



Κος ΤΣΟΥΚΑΛΑΣ :

Να καλησπερίσω κι εγώ και να χαιρετίσω απ' την πλευρά μου το Συνέδριο, το 1ο Συνέδριο Οινοτουρισμού, να ευχαριστήσω για την πρόσκληση.

Κύριε συνάδελφε, δυο πραγματάκια εγώ θα πω γιατί στα περισσότερα με κάλυψες σχετικά με τη συνεργασία που έχουμε με την κεντρική διοίκηση, το κεντρικό κράτος αλλά και όχι μόνο. Η έλλειψη συνεργασίας που υπάρχει ανάμεσα στους παραγωγικούς φορείς της κάθε περιοχής και η αγωνία των νέων ανθρώπων, γιατί περισσότερο οι νέοι αγωνιούν για το μέλλον, οι μεγάλοι έχουν τη δική τους νοοτροπία, έχουν τη δική τους φιλοσοφία, έχουν την παράδοση.

Προσπαθούν μέσα από την εμπειρία τους να τραβήξουν τους νέους ανθρώπους μπροστά, αλλά όταν ο νέος δεν πάρει την τύχη στα χέρια του δεν θα μπορέσει να υπάρξει μέλλον και πόσο μάλλον σε ένα τόσο δύσκολο προϊόν, που προσπαθούμε να το κάνουμε τουριστικό προϊόν, να προσελκύσουμε κόσμο στα μέρη μας, στην ενδοχώρα, σε σχέση με το περιβάλλον, σε σχέση με τον πολιτισμό. Προϊόντων που είναι υψηλής ποιότητας όπως είναι το κρασί, όπως είναι το σταφύλι, όπως είναι το λάδι, όπως είναι το τσίπουρο, η σούμα στην περιοχή μας, που γίνεται και μία γιορτή μελιού και σούμας, στα Σιάννα του Δήμου Αταβύρου και η γιορτή κρασιού του Έμπωνα που είναι από τη δεκαετία του '50.

Βέβαια τα τελευταία χρόνια είναι μικρή η πορεία μας στην τοπική αυτοδιοίκηση, θα ήθελα να το πω αλλά δίνουμε μεγάλη σημασία σε αυτό, γι' αυτό σε αυτό το Συνέδριο βρισκόμαστε αντιπροσωπεία τεσσάρων ατόμων με την υπεύθυνη Αντιδήμαρχο, την Πρόεδρο της ομάδας παραγωγών του Δήμου και της Δωδεκάνησου, η κυρία Μαυρουδάκη και η κυρία Μαστροσαββάκη, η κυρία Μαίρη Τριανταφύλλου και ο κύριος Σαλαμαστράκης που είναι Πρόεδρος στην ΚΑΪΡ. Βλέπετε αντιπροσωπεία μεγάλη από την πλευρά μας, από τον Δήμο συγκεκριμένα, οπότε η αγωνία μας είναι μεγάλη όπως σας είπα πριν.

Είναι μεγάλη για να συνδυάσουμε το περιβάλλον, σαν τοπική αυτοδιοίκηση την καθαριότητα κατά κύριο λόγο, που είναι ένας μεγάλος βραχνάς, τον φυσικό πλούτο και τα τοπικά προϊόντα. Πριν ενάμιση χρόνο περίπου όταν αναλάβαμε την τύχη του Δήμου στα χέρια μας, γινόταν μία γιορτή κρασιού, το αντικείμενό μας σήμερα είναι αυτό, στυλ πανηγυριού. Τίποτα. Σαν οι άνθρωποι να είχαν αγωνία να φτιάξουν έναν χώρο ξεχωριστό και όχι στην πλατεία του χωριού για να γίνεται αυτό. Το οποίο βέβαια καταφέρνουμε, γιατί συνάπτουμε τώρα μία συνεργασία με την Μητρόπολη της Ρόδου, με τον δεσπότη, για να μας παραχωρήσει 25 στρέμματα έκταση ούτως ώστε να μπούμε σε κάποιο πρόγραμμα, να φτιάξουμε δικό μας χώρο, με σωστές υποδομές, για προβολή του προϊόντος αυτού και όχι μόνο, με εβδομαδιαίες εκδηλώσεις και λοιπά.

Όταν λοιπόν αναλάβαμε τα προηγούμενα χρόνια, χωρίς να θέλω να κατηγορήσω κανέναν, γιατί δεν είναι αποφάσεις της τοπικής αυτοδιοίκησης αλλά είναι οι παρεμβάσεις και οι ενέργειες που κάνουμε καμιά φορά, στη γιορτή κρασιού σε όλα τα τραπέζια υπήρχαν μύρες, τραπέζι με νεολαία με εκατό μύρες στο τραπέζι και ένα παράπονο του επισκέπτη και όταν έρχονται τριάντα λεωφορεία επισκέπτες από την πόλη της Ρόδου και τα τουριστικά μέρη για να επισκεφθούν τη γιορτή κρασιού, καταλαβαίνετε το πόσο άσχημα νιώθει κάποιος που αγωνιά για αυτό το προϊόν, αγωνιά για τον τόπο του, πόσο άσχημα νιώθει όταν γυρίσει ο τουρίστας, είτε ξένος είτε Έλληνας δεν έχει σημασία, να του πει "Μα τι γιορτή κρασιού; Ας κάνατε μύρας, ή ας ερχόντουσαν από Γερμανία να κάνουν τη γιορτή της μύρας".

Η πρώτη μας σκέψη ήταν να έρθουμε σε επαφή με τους εστιάτορες και τους παραγωγικούς φορείς για να απαγορεύσουμε έστω για δύο-τρεις μέρες να μη βάλουν καμιά μύρα στο ψυγείο, καμιά. Στον πρώτο χρόνο υπήρχαν πάρα πολύ καλά αποτελέσματα, ήταν ο κύριος Γεωργιάδης, η κυρία Τριανταφύλλου, ο κύριος Μπουτάρης πέρσι σε μία Ημερίδα που είχαμε διοργανώσει σχετικά με τις προοπτικές του κρασιού, με τον οινοτουρισμό, μία πρώτη επαφή που ήθελα να έχω για να δούμε πώς θα μπορέσουμε. Η κυρία Σωτηροπούλου αν δεν κάνω λάθος, μήπως ξεχάσω κάποιον.

Πέτυχε, κατά ένα μέρος πέτυχε αυτό το πράγμα. Φτιάξαμε ένα φυλλάδιο, κάναμε την Ημερίδα που σας είπα, ζωντανέψαμε παραδόσεις και πολιτισμούς από το παρελθόν, δεκαετίες ολόκληρες, φτιάξαμε ένα DVD το οποίο προβάλλαμε σε γιγαντοοθόνη την ώρα που γινόντουσαν οι εκδηλώσεις, την ώρα που γινόντουσαν τα χορευτικά, φέραμε από Τουρκία χορευτικά και διάφορα πράγματα, σε συνεργασία πάντα με πολιτιστικούς συλλόγους και παρουσιάζαμε δεκαετίες ολόκληρες πριν τη διαδικασία από την παραγωγή προς την οινοποίηση. Όλη τη διαδικασία, όλο το μεράκι του παραγωγού και να βλέπετε άνθρωπο που είναι τώρα ηλικίας 80 χρόνων να βλέπει τον εαυτό του στα 40-45 του να κόβει σταφύλια και να τα μεταφέρει προς τα οινοποιεία.

Θέλω να πω ότι όλα αυτά δεν γίνονται μόνο από την τοπική αυτοδιοίκηση. Βεβαίως έχουμε μεγάλη ευθύνη σε ό,τι αφορά αρκετά πράγματα σε αυτόν τον τομέα, αρκετά πράγματα πάνω στην προβολή, αλλά χρειάζεται συνεργασία των ιδιωτών. Μία συνεργασία που προς το παρόν δεν θα έλεγα ότι είμαι ευχαριστημένος, πέρα από συγκεκριμένες παραγωγικές τάξεις. Αυτό θα συνεχίσει με το που κατέβουμε από Δευτέρα στη Ρόδο, θα συνεχίσει μία έντονη πίεση προς τους παραγωγικούς φορείς, αλλά και προς την Αναπτυξιακή Δωδεκανήσου και το Εμπορικό Επιμελητήριο, για να έχουμε θετικά αποτελέσματα, με τη Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Δωδεκανήσου, αλλά και με το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης.

Σήμερα είναι χαρά μου που γνώρισα και κάποιους εκπροσώπους από το Υπουργείο Τουρισμού και Υπουργείο Πολιτισμού, που θα μας βοηθήσουν με τα μεσαιωνικά κάστρα που διαθέτει η περιοχή, για να γίνει όπως είπαμε ένα συνδυασμός πρωτογενούς τομέα με τα οινοποιεία, με τη γαστρονομία. Φημιζόμαστε για το καλό κρέας και το καλό κρασί στην περιοχή, με ονομασίας προελεύσεως ποιότητας. Συγκεκριμένα είναι το Αθήρι, το Μοσχάτο και η Μανδηλαριά που έχουμε στην περιοχή, αυτά πρέπει να αναδείξουμε.

Θα πρέπει όλοι από εδώ μέσα να αναδείξουμε τις τοπικές ποικιλίες που έχουν συγκεκριμένα χαρακτηριστικά σε κάθε τόπο, γι' αυτό και παράγονται τόσο έντονα η κάθε ποικιλία στον συγκεκριμένο τόπο. Λοιπόν όλα αυτά, μαζί με πολιτισμό, περιβάλλον και αγροτουρισμό να τα συνδυάσουμε για να μπορέσουμε να ξεφύγουμε λίγο από αυτό το λεγόμενο 'ήλιο και θάλασσα'. Θα πρέπει να προσελκύσουμε ποιότητα και μέσα από την ποιότητα να αυξήσουμε το εισόδημα, αλλά και να ενεργοποιήσουμε τους νέους να γυρίσουν στον τόπο όπου γεννήθηκαν, όπου μεγάλωσαν, για να παράξουν το προϊόν που με αυτό μεγάλωσαν.

Να ευχαριστήσω για την πρόσκληση και να ευχηθώ καλή συνέχεια και καλές εργασίες στο Συνέδριο.