίας ελιάς.

Η νέα εμπλουτισμένη διακρατική πρόταση υποψηφιότητας υποβλήθηκε στην Unesco το 2010 από το Μανιατάκειον Ίδρυμα, σε συνεργασία με τη Διεύθυνση Νεώτερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς του Υπουργείου Πολιτισμού & Τουρισμού και τη

Διεύθυνση Αγροτικής Πολιτικής & Τεκμηρίωσης του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων, συντονίζοντας όλους τους εμπλεκόμενους τοπικούς φορείς, έπειτα από μια μακρά, επίπονη πορεία, της οποίας κορυφαίος σταθμός ήταν η ένταξη της μεσογειακής διατροφής στον Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο της Άυλης Πολιτισμικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας στις 16 Νοεμβρίου 2010 και η ανακήρυξη της Κορώνης, της Soria, του Cilento και του Chefchaouen ως Εμβληματικών Κοινοτήτων. Πρόκειται για μια ιστορική απόφαση, καθώς η Ελλάδα για πρώτη φορά εγγράφει στοιχείο στο κατάλογο της άυλης κληρονομιάς.

Η διακρατική πρόταση για την ένταξη της Μεσογειακής Διατροφής στους παγκόσμιους θησαυρούς πρόεκυψε ακριβώς από την κοινή πεποίθηση ότι οι λαοί που ζουν γύρω από τη λεκάνη της Μεσογείου έχουν διαμορφώσει με το πέρασμα του χρόνου ένα διατροφικό πολιτισμό με κοινά χαρακτηριστικά. Συνεπώς, κατοχυρώθηκε ως ένα ολοκληρωμένο και πολυδιάστατο αγαθό, που το συνθέτουν τα τοπικά αγροτικά προϊόντα, οι μέθοδοι παραγωγής, το αγροτικό τοπίο, το κλίμα και το έδαφος, οι διατροφικές συνήθειες, όλες οι εκφάνσεις κοινωνικής ζωής, ο πολιτισμός, τα ήθη και τα έθιμα, η παράδοση. Η βιο-πολιτιστική ποικιλομορφία που χαρακτηρίζει τη Μεσογειακή Διατροφή, προέρχεται από την αλληλεπίδραση των ανθρώπων με το φυσικό τους περιβάλλον, δημιούργησε μια ζωτική δεξαμενή εμπειρίας, μεθόδων και δεξιοτήτων που βοηθούν τις διαφορετικές κοινωνίες στη διαχείριση των πόρων τους. Επιπλέον χαρακτηρίζεται ως βιώσιμη λόγω:

α) της ποικιλομορφίας που εξασφαλίζει τη διατροφική ποιότητα των τροφίμων και της βιοποικιλότητας,

β) της ποικιλίας καλλιεργητικών πρακτικών και τεχνικών παρασκευής των γευμάτων,

γ) περιλαμβάνει υλικά που είναι ευεργετικά για την υγεία, όπως το ελαιόλαδο, τα ψάρια, τα φρούτα, τα λαχανικά, τα όσπρια κτλ.,

δ) της ισχυρής δέσμευσης στον πολιτισμό και τις παραδόσεις,

ε) του σεβασμού στην ανθρώπινη φύση και την εποχικότητα,

στ) της ποικιλομορφίας των τοπίων που συμβάλει στην ευημερία,

ζ) του χαμηλού αποτυπώματος άνθρακα.

10 χρόνια μετά την 1<sup>η</sup> εγγραφή είναι αναμφισβήτητη η σύνδεση της διαφύλαξης του άυλου στοιχείου με την έννοια της βιωσιμότητας. Η βιωσιμότητα αναγνωρίζει την αξία της άυλης κληρονομιάς ως πολιτιστικού αποθέματος που μπορεί να αποτελέσει εργαλείο κοινωνικής, εκπαιδευτικής, πνευματικής και οικονομικής τοπικής ανάπτυξης. Η ανάδειξη του φυσικού και του πολιτιστικού αγροτοπίου, η ποιοτική αγροτική παραγωγή, η προώθηση εμβληματικών προϊόντων, ο πλούτος σε τοπικές συνταγές, η προσήλωση των εστιατορίων στην παράδοση και σε αυθεντικές συνταγές, η ανάπτυξη της επιχειρηματικότητας, με λίγα λόγια η ανάδειξη μιας ισχυρής και ιδιαίτερης επωνυμίας, αποτελούν τα θεμελιώδη βήματα για τη βιώσιμη τοπική ανάπτυξη.

Η ελιά ανήκει στη βασική «τριλογία» προϊόντων της Μεσογειακής Διατροφής (μαζί με το σιτάρι και το σταφύλι) και η Κορώνη έχει την ευλογία να συνδέει το όνομα της με μια ποικιλία ελιάς που όπως αποδεικνύουν μελέτες από το Πανεπιστήμιο της Αθήνας είναι η ποικιλία που παράγει λάδι με τη μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε ουσίες με υγειοπροστατευτικό χαρακτήρα.

Σύμφωνα με κλαδική μελέτη για το ελαιόλαδο που εκπόνησε η Εθνική Τράπεζα το 2015 προκύπτουν οι κάτωθι διαπιστώσεις:

1) Το ελαιόλαδο αποτελεί σημαντικό κομμάτι της ελληνικής οικονομίας καθώς καλύπτει το 9% της αξίας αγροτικής παραγωγής στην Ελλάδα (έναντι 1% στην Ευρώπη). Η Ελλάδα είναι η τρίτη μεγαλύτερη παραγωγός ελαιολάδου παγκοσμίως (μετά την Ισπανία και την Ιταλία), με παραγωγή της τάξης των 0,3 εκατ. τόνων, συνεισφέροντας το 0,4% του ΑΕΠ.

2) Η διεθνής ελαιοπαραγωγή έχει τριπλασιαστεί τα τελευταία 60 χρόνια, με επικεφαλείς χώρες α) την Ισπανία που διπλασίασε την παραγωγή της, που ξεπερνά το 40% της παγκόσμιας παραγωγής και β) νέες χώρες-παραγωγοί (κυρίως Τουρκία, Τυνησία, Μαρόκο και Συρία), οι οποίες αύξησαν το μερίδιό τους στην παγκόσμια παραγωγή στο 35% το 2014.

3) Εξαιρετικά σημαντικό ρόλο στη διεθνή αγορά τυποποιημένου ελαιολάδου διαδραματίζει η Ιταλία, η οποία εκμεταλλευόμενη τη διεθνή αναγνωρισιμότητα του ιταλικού ελαιολάδου και τα οργανωμένα δίκτυα προώθησης των επιχειρήσεων της, εισάγει χύμα ελαιόλαδο (και το επανεξάγει τυποποιημένο).

«Τις πταίει» και το ελληνικό ελαιόλαδο δεν είναι ανταγωνιστικό; Οι Έλληνες παραγωγοί στην πλειοψηφία τους δεν κατάφεραν να εκμεταλλευτούν τη διεθνή δυναμική των τελευταίων ετών, με αποτέλεσμα το μερίδιο της Ελλάδας στη διεθνή αγορά τυποποιημένου ελαιολάδου να έχει περιοριστεί πλέον στο 4% από 6% τη δεκαετία του 1990. Οι αιτίες που δρουν περιοριστικά στη δυναμική του κλάδου στην Ελλάδα αφορούν κυρίως αδυναμίες σε όλα τα στάδια παραγωγής:

- κατακερματισμένη δομή του κλάδου
- έλλειμμα επιχειρηματικότητας στον ελαιοκομικό τομέα
- ανυπαρξία ελαιϊκής πολιτικής
- αστικοποίηση του ελληνικού ελαιώνα (ένα μεγάλο μέρος του ελαιώνα ανήκει σε αστούς κατοίκους των πόλεων με ότι αυτό συνεπάγεται)
- αδυναμία σύνδεσης παραγωγής-μεταποίησης-εμπορίας
- πολύ χαμηλό επίπεδο οργάνωσης της παραγωγής
- μικρό ποσοστό πιστοποιημένης βιολογικής καλλιέργειας
- έλλειμμα σε σύγχρονες τεχνικές ελαιοποίησης και κυρίως υψηλό ποσοστό μικρών και μη εξειδικευμένων ελαιοτριβείων
- μικρό ποσοστό παραγωγής καινοτόμων ελαιοπροϊόντων που έχουν πιστοποιημένα ποιοτικά χαρακτηριστικά γαστρονομικής και υγειοπροστατευτικής αξίας
- ελλιπής στόχευση στο design, το branding και στο packaging

· μόλις το 27% της συνολικής παραγωγής ελαιολάδου φτάνει στο στάδιο της τυποποίησης στην Ελλάδα (έναντι 50% στην Ισπανία και 80% στην Ιταλία)

Στο σύγχρονο, εξαιρετικά μεταβαλλόμενο διεθνές περιβάλλον, το ελληνικό ελαιόλαδο έχει ως βασικό όπλο την υψηλή του ποιότητα (γεύση, άρωμα, χρώμα, ισορροπία). Η είσοδος νέων ανταγωνιστών και η αναθεώρηση της ΚΑΠ καθιστούν αναγκαία την εκ βάθρων αλλαγή του τρόπου που λειτουργεί ο κλάδος στην Ελλάδα, με έμφαση πλέον στην τυποποίηση, την καθετοποίηση και τις οικονομίες κλίμακας. Οι συνθήκες πλέον είναι ευνοϊκές, και τα οφέλη από μια τέτοια αναδιάρθρωση μπορεί να είναι σημαντικά. Άλλωστε, τα παραδείγματα ελληνικών εταιρειών που αναδεικνύουν και προωθούν το εθνικό μας προϊόν διεθνώς ισχυροποιούν το επιχείρημα ότι η αναπτυξιακή προοπτική του σημαντικότερου ίσως προϊόντος στην ιστορία της ανθρωπότητας απαιτεί ανάληψη δυναμικών δράσεων και ισόρροπη συνεργασία μεταξύ των κρατικών φορέων και όλου του δικτύου των επαγγελματιών που ασχολούνται με αυτό.

Η ελαιουργική φυσιογνωμία μιας περιοχής ή και ολόκληρης της χώρας πρέπει και μπορεί να αξιολογηθεί τόσο λαμβάνοντας υπ' όψιν την αναμφισβήτητη διατροφική αξία της ελιάς όσο και την οικονομική, πολιτιστική, ιστορική και τουριστική της διάσταση, ούτως ώστε να γίνει επαναστόχευση των προοπτικών της.

Το 2021 η Ελλάδα αναλαμβάνει τον ρόλο της συντονίστριας χώρας του Δικτύου των χωρών για την Μεσογειακή Διατροφή.

Ειδικότερα, με πρωτοβουλία του Δήμου Πύλου-Νέστορος και του Μανιατακείου Ιδρύματος διοργανώθηκε Διακυβερνητική Τηλεδιάσκεψη τη Δευτέρα 16 Νοεμβρίου 2020 από το Μαρόκο, στο πλαίσιο ολοκλήρωσης της θητείας της συγκεκριμένης χώρας ως συντονίστριας των κοινών δράσεων του Δικτύου των χωρών και των Εμβληματικών τους Κοινοτήτων που υποστήριξαν την εγγραφή της Μεσογειακής Διατροφής στον Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας της UNESCO.

Κατά τη διάρκεια της τηλεδιάσκεψης οι διοργανωτές παρουσίασαν το έργο που έχουν πραγματοποιήσει κατά τη διάρκεια του έτους. Στη συνέχεια οι εκπρόσωποι των υπουργείων των 7 χωρών καθώς και οι εκπρόσωποι των Εμβληματικών Κοινοτήτων (Ελλάδα-Κορώνη, Ισπανία-Soria, Ιταλία-Cilento, Κροατία-Hvar & Brac, Κύπρος-Αγρός, Μαρόκο-Chefchaouen και Πορτογαλία-Tavira-) παρουσίασαν τις δράσεις που έχουν αναπτύξει για τη διαφύλαξη και προώθηση της Μεσογειακής Διατροφής καθώς και τις συνέργειές τους με άλλους ενδιαφερόμενους φορείς. Στο τέλος της τηλεδιάσκεψης η Ελλάδα με πρωτοβουλία του Μανιατακείου Ιδρύματος διεκδίκησε και ανέλαβε την προεδρία της «οικογένειας» της Μεσογειακής Διατροφής για τον επόμενο χρόνο.

Η Μεσογειακή Διατροφή μπορεί και πρέπει να αποτελέσει βασικό αναπτυξιακό εργαλείο, εκφράζοντας έναν ιδιαίτερο, μοναδικό τρόπο ζωής αλλά και αξιοποιώντας μέρος του ελληνικού πλούτου (ιστορικού, κοινωνικού και πολιτιστικού) που τη διαμορφώνει. Πρέπει να επαναδιαμορφωθεί η σχέση μεταξύ της αξιοποίησης

και της ανάδειξης της Μεσογειακής Διατροφής, ως αγαθό άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς με τη βιώσιμη αειφόρο ανάπτυξη.