

19 Ιανουαρίου 2023

Το τρίγωνο Πανοράματος της «γλυκειάς μητέρας» Θεσσαλονίκης διεκδικεί πιστοποίηση

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία / Κοινωνιολογικά (κοινωνική πρόνοια & οικογενειακά θέματα)



AUTHENTICITY ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ



ΤΟ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ είναι αιώνιο

Η αυθεντική απόλαυση ξεχωρίζει!



ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ. Τον Φεβρουάριο του 2022 η διάσημη Ελληνοαμερικανίδα σεφ Νταϊάν Κοχύλας έλεγε στη βρετανική εφημερίδα «Guardian» ότι «η Θεσσαλονίκη αποκαλείται συχνά “γλυκειά μητέρα”» και η συντάκτις του άρθρου, Ελίζ Μόρτον, συμπλήρωνε ότι «με ένα τρίγωνο Πανοράματος στο χέρι, είναι εύκολο να καταλάβεις γιατί». Ο δε σεφ Ρικ Στάιν, γνωστός για τα γαστρονομικά «προσκυνήματά» του ανά την Ευρώπη, τα οποία παρουσιάζει στο BBC, όχι απλά φρόντισε να δοκιμάσει το γλύκισμα «με το τραγανό και χρυσαφένιο φύλλο, βουτηγμένο στο σιρόπι και γεμισμένο με κρέμα» στο προάστιο όπου γεννήθηκε η γλυκειά συνταγή το 1956 -το Πανόραμα Θεσσαλονίκης- αλλά του αφιέρωσε και τη σελίδα 116 στο βιβλίο του «Rick Stein’s Long Weekends: Over 100 New Recipes from My Travels Around Europe».

AUTHENTICITY ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ



10 AY

Το τρίγωνο Πανοράματος αποτελεί μεν αδιάσπαστο μέρος του αυθεντικού γαστρονομικού DNA της Θεσσαλονίκης, αλλά η φήμη του ξεπερνά τα σύνορα της πόλης και φτάνει όχι μόνο στα διεθνή ΜΜΕ, αλλά και στις προθήκες των ζαχαροπλαστειών σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας. Δεν είναι δε τυχαίο ότι «φιγουράρει» σε αφίσα με τίτλο «Το Αυθεντικό είναι αιώνιο», που εκδόθηκε στο πλαίσιο της συμμετοχής του Οργανισμού Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ) στο πρόγραμμα AUTHENTICITIES του Γραφείου Διανοητικής Ιδιοκτησίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης (EUIPO), με στόχο την ευαισθητοποίηση των καταναλωτών για την αγορά αποκλειστικά αυθεντικών προϊόντων, στοχεύοντας στην πιστοποίηση της Θεσσαλονίκης ως πόλης ΑΥΘΕΝΤΙΚΗΣ - AUTHENTICITY (ο ΟΒΙ συμμετέχει στο πρόγραμμα με τη συνεργασία του Δήμου Θεσσαλονίκης και φορέων της πόλης).

Τώρα, το παραδοσιακό γλυκό διεκδικεί την πιστοποίησή του ως Προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) στην ΕΕ, όπως επισημαίνει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο Μάριος Παπαδόπουλος, πρόεδρος της Συντεχνίας Ζαχαροπλαστών Θεσσαλονίκης, που εκπροσωπεί πάνω από 400 ζαχαροπλαστεία του νομού και φέτος γιορτάζει τα εκατοστά εβδομηκοστά της γενέθλια. «Το προϊόν αυτό έχει τρία χαρακτηριστικά που στοιχειοθετούν τη δυνατότητά του να πιστοποιηθεί ως ΠΓΕ: ιστορικότητα, αφού παράγεται στο Πανόραμα από το 1956 με βάση την πρώτη επίσημη καταγραφή του, διασπορά παραγωγής στα ζαχαροπλαστεία και αναγνωρισιμότητα σε άλλες περιοχές της Ελλάδας. Χθες καταθέσαμε τον φάκελο στο αρμόδιο υπουργείο και αφού αυτός ελεχθεί και γίνουν οι απαραίτητες συμπληρώσεις, θα προωθηθεί στην ΕΕ. Η διαδικασία απόκτησης του σήματος διαρκεί κατά μέσο όρο ένα με δύο χρόνια μετά την προώθηση του φακέλου, οπότε έχουμε δρόμο μπροστά μας», λέει ο Μάριος Παπαδόπουλος, ο οποίος εξαίρει και τη συμβολή των υπουργείων Ανάπτυξης & Επενδύσεων και Μακεδονίας-Θράκης στην κάλυψη των εξόδων των σχετικών διαδικασιών.

Υπενθυμίζεται ότι, όπως αναφέρεται και στον επίσημο ιστοτόπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης, οι γεωγραφικές ενδείξεις προστατεύουν τα προϊόντα που φέρουν τη σήμανση ΠΓΕ από κατάχρηση ή απομίμηση της καταχωρισμένης 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.

Πηγή: ekirikas.com