

Ένα εστιατόριο μανιταριών σε μια προστατευόμενη περιοχή



Φωτογραφία: Κανέλα και Γαρύφαλλο

Λέξεις κλειδιά:

Εδώδιμα μανιτάρια
Τρούφες
Γαστρονομία
Τουρισμός
Συλλογή άγριων μανιταριών

ΜΕΔΠ:

Άγρια μανιτάρια και τρούφες

Κλίμακα:

Τοπική



Περιεχόμενο

Το 2005, το εστιατόριο «Κανέλα και Γαρύφαλλο» ιδρύθηκε στο χωριό Βίτσα, στην ορεινή περιοχή του Ζαγορίου στη Β.Δ. Ελλάδα, ως θεματικό εστιατόριο που ειδικεύεται στα εδώδιμα μανιτάρια. Θεωρώντας ότι η Ελλάδα είναι μια χώρα μυκόφοβη, όπου τα μανιτάρια θεωρούνται σε μεγάλο βαθμό μη ασφαλή και αντιμετωπίζονται με καχυποψία, αυτή ήταν μια τολμηρή κίνηση. Οι αντικειμενικές δυσκολίες στη μεταμόρφωση αυτού του τολμηρού επιχειρήματος σε μια επιτυχημένη πρωτοβουλία φάνηκαν από την αρχή και ο εμπνευστής του εγχειρήματος και ιδιοκτήτης του εστιατορίου έθεσε ως στόχο του να εκπαιδεύσει το κοινό του στη μανιταροφαγία και να βασιστεί στη θετική προσωπική εμπειρία των πελατών του για να για να ξεπεραστούν οι προκαταλήψεις και να αναγνωριστεί η αξία ενός σημαντικού τοπικού πόρου.



Στόχος

Το «Κανέλα και Γαρύφαλλο» βρίσκεται στο Ζαγόρι, ένα Δήμον στην οροσειρά της Πίνδου που εντάσσεται στο Εθνικό Πάρκο Βόρειας Πίνδου. Βρίσκεται σε κοντινή απόσταση από την είσοδο του φαραγγιού του Βίκου και πολλά από τα εξαιρετικής ομορφιάς φυσικά αξιοθέατα της περιοχής. Το Ζαγόρι έχει γνωρίσει μια μέτρια τουριστική ανάπτυξη τις τελευταίες 2 δεκαετίες ως εποχιακός προορισμός για Έλληνες επισκέπτες και πιο πρόσφατα ως ένας ολοένα και πιο δημοφιλής διεθνής προορισμός για τους λάτρεις της φύσης. Η γαστρονομία αποτελεί σημαντική βιοματική εμπειρία του ταξιδιού, αλλά λίγες προσπάθειες έχουν γίνει για την προώθηση της τοπικής κουζίνας και των τοπικών προϊόντων. Αυτή η παρατήρηση στάθηκε η αφορμή για τη δημιουργία ενός θεματικού εστιατορίου αφιερωμένου στα μανιτάρια.



Αποτελέσματα

Από τα εγκαίνιά του το 2005, η φήμη του «Κανέλα & Γαρύφαλλο» έχει αυξηθεί εκθετικά. Το εστιατόριο προσφέρει ένα πλήρες μενού που κυμαίνεται από ορεκτικά έως κυρίως πιάτα, καθώς και επιδόρπια και σπιτικά λικέρ με βάση τα μανιτάρια. Συνολικά, το εστιατόριο σερβίρει περισσότερα από 30 είδη συλλεγόμενων άγριων μανιταριών από τα δάση της ευρύτερης περιοχής του Ζαγορίου, που συμπεριλαμβάνουν τρούφες, βωλίτες, κανθαρίσκους και μορχέλες, καθώς και μανιτάρια shiitake που καλλιεργούνται στο δικό του αγρόκτημα.



Προτάσεις

Εκπαιδευτικές εκδρομές σε κοντινά δάση σε συνδυασμό με εκδηλώσεις γευσινωσίας στο εστιατόριο και παρουσιάσεις οργανώνονται τακτικά για τους πελάτες που επιθυμούν να ανακαλύψουν την οικολογική σημασία των μυκήτων για τη φύση, καθώς και τη γαστρονομική αξία των μανιταριών. Εκτός από το προσωπικό που απασχολείται στην επιχείρηση, πάνω από μια ντουζίνα ντόπιοι απασχολούνται για τη συλλογή και την επεξεργασία των απαραίτητων ποσοτήτων μανιταριών που χρησιμοποιούνται στο εστιατόριο. Στις 20 Απριλίου 2016 πραγματοποιήσαμε στο «Κανέλα και Γαρύφαλλο» το επίσημο δείπνο της ευρωπαϊκής συνάντησης εργασίας με τίτλο «Η διαχείριση των άγριων αυτοφυών μανιταριών» που πραγματοποιήθηκε στα Ιωάννινα στο πλαίσιο της δράσης COST FP1203. Αντίστοιχα στις 8 Ιουνίου 2019 φιλοξενήθηκε στον ίδιο χώρο η «Γνωριμία με έναν σεφ μανιταριών. Μια συζήτηση με τον Βασίλη Κατσούπα» στο πλαίσιο της συνάντησης «Μανιτάρια και τρούφες: τρόποι βελτίωσης της ποιότητας και κατάστασης της αγοράς» που διοργάνωσαν το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων και το CESEFOR στο πλαίσιο του έργου INCREDible (2017-2021).



Αντίκτυπο και αδυναμίες

Μετά το ξεκίνημα του «Κανέλα & Γαρύφαλλο», όλο και περισσότερα εστιατόρια στο Ζαγόρι περιλαμβάνουν άγρια μανιτάρια στο μενού τους και όλο και περισσότεροι ερασιτέχνες συλλογείς ασχολούνται με τη συλλογή μανιταριών στα δάση της περιοχής. Δεδομένου ότι η δραστηριότητα της συλλογής είναι σε μεγάλο βαθμό ανεξέλεγκτη, αν και υπάρχει μια μικρή συντονισμένη προσπάθεια για τη σωστή εκπαίδευση των ερασιτεχνών μανιταροσυλλεκτών στην αναγνώριση και ταυτοποίηση εδώδιμων μανιταριών, υπάρχει αυξημένος κίνδυνος για δηλητηριάσεις που μπορούν να συμβούν οπουδήποτε, αλλά θα μπορούσαν να έχουν σοβαρές αρνητικές επιπτώσεις σε ένα εστιατόριο γνωστό ως "το" μέρος με τα μανιτάρια. Επιπλέον, η έλλειψη ενός συνολικού ρυθμιστικού πλαισίου εξακολουθεί να αποτελεί πρόκληση για τους εμπορικούς συλλέκτες που διατρέχουν τον κίνδυνο υπερβολικών διοικητικών κυρώσεων και προστίμων.



Μελλοντική εξέλιξη

Η ανάπτυξη των τοπικών ερασιτεχνικών συλλόγων και ενώσεων μανιταρόφιλων κι η αύξηση των ετήσιων φεστιβάλ μανιταριών στο Ζαγόρι και σε όλη την Ελλάδα τα τελευταία χρόνια θα συνεχίσουν να ενισχύουν όλο και περισσότερο την αναγνώριση της αξίας των μανιταριών. Η ανάπτυξη ενός ολοκληρωμένου ρυθμιστικού πλαισίου σχετικά με τη συλλογή, συμπεριλαμβανομένου ενός πιο αυστηρού καθεστώτος κατάρτισης για ερασιτέχνες και επαγγελματίες συλλέκτες, θα βοηθήσει να γίνει η συλλογή και κατανάλωση μανιταριών μια ασφαλέστερη και περισσότερο βιώσιμη δραστηριότητα.



Το εστιατόριο μανιταριών Κανέλα και Γαρίφαλλο στη Βίτσα Ζαγορίου, στο Εθνικό Πάρκο Β. Πίνδου. Φωτογραφία: Κώστας Ζήσης

Περισσότερες πληροφορίες

<https://kanela-garyfallo.gr/>

Συγγραφέας

Βασίλης Κατσούπας manitaria@outlook.com

Ίδρυμα

Εστιατόριο μανιταριών Κανέλα και Γαρίφαλλο <https://kanela-garyfallo.gr/>

Χώρα και περιοχή

Ελλάδα, Ζαγόρι

Δημοσιεύτηκε στις:

8 Φεβρουαρίου 2020



About INCREIBLE

INCREIBLE project aims to show how Non-Wood Forest Products can play an important role in supporting sustainable forest management and rural development, by creating networks to share and exchange knowledge and expertise. 'Innovation Networks of Cork, Resins and Edibles in the Mediterranean basin' (INCREIBLE) promotes cross-sectoral collaboration and innovation to highlight the value and potential of NWFPs in the region.

This project has received funding from the European Union's H2020 research and innovation programme under grant agreement No. 774632.



icons by [Icons8](https://icons8.com/)