

## **Θέλουν να κατοχυρώσουν την σκαλιώτικη κούπα - Προσπάθεια και από Αθένου για το φημισμένο ψωμί και το λουκούμι**

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Γενικά Θέματα](#)

Κοινή μελέτη ετοιμάζουν ΕΒΕΛ και ΕΤΑΠ Λάρνακας με στόχο την καταχώρηση της σκαλιώτικης κούπας ως Προϊόν Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ). Η μελέτη θα βασιστεί σε έρευνα του πρώην αντιδημάρχου Λάρνακας, ερευνητή, Αλέξη Μιχαηλίδη και θα έχει ως στόχο να εντοπίσει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του σκαλιώτικου εδέσματος, που έχει διαχρονικά σημαντική θέση στις γαστρονομικές επιλογές των κατοίκων της Λάρνακας. Αμέσως μετά τη μελέτη θα κινηθούν οι διαδικασίες για να υποβληθεί αίτηση για την κατοχύρωση της κούπας, ενώ θα γίνουν και εκστρατείες προώθησής της.

Εν τω μεταξύ, σε εξέλιξη βρίσκεται και η προσπάθεια του Δήμου Αθένου για την εγγραφή του φημισμένου ψωμιού και του αθηνιτικού λουκουμιού ως ΠΓΕ, τα οποία βρίσκονται ήδη στον Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς. Τα δύο μοναδικά προϊόντα της επαρχίας Λάρνακας που φέρουν, μέχρι στιγμής, την ένδειξη ΠΓΕ είναι τα μακαρόνια της σμίλας (του σκλινιτζιού) και τα Τερτζιελλούθκια, που κατοχυρώθηκαν χάρη στις ενέργειες του δραστήριου Συλλόγου Γυναικών Υπαίθρου Λάρνακας.

Η ανάδειξη των προϊόντων Προστατευμένης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) αποτελεί σημαντικό άξονα της φετινής διοργάνωσης, του 2ου CyFood B2B Forum, το οποίο θα πραγματοποιηθεί στις 7 Νοεμβρίου στο ξενοδοχείο Radisson Blu από το ΕΒΕΛ και την ΕΤΑΠ Λάρνακας. Η σκαλιώτικη κούπα θα παρουσιαστεί στο εργαστήριο «Απλά Γευστικά» και τα δύο νέα προϊόντα ΠΓΕ θ' αναδειχθούν από το Σύλλογο Γυναικών Υπαίθρου Λάρνακας. Σύμφωνα με ανακοίνωση της ΕΤΑΠ την προσπάθεια προβολής της κυπριακής γαστρονομίας σ' ένα πιο διευρυμένο κοινό διεθνώς, θα ενισχύσει με την παρουσία της η γνωστή TV chef, Tonia Buxton, η οποία θα προβεί σε στοχευμένες ενέργειες προώθησης των τοπικών προϊόντων.

Το φόρουμ έχει ως στόχο τη στην ενδυνάμωση της συνεργασίας μεταξύ παραγωγών και μεταποιητών κυπριακών προϊόντων με τους επαγγελματίες του τουριστικού και επισιτιστικού τομέα, προάγοντας την ενσωμάτωση αυθεντικών κυπριακών γεύσεων στις γαστρονομικές εμπειρίες των επισκεπτών. Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης, οι συμμετέχοντες θα έχουν τη δυνατότητα να συμμετάσχουν σε προκαθορισμένες επιχειρηματικές συναντήσεις. Ταυτόχρονα, θα

έχουν την ευκαιρία να αξιοποιήσουν παράλληλες δράσεις που περιλαμβάνουν παρουσιάσεις ευρωπαϊκών εργαλείων στήριξης μικρομεσαίων επιχειρήσεων με έμφαση στην αγροδιατροφή από το ΚΕΒΕ και το Ινστιτούτο Κύπρου, καθώς και προτάσεις για τη διαχείριση αποβλήτων τροφίμων από τον Κλάδο Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Τεχνών της ΤΕΣΕΚ Λάρνακας.

[philenews.com](http://philenews.com)