

## Gljivarski restoran u zaštićenom području u Grčkoj



Kanela & Garyfallo

### Ključne riječi:

jestive gljive  
sakupljanje divljih gljiva  
gastronomija  
turizam  
tartufi

### NDŠP:

Divlje gljive i tartufi

### Razmjor:

Lokalni



### Kontekst

Restoran Kanela & Garyfallo nalazi se u Zagorju, općini u Pindskom gorju koja pripada Nacionalnom parku Sjeverni Pindus. Smješten je nedaleko od klanca Vikos te mnogih drugih prirodnih ljepota te regije. U posljednja dva desetljeća Zagorje je doživio umjereni porast u turizmu kao sezonsko odredište za grčke posjetitelje te odnedavno i kao iznimno popularna destinacija za ljubitelje prirode koji dolaze iz inozemstva. Gastronomija je vrlo važan iskustveni aspekt putovanja, no vrlo se malo ulagalo u promicanje lokalne kuhinje i lokalnih resursa. Iz ove se ideje razvio restoran posvećen gljivama.



### Cilj

Kanela & Garyfallo osnovan je u selu Vitsa 2005. godine, u planinskom području Zagorja u sjeverozapadnoj Grčkoj, kao tematski restoran specijaliziran za jestive gljive. Budući da se većina gljiva u Grčkoj smatra nejestivima i/ili neukusnima, otvaranje restorana bio je hrabar potez. Osnivač je već u početku bio svjestan poteškoća koje će se naći na putu pretvaranja hrabrog poteza u priču o uspjehu te je kao cilj zadao obrazovanje javnosti i oslanjanje na pozitivna iskustva klijenata kako bi se pobijedile predrasude i pokazala vrijednost ovog važnog lokalnog resursa.

## ✓ Rezultati

Od osnutka 2005. godine reputacija restorana Kanela & Garyfallo eksponencijalno raste. Restoran nudi cijele menije od predjela i glavnim jela pa sve do deserta i domaćih pića, sve na bazi gljiva. Sveukupno restoran poslužuje jela od više od 30 vrsti divljih gljiva sakupljenih u širem planinskom području Zagoria, uključujući tartufe, vrganje, lisičke i smrčke, kao i shitake gljive uzgojene na vlastitijoj farmi.

## 💡 Preporuke

Edukacijski izleti u prirodu u okolne šume u kombinaciji s organiziranim degustacijama u restoranu, kao i prezentacije održavane u samome restoranu, redovito su ponudi za one klijente koji su voljni istražiti ekološku, ali i gastronomsku vrijednost gljiva. Osim zaposlenika restorana, više od desetak lokalnih stanovnika zaposleni su kako bi sakupljali, čistili i sortirali potrebne količine gljiva. Dana 20. travnja 2016. godine u restoranu Kanela & Garyfallo održala se službena večera europskog radnog sastanka pod nazivom „Mushrooms (including truffles) regulating policies” (Regulatorne politike za gljive (uključujući tartufe)) koji se održao u gradu Ioannini u sklopu akcije COST FP1203. Također, 8. lipnja 2019. na istoj se lokaciji održalo događanje pod nazivom „Meet a mushroom chef. A discussion with Vassilis Katsoupas“ (Upoznajte gljivarskog *chefa*: razgovor s Vassilisom Katsoupasom), kao dio radionice „Mushrooms and truffles: ways to improve the quality and state of the market“ (Gljive i tartufi: kako poboljšati kvalitetu i stanje na tržištu) koju su organizirali Sveučilište u Ioannini i CESEFOR u okviru projekta INCREDible.

## ⚠ Utjecaji i slabosti

Od osnutka restorana Kanela & Garyfallo sve više restorana na području Zagoria uključuje divlje gljive u svoje menije te je sve veći broj amatera počeo skupljati gljive u lokalnim šumama. Budući da je riječ o uglavnom nereguliranom području te da se vrlo malo ulaže u usklađeno i odgovarajuće obrazovanje amatera u raspoznavanju gljiva, povećao se rizik od trovanja koja bi se mogla dogoditi bilo gdje, ali bi jednako tako mogla imati negativne posljedice za restoran poznat upravo po gljivama. Također, manjak sveobuhvatnog regulatornog okvira predstavlja problem komercijalnim sakupljačima koji se moraju suočavati s rizikom visokih administrativnih novčanih kazni.

## ➔ Buduće preporuke

Porast broja lokalnih amaterskih organizacija ljubitelja gljiva i godišnjih festivala gljiva u području Zagoria te diljem Grčke u zadnjih nekoliko godina nastavit će doprinositi sve većoj svijesti o vrijednosti gljiva. Razvoj sveobuhvatnog regulatornog okvira koji bi uključivao snažniji obrazovni režim za amaterske i profesionalne sakupljače učinit će da sakupljanje gljiva postanje aktivnost koja je manje opasna, ali održiva.



Gljivarski restoran Kanela & Garyfallo u selu Vitsa, Zagori, Nacionalni park Sjeverni Pindus. Fotografija: Costas Zissis

## Dodatne informacije

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

### Autor

Kontakt

Vassilis Katsoupas,  
manitaria@outlook.com,  
<https://kanela-garyfallo.gr/>

Organizacija

Kanela kai Garyfallo mushroom restaurant

Država i regija

Grčka, Zagori

### Objavljeno:

8. 2. 2020.

### O projektu INCREDIBLE

Projekt INCREDIBLE nastoji dokazati važnu ulogu koju nedrvni šumski proizvodi igraju u održivom gospodarenju šumama i ruralnom razvoju tako što stvaraju mreže za razmjenu znanja i vještina. Projekt "Inovativne mreže dionika vezanih za pluto, smolu i jestive nedrvne šumske proizvode u mediteranskom bazenu" (INCREDIBLE) promiče suradnju i inovaciju između sektora kako bi se istaknuli vrijednost i potencijal nedrvnih šumskih proizvoda u regiji.

### Financiranje

Projekt "Inovativne mreže dionika vezanih za pluto, smolu i jestive nedrvne šumske proizvode u mediteranskom bazenu" (INCREDIBLE) financiran je iz programa Obzor 2020 Europske Komisije na temelju sporazuma o bespovratnim sredstvima br. 774632.

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

