



ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ — 25/02/2024 09:32

116
 Share
 Post
 Email

Τρίγωνα Πανοράματος και κουλούρι Θεσσαλονίκης διεκδικούν «σφραγίδα» ΠΓΕ



Που θα αναδείξει ακόμη περισσότερο την ήδη διαδεδομένη -και εκτός συνόρων- φήμη τους

Της **ΜΑΡΙΑΣ ΚΟΥΖΟΥΦΗ** | ΑΠΟ ΤΗΝ **ΕΝΤΥΠΗ ΕΚΔΟΣΗ "ΤΥΠΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ"**

Δuo από τα πιο δημοφιλή προϊόντα της Θεσσαλονίκης, το κουλούρι και τα τρίγωνα Πανοράματος διεκδικούν τη «σφραγίδα» ΠΓΕ, που θα αναδείξει ακόμη περισσότερο την ήδη διαδεδομένη -και εκτός συνόρων- φήμη τους.

Εδώ και ενάμιση χρόνο έχουν κατατεθεί οι σχετικοί φάκελοι για να αναγνωριστούν ως προϊόντα Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης και οι δυο εμπλεκόμενοι κλάδοι ευελπιστούν να υπάρξουν σύντομα θετικές εξελίξεις.

Ειδικότερα, ο πρόεδρος της Συντεχνίας Ζαχαροπλαστών της Θεσσαλονίκης **Μάριος Παπαδόπουλος** αλλά και η πρόεδρος Αρτοποιιών Θεσσαλονίκης «**Ο Προφήτης Ηλίας**» **Έλσα Κουκουμέρια**, μιλώντας πρόσφατα στο πλαίσιο συνέντευξης Τύπου για την έκθεση Αρτοζυμα (θα πραγματοποιηθεί 24-26 Φεβρουαρίου στη ΔΕΘ), ανέφεραν ότι

ΡΟΗ ΕΙΔΗΣΕΩΝ

ΠΟΛΙΤΙΚΗ — 09:50
 Γεωργιάδης για ΣΥΡΙΖΑ: «Θαύμα που μείναμε στο ευρώ με αυτούς τους παλαβούς»

ΣΤΟΙΧΗΜΑ — 09:46
 Πάμε Στοίχημα: Γκολ από την Ισπανία

ΣΤΟΙΧΗΜΑ — 09:46
 Πάμε Στοίχημα: Γκολ από την Ισπανία

ΠΟΛΙΤΙΚΗ — 09:40
 Μαρινάκης για αγρότες: Υπάρχουν περιθώρια για πιο έντονη πίεση εκτός συνόρων

ΠΟΛΙΤΙΚΗ — 09:30
 Δόμνα Μιχαηλίδου: Για την Τρίτη του Πάσχα μεταφέρεται η αργία της Πρωτομαγιάς

ΔΙΕΘΝΗ — 09:20
 Αγρότες με τα τρακτέρ τους εισβάλλουν ξανά σήμερα στις Βρυξέλλες

κόσμου για το 2023 αναδεικνύοντάς τα ως το δεύτερο καλύτερο γλυκό στον κόσμο στην κατηγορία αρτοποιήματα. Σε αυτήν τη φάση αναμένεται να ολοκληρωθεί ο σχετικός έλεγχος ώστε να φύγουν το συντομότερο δυνατό για την ΕΕ οι φάκελοι. Η κ. Κουκουμέρια είπε ότι έχει γίνει πολύ καλή προεργασία, ωστόσο καθυστερούν οι διαδικασίες.

Ο ρόλος της τοπικότητας και της γαστρονομίας

Η ίδια τόνισε ότι υπάρχουν πολλά προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής σε όλη την Ελλάδα, με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που θα μπορούσαν να αναδειχθούν μέσα από τη διαδικασία ΠΓΕ και να παίρνουν τη θέση που τους αξίζει.

Χαρακτηριστική εξάλλου προς αυτήν την κατεύθυνση ήταν και η φράση του κ. Παπαδόπουλου ότι για τα προϊόντα ΠΓΕ υπάρχουν «ακόλουθοι» από όλο τον κόσμο. Όπως είπε άνθρωποι επισκέπτονται τόπους για να δοκιμάσουν τέτοια προϊόντα.

Ο ίδιος υποστήριξε ότι το γλυκό έχει μείνει πολύ πίσω στην Ελλάδα, παρόλο που η χώρα αποτελεί σταυροδρόμι γεύσεων και διαθέτει μεγάλη ποικιλία. Ανέφερε χαρακτηριστικά ότι στη Ρουμανία συνολικά 38 γλυκά είναι αναγνωρισμένα ως ΠΓΕ, ενώ στην Ελλάδα μόλις 2, το μελεκούνι Ρόδου και το κουμ κουστ Κέρκυρας, «και αυτό γιατί κάποιοι δεν το έχουν δει ζεστά».

«Καλό μέχρι ένα σημείο να πουλάς τσολιαδάκια [...]», όπως ανέφερε αλλά οι τουρίστες στρέφονται στην τοπικότητα και τη γαστρονομία. Ειδικά για τη Θεσσαλονίκη, που φημίζεται ως γαστρονομικός προορισμός, υπενθύμισε ότι το γλυκό αποτελεί «πρεσβευτή» της πόλης καθώς φεύγοντας όλοι κουβαλούν ένα κουτί γλυκά στις αποσκευές τους.

Ανέφερε ακόμη ότι «είμαστε τυχεροί που ζούμε στη Θεσσαλονίκη και απολαμβάνουμε γλυκά που κάτοικοι άλλων ευρωπαϊκών χωρών βάζουν βαθιά το χέρι στην τσέπη για να τα απολαύσουν». Ζήτησε ωστόσο στήριξη του κλάδου από την πολιτεία, υπενθυμίζοντας ότι ο ΦΠΑ στην Ελλάδα είναι στο 13% ενώ στη Γαλλία στο 6%. «Πώς θα κατεβάσουμε το κόστος για την κατανάλωση, αν δεν υπάρχει πραγματική βούληση από την πολιτεία;» διερωτήθηκε.


Υπενθυμίζεται ότι οι γεωγραφικές ενδείξεις προστατεύουν τα προϊόντα που φέρουν τη σήμανση ΠΓΕ από κατάχρηση ή απομίμηση της καταχωρημένης ονομασίας και εγγυώνται στους καταναλωτές την πραγματική προέλευσή τους. Διασφαλίζεται δε, ότι όλοι οι παραγωγοί της συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής έχουν συλλογικά δικαιώματα επί του προϊόντος, εφόσον πληρούνται ορισμένες προϋποθέσεις.

Το κουλούρι Θεσσαλονίκης στο Μέγαρο Ελιζέ


Πρόσφατα εξάλλου το κουλούρι Θεσσαλονίκης «πέρασε» τις «πύλες» του προεδρικού Μεγάρου Palais d' Elysee στο Παρίσι, στο οποίο είχε την τιμή να παρευρεθεί και ο κ. Μάριος Παπαδόπουλος, ως Αντιπρόεδρος της Ευρωπαϊκής Συνομοσπονδίας Ζαχαροπλαστικών και Αρτοποιητικών Ομοσπονδιών (σ.σ. για πρώτη φορά Έλληνας κατέχει αυτόν τον τίτλο).

Όπως εξήγησε ο ίδιος μιλώντας στον «Τύπο Θεσσαλονίκης», κάθε χρόνο στις 5 Ιανουαρίου είναι καθιερωμένο να πραγματοποιείται εκδήλωση για την πίτας των Θεοφανείων Galette des Rois. Την κλειστή εκδήλωση διοργανώνει η γαλλική ομοσπονδία αρτοποιών. Ωστόσο επειδή ο πρόεδρος της συγκεκριμένης ομοσπονδίας είναι και πρόεδρος της Ευρωπαϊκής Συνομοσπονδίας, κλήθηκε ο κ. Παπαδόπουλος να εκπροσωπήσει την ευρωπαϊκή συνομοσπονδία και κατ'έπείταση όλους τους ευρωπαίους συναδέλφους του στην συγκεκριμένη εκδήλωση. Όπως σημειώνει ο κ. Παπαδόπουλος μεταξύ άλλων στην εκδήλωση συμμετείχαν αρτοποιοί και ζαχαροπλάστες που έχουν διακριθεί αλλά και άνθρωποι της ευρύτερης οικονομίας και των δυο κλάδων, καθώς και εκπρόσωποι των παραγωγικών υπουργείων της Γαλλίας και της Προεδρίας. Ο πρόεδρος Μακρόν απεύθυνε αρχικά έναν λόγο για τον τρόπο που αντιλαμβάνεται τη σημασία των δυο αυτών κλάδων για τη Γαλλία και την


Δείτε παρακάτω τη σχετική δημοσίευση του κ. Παπαδόπουλου με φωτογραφίες από την εκδήλωση




Marios Papadopoulos
περίπου 2 μήνες πριν





Με ιδιαίτερη τιμή εκπροσώπησα την ΟΕΖΕ στην επίσημη εκδήλωση της κοπής της πίτας των Θεοφανείων στο Palais d' Elysee ως Αντιπρόεδρος της CEBP μετά από πρόσκληση της Γαλλικής Προεδρείας. Στην επίσημη ομιλία του ο Πρόεδρος της Γαλλικής Δημοκρατίας κ.Μακρον τόνισε μεταξύ άλλων την σπουδαιότητα της Βιοτεχνικής Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής για την Γαλλική οικονομία, μέτρα για την στήριξη των μικρομεσαίων επιχειρήσεων των κλάδων και την σημασία που δίνει η Γαλλική κυβέρνηση στην διαμόρφωση της τεχνικής εκπαίδευσης. Ευχαριστώ πολύ τον Dominique Anract Πρόεδρο της Γαλλικής Ομοσπονδίας Αρτοποιιών και τον Fourny Joel Πρόεδρο της ένωσης των Βιοτεχνικών Επιμελητηρίων της Γαλλίας για την θερμή υποδοχή τους .






Marios Papadopoulos
περίπου 2 μήνες πριν



Με ιδιαίτερη τιμή εκπροσώπησα την ΟΕΖΕ στην επίσημη εκδήλωση της κοπής της πίτας των Θεοφανείων στο Palais d' Elysee ως Αντιπρόεδρος της CEBP μετά από πρόσκληση της Γαλλικής Προεδρείας. Στην επίσημη ομιλία του ο Πρόεδρος της Γαλλικής Δημοκρατίας κ.Μακρον τόνισε μεταξύ άλλων την σπουδαιότητα της Βιοτεχνικής Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής για την Γαλλική οικονομία, μέτρα για την στήριξη των μικρομεσαίων επιχειρήσεων των κλάδων και την σημασία που δίνει η Γαλλική κυβέρνηση στην διαμόρφωση της τεχνικής εκπαίδευσης. Ευχαριστώ πολύ τον Dominique Anract Πρόεδρο της Γαλλικής Ομοσπονδίας Αρτοποιιών και τον Fourny Joel Πρόεδρο της ένωσης των Βιοτεχνικών Επιμελητηρίων της Γαλλίας για την θερμή υποδοχή τους .

👍 254
💬 102
➡️ 4

Σύμφωνα με τον κ. Παπαδόπουλο έγινε ιδιαίτερη μνεία για την Ελλάδα και τη Θεσσαλονίκη. Εξάλλου τόσο ο ίδιος ο πρόεδρος Μακρόν όσο και η σύζυγός του έχουν επισκεφθεί τη χώρα μας. Για να τιμηθούν οι εκπρόσωποι ευρωπαϊκών χωρών που παρίσταντο στην εκδήλωση, φτιάχτηκαν διάφορα αρτοσκευάσματα που είχαν σχέση με αυτές. Στο τραπέζι αυτό θέση είχαν και τα κουλούρια Θεσσαλονίκης για πρώτη φορά. Ο κ. Παπαδόπουλος εξέφρασε τη χαρά του που είχε την ευκαιρία να εκπροσωπήσει τη χώρα μας στην εκδήλωση μέσω της θέσης του στην Ευρωπαϊκή Συνομοσπονδία . «Η τιμή δεν είναι για μένα, η τιμή είναι για την Ελλάδα και για τη Θεσσαλονίκη να βρίσκεται εκεί ένας επαγγελματίας Ζαχαροπλάστης», είπε μεταξύ άλλων.

ΕΙΔΗΣΕΙΣ ΣΗΜΕΡΑ

Προκήρυξη για 1.213 προσλήψεις στη Δημοτική Αστυνομία - Πως γίνεται η αίτηση