



ΙΟΝΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΣΧΟΛΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ



ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ
ΙΟΝΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ

ΤΙΤΛΟΣ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
*«Γαστρονομικός Τουρισμός: Η άποψη των κατοίκων της
Κέρκυρας για τα γαστρονομικά φεστιβάλ».*

ΟΝΟΜΑ:
Καλαμπαλίκη Αγγελική
ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΗΤΡΩΟΥ:
Τ2019013

ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ:
Καράμπελα Σοφία

Αριθμός λέξεων: 9.663
ΚΕΡΚΥΡΑ 2024

Περίληψη

Ο τουρισμός αναπτύσσεται ως ένα πολυδιάστατο φαινόμενο που εμπλουτίζεται με διάφορες διαστάσεις, επικεντρώνοντας κυρίως σε δραστηριότητες που επιδιώκουν τον πολιτισμικό προσανατολισμό. Η βασική προσέγγιση αυτού του τουριστικού φαινομένου έχει ως στόχο την ανακάλυψη, την αναγνώριση και την απολαυστική εξερεύνηση του πολιτιστικού πλούτου του προορισμού. Οι επισκέπτες επιζητούν όχι μόνο την απλή παρατήρηση των τοπικών παραδόσεων και της ιστορίας, αλλά επιθυμούν επίσης να αλληλοεπιδρούν ενεργά με τον πολιτισμό και την τοπική κοινότητα. Αυτό μπορεί να συμπεριλαμβάνει παρακολούθηση παραστάσεων, συμμετοχή σε τοπικά φεστιβάλ, και δοκιμή παραδοσιακών γευμάτων. Αναμφισβήτητα, η αναζήτηση του μαγειρικού πλούτου της περιοχής αποτελεί κεντρικό κομμάτι της τουριστικής εμπειρίας. Αυτή η δραστηριότητα δεν εξερευνά μόνο τις γαστρονομικές απολαύσεις, αλλά ανοίγει και παράθυρα στην κουλτούρα και την ιστορία της περιοχής. Ο επισκέπτης ανακαλύπτει μέσα από τα πιάτα της τοπικής κουζίνας μια ζωντανή αφήγηση, αποτυπώνοντας την πολυσύνθετη πλοκή της τοπικής ταυτότητας. Αντικείμενο της παρούσας εργασίας είναι ο γαστρονομικός τουρισμός σαν ευρύτερη έννοια και τα γαστρονομικά φεστιβάλ, τα οποία είναι εκδηλώσεις οι οποίες περιστρέφονται γύρω από το φαγητό, εστιάζοντας στην περιοχή μελέτης η οποία είναι η Κέρκυρα. Με την χρήση ποσοτικής έρευνας σε συνδυασμό με ανοιχτού τύπου ερωτήσεις δημιουργήθηκε ένα ερωτηματολόγιο προσανατολισμένο στους μόνιμους κατοίκους του νησιού. Το ερωτηματολόγιο συμπληρώθηκε από 89 άτομα τα οποία υπέδειξαν την προσωπική τους άποψη σχετικά με τα γαστρονομικά φεστιβάλ που πραγματοποιούνται στην περιοχή μελέτης και έδωσαν προσωπικές ιδέες για τον μελλοντικό σχεδιασμό παρόμοιων φεστιβάλ. Με βάση τα ευρήματα της παρούσας έρευνας κρίνεται ότι θα ήταν χρήσιμη η υλοποίηση και προώθηση των γαστρονομικών φεστιβάλ με γνώμονα τις ανάγκες των γαστρονομικών τουριστών/επισκεπτών και τοπικών κατοίκων και συνιστάται περαιτέρω έρευνα για την εύρεση στρατηγικών σχεδίων υποβοήθησης των τοπικών κοινοτήτων και βελτίωσης του περιεχόμενου της εκδήλωσης, με σκοπό την προώθηση και ανάπτυξη του γαστρονομικού τουρισμού.

Λέξεις Κλειδιά:

Γαστρονομία, Τουρισμός, Φεστιβάλ, Κέρκυρα, Γαστρονομικός Τουρίστας/Επισκέπτης

Abstract

Tourism evolves as a multifaceted phenomenon enriched with various dimensions, primarily focusing on activities that seek cultural orientation. The fundamental approach of this tourist phenomenon aims at the discovery, recognition, and enjoyable exploration of the cultural wealth of the destination. Visitors aspire not only to observe local traditions and history but also actively engage with the culture and local community. This may include attending performances, participating in local festivals, and sampling traditional cuisine. Undoubtedly, the pursuit of culinary richness in the region constitutes a central part of the tourist experience. This activity explores not only gastronomic delights but also opens windows to the culture and history of the area. The subject of this study is gastronomic tourism as a broader concept, specifically focusing on gastronomic festivals, events centered around food, with a focus on the study area, which is Corfu. Using a combination of quantitative research and open-ended questions, a questionnaire was developed targeting the permanent residents of the island. The questionnaire was completed by 89 individuals who provided their personal opinions on the gastronomic festivals in the study area and offered ideas for the future planning of similar events. Based on the findings of this research, it is deemed beneficial to implement and promote gastronomic festivals considering the needs of gastronomic tourists/visitors and local residents. Further research is recommended to identify strategic plans to assist local communities and improve event content, aiming to promote and develop gastronomic tourism.

Keywords:

Gastronomy, Tourism, Festival, Corfu, Gastronomic Tourist/Visitor

Σημείωμα Συγγραφέα

Η κάτωθι υπογεγραμμένη φοιτήτρια, Καλαμπαλίκη Αγγελική, δηλώνω ρητά ότι η παρούσα Πτυχιακή Εργασία με τίτλο *«Γαστρονομικός Τουρισμός: Η άποψη των κατοίκων της Κέρκυρας για τα γαστρονομικά φεστιβάλ»*, καθώς και τα ηλεκτρονικά αρχεία και πηγαίοι κώδικες που αναπτύχθηκαν ή τροποποιήθηκαν στα πλαίσια αυτής της εργασίας και αναφέρονται ρητώς μέσα στο κείμενο που συνοδεύουν και η οποία έχει εκπονηθεί στο Τμήμα Τουρισμού του Ιονίου Πανεπιστημίου Κέρκυρας, υπό την επίβλεψη του μέλους του Τμήματος κα. Καραάμπελα Σοφία, αποτελεί αποκλειστικά δικό μου, μη υποβοηθούμενο πόνημα, δεν προσβάλλει κάθε μορφής πνευματικά δικαιώματα τρίτων και δεν είναι προϊόν μερικής ή ολικής αντιγραφής. Τα σημεία όπου έχουν χρησιμοποιηθεί ιδέες, κείμενο, αρχεία ή / και πηγές άλλων συγγραφέων, αναφέρονται ευδιάκριτα στο κείμενο με την κατάλληλη παραπομπή και η σχετική αναφορά περιλαμβάνεται στο τμήμα των βιβλιογραφικών αναφορών με πλήρη περιγραφή.

Περιεχόμενα	
Περίληψη.....	2
Abstract.....	3
1. Εισαγωγή.....	9
2. Βιβλιογραφική Επισκόπηση	11
2.1 Γαστρονομικός Τουρισμός	11
2.2 Γαστρονομικά Φεστιβάλ.....	12
2.3 Η Κέρκυρα ως προορισμός γαστρονομικού ενδιαφέροντος	22
3. Ερευνητική Μεθοδολογία.....	23
3.1 Περιγραφή Ερωτηματολογίου (Πρωτογενής Έρευνα).....	23
3.2 Μελέτη Περίπτωσης.....	25
3.3 Περιγραφή Δείγματος.....	27
4. Παρουσίαση – Ανάλυση Αποτελεσμάτων.....	32
5. Συμπεράσματα.....	45
6. Βιβλιογραφικές Αναφορές	47
Ελληνόγλωσση.....	47
Ξενόγλωσση	49

Πίνακας Διαγραμμάτων

Διάγραμμα 1: Μόνιμοι Κάτοικοι	27
Διάγραμμα 2: Φύλο	28
Διάγραμμα 3: Ηλικία	29
Διάγραμμα 4: Επάγγελμα.....	30
Διάγραμμα 5: Επίπεδο Εκπαίδευσης	31
Διάγραμμα 6: Εναλλακτικές μορφές τουρισμού στην Κέρκυρα.....	32
Διάγραμμα 7: Έννοια Γαστρονομικού Τουρισμού	33
Διάγραμμα 8: Γαστρονομικός Τουρισμός στην Κέρκυρα	33
Διάγραμμα 9: Έννοια Γαστρονομικών Φεστιβάλ.....	34
Διάγραμμα 10: Γαστρονομικά Φεστιβάλ στην Κέρκυρα.....	35
Διάγραμμα 11: Γνώση Γαστρονομικών Φεστιβάλ στην περιοχή μελέτης.....	36
Διάγραμμα 12: Επισκεψιμότητα στα προαναφερόμενα Γαστρονομικά Φεστιβάλ.....	37
Διάγραμμα 13: Ευχαρίστηση των ερωτώμενων από την επισκεψιμότητά τους στα προαναφερόμενα Γαστρονομικά Φεστιβάλ.....	38
Διάγραμμα 14: Προτεινόμενα κίνητρα έλξης για τη δημιουργία περισσότερων Γαστρονομικών Φεστιβάλ	39
Διάγραμμα 15: Γαστρονομικός Τουρισμός/Φεστιβάλ ως θετικός πόλος έλξης της περιοχής μελέτης	41
Διάγραμμα 16: Θέληση πραγματοποίησης περισσότερων Γαστρονομικών Φεστιβάλ	42
Διάγραμμα 17: Θέληση συμμετοχής στην δημιουργία Γαστρονομικών Φεστιβάλ.....	43

Πίνακας Πινάκων

Πίνακας 1: Μόνιμοι Κάτοικοι.....	27
Πίνακας 2: Φύλο	28
Πίνακας 3: Ηλικία	29
Πίνακας 4: Επάγγελμα.....	30
Πίνακας 5: Επίπεδο Εκπαίδευσης.....	31
Πίνακας 6: Εναλλακτικές μορφές τουρισμού στην Κέρκυρα.....	32
Πίνακας 7: Έννοια Γαστρονομικού Τουρισμού.....	33
Πίνακας 8: Γαστρονομικός Τουρισμός στην Κέρκυρα.....	34
Πίνακας 9: Έννοια Γαστρονομικών Φεστιβάλ	34
Πίνακας 10: Γαστρονομικά Φεστιβάλ στην Κέρκυρα.....	35
Πίνακας 11: Γνώση Γαστρονομικών Φεστιβάλ στην περιοχή μελέτης.....	36
Πίνακας 12: Επισκεψιμότητα στα προαναφερόμενα Γαστρονομικά Φεστιβάλ	37
Πίνακας 13: Ευχαρίστηση των ερωτώμενων από την επισκεψιμότητά τους στα προαναφερόμενα Γαστρονομικά Φεστιβάλ.....	38
Πίνακας 14: Προτεινόμενα κίνητρα έλξης για τη δημιουργία περισσότερων Γαστρονομικών Φεστιβάλ	40
Πίνακας 15: Γαστρονομικός Τουρισμός/Φεστιβάλ ως πόλος έλξης της περιοχής μελέτης.....	41
Πίνακας 16: Θέληση πραγματοποίησης περισσότερων Γαστρονομικών Φεστιβάλ.....	42
Πίνακας 17: Θέληση συμμετοχής στην δημιουργία Γαστρονομικών Φεστιβάλ	43

Πίνακας Εικόνων

Εικόνα 1: Το λογότυπο του Tinos Food Paths.....	15
Εικόνα 2: Στιγμιότυπο από το Lesvos Food Fest.....	15
Εικόνα 3: Corfu Food & Wine Festival	16
Εικόνα 4: Φεστιβάλ γεύσης και παράδοσης Αιγαίου	17
Εικόνα 5: Η γεύση της Αθήνας σε μια μεγάλη γαστρονομική γιορτή.....	18
Εικόνα 6: Στιγμιότυπο από το Φεστιβάλ Κρήτης.....	19
Εικόνα 7: Στιγμιότυπο από το Sani Gourmet Festival.....	20

1. Εισαγωγή

Με βάση την Ελληνική βιβλιογραφία υπάρχουν πολλοί ορισμοί σχετικά με την έννοια του γαστρονομικού τουρισμού. Σύμφωνα με το Υπουργείο Τουρισμού (2020), αλλά και τον Παγκόσμιο Οργανισμό Τουρισμού (UNWTO), ο γαστρονομικός τουρισμός αποσκοπεί κυρίως στους ταξιδιώτες ή και τους επισκέπτες που αποφασίζουν να σχεδιάσουν ένα ταξίδι ή μια επίσκεψη σε έναν τόπο με τον βασικό τους σκοπό ο οποίος είναι να δοκιμάσουν και να γευθούν την τοπική κουζίνα του συγκεκριμένου προορισμού ή ακόμα με σκοπό να συμμετάσχουν σε δραστηριότητες που σχετίζονται με την γαστρονομία.

Η Κέρκυρα αποτελεί έναν εξαιρετικά δημοφιλή τουριστικό προορισμό, προσελκύοντας ετησίως χιλιάδες τουρίστες και επισκέπτες. Σύμφωνα με τις αναφορές του Ν. Στούπη (2018), η χρονιά 1950 θεωρείται καταλυτική για την έναρξη της νεότερης εποχής του Ελληνικού Τουρισμού. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, η τουριστική ανάπτυξη στο νησί ξεκίνησε να ανθίζει, εγκαινιάζοντας μια νέα φάση εξέλιξης στον τομέα του τουρισμού. Οι αναφορές αυτές επιβεβαιώνουν τη σημαντική ιστορική προσφορά της Κέρκυρας στον τουρισμό, ενισχύοντας την εικόνα της ως προορισμό με βαθιά ρίζωση στον χρονολογικό ιστό του τουριστικού τομέα στη χώρα.

Η Κέρκυρα, διακρίνεται και για την ξεχωριστή γαστρονομία της, όπως αποτυπώνεται ιδίως στα χρόνια της βενετσιάνικης κατοχής. Κατά τη διάρκεια αυτής της ιστορικής περιόδου, παρατηρείται ένα σημαντικότερο πολιτισμικό αποτύπωμα, επιδρώντας κυρίως στις μεθόδους παρασκευής των εδεσμάτων καθώς και στην ονομασία τους. Η επίδραση της βενετσιάνικης παρουσίας εκδηλώνεται εκτενώς στην τοπική γαστρονομία, προσδίδοντας ξεχωριστή ταυτότητα στα παραδοσιακά πιάτα. Ο τρόπος προετοιμασίας των φαγητών διαμορφώθηκε υπό την επίδραση της βενετσιάνικης κουλτούρας, ενώ ακόμη και οι ονομασίες των πιάτων διατηρούν ιστορικά στοιχεία που αντανακλούν το παρελθόν του νησιού.

Στο πλαίσιο της παρούσας εργασίας, πρόκειται να πραγματοποιηθεί μια λεπτομερής αναφορά και ανάλυση ορισμένων εννοιών που σχετίζονται άμεσα με τον τουρισμό, επικεντρώνοντας την προσοχή στον γαστρονομικό τουρισμό και τα γαστρονομικά φεστιβάλ στο νησί της Κέρκυρας. Στην αρχή της βιβλιογραφικής ανασκόπησης, θα πραγματοποιηθεί μια εκτενής ανάλυση του γαστρονομικού τουρισμού ως γενική έννοια, αναδεικνύοντας τη σημασία και τα χαρακτηριστικά του. Στη συνέχεια, θα γίνει αναφορά στα γαστρονομικά φεστιβάλ, εξετάζοντας την ευρύτερη έννοια τους και τον ρόλο που διαδραματίζουν στην

προώθηση της τοπικής γαστρονομίας και του τουρισμού. Επικεντρώνοντας την προσοχή στην Κέρκυρα, θα γίνει ανάλυση της νησιωτικής περιοχής ως προορισμός γαστρονομικού ενδιαφέροντος, με έμφαση στην ιστορία και την πολιτιστική κληρονομιά που επηρεάζουν τη γαστρονομική παράδοση του τόπου. Τέλος, η εργασία θα καταλήξει στην ανάλυση της διεξαγόμενης έρευνας, παρουσιάζοντας τα αποτελέσματα και αξιολογώντας τη συμβολή της στην κατανόηση της γαστρονομικής εμπειρίας των κατοίκων της Κέρκυρας και της αντίληψής τους για τα γαστρονομικά φεστιβάλ.

Ο κύριος στόχος της παρούσας εργασίας επικεντρώνεται στη συλλογή και ανάλυση των απόψεων των κατοίκων της Κέρκυρας, εστιάζοντας στον γαστρονομικό τουρισμό και, ειδικότερα, στα γαστρονομικά φεστιβάλ που λαμβάνουν χώρα στο νησί. Το κεντρικό ερώτημα που τίθεται προς τους κατοίκους είναι: "Γαστρονομικός Τουρισμός: Η άποψη των κατοίκων της Κέρκυρας για τα γαστρονομικά φεστιβάλ".

Η προσέγγιση της έρευνας βασίζεται σε πρωτογενή, ποσοτική έρευνα, η οποία υλοποιήθηκε με τη χρήση ερωτηματολογίων. Οι ερωτήσεις που υποβλήθηκαν στους κατοίκους του νησιού σχετίζονταν με τις προσωπικές τους απόψεις και εμπειρίες όσον αφορά τον γαστρονομικό τουρισμό και τη συμμετοχή τους σε γαστρονομικά φεστιβάλ. Τα αποτελέσματα αυτής της έρευνας αναμένεται να παρέχουν σημαντική εισαγωγή και κατανόηση σχετικά με τις απόψεις των ντόπιων κατοίκων της Κέρκυρας σε σχέση με τον γαστρονομικό τουρισμό και τα γαστρονομικά φεστιβάλ.

Η δομή της εργασίας ξεκινάει με την βιβλιογραφική επισκόπηση, δηλαδή κάποιους ορισμούς σχετικά με την έννοια του γαστρονομικού τουρισμού και των φεστιβάλ και έπειτα με την Κέρκυρα ως προορισμό γαστρονομικού ενδιαφέροντος. Στην συνέχεια θα γίνει η ανάλυση της μελέτης περίπτωσης και θα ακολουθήσει η ανάλυση των ερωτηματολογίων και η παρουσίαση των αποτελεσμάτων και θα δοθούν κάποιες από τις προτάσεις των ερωτώμενων σχετικά με τα φεστιβάλ γαστρονομικού ενδιαφέροντος.

2. Βιβλιογραφική Επισκόπηση

2.1 Γαστρονομικός Τουρισμός

Ο Παγκόσμιος Οργανισμός Τουρισμού (UN & UNWTO, 2008), ορίζει τον «Τουρισμό» ως το «κοινωνικό, πολιτισμικό και οικονομικό φαινόμενο, το οποίο περιλαμβάνει τη μετακίνηση ανθρώπων, σε χώρες ή μέρη έξω από συνηθισμένο περιβάλλον τους, για προσωπικούς ή επαγγελματικούς λόγους». Από την άλλη, ο Walton (2020), τον αναφέρει σαν μια πράξη και μια διαδικασία όπου ξοδεύεις χρόνο μακριά από το σπίτι και αναζητάς ξεκούραση, αναψυχή αλλά και ευχαρίστηση, χρησιμοποιώντας την εμπορική παροχή υπηρεσιών.

Έπειτα από πολλές δεκαετίες, σύμφωνα με τον Ανδριώτη (2003), όπου οι μαζικές μορφές τουρισμού κυριαρχούσαν σε κάθε τουριστική περιοχή, άρχισαν να υποχωρούν και να παραχωρούν την θέση τους σε άλλες μορφές τουρισμού, τις λεγόμενες εναλλακτικές μορφές τουρισμού, οι οποίες έχουν καταφέρει να κερδίσουν το ενδιαφέρον όχι μόνο του τουριστικού κοινού αλλά και των τουριστικών επιχειρήσεων, των φορέων τουριστικής ανάπτυξης, πολλών επενδυτών και ερευνητών.

Με την πάροδο των χρόνων και έπειτα από τις αμέτρητες αρνητικές συνέπειες που επέφερε ο μαζικός τουρισμός και οι μαζικές αφίξεις των τουριστών, σύμφωνα με τον Αποστολόπουλο & Σδράλη (2009), προέκυψε η επιθυμία αλλά κυρίως η ανάγκη ώστε να βρεθούν νέες και φυσικά πιο ήπιες μορφές τουριστικής ανάπτυξης. Στην έννοια του εναλλακτικού τουρισμού περιλαμβάνονται όλες οι μορφές τουρισμού οι οποίες ξεφεύγουν από τον πρότυπο μαζικό τουρισμό σύμφωνα με την Πακαλιά (2012).

Ο εναλλακτικός τουρισμός θεωρείται ο κύριος παράγοντας της τουριστικής ανάπτυξης πλέον και έχει σαν αφετηρία την ανάγκη προστασίας του φυσικού περιβάλλοντος, φυσικά την διαφύλαξη της πολιτιστικής κληρονομιάς αλλά και τον φυσικό τρόπο ζωής. Για να λειτουργεί η πλειονότητα όλων αυτών πρέπει οι τουρίστες να συμμετέχουν ενεργά στις δραστηριότητες τις οποίες τους προσφέρουν οι εναλλακτικές μορφές τουρισμού όπως εξηγεί η Πακαλιά (2012). Στην παρούσα εργασία θα γίνει ανάλυση μιας εναλλακτικής μορφής τουρισμού, αυτή του γαστρονομικού τουρισμού. Ο τουρισμός με τη γαστρονομία συνδέονται εννοιολογικά με ποικίλους, αλλά όχι τόσο διακριτούς όρους στη βιβλιογραφία.

Η γαστρονομία σαν ευρύτερη έννοια δημιουργεί μια αντίληψη ότι αναφέρεται στην προσφορά πρωτότυπου αλλά και ακριβού φαγητού, όμως η έννοια αυτή εννοεί την τέχνη και την παρασκευή ενός καλού, ποιοτικού και νόστιμου φαγητού ανεξαρτήτως τιμής. Πιο

πρακτικά, η γαστρονομία σαν έννοια περιλαμβάνει έναν συνδυασμό καλών φαγητών με καλό κρασί ή οποιοδήποτε άλλο ποτό και φυσικά δεν περιορίζεται μόνο στην μαγειρική αλλά επεκτείνεται επίσης και σε μια σειρά προϊόντων και υπηρεσιών (ΣΕΤΕ, 2009).

Συχνά χρησιμοποιείται ο όρος «Μαγειρικός Τουρισμός» («Culinary Tourism»), ο οποίος φαίνεται να εκφράζει τη στενή σχέση μεταξύ του συμμετέχοντα και της τουριστικής δραστηριότητας που περιλαμβάνει τη δοκιμή φαγητού της επισκεπτόμενης περιοχής. Ο τουρίστας κατά την επαφή του με ένα καινούργιο τόπο, εσκεμμένα αποφασίζει να εξερευνήσει και να ακολουθήσει νέες δραστηριότητες, που στην προκειμένη περίπτωση αφορούν στη γαστρονομική κουλτούρα της περιοχής (Long, 2004).

Η σχέση ανάμεσα στην γαστρονομία και τον τουρισμό είναι μια αρκετά σύνθετη σχέση καθώς το φαγητό εισχωρεί σε μια ταξιδιωτική εμπειρία με ποικίλους τρόπους. Πιο συγκεκριμένα, όταν ένας τόπος προσφέρει μια καλή κουζίνα, προσφέρει επίσης απόλαυση, εμπειρία, ένα τμήμα της πολιτιστικής ταυτότητας του τόπου και όλα αυτά έχουν σαν αποτέλεσμα μια σημαντική πηγή ικανοποίησης για τον τουρίστα ή τον επισκέπτη είτε αυτός έχει κάποιο ενδιαφέρον για την γαστρονομία, είτε όχι (ΣΕΤΕ, 2009).

Σύμφωνα με τον Παγκόσμιο Οργανισμό Τουρισμού, ο γαστρονομικός τουρισμός αφορά όλους τους τουρίστες οι οποίοι σχεδιάζουν το ταξίδι τους είτε αποκλειστικά για την γαστρονομία του τόπου, είτε και όχι. Υπάρχουν δύο βασικές κατηγορίες οι οποίες προκύπτουν από τα παραπάνω. Αρχικά υπάρχει ο γαστρονομικός τουρισμός που απευθύνεται εκείνους τους τουρίστες με ειδικά ενδιαφέροντα και υψηλές απαιτήσεις, οι οποίοι θέλουν να νιώσουν μοναδικές εμπειρίες κυρίως σε εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας στον τόπο τον οποίο διαλέγουν να επισκεφθούν. Από την άλλη, υπάρχει και η γαστρονομική προσφορά σαν σύνολο, η οποία προσφέρεται σε έναν τουριστικό προορισμό και αφορά στην καθημερινή διατροφή του επισκέπτη.

2.2 Γαστρονομικά Φεστιβάλ

Ο Παγκόσμιος Οργανισμός Τουρισμού (UNWTO, 2012), διαπιστώνει σε έκθεσή του ότι οι γαστρονομικές δραστηριότητες θεωρούνται, σε ποσοστό 79%, ως οι πιο σημαντικοί παράγοντες στον γαστρονομικό τουρισμό, και ότι το 91% των συμμετεχόντων, προτιμά την πραγματοποίηση γαστρονομικών εκδηλώσεων ως μέσο marketing. Τα γαστρονομικά φεστιβάλ στοχεύουν κυρίως στους πιο εξειδικευμένους γαστρονομικούς τουρίστες που θεωρούν απαραίτητο να τα επισκεφθούν αξιοποιώντας την τουριστική αυτή εμπειρία που τους προσφέρουν.

Οι Axelsen & Swan (2010), καταλήγουν σε 4 παράγοντες οι οποίοι επηρεάζουν τις αντιλήψεις που έχουν οι τουρίστες για ένα φεστιβάλ. Αυτοί είναι οι ιδιαίτερες εμπειρίες που αποκομίζουν από το αυτό, η ατμόσφαιρα, οι νέες εμπειρίες και η φήμη και εικόνα της εκδήλωσης και παραθέτουν επίσης τις 3 εκδοχές επισκεπτών σε φεστιβάλ, τους απαθείς επισκέπτες, τους ικανοποιημένους καταναλωτές και τους δοκιμαστικούς συνοδούς.

Σαν έννοια, φεστιβάλ είναι συνήθως ένα γεγονός το οποίο γιορτάζεται σε κάποιο συγκεκριμένο μέρος και βασίζεται κυρίως σε κάποιο χαρακτηριστικό αυτού του μέρους και παρέχουν ψυχαγωγία ενώ ταυτόχρονα εστιάζουν σε πολιτιστικά ή εθνικά θέματα ή ακόμα και στις παραδόσεις της κοινότητας. Τα κυριότερα πλεονεκτήματα τα οποία απολαμβάνει ένας επισκέπτης γαστρονομικού φεστιβάλ, είναι κυρίως η αγορά και η γεύση του φαγητού, η ευχαρίστηση από το φαγητό και η ατμόσφαιρα (Meretse et al. 2016). Σύμφωνα με το Σβώλο (2016), *«όλα αξιολογούν και ανακυκλώνουν την έντονη, διεθνή κινητικότητα έργων, καλλιτεχνών και ιδεών, όλα συνδυάζουν σε διαφορετικές ποσοτώσεις αμιγώς πολιτιστικές με εμπορικές και οικονομικές/τουριστικές όψεις»*.

Θέλοντας να προσδιορίσουμε την εξέλιξη των φεστιβάλ σύμφωνα με τον Σ. Σκούλτσο (2014), θα μπορούσε κάποιος να πει ότι είναι ένα γεγονός το οποίο έχει αναπτυχθεί από την αρχαιότητα, όπου η κάθε κοινωνία ανεξαρτήτως γεωγραφικής θέσης αλλά και ιστορικής περιόδου, είχε ορίσει κάποιες συγκεκριμένες ημερομηνίες αλλά και χρονικές περιόδους στις οποίες γιόρταζαν με ιδιαίτερη χαρά και βασιζόταν στην θρησκεία τις συγκεκριμένης κοινότητας, στον τοπικό πολιτισμό, όπως ήθη, έθιμα και παραδόσεις, στον τρόπο ζωής, είτε αυτός ήταν αγροτικός, είτε αστικός. Όλες αυτές οι γιορτές και οι εκδηλώσεις αποτέλεσαν το ξεκίνημα των φεστιβάλ τα οποία έχουν μετεξελιχθεί στην μορφή που γνωρίζουμε σήμερα.

Στην σημερινή εποχή τα φεστιβάλ αποτελούν μια υποκατηγορία των “event” και σχετίζονται είτε άμεσα είτε έμμεσα ή και καθόλου κάποιες φορές με τον τοπικό πολιτισμό. Πάντως σε κάθε περίπτωση συμπεριλαμβάνουν την έννοια της εορτής. Τα φεστιβάλ αποτελούν έναν κλάδο ο οποίος εξελίσσεται διαρκώς διότι πλέον όλοι σπεύδουν να αξιοποιήσουν την δυναμική τους ώστε να επωφεληθούν από τις θετικές επιπτώσεις τους. Υπάρχουν πολλές κατηγορίες στις οποίες μπορούν να χωριστούν τα φεστιβάλ με βάση το θέμα τους, όπως για παράδειγμα φεστιβάλ με θέμα την κοινωνία, μουσικά φεστιβάλ, φεστιβάλ κινηματογράφου, φεστιβάλ τεχνών και σίγουρα γαστρονομικά φεστιβάλ τα οποία θα αναλυθούν παρακάτω.

Η υλοποίηση των περισσότερων φεστιβάλ συνήθως, βοηθούν ώστε να ζωντανέψουν ξανά αλλά και να διατηρηθούν πολλές φορές τα έθιμα αλλά και οι παραδόσεις (Falassi, 1987). Θέλοντας να γίνει ανάλυση των γαστρονομικών φεστιβάλ, θα μπορούσε κανείς να πει ότι

ουσιαστικά είναι κάποιες πολιτιστικές εκδηλώσεις μέσα από τις οποίες αναδεικνύεται ο γαστρονομικός πολιτισμός του κάθε τόπου ξεχωριστά αλλά και όλες οι εκφάνσεις του.

Συμπληρωματικά, πολλές φορές τα γαστρονομικά φεστιβάλ ενσωματώνουν ακόμα και εκδηλώσεις που έχουν σχέση με αυτά, όπως για παράδειγμα κάποιες επισκέψεις σε χώρους παραγωγής προϊόντων, μαθήματα μαγειρικής, περιπάτους γαστρονομικού ενδιαφέροντος και πολλά άλλα.

Ο χώρος του φαγητού σύμφωνα με την Λαρίσσα Βέργου (2019), τα τελευταία χρόνια έχει ζωντανέψει αρκετά και έχει επηρεάσει την νοοτροπία μας την οποία αλλάζει και ριζικά και αυτό έχει σαν αποτέλεσμα ο κάθε τόπος να προβάλλει όλο και περισσότερο τα τοπικά προϊόντα του, τα οποία έχουν αρχίσει να παίρνουν την κατάλληλη θέση στην καρδιά μας, την οποία αξίζουν. Η Λαρίσσα Βέργου (2019), είπε επίσης ότι όλες οι σύγχρονες ιδέες τις οποίες είχαν οι διοργανωτές των φεστιβάλ γαστρονομίας της Ελλάδας σχετικά με τα παραδοσιακά προϊόντα αλλά και τις γεύσεις που εισήγαγαν ήταν η αφορμή ώστε να δημιουργηθεί μια καινούργια πλατφόρμα ειδικής κατηγορίας η οποία βγήκε online το 2015, η λεγόμενη “allboutfestivals.gr”, στην οποία συγκεντρώνονται αλλά και κατηγοριοποιούνται όλα τα φεστιβάλ της Ελλάδας με έναν πολύ μοντέρνο και εύχρηστο τρόπο.

Παραδείγματα γνωστών γαστρονομικών φεστιβάλ

Φεστιβάλ Τήνου «Tinos food paths»

Θέλοντας να δοθούν κάποια παραδείγματα γνωστών γαστρονομικών φεστιβάλ στην Ελλάδα θα γίνει η αρχή με το **Φεστιβάλ Τήνου «Tinos food paths»**. Το φεστιβάλ Tinos Food Paths (Εικόνα 1), είναι μία κίνηση η οποία διοργανώνεται από τους επιχειρηματίες του συλλόγου καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος της Τήνου και από τουλάχιστον 300 εθελοντές, προκειμένου να αξιοποιήσουν τον τοπικό διατροφικό πολιτισμό και να προβάλλουν με αυτό τον τρόπο το νησί. Μέσα από τη συνεργασία επιχειρηματιών του κλάδου εστίασης και παραγωγών, οινοποιών, ζυθοποιών και ζαχαροπλαστών και με την αρωγή των δημοτικών αρχών, στοχεύουν να αναδείξουν την Τήνο ως έναν από τους κορυφαίους ελληνικούς γαστρονομικούς προορισμούς. Πέρα από την ανάδειξη της γαστρονομίας, η ενέργεια αυτή έχει στόχο να δημιουργήσει έναν νέο εναλλακτικό πόλο έλξης πέρα από το θρησκευτικό (Αποστολίδη, 2019). Το Tinos Food Paths ξεκίνησε το 2015 και η δράση του καλύπτει όλα τα μεγάλα κέντρα του νησιού (Χώρα, Κουμάρος Εξωμβούργου, Τριπόταμος, Καρκάδος Καλλονή, κ.ά.), ενώ διεξάγεται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Εικόνα 1:Το λογότυπο του Tinos Food Paths



Πηγή: tinis-about.gr/media/tinos-food-paths-2018/

Φεστιβάλ Λέσβου «Lesvos Food Fest»

Έπειτα, θα γίνει αναφορά στο **Φεστιβάλ Λέσβου «Lesvos Food Fest»**. Το Lesvos Food Fest (Εικόνα 2), είναι αποτέλεσμα της προσπάθειας του σωματίου εστιατόρων και συναφών επαγγελματιών Μολύβου, με στόχο την ανάδειξη και τη διάδοση της παραδοσιακής γαστρονομικής παράδοσης της Λέσβου. Η δράση αυτή έχει διάρκεια 7-10 ημέρες και διεξάγεται συνήθως τη δεύτερη εβδομάδα του Ιουλίου. Το φεστιβάλ ξεκίνησε το 2017 και από τότε διοργανώνεται κάθε χρόνο. Για τη διεξαγωγή του συνεργάζονται εταιρείες με την υποστήριξη τουριστικών φορέων, τοπικών πολιτιστικών σωματείων και ιδιωτικών επιχειρήσεων / συνεταιρισμών.

Εικόνα 2:Στιγμιότυπο από το Lesvos Food Fest



Πηγή: lesvospost.com/2018/07/2-lesvos-food-fest-11-250.html

CORFU FOOD AND WINE FESTIVAL

Θα γίνει αναφορά επίσης στο **CORFU FOOD AND WINE FESTIVAL** (Εικόνα 3), το οποίο πραγματοποιείται στην Κέρκυρα και αποτελεί πλέον κορυφαίο γαστρονομικό γεγονός για τα ελληνικά δεδομένα διότι χαρακτηρίζεται ως διεθνή, λόγω της συμμετοχής πολύ σημαντικών φορέων και προσωπικοτήτων της παγκόσμιας γαστρονομικής σκηνής. Το διεθνές φεστιβάλ

γαστρονομίας διοργανώνεται κάθε χρόνο στην Κέρκυρα από τον μη κερδοσκοπικό οργανισμό Ionian Inspires και συμμετέχουν όλοι σχεδόν οι φορείς του νησιού: Οι Δήμοι της Κέρκυρας, η Περιφέρεια Ιονίων Νήσων, το Ιόνιο Πανεπιστήμιο, το κρατικό ΙΕΚ Τουρισμού, η Λέσχη Αρχιμαγείρων Κέρκυρας, η Ένωση Εστίασης Κέρκυρας, η Αγροδιατροφική Σύμπραξη Ιονίων Νήσων, η Ένωση Ξενοδόχων Κέρκυρας, το Επιμελητήριο Κέρκυρας, ο Σύνδεσμος Τουριστικών Πρακτόρων (ΑΟCTA), η Ομοσπονδία Επιχειρήσεων Ενοικιαζόμενων Καταλυμάτων Κέρκυρας και η Ένωση Ξεναγών Ιονίων Νήσων και Δυτικής Ελλάδας.

Εικόνα 3: Corfu Food & Wine Festival



Πηγή: <https://livetotravelandtaste.com>

Φεστιβάλ Γεύσης και Παράδοσης στην Πάτμο

Επιπλέον από το 2006 και έκτοτε, κάθε χρόνο πραγματοποιείται το **Φεστιβάλ Γεύσης και Παράδοσης στην Πάτμο** (Εικόνα 4), εντός του πλαισίου της εβδομάδας γαστρονομίας. Ο σκοπός αυτής της διοργάνωσης είναι η ανάδειξη του νησιού, όχι μόνο λόγω της φυσικής του ομορφιάς, αλλά και λόγω του έντονου θρησκευτικού στοιχείου που πηγάζει από το δημοφιλές Σπήλαιο της Αποκαλύψεως (Σιγάλα, 2009). Το Φεστιβάλ Γεύσης και Παράδοσης αποτελεί μία από τις βασικές ατραξιόν του νησιού Πάτμος. Κάθε χρόνο, στα μέσα του Ιουνίου, προσελκύει πλήθος κόσμου στο λιμάνι του νησιού, όπου στήνεται ένα τεράστιο τραπέζι με παραδοσιακά φαγητά, κρασιά και γλυκά που μπορούν να δοκιμάσουν οι επισκέπτες. Η εκδήλωση συνοδεύεται από παραδοσιακή ελληνική μουσική και νησιώτικους χορούς από τα Δωδεκάνησα και άλλες νησιωτικές περιοχές της Ελλάδας. Στους προσκεκλημένους συγκαταλέγονται γνωστά ονόματα της ελληνικής μαγειρικής και γαστρονομίας, οι οποίοι συμμετέχουν συνήθως ως γευσιγνώστες, όπως η Βέφα Αλεξιάδου, Λευτέρης Λαζάρου, Ευτύχης Μπλέτσας και Ελένη Ψυχούλη. Το Φεστιβάλ Γεύσης και Παράδοσης διοργανώνεται υπό την αιγίδα της Ιεράς Μονής Πάτμου, με την ενεργό συμμετοχή του Δήμου του νησιού και

της Περιφέρειας του Νοτίου Αιγαίου (Patmostimes, 2018).

Πέρα από την κυρίως εκδήλωση, υπάρχουν και άλλες ενδιαφέρουσες δράσεις, όπως:

- Παιδική γαστρονομία: διοργανώνεται ένα workshop για παιδιά μέχρι 14 χρονών στο εστιατόριο Apocalypsis του Patmos aktis suites & spa
- Ημερίδα Ευ Ζην: όπου δίνονται ομιλίες από καθηγητές και επιστήμονες με θέμα τη διατροφή και την προστασία της θάλασσας
- Ποδηλατοδρομία πολιτισμού: όπου συμμετέχουν παιδιά και ενήλικες και ακολουθούν μια διαδρομή που ενώνει τα σημαντικότερα μνημεία της Πάτμου.

Εικόνα 4: Φεστιβάλ γεύσης και παράδοσης Αιγαίου



Πηγή: <https://www.patmosweb.gr/civilgr/festival/geusis>

Γαστρονομικό φεστιβάλ Αθήνας «Taste of Athens»

Το γαστρονομικό φεστιβάλ Αθήνας «Taste of Athens» (Εικόνα 5), αποτελεί μια εξαιρετική ευκαιρία για τους επισκέπτες να ανακαλύψουν και να απολαύσουν την ελληνική κουζίνα σε υψηλό επίπεδο. Η παρουσίαση των εστιατορίων που έχουν διακριθεί με αστέρια Michelin προσδίδει έναν επιπλέον ποιοτικό χαρακτήρα στο φεστιβάλ. Η στήριξη από διάφορους χορηγούς ενισχύει τη διοργάνωση και δίνει τη δυνατότητα για ευρύτερη προβολή. Ο οδηγός Michelin, ως αναγνωρισμένη αρθρογραφική αρχή, ενισχύει το κύρος του φεστιβάλ, προσελκύοντας την προσοχή του κοινού που αναζητά υψηλή γαστρονομία. Η εμπειρία που προσφέρει το φεστιβάλ, με την δυνατότητα να παρακολουθήσουν οι επισκέπτες την προετοιμασία των φαγητών, να συμμετέχουν σε γευστιγνωσίες και workshops, δημιουργεί μια πλούσια και εκπαιδευτική εμπειρία. Επιπλέον, οι ψυχαγωγικές δραστηριότητες για τα παιδιά προσθέτουν έναν οικογενειακό χαρακτήρα στο φεστιβάλ. Συνολικά, το γαστρονομικό φεστιβάλ φαίνεται να συνδυάζει υψηλή ποιότητα, προβολή της ελληνικής κουζίνας, εκπαιδευτική πτυχή και οικογενειακό χαρακτήρα, κάνοντάς το μια ολοκληρωμένη εμπειρία

για τους επισκέπτες (athens.tastefestivals.com).

Εικόνα 5: Η γεύση της Αθήνας σε μια μεγάλη γαστρονομική γιορτή



Πηγή: <https://simposio.news/taste-of-athens-h-geusi-tis-athens-se-mia-megali-gastronomias/>

Φεστιβάλ Ηρακλείου Κρήτης «Φεστιβάλ Κρητικής Κουζίνας»

Το **Φεστιβάλ Ηρακλείου Κρήτης «Φεστιβάλ Κρητικής Κουζίνας»** (Εικόνα 6), είναι μια ακόμη γιορτή της γαστρονομίας με έντονα πολιτιστικά στοιχεία η οποία διοργανώνεται στο Ηράκλειο της Κρήτης. Η δράση αυτή ξεκίνησε από το 2012, διεξάγεται στα μέσα Μαρτίου και έχει σκοπό την ανάδειξη της παραδοσιακής μαγειρικής μέσα σε ένα γιορτινό κλίμα το οποίο περιλαμβάνει τραγούδια και χορό. Οι επισκέπτες μπορούν να παρακολουθήσουν Κρητικούς μάγειρες και μαγείρισσες να δημιουργούν αυθεντικά κρητικά πιάτα (εικόνα 2.5), υπό τους ήχους της κρητικής λύρας, ενώ μπορούν να παρακολουθήσουν τις χορευτικές παραστάσεις οι οποίες εκδηλώνονται παράλληλα από τους πολιτιστικούς συλλόγους του νησιού. Στον χώρο της εκδήλωσης οι επισκέπτες μπορούν να δοκιμάσουν και να αγοράσουν τοπικά προϊόντα από το «Παντοπωλείο Αγάπης», το οποίο αποτελείται από εμπορικά περίπτερα διαφόρων παραγωγών, ενώ υπάρχει και ο «Οδηγός Μαγειρικής» στον οποίο καταγράφονται όλες οι συνταγές των πιάτων που παρουσιάζονται στο Φεστιβάλ, εμπλουτισμένες με στοιχεία της ιστορίας, της λαογραφίας και της κουλτούρας του τόπου. Στην κριτική επιτροπή που δοκιμάζει και βραβεύει τα εδέσματα, συμμετέχουν κάθε χρόνο γνωστές προσωπικότητες από το χώρο της μαγειρικής, όπως η Chef Ντίνα Νικολάου, ο Pastry Chef Θέμος Ρήγας, Λευτέρης Σουλτάτος, πρόεδρος του Σωματείου Μαγείρων-Ζαχαροπλαστών Ηρακλείου και προσδίδουν κύρος στην εκδήλωση (allaboutfestivals.gr).

Εικόνα 6: Στιγμιότυπο από το Φεστιβάλ Κρήτης



Πηγή: patris.gr/2019/04/08/festival-kritikis-koyzinas-o-politismos-tis-kritis-perma-kai-apo-to-stomachi/

Φεστιβάλ Χαλκιδικής «Sani Gourmet»

Το **Sani Gourmet Festival** (Εικόνα 7), διοργανώνεται από το 2006 το Μάιο, με τη φήμη του να διαδίδεται όλο και περισσότερο. Στο φεστιβάλ αυτό συμμετέχουν καταξιωμένοι σεφ από την Ελλάδα αλλά και από άλλες χώρες. Το φεστιβάλ έχει διάρκεια 10 ημερών και οι επισκέπτες μπορούν να παρακολουθήσουν ένα άρτιο και προσεγμένο πρόγραμμα το οποίο περιλαμβάνει επιδείξεις υψηλής γαστρονομίας, παρουσιάσεις, workshops, οινογνωσία και διάφορες άλλες δράσεις που περιστρέφονται γύρω από την μαγειρική δημιουργικότητα (Shashluk & Chala, 2015). Το Sani Gourmet Festival αποτελεί συνέχεια του Sani Festival, το οποίο ήταν προσανατολισμένο στο πεδίο της μουσικής, και διεξαγόταν με σκοπό να αποτελέσει μία γέφυρα πολιτισμού και τουρισμού, στο οποίο είχαν συμμετάσχει πολλοί Έλληνες και ξένοι καλλιτέχνες και ερμηνευτές (π.χ. Διονύσης Σαββόπουλος, Θάνος Μικρούτσικος, Άλκηστις Πρωτοψάλτη).

Διεξάγεται στα εστιατόρια του ξενοδοχείου Sani Resort, τα οποία είναι ιδιαίτερα δημοφιλή για τα μενού τους και προέρχονται από αναγνωρισμένους και διακεκριμένους σεφ. Το όραμα και η φιλοσοφία του φεστιβάλ προέρχεται από την πεποίθηση των ιδυνόντων ότι η γαστρονομική εμπειρία είναι μία από τις σημαντικότερες συνιστώσες της συνολικής ταξιδιωτικής εμπειρίας των τουριστών, για αυτό και το ίδιο το ξενοδοχείο προσπαθεί μέσα από τη δράση αυτή να συνδέσει το όνομά του με την υψηλή ποιότητα και να καθιερωθεί στη συνείδηση του επισκέπτη και της κοινής γνώμης ως ένα μέρος που θα παρέχει μία ασυναγώνιστη γαστρονομική εμπειρία στον πελάτη (sani-resort.com).

Εικόνα 7: Στιγμιότυπο από το Sani Gourmet Festival



Πηγή: <https://www.saniholidays.com/halkidiki/sani-resort/sani-gourmet>

Φεστιβάλ Κυκλαδικής Γαστρονομίας «Νικόλαος Τσελεμεντές»

Επιπλέον, ακόμα ένα φεστιβάλ στο νησί της της Σίφνου, που αποτελεί τη γενέτειρα του Έλληνα μάγειρα, Νικόλαου Τσελεμεντέ. Τα τελευταία χρόνια στις αρχές του Σεπτεμβρίου, ο παραδοσιακός οικισμός του Αρτεμώνα, διοργανώνει το **Φεστιβάλ Κυκλαδικής Γαστρονομίας «Νικόλαος Τσελεμεντές»**, υπό την αρωγή του Πολιτιστικού Συλλόγου Σίφνου, του Δήμου του νησιού και της Περιφέρειας του Νοτίου Αιγαίου. Η κεντρική πλατεία του χωριού κατακλύζεται από πλήθος ατόμων, κατά τις τρεις ημέρες διάρκειας του φεστιβάλ, με τον καθένα να παραθέτει τα δημιουργήματα της παραδοσιακής μαγειρικής. Εκτός των άλλων, το φεστιβάλ περιλαμβάνει και διαγωνισμούς μαγειρικής, εκθέσεις τοπικών παραδοσιακών προϊόντων, μουσικές εκδηλώσεις και καλλιτεχνικές εκθέσεις διαφόρων ειδών. Στα περισσότερα από τα νησιά των Κυκλάδων, αλλά και τιμητικά σε κάποιο άλλο νησί του Αιγαίου, διαφορετικό κάθε χρονιά, τοποθετείται περίπτερο του φεστιβάλ, στο οποίο παρουσιάζονται διάφορες τοπικές συνταγές είτε από ερασιτέχνες είτε από επαγγελματίες μάγειρες. Στο πλαίσιο των εκδηλώσεων μπορούν να συμμετάσχουν και μικρά παιδιά, καθώς υπάρχουν ειδικές εκδηλώσεις για αυτά όπως μαγειρικά παιχνίδια, διαγωνισμοί και κουίζ γνώσεων με θέμα την τοπική μαγειρική. Ταυτόχρονα, το νησί βρίσκει την ευκαιρία στα πλαίσια του φεστιβάλ να αναδείξει και άλλες πτυχές της ιστορίας και της κουλτούρας του, μέσα από εκδηλώσεις και εκθέσεις που διεξάγονται παράλληλα. Η γιορτή αυτή είναι διεθνώς αναγνωρισμένη και έχει καταφέρει με επιτυχία να επιμηκύνει τη θερινή τουριστική περίοδο η οποία παραδοσιακά στην Ελλάδα γνωρίζει μια πτώση κατά το τέλος του Αυγούστου (e-sifnos.com) .

Φεστιβάλ Χίου «Neboti Festival»

Το Neboti Festival είναι μία αρκετά πρόσφατη ενέργεια η οποία διοργανώνεται στο νησί της Χίου τα τελευταία τρία καλοκαίρια. Αυτή η ενέργεια έχει ως σκοπό, την προώθηση του νησιού μέσα από την ανάδειξη της κουλτούρας του, η οποία περιλαμβάνει γαστρονομικά στοιχεία μαζί με δημοφιλή τοπικά προϊόντα. Η λέξη «Πέμπτο», προέρχεται από την βυζαντινή λέξη "έμποτης" η οποία αναφέρεται στην κανάτα η οποία τοποθετείται στις τραπεζαρίες και μπορεί να περιέχει κρασί ή νερό (Nikolantonakis, 2016).

Το φεστιβάλ διεξάγεται στα Μαστιχοχώρια Αρμόλια και Καλαμωτή, σε ένα τριήμερο της τελευταίας εβδομάδας του Ιουλίου, το οποίο συνδυάζει τη γαστρονομία με άλλες μορφές ψυχαγωγίας, κατάλληλες για μικρούς και μεγάλους. Ως προς τη γαστρονομία, οι μαγειρίσες οι οποίες διαμένουν στα χωριά μαγειρεύουν και προσφέρουν στους επισκέπτες παραδοσιακά πιάτα ενώ οι τουρίστες ενθαρρύνονται να δοκιμάσουν να μαγειρέψουν μόνοι τους χιώτικες συνταγές. Παράλληλα, ο επισκέπτης έχει μία ακόμα ευκαιρία να γευτεί και να αγοράσει παραδοσιακά προϊόντα μαστίχας τα οποία αποτελούν το σήμα κατατεθέν του νησιού. Ανάμεσα στην ανάδειξη της παραδοσιακής χιώτικης κουζίνας και κουλτούρας, οι άλλες δράσεις οι οποίες έχουν πραγματοποιηθεί στα πλαίσια το φεστιβάλ αυτού, είναι η παρατήρηση πλανητών και άστρων με τηλεσκόπιο, το κυνήγι θησαυρού, μέσα από το οποίο οι τουρίστες επισκέπτονται ιστορικές τοποθεσίες της Χίου, παρακολουθούν θεατρικές παραστάσεις και συμμετέχουν σε εργαστήριο φωτογραφίας (allaboutfestivals.gr).

Φεστιβάλ Αίγινας «Γιορτή Φιστικιού Αίγινας»

Η Αίγινα είναι δημοφιλής για τα κελυφωτά φιστίκια που στη χώρα μας είναι γνωστά ως Φιστίκια Αιγίνης. Με αφορμή αυτόν τον ξηρό καρπό, από το 2008 διοργανώνεται στο νησί στα μέσα του Σεπτεμβρίου η Γιορτή Φιστικιού. Στα πλαίσια της εκδήλωσης, οι επισκέπτες του νησιού μπορούν να δοκιμάσουν και να αγοράσουν τοπικά προϊόντα, από τα περίπτερα της εμπορικής έκθεσης, ενώ η εκδήλωση προσφέρει και την ευκαιρία για γνωριμία με άλλες πολιτιστικές πτυχές του νησιού, όπως τη συμμετοχή στις εικαστικές εκθέσεις του λαογραφικού μουσείου και του Πύργου του Μαρκέλλου. Οι δράσεις που διοργανώνονται είναι ποικίλες και κάθε χρόνο διαφορετικές, με σκοπό ο επισκέπτης να μάθει περισσότερες πληροφορίες για την ιστορία και την κουλτούρα του νησιού, αλλά και για να αναδειχθεί ο περιώνυμος ξηρός καρπός που καλλιεργεί και εξάγει το νησί (allaboutfestivals.gr).

2.3 Η Κέρκυρα ως προορισμός γαστρονομικού ενδιαφέροντος

Η Κέρκυρα, ή αλλιώς η αρχόντισσα του Ιονίου, είναι ένα από τα πιο όμορφα νησιά της Ελλάδας χωρίς καμία υπερβολή. Είναι ένα νησί με μεγάλη αλλά και σπουδαία ιστορία η οποία είναι συνδεδεμένη με τον Ελληνικό πολιτισμό και η παράδοσή της ξεπερνάει τα 3.000 χρόνια. Πρόκειται για το βορειότερο νησί των Επτανήσων, το οποίο είχε την τύχη να είναι υπό Ενετική κατοχή, όταν ολόκληρη η Ελλάδα ήταν υποδουλωμένη στην Οθωμανική αυτοκρατορία σύμφωνα με τον Γιώργο Π. (2022).

Το πρώτο πράγμα που θα τραβήξει τα βλέμματα των επισκεπτών οι οποίοι έρχονται από την θάλασσα είναι φυσικά η μεσαιωνική πόλη του νησιού. Πρόκειται για την παλιά πόλη της Κέρκυρας, η οποία έχει έναν ιδιαίτερο Βενετσιάνικο χαρακτήρα. Όποιος την επισκεφθεί θα αντικρίσει πολλά σοκάκια και πολλά ψηλά κτίρια, δηλαδή μια ιταλική κατά κύριο λόγο πόλη και σίγουρα όχι ελληνική η οποία παρά την έντονη επισκεψιμότητα που δέχεται ετησίως, έχει αλλάξει ελάχιστα.

Σύμφωνα με την Άρτεμη Τζίτζη (2023), η κερκυραϊκή κουζίνα βασίζεται στην τεράστια επιρροή της Ενετοκρατίας που επιβλήθηκε στο νησί για 400 ολόκληρα χρόνια και στην διαμόρφωσή της συνδυάζει και τους υπόλοιπους κατακτητές, δηλαδή τους Άγγλους και τους Γάλλους αλλά και άλλες εθνικές κοινωνικές ομάδες που πέρασαν από το νησί, όπως τους Μικρασιάτες και τους Πόντιους πρόσφυγες και φυσικά τους Εβραίους, παρόλο που η επιρροή τους ήταν αμελητέα σε σύγκριση με αυτήν των Βενετών.

Η παραδοσιακή κουζίνα του νησιού περιλαμβάνει γεύσεις που ένας απλός ταξιδιώτης ή ένας gourmet περιηγητής συνήθως αναζητά, διότι αυτά είναι που διαμορφώνουν την γαστρονομική εμπειρία της Κέρκυρας φυσικά όταν οι γεύσεις ταυτίζονται με τον τόπο. Η κουζίνα του νησιού είναι κυρίως Μεσογειακή από τον καιρό του Βυζαντίου και βασιζόταν στο λάδι, το σιτάρι, το κρασί, τα άγρια χόρτα και τα ψάρια, ενώ το κρέας ήταν αυτό που τρωγόταν ελάχιστα από τις φτωχές και πιο λαϊκές τάξεις και φυσικά μόνο στις γιορτές.

Από την άλλη, οι Βενετοί ήταν εκείνοι που επέβαλαν στο νησί τη δική τους κουζίνα και το δικό τους τρόπο διατροφής και φυσικά ήταν εκείνοι που τον αιώνα της Αναγέννησης άρχισαν να διακινούν μπαχαρικά και ζάχαρη σε όλη την Ευρώπη. Αυτοί ήταν επίσης εκείνοι που έφεραν στο νησί το καλαμπόκι, την ντομάτα, τα φασόλια, την πιπεριά, τον καφέ, την σοκολάτα και πολλά ακόμα προϊόντα. Όλα αυτά ενσωματώθηκαν γρήγορα στην καθημερινή διατροφή των Κερκυραίων και ακόμα και σήμερα πολλές συνταγές της πιο σύγχρονης κερκυραϊκής κουζίνας έχουν ιταλικό όνομα και βενετσιάνικη προέλευση σύμφωνα με τον

Γιώργο Π. (2022).

Κάποια από τα παραδοσιακά πιάτα που πρέπει οπωσδήποτε να δοκιμάσει κάθε επισκέπτης στο νησί είναι το μπιάνκο, το μπουρδέτο, το κερκυραϊκό νούμπουλο, το σοφρίτο, η φογάτσα, το τσιγαρέλι, το παραδοσιακό στιφάδο και την παστιτσάδα αλλά και πολλά ακόμα παραδοσιακά πιάτα. Όλες αυτές τις παραδοσιακές συνταγές μπορεί πολύ εύκολα να τις βρει ο κάθε επισκέπτης που θέλει να τις γευτεί σε αρκετές κερκυραϊκές ταβέρνες οι οποίες προβάλλουν με αξιοπρέπεια τον γαστρονομικό πλούτο του νησιού.

3. Ερευνητική Μεθοδολογία

3.1 Περιγραφή Ερωτηματολογίου (Πρωτογενής Έρευνα)

Η ερευνητική προσπάθεια αυτή έχει ως απώτερο σκοπό τη διερεύνηση και ανάλυση της άποψης των κατοίκων της Κέρκυρας σχετικά με τον γαστρονομικό τουρισμό, εξετάζοντας πιο συγκεκριμένα τα γαστρονομικά φεστιβάλ. Το δείγμα της έρευνας επιλέχθηκε με απλή τυχαία δειγματοληψία από τους μόνιμους κατοίκους ολόκληρου του Νομού Κέρκυρας. Στην απλή τυχαία δειγματοληψία η επιλογή του δείγματος είναι τυχαία και ίσης πιθανότητας. Τα άτομα που θεωρήθηκαν ικανά για την συμμετοχή τους στις απαντήσεις ήταν εκείνα της ηλικίας των 18 ετών και άνω. Το τελικό δείγμα αποτελείται από 89 μόνιμους κατοίκους του νησιού συνολικά. Η μέθοδος επιλέχθηκε να είναι ποσοτική, προσθέτοντας ανοιχτού τύπου ερωτήσεις, υιοθετώντας τη διαδικασία δημιουργίας ερωτηματολογίων για τη συλλογή και ανάλυση δεδομένων. Μέσω αυτής της προσέγγισης, επιδιώκεται η κατανόηση του ευρύτερου φαινομένου του γαστρονομικού τουρισμού και, ειδικότερα, η αντίληψη των κατοίκων ως προς τα γαστρονομικά φεστιβάλ και τον γαστρονομικό τουρισμό στην περιοχή μελέτης. Η πρωτογενής αυτή έρευνα επιλέχθηκε να πραγματοποιηθεί με την μορφή ερωτηματολογίου ηλεκτρονικής μορφής, το οποίο δημιουργήθηκε και διαχύθηκε μέσω Google Forms. Η χρήση του ερωτηματολογίου ως ερευνητικό εργαλείο μειώνει το κόστος της έρευνας και διευκολύνει τη συλλογή, επεξεργασία και ανάλυση ποσοτικών δεδομένων ενός πληθυσμού.

Το τελικό ερωτηματολόγιο που δημιουργήθηκε συντάχθηκε στα Ελληνικά και χωρίστηκε σε δύο ενότητες. Η μέση διάρκεια ολοκλήρωσης του ερωτηματολογίου ήταν 5-10'. Η πρώτη ενότητα αφορούσε κλειστού τύπου ερωτήσεις, δηλαδή στοχευμένες ερωτήσεις και απαντήσεις πολλαπλών επιλογών, ενώ η δεύτερη εστίαζε σε ανοιχτού τύπου ερωτήσεις, όπου οι ερωτώμενοι μπορούσαν να εκφράσουν ελεύθερα την άποψή τους και να δώσουν νέες ιδέες

σχετικά με τα γαστρονομικά φεστιβάλ που λαμβάνουν χώρα στο νησί ή ακόμα και τα μελλοντικά φεστιβάλ τα οποία μπορούν να δημιουργηθούν και να πραγματοποιηθούν αντίστοιχα. Το ερωτηματολόγιο προωθήθηκε στους ερωτώμενους με τρεις διαφορετικούς τρόπους. Ο πρώτος τρόπος είναι μέσω των social media (Facebook, Instagram), σε ομαδικές σελίδες φοιτητών που μένουν και σπουδάζουν στο νησί και σε σελίδες του Ιονίου Πανεπιστημίου, ο δεύτερος τρόπος είναι από στόμα σε στόμα και τέλος σε τοπικές σελίδες του νησιού και σε τοπικούς αρμόδιους.

Το ερωτηματολόγιο ήταν δομημένο σε πέντε ενότητες. Στην πρώτη ενότητα που σχετιζόταν με το αν οι ερωτώμενοι ήταν μόνιμοι κάτοικοι του νησιού ή όχι απαντούσαν όλοι καθώς η απάντηση τους έκρινε αν θα συνεχίσουν τη συμπλήρωσή του δεδομένου ότι το δείγμα που ήταν μόνιμοι κάτοικοι του νησιού στη συνέχεια στη δεύτερη ενότητα, απάντησαν σε προσωπικά στοιχεία: φύλο, ηλικία, επάγγελμα και επίπεδο εκπαίδευσης. Ακολούθησαν ερωτήσεις σχετικές με την ύπαρξη εναλλακτικών μορφών τουρισμού στην περιοχή μελέτης, τη γνώση τους για το γαστρονομικό τουρισμό και τα γαστρονομικά φεστιβάλ καθώς και την ύπαρξή τους σε αυτήν. Την επόμενη ενότητα του ερωτηματολογίου, συμπλήρωναν μόνο όσοι είχαν γνώση για τα γαστρονομικά φεστιβάλ στην περιοχή μελέτης και συγκεκριμένη αναφορά αυτών σε μια ανοιχτού τύπου ερώτηση, απαντώντας επιπλέον για το αν το είχαν επισκεφθεί, αν έμειναν ευχαριστημένοι από αυτό και προτάσεις βελτίωσης σε μια επίσης ανοιχτού τύπου ερώτηση, ενώ στην αντίθετη περίπτωση μετέβαιναν στην επόμενη ενότητα. Στην ενότητα αυτή (4^η) στην οποία κλήθηκαν να απαντήσουν όλοι οι ερωτώμενοι σε κλίμακα Likert σχετιζόταν με επιλεγμένα κίνητρα έλξης γαστρονομικών φεστιβάλ (καλές υποδομές, γαστρονομία τόπου, φυσικό κλίμα, φιλοξενία ντόπιων, συμμετοχή ξενοδοχειακών μονάδων) και επιπλέον αν ο συνδυασμός του γαστρονομικού τουρισμού με τα γαστρονομικά φεστιβάλ αποτελούν θετικό πόλο έλξης για την περιοχή μελέτης. Στην πέμπτη και τελευταία ενότητα υπήρχαν ερωτήσεις σχετικές με τη θέληση πραγματοποίησης περισσότερων γαστρονομικών φεστιβάλ και συμμετοχής τους σε μια προσπάθεια δημιουργίας τους. Στην ίδια ενότητα ακολούθησαν δύο ανοιχτού τύπου ερωτήσεις ώστε οι ερωτώμενοι να δώσουν προσωπικές ιδέες για τη δημιουργία γαστρονομικών φεστιβάλ και σχόλια για όλες τις παραπάνω ενότητες του ερωτηματολογίου.

3.2 Μελέτη Περίπτωσης

Η περιοχή μελέτης μας είναι το καταπράσινο νησί της Κέρκυρας, που κατέχει τον τίτλο της Βασίλισσας των Ιονίων Νήσων. Ο χαρακτηριστικός χρωματισμός της γαλαζοπράσινης θάλασσας την καθιστά το "Σμαραγδένιο Νησί" της Ελλάδας. Όπως αναφέρεται και από την Ι. Πανάρετου (2006), η πόλη αυτή λειτουργεί σαν ένα ζωντανό μουσείο, καθώς πλούτος ιστορικών μνημείων και αρχαιολογικών χώρων την καθιστούν προορισμό πρώτης επιλογής για τουρίστες.

Το νησί αυτό αγκαλιάζεται από τα κρυστάλλινα νερά της Ιονίου Θάλασσας, προσδίδοντας ένα μοναδικό χρώμα και γοητεία στο τοπίο. Η Κέρκυρα αναδεικνύεται ως ένας προορισμός που συνδυάζει τη φυσική ομορφιά με την πλούσια ιστορία της, προσφέροντας μια μοναδική εμπειρία τόσο σε τοπικούς κατοίκους όσο και σε επισκέπτες. Η μελέτη μας έχει ως στόχο την εμβάθυνση στην κατανόηση της σχέσης των κατοίκων με τον γαστρονομικό τουρισμό, εστιάζοντας ειδικότερα στην αντίληψή τους για τα γαστρονομικά φεστιβάλ.

Η Κέρκυρα γεωγραφικά βρίσκεται στο βόρειο Ιόνιο απέναντι από τη Νότιο Αλβανία και τις Ηπειρωτικές ακτές. Τα Ιόνια Νησιά αποτελούνται από μια ομάδα επτά νησιών, γι' αυτό ονομάζονται και Επτάνησα, με το βορειότερο από αυτά να είναι η Κέρκυρα η οποία περιβάλλεται από τρία μικρότερα νησιά βορειοδυτικά της, τα λεγόμενα Διαπόντια Νησιά τα οποία είναι οι Οθωνοί, το Μαθράκι και η Ερείκουσσα. Υπάρχουν βέβαια ακόμα δύο νησιά τα οποία βρίσκονται στο νότιο μέρος του νησιού και αυτά είναι οι Παξοί και οι Αντίπαξοι.

Το νησί της Κέρκυρας είναι το δεύτερο μεγαλύτερο από τα νησιά του Ιονίου και το έβδομο σε σειρά στα μεγαλύτερα νησιά της Ελλάδας, έτσι καταλαβαίνει κανείς ότι είναι ένα νησί μεσαίου μεγέθους με έκταση 591km² δηλαδή 146.500 στρέμματα. Ο πληθυσμός του νομού σύμφωνα με την απογραφή που πραγματοποιήθηκε το 2022 είναι 99.847 κάτοικοι στο νησί ενώ οι 28.185 κάτοικοι μένουν στο κέντρο του νησιού. Ο αριθμός των κατοίκων στο νησί είναι μικρότερος από το 2011 όπου είχε πραγματοποιηθεί ξανά απογραφή και ο πληθυσμός ανερχόταν σε 101.113 κατοίκους.

Η Κέρκυρα, ή αλλιώς το νησί των Φαιάκων, όπως είναι γνωστό από την μυθολογία από τον Οδυσσέα, σύμφωνα με τον Τεο (2015), έγινε για πρώτη φορά ευρέως γνωστή, κυρίως στην δυτική Ευρώπη, την δεκαετία του 1970 καθώς την επισκέπτονταν μαζικά τουρίστες από τα τέλη Μαρτίου μέχρι και το τέλος Νοεμβρίου, αν και η μεγαλύτερη επισκεψιμότητα σημειωνόταν από τις 15 Μαΐου μέχρι 15 Σεπτεμβρίου.

Το 2011, με την διοικητική μεταρρύθμιση του Καλλικράτη, στο νησί δημιουργήθηκε μόνο

ένας δήμος, ο δήμος Κέρκυρας, ενώ πριν την δημιουργία του υπήρχαν 12 δήμοι, δηλαδή ο δήμος Κερκυραίων, Αχιλλείων, Θιναλίων, Λευκιμαίων, Κορρισιών, Παλαιοκαστριτών, Μελιτεϊαίων, Αγίου Γεωργίου, Φαιάκων, Κασσοπαίων και Παρελίων. Η Κέρκυρα το 2011 αποτελούσε τον 12^ο μεγαλύτερο δήμο της Ελλάδας με 110.000 περίπου δημότες. Σύμφωνα με την Εφημερίδα των Συντακτών, το 2019, έπειτα από την μεταρρύθμιση με όνομα Κλεισθένης, το νησί χωρίστηκε ξανά σε 3 μόνο δήμους. Πρώτος δήμος ήταν ο Μητροπολιτικός Δήμος Κεντρικής Κέρκυρας και Διαποντίων νήσων με πληθυσμό 68.500, δεύτερος δήμος ήταν αυτός της βόρειας Κέρκυρας με πληθυσμό 17.200 ενώ τελευταίος ο δήμος νότιας Κέρκυρας με 15.700. Στον νομό υπήρχε φυσικά και ο Δήμος των Παξών, ο οποίος περιλαμβάνει δύο νησιά, τους Παξούς και τους Αντίπαξους με συνολικό πληθυσμό 2.440 κατοίκους και με έδρα τον Γάιο.

Το κλίμα στο νησί είναι γενικά ήπιο με ζεστά και ξηρά καλοκαίρια και αρκετά ήπιους χειμώνες με αρκετή βροχή, ενώ στο νησί χιονίζει πολύ σπάνια και όταν χιονίζει, χιονίζει μόνο στην κορυφή του όρους Παντοκράτορα. Ο Ιανουάριος συνήθως στο νησί είναι ο πιο κρύος μήνας του χρόνου ενώ από την άλλη ο Ιούλιος ο πιο ζεστός μήνας του καλοκαιρού.

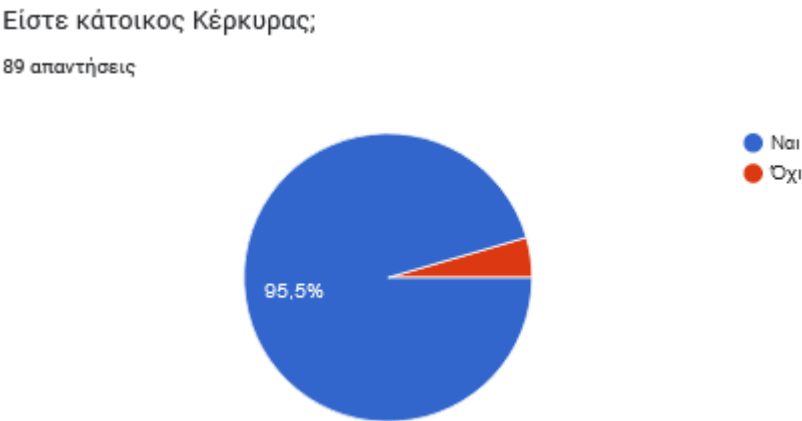
Η Κέρκυρα προσπάθησε να ακολουθήσει μια στρατηγική με την οποία απέβλεπε στην αναβάθμιση της ποιότητας των υπηρεσιών χωρίς όμως να αναιρεί από αυτή την στρατηγική τον μαζικό τουρισμό. Η Ι. Πανάρετου (2006), εξηγεί ότι αυτό που ήθελε να πετύχει το νησί ήταν να υπάρξει μια κοινή πορεία του «ακριβού-ποιοτικού» με την αναβάθμιση του φθηνού τουρισμού. Στο νησί των Φαιάκων φυσικά, υπάρχουν διάφορες μορφές τουρισμού με τις κυριότερες να είναι ο πολιτιστικός και θρησκευτικός τουρισμός. Φυσικά υπάρχουν και άλλες μορφές τουρισμού, όπως ο γαστρονομικός τουρισμός, ο αθλητικός τουρισμός και ο οικοτουρισμός.

Σύμφωνα με την AllOverGreece (2022), η Κέρκυρα θεωρείται το πιο κοσμοπολίτικο νησί του Ιονίου το οποίο γοητεύει τους επισκέπτες τους. Εδώ και αρκετές δεκαετίες θεωρείται ένας από τους πιο ελκυστικούς προορισμούς της Μεσογείου όχι μόνο για τους ξένους επισκέπτες αλλά και για τους Έλληνες.

3.3 Περιγραφή Δείγματος

Όπως προαναφέρθηκε, η έρευνα αφορά τους μόνιμους κατοίκους του νησιού οι οποίοι, αποτέλεσαν το 95,5% του δείγματος (Διάγραμμα 1, Πίνακας 1). Το ποσοστό των ερωτώμενων που επέλεξαν 'όχι' στην ερώτηση δεν συνέχισαν στην συμπλήρωση του υπόλοιπου ερωτηματολογίου.

Διάγραμμα 1: Μόνιμοι Κάτοικοι



Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Πίνακας 1: Μόνιμοι Κάτοικοι

Απαντήσεις	Αριθμός	Ποσοστό
Ναι	85	95,5%
Όχι	4	4,5%
Σύνολο	89	100%

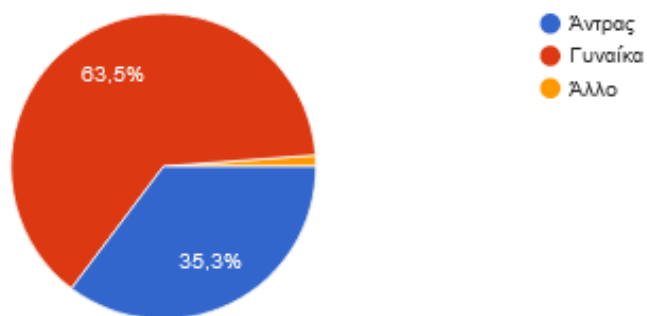
Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Στη συνέχεια, η ερώτηση που ακολούθησε αφορούσε στο φύλο των ατόμων, με την πλειονότητα αποτελούμενη από γυναίκες, καταγράφοντας ποσοστό 63,5% (Διάγραμμα 2, Πίνακας 2).

Διάγραμμα 2: Φύλο

Φύλο

85 απαντήσεις



Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Πίνακας 2: Φύλο

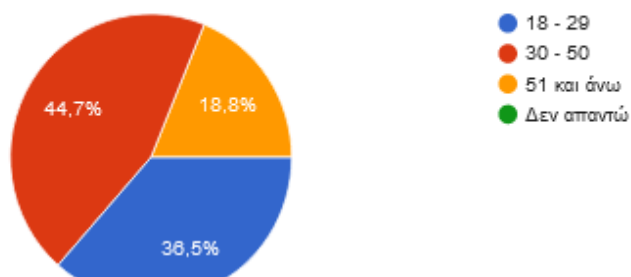
Απαντήσεις	Αριθμός	Ποσοστά
Γυναίκα	54	63,5%
Αντρας	30	35,3%
Άλλο	1	1,2%
Σύνολο	85	100%

Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Η τρίτη ερώτηση της ερευνητικής διαδικασίας σχετιζόταν με την ηλικία. Όπως αναδεικνύεται τόσο από το παρακάτω διάγραμμα, (Διάγραμμα 3) και από τον πίνακα δεδομένων, (Πίνακας 3), η πλειοψηφία του δείγματος άνηκε στην ηλικιακή ομάδα 30 έως 50 ετών καταγράφοντας ποσοστό 44,7%.

Διάγραμμα 3: Ηλικία

85 απαντήσεις



Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Πίνακας 3: Ηλικία

Απαντήσεις	Αριθμός	Ποσοστό
30-50	38	44,7%
18-29	31	36,5%
51 και άνω	16	18,8%
Δεν απαντώ	0	0%
Σύνολο	85	100%

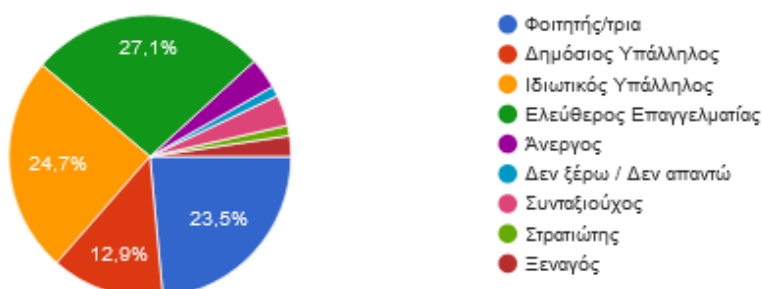
Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Επιπλέον, μια ερώτηση που κλήθηκαν να απαντήσουν οι συμμετέχοντες αφορούσε την εργασιακή τους κατάσταση, και σύμφωνα με τα αποτελέσματα που προέκυψαν, η πλειονότητα των ερωτηθέντων κατατάσσονταν στην κατηγορία των ελεύθερων επαγγελματιών, με ποσοστό 27,1%, ενώ οι ιδιωτικοί υπάλληλοι αποτελούσαν επίσης σημαντικό ποσοστό, φτάνοντας το 24,7% (Διάγραμμα 4, Πίνακας 4)

Διάγραμμα 4: Επάγγελμα

Επάγγελμα

85 απαντήσεις



Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Πίνακας 4: Επάγγελμα

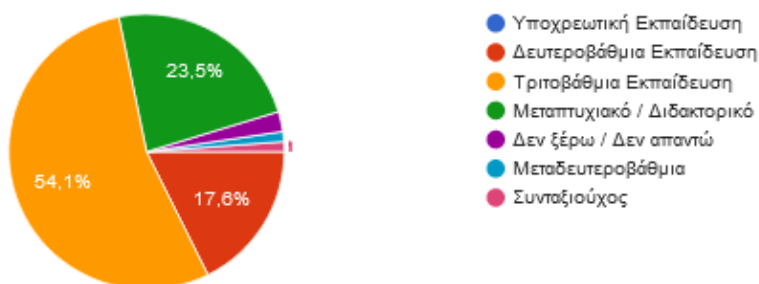
Απαντήσεις	Αριθμός	Ποσοστό
Ελεύθερος Επαγγελματίας	23	27,1%
Ιδιωτικός Υπάλληλος	21	24,7%
Φοιτητής/τρια	20	23,5%
Δημόσιος Υπάλληλος	11	12,9%
Άνεργος	3	3,5%
Συνταξιούχος	3	3,5%
Ξεναγός	2	2,4%
Δεν ξέρω/Δεν απαντώ	1	1,2%
Στρατιώτης	1	1,2%
Σύνολο	85	100%

Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Η επόμενη ερώτηση ήταν επικεντρωμένη στο επίπεδο εκπαίδευσης των ερωτηθέντων. Το 54,1% του δείγματος (Διάγραμμα 5, Πίνακας 5), ανέφερε ότι είχε ολοκληρώσει την τριτοβάθμια εκπαίδευση, ενώ το επόμενο μεγαλύτερο ποσοστό, που ανερχόταν στο 23,5% (Διάγραμμα 5), αντιστοιχούσε σε άτομα με μεταπτυχιακό ή διδακτορικό επίπεδο εκπαίδευσης.

Διάγραμμα 5: Επίπεδο Εκπαίδευσης

Εκπαίδευση
85 απαντήσεις



Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Πίνακας 5: Επίπεδο Εκπαίδευσης

Απαντήσεις	Αριθμός	Ποσοστό
Τριτοβάθμια Εκπαίδευση	46	54,1%
Μεταπτυχιακό / Διδακτορικό	20	23,5%
Δευτεροβάθμια Εκπαίδευση	15	17,6%
Δεν ξέρω / Δεν απαντώ	2	2,4%
Συνταξιούχος	1	1,2%
Μεταδευτεροβάθμια	1	1,2%
Υποχρεωτική Εκπαίδευση	0	0%
Σύνολο	85	100%

Πηγή: Ιδία επεξεργασία

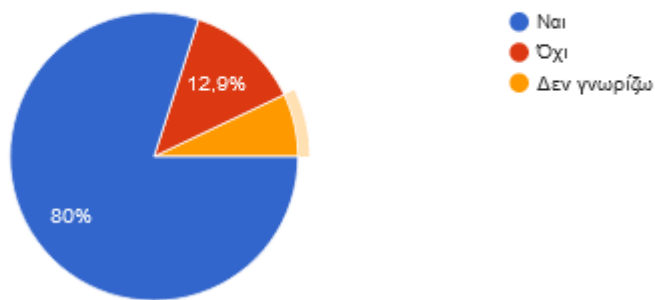
4. Παρουσίαση – Ανάλυση Αποτελεσμάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο γίνεται ανάλυση των αποτελεσμάτων με βάση τις απαντήσεις των ερωτώμενων.

Σύμφωνα με το παρακάτω διάγραμμα, (Διάγραμμα 6, Πίνακας 6), οι συμμετέχοντες κλήθηκαν να εκφράσουν τη γνώμη τους σχετικά με τις εναλλακτικές μορφές τουρισμού στην Κέρκυρα και την ύπαρξή τους στο νησί. Με ποσοστό 80% (Διάγραμμα 6, Πίνακας 6), απάντησαν θετικά, εκφράζοντας την άποψη ότι υπάρχουν πράγματι εναλλακτικές μορφές τουρισμού στο νησί.

Διάγραμμα 6:Εναλλακτικές μορφές τουρισμού στην Κέρκυρα

Πιστεύετε ότι υπάρχουν εναλλακτικές μορφές τουρισμού στην Κέρκυρα;
85 απαντήσεις



Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Πίνακας 6: Εναλλακτικές μορφές τουρισμού στην Κέρκυρα

Απαντήσεις	Αριθμός	Ποσοστό
Ναι	68	80%
Όχι	11	12,9%
Δεν γνωρίζω	6	7,1%
Σύνολο	85	100%

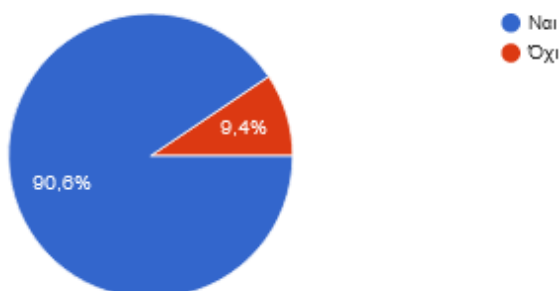
Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα που παρουσιάστηκαν στο παρακάτω διάγραμμα, προέκυψε ότι η πλειοψηφία των ερωτηθέντων, κατά 90,6% (Διάγραμμα 7, Πίνακας 7), ήταν εξοικειωμένοι με την έννοια του γαστρονομικού τουρισμού.

Διάγραμμα 7: Έννοια Γαστρονομικού Τουρισμού

Γνωρίζετε την έννοια του Γαστρονομικού Τουρισμού;

85 απαντήσεις



Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Πίνακας 7: Έννοια Γαστρονομικού Τουρισμού

Απαντήσεις	Αριθμός	Ποσοστό
Ναι	77	90,6%
Όχι	8	9,4%
Σύνολο	85	100%

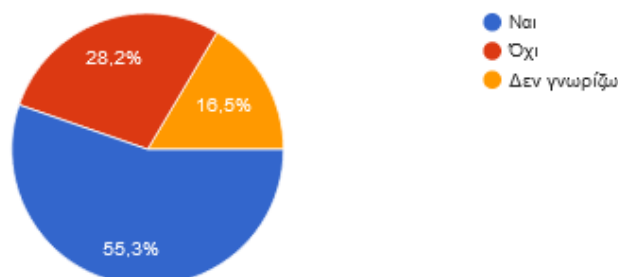
Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Βασιζόμενοι στα παρακάτω αποτελέσματα που αφορούσαν τον γαστρονομικό τουρισμό στην Κέρκυρα, παρατηρείται ότι το 55,6% (Διάγραμμα 8, Πίνακας 8), των ερωτηθέντων υποστήριξε ότι αυτή η μορφή εναλλακτικού τουρισμού είναι ενεργή στο νησί, ενώ το 28,2% (Διάγραμμα 8, Πίνακας 8), είχε αντίθετη άποψη.

Διάγραμμα 8: Γαστρονομικός Τουρισμός στην Κέρκυρα

Πιστεύετε υπάρχει Γαστρονομικός Τουρισμός στο νησί;

85 απαντήσεις



Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Πίνακας 8: Γαστρονομικός Τουρισμός στην Κέρκυρα

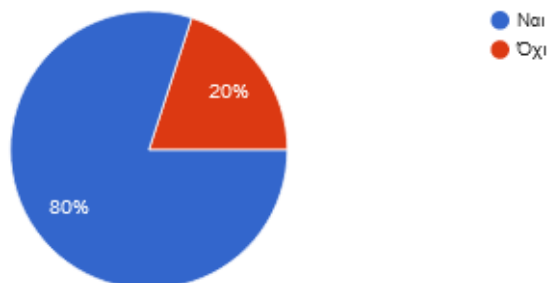
Απαντήσεις	Αριθμός	Ποσοστό
Ναι	47	55,3%
Όχι	24	28,2%
Δεν γνωρίζω	14	16,5%
Σύνολο	85	100%

Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Με βάση τα αποτελέσματα της έρευνας, προέκυψε ότι το 80% των απαντήσεων, (Διάγραμμα 9, Πίνακας 9), στο ερωτηματολόγιο γνώριζαν την έννοια των γαστρονομικών φεστιβάλ, ενώ το υπόλοιπο 20% (Διάγραμμα 9, Πίνακας 9), δήλωσε ότι δεν ήταν εξοικειωμένο με αυτήν τη μορφή εκδηλώσεων.

Διάγραμμα 9: Έννοια Γαστρονομικών Φεστιβάλ

Γνωρίζετε την έννοια των Γαστρονομικών Φεστιβάλ;
85 απαντήσεις



Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Πίνακας 9: Έννοια Γαστρονομικών Φεστιβάλ

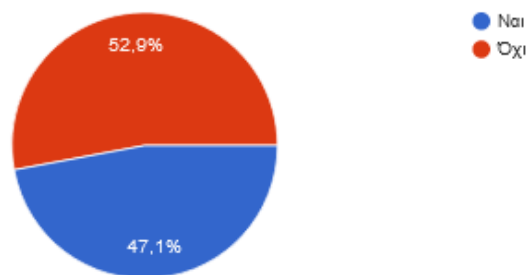
Απαντήσεις	Αριθμός	Ποσοστό
Ναι	68	80%
Όχι	17	20%
Σύνολο	85	100%

Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα, διαπιστώθηκε ότι τα γαστρονομικά φεστιβάλ στην Κέρκυρα δεν είναι ιδιαίτερα γνωστά στο ευρύ κοινό. Συγκεκριμένα, το 52,9% (Διάγραμμα 10 Πίνακας 10), των ερωτηθέντων δήλωσε ότι δεν είχε επίγνωση για την ύπαρξη κάποιου γαστρονομικού φεστιβάλ στην περιοχή μελέτης.

Διάγραμμα 10: Γαστρονομικά Φεστιβάλ στην Κέρκυρα

Γνωρίζετε κάποιο Γαστρονομικό Φεστιβάλ που διεξάγεται στο νησί;
85 απαντήσεις



Πηγή: Ιδία επεξεργασία (βλ. Παράρτημα)

Πίνακας 10: Γαστρονομικά Φεστιβάλ στην Κέρκυρα

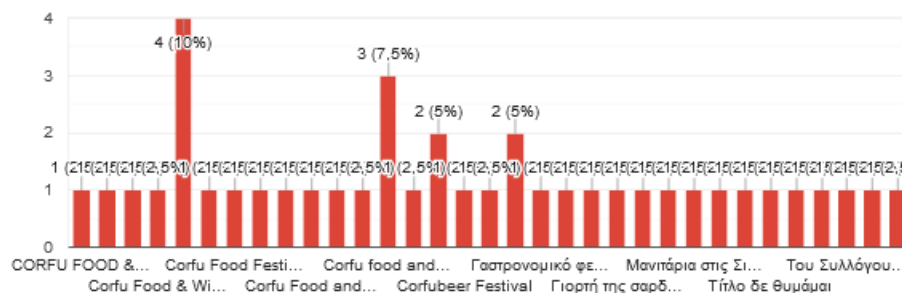
Απαντήσεις	Αριθμός	Ποσοστό
Όχι	45	52,9%
Ναι	40	47,1%
Σύνολο	85	100%

Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Από την ερώτηση αυτή, προέκυψε ότι οι ερωτηθέντες γνώριζαν γαστρονομικά φεστιβάλ στην Κέρκυρα και παρέθεσαν τα παρακάτω τα οποία είναι γνωστά σε εκείνους ενώ αυτό με τις περισσότερες απαντήσεις ήταν το «Corfu Food & Wine Festival» σύμφωνα με το Διάγραμμα 11/Πίνακας 11.

Διάγραμμα 11: Γνώση Γαστρονομικών Φεστιβάλ στην περιοχή μελέτης

Αν ναι, ποιο είναι αυτό;
40 απαντήσεις



Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Πίνακας 11: Γνώση Γαστρονομικών Φεστιβάλ στην περιοχή μελέτης

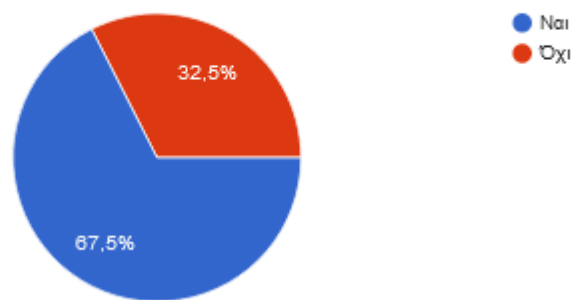
Απαντήσεις	Αριθμός	Ποσοστό
Corfu Food & Wine Festival	29	69%
Corfu Beer Festival	5	11,9%
Γιορτή Σαρδέλας	3	7,1%
Φεστιβάλ Μανιταριών	3	7,1%
Φεστιβάλ Ηπειρωτικού Συλλόγου	1	2,4%
Γαστρονομικό διήμερο στο καντούνι της Αγ. Σοφίας	1	2,4%
Σύνολο	42	100%

Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Από το παρακάτω διάγραμμα, προέκυψε ότι οι ερωτηθέντες, οι οποίοι ανέφεραν παραπάνω Γαστρονομικά Φεστιβάλ τα οποία γνώριζαν ότι διεξάγονται στην περιοχή μελέτης τα είχαν επισκεφθεί με ποσοστό 67,5% (Διάγραμμα 12, Πίνακας 12).

Διάγραμμα 12: Επισκεψιμότητα στα προαναφερόμενα Γαστρονομικά Φεστιβάλ

Το έχετε επισκεφθεί;
40 απαντήσεις



Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Πίνακας 12: Επισκεψιμότητα στα προαναφερόμενα Γαστρονομικά Φεστιβάλ

Απαντήσεις	Αριθμός	Ποσοστό
Ναι	27	67,5%
Όχι	13	32,5%
Σύνολο	40	100%

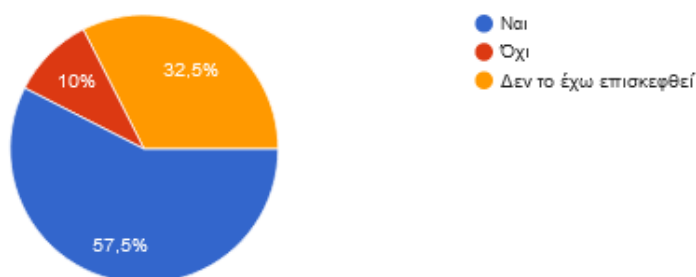
Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Από τα αποτελέσματα αυτής της ερώτησης, έγινε αντιληπτό ότι η πλειοψηφία των ερωτηθέντων, συγκεκριμένα το 57,5% (Διάγραμμα 13, Πίνακας 13), εξέφρασε ευχαρίστηση ως προς την επίσκεψή τους στο αντίστοιχο φεστιβάλ.

Διάγραμμα 13: Ευχαρίστηση των ερωτώμενων από την επισκεψιμότητά τους στα προαναφερόμενα Γαστρονομικά Φεστιβάλ

Μείνате ευχαριστημένοι;

40 απαντήσεις



Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Πίνακας 13: Ευχαρίστηση των ερωτώμενων από την επισκεψιμότητά τους στα προαναφερόμενα Γαστρονομικά Φεστιβάλ

Απαντήσεις	Αριθμός	Ποσοστό
Ναι	23	57,5%
Δεν το έχω επισκεφθεί	13	32,5%
Όχι	4	10%
Σύνολο	40	100%

Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Προτάσεις βελτίωσης Γαστρονομικών Φεστιβάλ

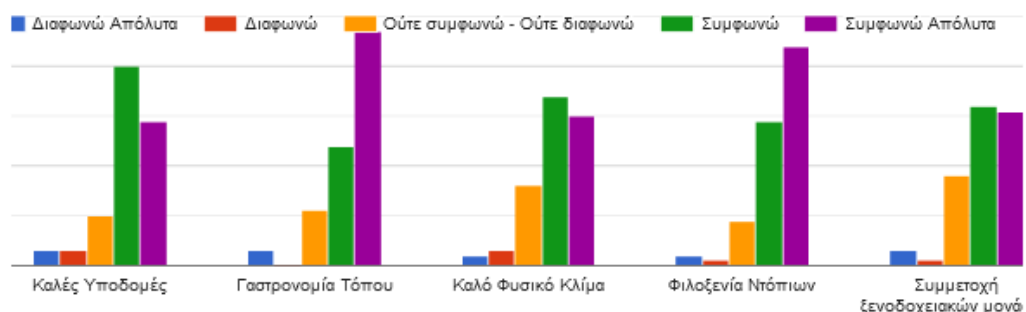
- Διοργάνωση φεστιβάλ με σκοπό να απευθύνονται σε όλες τις ηλικίες, απλούς πολίτες και επαγγελματίες
- Εμπλουτισμός πριν την διοργάνωσή τους με ιδέες από επαγγελματίες του χώρου, απλούς πολίτες και επιχειρήσεις
- Διαφήμιση σε μέσα μαζικής ενημέρωσης, τοπικές πλατφόρμες ή/και social media, και ενημέρωση τοπικών καταστημάτων
- Διαδραστικότητα επισκεπτών ώστε να αλληλοεπιδρούν με τον χώρο και τους διοργανωτές και να υπάρχει ενεργός συμμετοχή στην εξέλιξη τους
- Διασύνδεση τοπικών προϊόντων και εκδηλώσεων ώστε να προσελκύσει το ενδιαφέρον αλλοδαπών τουριστών/επισκεπτών

- Workshops κατά την διάρκεια τους με σκοπό την πιο ολοκληρωμένη, προσιτή και απλούστερη εμπειρία των τουριστών/επισκεπτών
- Συνεργασία/Δικτύωση ξενοδοχειακών επιχειρήσεων και χώρων εστίασης με τους διοργανωτές τους
- Οργανωμένη και δωρεάν μαζική μεταφορά των επισκεπτών
- Παρουσίαση προϊόντων και δραστηριοτήτων για την μέγιστη απόδοση πολλαπλασιαστικών αποτελεσμάτων στην περιοχή
- Οργάνωση τους με σκοπό να εκπληρώνονται οι ανάγκες των επισκεπτών και να στοχεύουν στην καλύτερη εμπειρία που θα λάβουν
- Σαφή στρατηγική και προσεγμένες τεχνικές μάρκετινγκ για την διασφάλιση της αποτελεσματικής εκτέλεσής τους
- Προώθηση του street food καθώς σε αυτό υστερεί το νησί
- Μεγαλύτερη διάρκεια διεξαγωγής τους
- Συμμετοχή, μαθητών από τα σχολεία και κατά επέκταση κατοίκων του νησιού, στη δημιουργία τους, που έχουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τη γαστρονομία.

Στο παρακάτω διάγραμμα (Διάγραμμα 14, Πίνακας 14), οι συμμετέχοντες κλήθηκαν να απαντήσουν στα επιλεγμένα κίνητρα έλξης γαστρονομικών φεστιβάλ με σκοπό τη δημιουργία ενός Γαστρονομικού Φεστιβάλ.

Διάγραμμα 14: Προτεινόμενα κίνητρα έλξης για τη δημιουργία περισσότερων Γαστρονομικών Φεστιβάλ

Σύμφωνα με την άποψή σας, τα παρακάτω θα μπορούσαν να αποτελέσουν κίνητρα έλξης ώστε να υπάρξουν περισσότερα Γαστρονομικά Φεστιβάλ;



Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Πίνακας 14: Προτεινόμενα κίνητρα έλξης για τη δημιουργία περισσότερων Γαστρονομικών Φεστιβάλ

Απαντήσεις	Μονάδες Μέτρησης	Αριθμοί	Ποσοστό
Καλές Υποδομές	Διαφωνώ Απόλυτα	3	3,5%
	Διαφωνώ	3	3,5%
	Ούτε συμφωνώ - Ούτε διαφωνώ	10	11,8%
	Συμφωνώ	40	47,1%
	Συμφωνώ Απόλυτα	29	34,1%
	<i>Σύνολο</i>	<i>85</i>	<i>100,0%</i>
Γαστρονομία Τόπου	Διαφωνώ Απόλυτα	3	3,5%
	Διαφωνώ	0	0,0%
	Ούτε συμφωνώ - Ούτε διαφωνώ	11	12,9%
	Συμφωνώ	24	28,2%
	Συμφωνώ Απόλυτα	47	55,3%
	<i>Σύνολο</i>	<i>85</i>	<i>100,0%</i>
Καλό Φυσικό Κλίμα	Διαφωνώ Απόλυτα	2	2,4%
	Διαφωνώ	3	3,5%
	Ούτε συμφωνώ - Ούτε διαφωνώ	16	18,8%
	Συμφωνώ	34	40,0%
	Συμφωνώ Απόλυτα	30	35,3%
	<i>Σύνολο</i>	<i>85</i>	<i>100,0%</i>
Φιλοξενία Ντόπιων	Διαφωνώ Απόλυτα	2	2,4%
	Διαφωνώ	1	1,2%
	Ούτε συμφωνώ - Ούτε διαφωνώ	9	10,6%
	Συμφωνώ	29	34,1%
	Συμφωνώ Απόλυτα	44	51,8%
	<i>Σύνολο</i>	<i>85</i>	<i>100,0%</i>
Συμμετοχή Ξενοδοχειακών Μονάδων	Διαφωνώ Απόλυτα	3	3,5%
	Διαφωνώ	1	1,2%
	Ούτε συμφωνώ - Ούτε διαφωνώ	18	21,2%
	Συμφωνώ	32	37,6%
	Συμφωνώ Απόλυτα	31	36,5%
	<i>Σύνολο</i>	<i>85</i>	<i>100,0%</i>

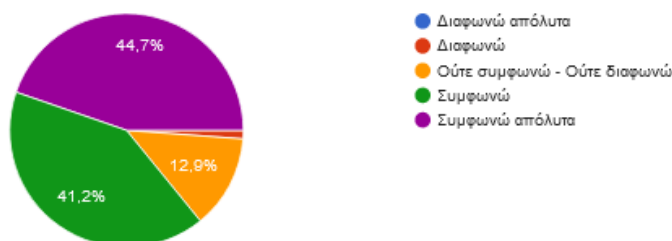
Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Στην ερώτηση σχετικά με το εάν τα γαστρονομικά φεστιβάλ και ο γαστρονομικός τουρισμός θα είχαν θετική επίδραση στο νησί, το 44,7% (Διάγραμμα 15, Πίνακας 15), των συμμετεχόντων εξέφρασε απόλυτη συμφωνία, ενώ το 41,2% συμφώνησε ότι θα μπορούσαν να συμβάλουν θετικά στη βελτίωση της κατάστασης του νησιού.

Διάγραμμα 15: Γαστρονομικός Τουρισμός/Φεστιβάλ ως θετικός πόλος έλξης της περιοχής μελέτης

Θεωρείτε ότι ο Γαστρονομικός Τουρισμός και τα Γαστρονομικά Φεστιβάλ θα επηρέαζαν θετικά το νησί;

85 απαντήσεις



Πηγή: Ιδία επεξεργασία (βλ. Παράρτημα)

Πίνακας 15: Γαστρονομικός Τουρισμός/Φεστιβάλ ως πόλος έλξης της περιοχής μελέτης

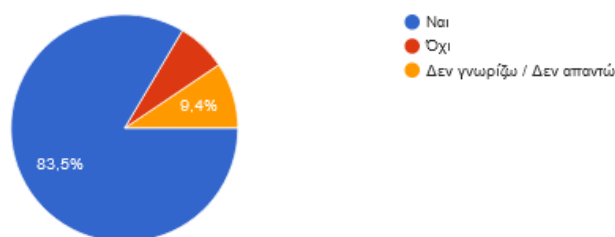
Απαντήσεις	Αριθμός	Ποσοστό
Διαφωνώ Απόλυτα	0	0%
Διαφωνώ	1	1,2%
Ούτε συμφωνώ – Ούτε διαφωνώ	11	12,9%
Συμφωνώ	35	41,2%
Συμφωνώ απόλυτα	38	44,7%
Σύνολο	85	100%

Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Επιπρόσθετα, στην παρακάτω ερώτηση που αφορούσε τη διεξαγωγή περισσότερων γαστρονομικών φεστιβάλ, το 83,5%, δηλαδή 71 άτομα από τα 85 τα οποία απάντησαν (Διάγραμμα 16, Πίνακας 16), θα ήθελαν να πραγματοποιηθούν περισσότερα γαστρονομικά φεστιβάλ.

Διάγραμμα 16: Θέληση πραγματοποίησης περισσότερων Γαστρονομικών Φεστιβάλ

Θα θέλατε να πραγματοποιηθούν περισσότερα Γαστρονομικά Φεστιβάλ;
85 απαντήσεις



Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Πίνακας 16: Θέληση πραγματοποίησης περισσότερων Γαστρονομικών Φεστιβάλ

Απαντήσεις	Αριθμός	Ποσοστό
Ναι	71	83,5%
Δεν γνωρίζω / Δεν απαντώ	8	9,4%
Όχι	6	7,1%
Σύνολο	85	100%

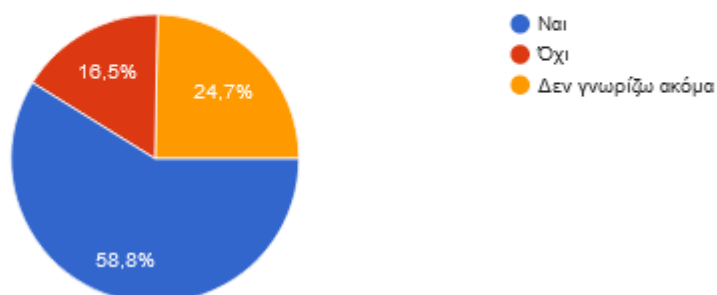
Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Επιπλέον, όσο αφορά την ερώτηση σχετικά με το εάν οι συμμετέχοντες θα ήθελαν να συμμετάσχουν στη δημιουργία ενός γαστρονομικού φεστιβάλ, το 58,8%, εξέφρασε θετική προθυμία, όπως αποδεικνύεται και από το σχετικό διάγραμμα (Διάγραμμα 17, Πίνακας 17) .

Διάγραμμα 17: Θέληση συμμετοχής στην δημιουργία Γαστρονομικών Φεστιβάλ

Θα συμμετείχατε σε μια προσπάθεια δημιουργίας ενός Γαστρονομικού Φεστιβάλ;

85 απαντήσεις



Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Πίνακας 17: Θέληση συμμετοχής στην δημιουργία Γαστρονομικών Φεστιβάλ

Απαντήσεις	Αριθμός	Ποσοστό
Ναι	50	58,8%
Δεν γνωρίζω ακόμα	21	24,7%
Όχι	14	16,5%
Σύνολο	85	100%

Πηγή: Ιδία επεξεργασία

Όσο αφορά στην ερώτηση που σχετίζεται με τις δικές τους προσωπικές ιδέες για τη δημιουργία ενός γαστρονομικού φεστιβάλ, προτείνεται: η συνεργασία μικρών ή/ και μεγάλων επιχειρήσεων ώστε να γίνει προώθηση τοπικών προϊόντων και γεύσεων αλλά και η δημιουργία θεματικών χώρων σε αυτά, φεστιβάλ μπέργκερ και μπύρας το οποίο θα εστιάζει στις νεότερες ηλικίες και θα συνδυάζεται με διάφορες άλλες δραστηριότητες που θα προσελκύσουν το κοινό, πραγματοποίηση ενός διαγωνισμού μεταξύ ερασιτεχνών με πρωτότυπες συνταγές βασισμένες στην κερκυραϊκή κουζίνα και στο τέλος του διαγωνισμού η βράβευση καλύτερων πιάτων, ενεργός συμμετοχή των επισκεπτών σε φεστιβάλ κρασιού (π.χ. στον τρύγο), διοργάνωση μαθημάτων μαγειρικής, οινοπαραγωγής και ελαιοπαραγωγής, φεστιβάλ τα οποία χωρίζονται και να διακρίνονται ανάλογα με τον τόπο (π.χ. ανάπτυξη τους στον άξονα τόπος-άνθρωποι-προϊόντα-γαστρονομία), φεστιβάλ που συνδυάζουν την επαφή με την ιστορία και τον πολιτισμό του τόπου, τα πρωτογενή ή δευτερογενή προϊόντα και τους χώρους παραγωγής

τους, γαστρονομικές γιορτές και όχι γαστρονομικά φεστιβάλ όπως για παράδειγμα παραδοσιακά χωριά με εύκολη πρόσβαση από ντόπιους αλλά και ξένους, με την προσφορά τοπικών εδεσμάτων αλλά και η δημιουργία μικρών αγορών με την συμμετοχή ιδιωτών και επιχειρήσεων ώστε να γίνονται γνωστά κάποια από τα προϊόντα και να μπορούν οι επισκέπτες να τα αγοράσουν, δημιουργία ενός κατάλληλου χώρου ή και η προσφορά κάποιων μεγάλων αιθουσών από ξενοδοχειακές επιχειρήσεις ώστε τα φεστιβάλ να πραγματοποιούνται σε όμορφους και αξιόλογους χώρους, ενισχυμένη διαφήμιση ώστε να αποκομίσουν το ενδιαφέρον αρκετών τουριστών, διασύνδεση της γαστρονομίας, του αγροδιατροφικού τομέα, της πολιτιστικής κληρονομιάς και του τουρισμού αποτελεί μια ολοκληρωμένη προσέγγιση που συνδυάζει τις καλλιέργειες και την παραγωγή τοπικών προϊόντων, την παραδοσιακή γαστρονομία, την πολιτιστική ποικιλία και την τουριστική εμπειρία, η διασύνδεση αυτή, δημιουργεί μια πλούσια και αυθεντική εμπειρία για τους επισκέπτες, ενισχύοντας τον τουρισμό και προωθώντας τη βιώσιμη ανάπτυξη της τοπικής οικονομίας.

Συγκεκριμένα στη μελέτη περίπτωσης της Κέρκυρας: διεξαγωγή φεστιβάλ αποκλειστικά με σκοπό να γίνει προώθηση και ανάδειξη της κερκυραϊκής κουζίνας με την βοήθεια έμπειρων σεφ του νησιού, παραγωγούς και εμπόρους τοπικών προϊόντων (π.χ. κρασί, αλλαντικά, τυριά), σύνδεση με την τοπική γαστρονομία, δεδομένου ότι η Κερκυραϊκή κουζίνα ξεχωρίζει για τις ιδιαίτερες γεύσεις της, οι επιχειρήσεις εστίασης θα πρέπει να δίνουν ιδιαίτερη προσοχή στην υψηλή ποιότητα των προσφερόμενων φαγητών τους, επιπλέον με αναφορές στις επιρροές που συνδέονται άμεσα με την ιστορία του τόπου, κερκυραϊκά κάλαντα, χορωδίες κλασικές και σύγχρονες, των φιλαρμονικών, την επτανησιακή καντάδα/μαντολινάτα, και των τοπικών μουσικών σχημάτων, συμμετοχή της jazz σκηνής του τμήματος του Ιονίου Πανεπιστημίου, προτείνεται επίσης η βελτίωση και η ενίσχυση των υποδομών του νησιού, προκειμένου να υποστηρίξει αποτελεσματικά εναλλακτικές μορφές τουρισμού που έχουν τη δυνατότητα και το δυναμικό για ανάπτυξη

5. Συμπεράσματα

Η περιοχή μελέτης στην οποία βασίστηκε η εργασία αφορά το νησί της Κέρκυρας. Όπως έγινε αντιληπτό, η Κέρκυρα αναδεικνύεται ως ένας ιδιαίτερα περιζήτητος τουριστικός προορισμός, προσελκύοντας κάθε χρόνο χιλιάδες επισκέπτες και ταξιδιώτες. Το νησί διακρίνεται για την ξεχωριστή γαστρονομία η οποία έχει επιρροές από τη βενετσιάνικη κατοχή και την βενετσιάνικη κουλτούρα. Η παραδοσιακή γαστρονομία του νησιού περιλαμβάνει γεύσεις που καλύπτουν τις προσδοκίες τόσο του απλού ταξιδιώτη όσο και του gourmet περιηγητή. Η έρευνα η οποία πραγματοποιήθηκε επικεντρώθηκε στον γαστρονομικό τουρισμό που δέχεται το νησί ετησίως αλλά και τα γαστρονομικά φεστιβάλ που λαμβάνουν χώρα κατά τη διάρκεια του έτους, με βάση τις απόψεις των κατοίκων σχετικά με αυτά, οι οποίες συλλέχθηκαν με την βοήθεια της ποσοτικής έρευνας.

Ο γαστρονομικός τουρισμός είναι μια εναλλακτική μορφή τουρισμού την οποία επιλέγουν οι τουρίστες/επισκέπτες οι οποίοι σχεδιάζουν το ταξίδι τους για να γνωρίσουν την γαστρονομία του επιλεγμένου προορισμού. Χωρίζεται σε δύο κατηγορίες τουριστών, σε εκείνους που επιλέγουν να επισκεφθούν εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας ώστε να λάβουν μοναδικές εμπειρίες μέσα από τα πιάτα που θα επιλέξουν, και σε τουρίστες που λαμβάνουν την γαστρονομία ενός τόπου μέσα από την καθημερινή τους διατροφή. Τα γαστρονομικά φεστιβάλ, τα οποία τα τελευταία χρόνια έχουν αναδειχθεί αρκετά στην περιοχή μελέτης, έχει πολλαπλασιαστικές δράσεις σε παράγωγους οι οποίοι προωθούν και προβάλλουν τα προϊόντα τους. Επιπλέον, τα φεστιβάλ που συνδυάζονται με την γαστρονομία του τόπου βοηθούν ώστε να διατηρούνται τα έθιμα και οι παραδόσεις. Τα φεστιβάλ γαστρονομίας μπορούν να συνδυάσουν την απόλαυση της γεύσης με την εκπαίδευση και την κοινωνική διασκέδαση, δημιουργώντας ένα μοναδικό και εμπειρικό γαστρονομικό γεγονός.

Η πλειοψηφία των μόνιμων κατοίκων της περιοχής μελέτης που συμμετείχαν σε αυτή την έρευνα φαίνεται ότι έχουν γνώσεις σχετικά με τους όρους "Γαστρονομικός Τουρισμός" και "Γαστρονομικά Φεστιβάλ" καθώς γνωρίζουν και έχουν επίσης επισκεφθεί γνωστά φεστιβάλ που λαμβάνουν χώρα στο νησί. Επιπλέον φαίνεται ότι αναζητούν μοντέρνες και νέες εκδοχές σχετικά με την δημιουργία τους καθώς παρέθεσαν προτάσεις βελτίωσης κατά την διάρκεια συμπλήρωσης του ερωτηματολογίου, οι οποίες τους ζητήθηκαν. Αξιοσημείωτο είναι επίσης ότι ένα μεγάλο ποσοστό των ερωτηθέντων θα ήθελαν να συμμετέχουν στην δημιουργία ενός νέου φεστιβάλ αν μάθαιναν ότι αυτό θα πραγματοποιούνταν στο μέρος το οποίο ζουν.

Η δημιουργία γαστρονομικών φεστιβάλ προσφέρει ένα πλήθος θετικών στοιχείων που

ενισχύουν την κοινότητα και προάγουν την ευχάριστη εμπειρία των συμμετεχόντων. Μέσω αυτών, γίνεται προώθηση της τοπικής γαστρονομίας, έκθεση των τοπικών παραδοσιακών φαγητών και ποτών και συνεργασία με τοπικούς παραγωγούς και εστιατόρια. Δημιουργείται φιλικό περιβάλλον για εκείνους που τα επισκέπτονται και απολαμβάνουν το φαγητό ενώ αυτά μπορούν να συνδυαστούν με σεμινάρια μαγειρικής, wine – tasting και άλλων γαστρονομικών τεχνικών.

Ανακεφαλαιώνοντας, κρίνεται σκόπιμη η στήριξη των τοπικών γαστρονομικών κοινοτήτων, η μεθοδική οργάνωση, ο στρατηγικός σχεδιασμός και η βελτίωση του περιεχομένου των γαστρονομικών φεστιβάλ με εστίαση στην χρήση των τοπικών προϊόντων και των τοπικών αναγκών έτσι ώστε να πληρούν τις ανάγκες των τουριστών/επισκεπτών και να γίνει προσπάθεια προώθησης από τους διάφορους φορείς, στα ΜΜΕ. Θα ήταν σημαντικό να σημειωθεί επίσης ότι στην παρούσα εργασία δεν γίνεται αναφορά στα προβλήματα τα οποία μπορεί να παρουσιάζονται στις εκάστοτε κοινότητες και φορείς διοργάνωσης ενός γαστρονομικού φεστιβάλ.

6. Βιβλιογραφικές Αναφορές

Ελληνόγλωσση

Ανδριώτης, Κ. (2003) «Ο εναλλακτικός τουρισμός και τα διαφοροποιητικά χαρακτηριστικά του.» Academia. Διαθέσιμο στο: https://www.researchgate.net/publication/27375739_O_enallaktikos_tourismos_kai_ta_diaphoropoiētika_charakteristika_tou

Αποστολίδη, Κ. (2019). *Ο πολιτισμός της γεύσης στην Ελλάδα. Γαστρονομία: Ένα ισχυρό πολιτισμικό προϊόν. Γαστρονομικό φεστιβάλ «Σκυριανή Βόλτα»*. Μεταπτυχιακή μελέτη. Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο

Αποστολόπουλος, Κ. & Σδράλη, Δ. (2009) *Εναλλακτικός και ήπιος τουρισμός: Θεωρητικές προσεγγίσεις και εφαρμογές στην πράξη*. Αθήνα: Ελληνοεκδοτική Α.Ε.

Η Εφημερίδα των Συντακτών. (6 Μαρτίου 2019). *Το «σπάσιμο» των δήμων επέφερε ρωγμές στη Ν.Δ.* Ανακτήθηκε από: https://www.efsyn.gr/ellada/koinonia/186154_spasimo-ton-dimon-epefere-rogmēs-stē-NΔ

Πακαλιά Ι. (2012). *Εναλλακτικές Μορφές Τουρισμού*. (Πτυχιακή Εργασία). Ανώτατο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Κρήτης.

Πανάρετου Ι. Φρ. (2006). *Βιώσιμη τουριστική ανάπτυξη στην Κέρκυρα* (Διπλωματική Εργασία). Ανώτατο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα, Ηράκλειο.

Πίττας, Γ. (2015-2022). *Greek Gastronomy Guide. Τόπος – Ιστορία Κέρκυρας. Αναπόσπαστα στοιχεία της τοπικής γαστρονομίας*. Ανακτήθηκε από: <https://www.greekgastronomyguide.gr/kerkyra/topos-istoria/>

Σβώλος, Ι. (2016). *Τι είναι και τι θεωρείται φεστιβάλ στο σημερινό κόσμο. CNN Greece*. Ανακτήθηκε από: <https://www.cnn.gr/focus/apopseis/story/40156/ti-einai-kai-ti-theoretai-os-festival-sto-simerino-kosmo>

Σιγάλα, Μ. Ζ. (2009). *Τα Κελιά της Χάλκης Δωδεκανήσου. Η χρονολόγηση των τοιχογραφιών και η σημασία τους. Δελτίον της Χριστιανικής Αρχαιολογικής Εταιρείας* 30. 149-158.

Σκούλτσος, Σ. (2014). *Η δυναμική των φεστιβάλ και η συμβολή τους στον πολιτισμό και τον τουρισμό*. Ανακτήθηκε από: https://www.researchgate.net/publication/316276743_E_dynamike_ton_phestibal_kai_e_symbole_tou_s_ston_politismo_kai_ton_tourismo

Υπουργείο Τουρισμού. *Gatromikos.pdf* (2020, Απρίλιος). Ανακτήθηκε από:

<https://mintour.gov.gr/wp-content/uploads/2021/02/Gastronomikos.pdf>

All about festivals (2018) Neboti Festival. Ανακτήθηκε από:
<https://www.allaboutfestivals.gr/festivals/neboti-festival>

Aegina Project (2020). 12η Γιορτή Φιστικιού Αίγινας. Ανακτήθηκε από:
<https://aeginaproject.com/listing/fistikiki-fest-2020-aegina>

AllOverGreece. (2023). *Κέρκυρα*. Ανακτήθηκε από: <https://www.allovergreece.com/Ionian-Islands/Corfu/62/el>

Τουριστικός Οδηγός. (2023). *Κέρκυρα – Το ομορφότερο Ελληνικό Νησί του Ιονίου*. Ανακτήθηκε από:
<https://atcorfu.com/el/kerkyra/>

Corfuland (2018) *.Η Ιστορία του τουρισμού στην Κέρκυρα*. Ανακτήθηκε από:
<https://www.corfuland.gr/el/diafora/kerkyra/istoria-toy-toyrismoy-stin-kerkyra.html>

e-sifnos (2016). Φεστιβάλ Κυκλαδικής Γαστρονομίας "Νικόλαος Τσελεμεντές". Διαθέσιμο στο:
<https://e-sifnos.com/what-to-do-in-sifnos/cooking-festival-in-sifnos.php> [Ανάκτηση 07/04/2021]

Exploring Greece.(2024). *Η γαστρονομία της Κέρκυρας και η φημισμένη πασιτσάδα*. Ανακτήθηκε από:
<https://exploringgreece.tv/destinations/i-gastronomia-tis-kerkyras-kai-i-fimismeni-pastitsada/15027/>

Patmos times (2018). *10ο Φεστιβάλ γεύσης και παράδοσης Αιγαίου. 10 νησιά μαζί στην πιο γευστική γιορτή του καλοκαιριού στην Πάτμο*. Ανακτήθηκε από:
<https://www.patmostimes.gr/akoustikan0/10475-10o-10>

Sani resort (2021). Φεστιβάλ. Ανακτήθηκε από: https://www.sani-resort.com/el_GR/festivals/sani-gourmet

Sete. (2009). *Η Γαστρονομία στο Μάρκετινγκ του Ελληνικού Τουρισμού*. Ανακτήθηκε 11/01/2024, από:
https://sete.gr/_fileuploads/gastro_files/100222gastronomy_f.pdf

Taste of Athens. (2019). *Σχετικά με το Taste of Athens*. Διαθέσιμο στο:
<https://athens.tastefestivals.com/el/about-taste>

Τεο. (2015). *Η Τουριστική Περίοδος στην Κέρκυρα*. Ανακτήθηκε από: <https://atcorfu.com/el/corfu-summer-season/>

Travel.gr (2024). *Τα καλύτερα εστιατόρια της Κέρκυρας*. Ανακτήθηκε από:
https://www.travel.gr/food_and_drink/ta-kalytera-estiatoria-tis-kerkyras/

Ξενογλώσση

Axelsen, M., & Swan, T. (2010). Designing festival experiences to influence visitor perceptions: The case of a wine and food festival. *Journal of Travel Research* 49:(4). 436-450.

Falassi, A., 1987. "Time out of time: Essays on the festival", Albuquerque: University of New Mexico Press, to Getz, D., 2005, *Event Management & Event Tourism*, 2nd ed., Cognizant Communication Corporation, New York.

Long, L. M. (2004). *Culinary tourism*. [e-book]. Kentucky, USA: The University Press of Kentucky.

Ανακτήθηκε

από:

<https://books.google.gr/books?id=ift27DhC1BAC&lpg=PR9&dq=culinary%20tourism&lr&hl=el&pg=PP1#v=onepage&q&f=false>

Meretse, A. R., Mykletun, R. J., & Einarsen, K. (2016). Participants' benefits from visiting a food festival—the case of the Stavanger food festival (Gladmatfestivalen). *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism* 16:(2). 208-224.

Nikolantonakis, K. (2006). *Weights and measures: The Greek efforts to integrate the metric system. The Global and the Local: The History of Science and the Cultural Integration of Europe*. 6-9.

Shashluk, O. & Chala, K. (2015). *Gastronomic festivals of the world*. Doctoral dissertation. National University of food Technologies.

UN, & UNWTO. (2008). *International recommendations for tourism statistics 2008*. [e-book]. United Nations Publication. Ανακτήθηκε από:

https://unstats.un.org/unsd/publication/Seriesm/SeriesM_83rev1e.pdf#page=21

Walton, J. K. (2020). *Encyclopedia Britannica: Tourism*. [online]. Ανακτήθηκε από: <https://www.britannica.com/topic/tourism>