



ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΤΜΗΜΑ ΟΙΚΙΑΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΟΙΚΟΛΟΓΙΑΣ

ΠΜΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ & ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ
ΜΑΡΙΑ – ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΦΙΛΕΡΗ

«Πολιτισμός, Παράδοση, Γαστρονομία και Αναπτυξιακές Προοπτικές μέσα από τη σύνθεση ελληνικού πρωινού γεύματος με τοπικά προϊόντα σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις: Η περίπτωση της Τήνου»



ΑΘΗΝΑ, 2016

Η παρούσα διπλωματική εργασία εκπονήθηκε στο πλαίσιο των σπουδών για την απόκτηση του
Μεταπτυχιακού Διπλώματος Ειδίκευσης στην κατεύθυνση

ΑΓΩΓΗ & ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

που απονέμει το Τμήμα Οικιακής Οικονομίας & Οικολογίας του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου.

Εγκρίθηκε από την εξεταστική επιτροπή:

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ

ΒΑΘΜΙΔΑ

ΥΠΟΓΡΑΦΗ

Βασιλική Κωσταρέλλη
(επιβλέπουσα)

Επίκουρη Καθηγήτρια,
Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Ευαγγελία Γεωργιτσογιάννη

Καθηγήτρια,
Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Δέσποινα Σδράλη

Επίκουρη Καθηγήτρια,
Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Η αμέριστη αγάπη που τρέφω για την Τήνο, το νησί από όπου κατάγομαι, υπήρξε το έναυσμα για την επιλογή του θέματος της παρούσας ερευνητικής μελέτης. Εντούτοις, η τελειοποίησή της οφείλεται σε ένα αμάγαλμα ανθρώπινου δυναμικού.

Αρχικά, θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά την επιβλέπουσα καθηγήτριά μου, κα Βασιλική Κωσταρέλλη, της οποίας η πολύπλευρη στήριξη, η ουσιαστική καθοδήγηση και οι καίριες επισημάνσεις, συνέβαλαν καθοριστικά στην επιτυχή ολοκλήρωση της διπλωματικής μου εργασίας.

Ιδιαίτερος ευχαριστώ την κα Ευαγγελία Γεωργιτσογιάννη, η οποία καθ' όλη τη διάρκεια του Μεταπτυχιακού Προγράμματος, υπήρξε διαφωτιστική, μεταλαμπαδεύοντάς μου, τις πολύτιμες γνώσεις της για τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των διαφόρων πολιτισμών και συγκεκριμένα για τον Πολιτισμό, την Ιστορία και την Τέχνη του κυκλαδίτικου νησιού, από όπου κατάγομαι.

Επιπλέον, ευχαριστώ την κα Δέσποινα Σδράλη για τις συμβουλές της στην τελειοποίηση της παρούσας ερευνητικής μελέτης.

Ευχαριστώ επίσης, τα στελέχη του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου, τους καθηγητές και τους συμφοιτητές μου για τη συμπαράστασή τους, κατά τη διάρκεια του Μεταπτυχιακού Προγράμματος και ξεχωριστά την κα Έλσα Καραγεώργου, υποψήφια διδάκτορα και καταξιωμένο στέλεχος - βασικό πυλώνα του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου, η οποία υπήρξε με την εγκάρδια στήριξή της, τις πολύπλευρες γνώσεις της και την προθυμότητα στάση της, πέραν του δέοντος βοηθητική, καθ' όλη τη διάρκεια των σπουδών μου και δη στην ολοκλήρωση της παρούσας εργασίας, συμβάλλοντας καθοριστικά στην τελειοποίηση των στατιστικών δεδομένων της.

Στο σημείο αυτό θα ευχαριστήσω και την κα Δέσποινα Καϊτατζή, επίσης υποψήφια διδάκτορα και στέλεχος του Χαροκοπείου για τις συμβουλές της και την καθοδήγησή της για την τελειοποίηση της συνέντευξης που πραγματοποιήθηκε.

Φυσικά, ευχαριστώ θερμά το συμφοιτητή και επιστήθιο φίλο μου, κ. Γεώργιο Δερμιτζόγλου, ιστορικό – αρχαιολόγο – ερευνητή, για την συνεχή διοχέτευση των υψηλού επιπέδου γνώσεών του.

Ξεχωριστά ευχαριστώ, τα στελέχη του Υπουργείου Πολιτισμού, όπου εργάζομαι, που με στήριξαν, με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, ώστε να παρακολουθήσω και να ολοκληρώσω το Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών «Εκπαίδευση και Πολιτισμός» του Τμήματος Οικιακής Οικονομίας και Οικολογίας του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου.

Επιπροσθέτως, θεωρώ ανεκτίμητης αξίας, τη συμβολή όλων των συμμετασχόντων στην Τήνο, για την παροχή πληροφοριών και υλικού που μου παρείχαν για την εκπόνηση της παρούσας μελέτης, τους φορείς, συλλόγους, συνεταιρισμούς, ξενοδόχους, φίλους, γνωστούς, συγγενείς και όλους όσους Τήνιους και μη, βοήθησαν κατά τη διάρκεια της έρευνας μου στο νησί. Τους ευχαριστώ όλους μαζί και καθένα τους ξεχωριστά.

Εγκάρδιες ευχαριστίες στον π. Μάρκο Φώσκολο, καθολικό ιερέα, θεολόγο – ιστορικό – ερευνητή - συγγραφέα και διευθυντή της Βιβλιοθήκης και του Αρχείου της Καθολικής Επισκοπής Τήνου, καθώς και στην κα Ρένα Φυρίγου, υπεύθυνη της Βιβλιοθήκης, για την βοήθειά τους στην αναζήτηση βιβλιογραφικού υλικού από τη βιβλιοθήκη του Ιδρύματος.

Ξεχωριστές ευχαριστίες οφείλω στον φίλο Νικόλαο Γκίζη, επιμελητή της βιβλιοθήκης του Πανελλήνιου Ιερού Ιδρύματος Ευαγγελιστρίας Τήνου, για την πολύτιμη βοήθειά του στη βιβλιογραφική προσέγγιση της εργασίας και για το υλικό που μου παρείχε.

Ευχαριστώ ιδιαιτέρως για τις εκ του σύνεγγυς συζητήσεις και τις πολύτιμες πληροφορίες που μου παρείχαν, τους κ. Αντώνη Βιδάλη, διευθυντή του Ιδρύματος Τηνιακού Πολιτισμού, κ. Ματθαίο Βίλλα, γεωπόνο και προϊστάμενο του τυροκομείου Τήνου, κ. Γιάννη Αρμάο, ιδιοκτήτη τυροκομικής μονάδας στον Κέχρο της Τήνου, κ. Γεώργιο Κρητικό, ιδιοκτήτη υπερσύγχρονου εργαστηρίου παραδοσιακών προϊόντων κρέατος στην χώρα της Τήνου, την κα Νικολέττα Φωσκόλου - Δελατόλλα, ξεχωριστή συγγραφέα βιβλίων μαγειρικής της Τήνου, τις κυρίες Ελένη Ρουγγέρη και Ιωσηφίνα Δελλατόλα, ιδιοκτήτριες οικοτεχνιών παραδοσιακών προϊόντων στην Κώμη και στον Κτικάδο Τήνου αντίστοιχα, την οικογένεια Χάλαρη, ιδιοκτήτρια πρότυπης μονάδας παραδοσιακών γλυκών, εργαστηρίων και καταστημάτων ζαχαροπλαστικής στην Τήνο,

τον κ. Γεώργιο Αμοιραλή, μέλος του Συλλόγου Επαγγελματιών Καταστημάτων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος Τήνου. Φυσικά, ευχαριστώ θερμά την κα Έβελυν Φωσκόλου, διακεκριμένη και καταξιωμένη Τήνια φωτογράφο που ασχολείται ενδελεχώς με τη φωτογράφιση τοπικών προϊόντων, για την παροχή φωτογραφικού υλικού, που μου παραχώρησε και μου επέτρεψε να χρησιμοποιήσω στην παρούσα μελέτη.

Ένα μεγάλο ευχαριστώ στον φίλο μου, κ. Ιωάννη Σκλάβο, ιδιοκτήτη ξενοδοχείων στην Τήνο και μέχρι πρότινος Πρόεδρο του Συλλόγου των Ξενοδόχων Τήνου για τη διαφωτιστική συνέντευξη που μου παρείχε αλλά και για τις γνωριμίες και την πολύτιμη βοήθειά του κατά την έρευνά μου στο νησί.

Κυρίως, ευχαριστώ από καρδιάς, την οικογένειά μου, που με στηρίζει σε κάθε μου εγχείρημα με αγάπη και σοφία, ιδιαίτερα την μητέρα μου Γεωργία Αρμάου – Φιλήρη, στην οποία αφιερώνω αυτήν τη μελέτη, μιας και η Τήνος αποτελεί την ιδιαίτερη πατρίδα της, τον άνθρωπό μου, για την αμέριστη συμπαράστασή του και τους επιστήθιους φίλους μου, για την ανείπωτη υπομονή τους καθ' όλη τη διάρκεια του Μεταπτυχιακού Προγράμματος.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα μελέτη συντάχθηκε με γνώμονα το γαστρονομικό πολιτισμό της Τήνου, που αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της τηνιακής παράδοσης και ιστορίας και συνάμα στοιχείο που αντανakλά το κοινωνικό, οικονομικό και τουριστικό «αποτύπωμά» του νησιού.

Σκοπός της εργασίας αποτελεί η καταγραφή και ανάδειξη των τοπικών προϊόντων της Τήνου και η αξιολόγηση της προώθησης ελληνικού παραδοσιακού πρωινού με τοπικά προϊόντα του νησιού στα ξενοδοχεία της Τήνου.

Επιμέρους στόχος αποτελεί η διερεύνηση της αξίας προώθησης τηνιακών προϊόντων σε πρωινά γεύματα ξενοδοχείων της Τήνου, σε σχέση με την αύξηση και προσέλκυση του τουρισμού στο νησί, την ενίσχυση της τοπικής οικονομίας και την προβολή της τηνιακής γαστρονομίας.

Από τις βιβλιογραφικές αναφορές προκύπτει ότι τα τοπικά προϊόντα της Τήνου δεν προσφέρουν μόνο γαστρονομικές συγκινήσεις, αλλά αποτελούν ταυτόχρονα στοιχείο μνήμης, ιστορίας, παράδοσης και πολιτισμού καθώς και πηγή ανάπτυξης της τοπικής οικονομίας.

Στην παρούσα έρευνα που πραγματοποιήθηκε σε 33 στελέχη ξενοδοχείων της Τήνου, βάσει ερωτηματολογίου, τον Αύγουστο του 2015, χρησιμοποιήθηκε η ποσοτική μέθοδος. Για τον εμπλουτισμό και την εμβάθυνση της έρευνας, πραγματοποιήθηκε συνέντευξη στον τέως Πρόεδρο του Συλλόγου Ξενοδόχων Τήνου. Για την παρουσίαση των αποτελεσμάτων της πραγματοποιήθηκε κατηγοριοποίηση των συνοπτικών ευρημάτων των απαντήσεων της συνέντευξης.

Από την έρευνα προέκυψε ότι η αξία του πρωινού γεύματος με τοπικά προϊόντα σε ξενοδοχεία της Τήνου, θεωρείται σημαντική και αποτελεί στοιχείο για την προβολή της τηνιακής γαστρονομίας, την αύξηση της τοπικής οικονομίας και την προσέλκυση του τουρισμού.

ABSTRACT

The current study was authored based on Tinos' gastronomical culture, an integral part of the tradition and history of Tinos and an aspect reflecting the island's social, financial and tourist "imprint".

The aim of this study is to record and showcase the local products of Tinos, as well as to evaluate the promotion of traditional Greek breakfast in hotels in Tinos, using the island's local products.

A secondary aim is to investigate the promotional value of local products in Tinos' hotel breakfasts, in relation to the increase and attraction of tourism in Tinos, the reinforcement of local economy and the promotion of Tinos gastronomy.

According to literature, Tinos' local products do not only offer gastronomical pleasures, but serve as an element of memory, history, tradition and culture, and a source for the development of local economy.

The quantitative method was used in the current research, performed in August 2015 with the participation of 33 hotel executives from Tinos and using a questionnaire. To further enrich and deepen the research, it was also held an interview with the former President of Tinos Hoteliers Association. For the presentation of the results, the interview responses' brief findings were categorized.

The research suggested that breakfast using local products in Tinos hotels, is significant and a method to promote Tinos gastronomy, boost local economy and attract tourism.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ.....	3
ΠΕΡΙΛΗΨΗ.....	6
ABSTRACT.....	7
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ.....	8
ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....	10
ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	11
<u>Α. ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ ΜΕΡΟΣ – ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ.....</u>	15
<u>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: Η ΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΗ ΦΥΣΙΟΓΝΩΜΙΑ ΤΗΣ ΤΗΝΟΥ.....</u>	15
1.1 Εννοιολογικός προσδιορισμός του όρου Φυσιογνωμία της πόλης.....	15
1.2 Γεωγραφικός προσδιορισμός της Τήνου.....	16
1.3 Γεωφυσικά χαρακτηριστικά της Τήνου.....	17
1.4 Ιστορία της Τήνου. Η προέλευση του ονόματος του νησιού.....	19
1.5 Αρχιτεκτονήματα, Μνημεία και Μουσεία της Χώρας της Τήνου.....	20
1.6 Σημαντικά κτίρια της Χώρας της Τήνου.....	23
1.7 Ο πολιτισμός και οι παραδόσεις της Τήνου.....	24
1.8 Εξέχουσες προσωπικότητες της Τήνου.....	26
1.9 Οικονομικό καθεστώς της Τήνου.....	28
<u>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: Ο ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΤΗΝΟΥ.....</u>	29
2.1 Η διατροφή στην Τήνο, από το χθες στο σήμερα.....	29
2.2 Τοπικά Προϊόντα του νησιού και συνταγές τοπικών εδεσμάτων.....	37
2.3 Τοπικές Γιορτές και εκδηλώσεις γαστρονομικού ενδιαφέροντος.....	50

<u>Β. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΜΕΡΟΣ – ΕΜΠΕΙΡΙΚΗ ΔΙΕΡΕΥΝΗΣΗ.....</u>	53
<u>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: Η ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ.....</u>	53
3.1. Σκοπός και επιμέρους στόχοι της έρευνας.....	53
3.2 Επιλογή ερευνητικών εργαλείων – Ερευνητική προσέγγιση.....	53
3.2.1 Ερωτηματολόγιο.....	53
3.2.1.1 Μεθοδολογία του ερωτηματολογίου.....	54
3.2.1.2 Στατιστική ανάλυση ερωτηματολογίου.....	59
3.2.2 Συνέντευξη.....	60
3.2.2.1 Μεθοδολογία της συνέντευξης.....	60
<u>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΜΑΤΩΝ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ.....</u>	67
4.1 Αποτελέσματα έρευνας – Περιγραφική στατιστική.....	67
4.2 Αποτελέσματα έρευνας - Κατηγοριοποίηση Συνοπτικών Ευρημάτων Συνέντευξης.....	114
<u>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: ΣΥΖΗΤΗΣΗ - ΣΧΟΛΙΑΣΜΟΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ - ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ / ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΕΣ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ.....</u>	117
<u>ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....</u>	133
<u>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ.....</u>	144
<u>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α: ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ.....</u>	145
<u>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β: ΠΙΝΑΚΕΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΙΚΗΣ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗΣ.....</u>	150
<u>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ: ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ – ΑΠΟΜΑΓΝΗΤΟΦΩΝΗΜΕΝΟ ΚΕΙΜΕΝΟ.....</u>	172
<u>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ: ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ – ΠΡΩΤΟΤΥΠΗ ΗΧΟΓΡΑΦΗΣΗ.....</u>	178
<u>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ε: ΕΙΚΟΝΕΣ – ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ ΕΒΕΛΥΝ ΦΩΣΚΟΛΟΥ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ ΜΑΡΙΑΣ – ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΣ ΦΙΛΕΡΗ.....</u>	179

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η παρούσα εργασία επιλέχθηκε λόγω εντοπιότητας και αμέριστης αγάπης στο κυκλαδίτικο νησί από όπου κατάγομαι, την νήσο Τήνο.

Η παρούσα μελέτη αφορά στο Γαστρονομικό Πολιτισμό της Τήνου και ιδιαίτερα στην ανάδειξη των τοπικών προϊόντων της Τήνου και στην αξιολόγηση της προώθησης ελληνικού παραδοσιακού πρωινού με τοπικά προϊόντα του νησιού σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις της Τήνου.

Έχοντας ως γνώμονα το ότι η διατροφή αποτελεί τμήμα του λαϊκού πολιτισμού και συνδέει το παρελθόν, με το παρόν και το μέλλον ενός τόπου, συνδέοντας την ιστορία, την παράδοση, τη μνήμη, την κοινωνία, την οικονομία και εν γένει τον πολιτισμό ενός λαού, η αξία της διατήρησης της τοπικότητας και της αυθεντικότητας των προϊόντων που παράγει κάθε τόπος είναι προφανής.

Ως εκ τούτου, αντί προλόγου, αναφέρω απόσπασμα κειμένου του Αλέκου Ε. Φλωράκη, από τον πρόλογο του βιβλίου της Νικολέτας Δελατόλλα-Φωσκόλου «Παραδοσιακές Συνταγές από την Τήνο», με το οποίο η «Εταιρεία Τηνιακών Μελετών» εγκαινίασε το 1996, τη δεύτερη σειρά των αυτοτελών δημοσιευμάτων της, με το γενικό τίτλο: «Πηγές Πολιτισμού».

«Το σύνολο σκιαγραφεί την εικόνα ενός σύνθετου συστήματος διατροφής, ανταποκρινόμενου στη συγκεκριμένη κοινωνία της Τήνου, μια κοινωνία αιγαιοπελαγίτικη στα βασικά της χαρακτηριστικά, αλλά και ιδιότυπη, με ποικίλες ιστορικές καταβολές, ανοιχτή σε μετακινήσεις και επικοινωνίες, με αγροτικό ή αστικό κατά περιοχές χαρακτήρα, οικιακή οικονομία πολυκαλλιέργειας και συγκρότηση κατά κύριο λόγο γεωργοκτηνοτροφική και δευτερευόντως μόνο αλιευτική. Τις πρώτες θέσεις στην πυραμίδα της διατροφής κατέχουν –όπως σε όλη την Ελλάδα- τα δημητριακά, οι φυτικές τροφές και τα γαλακτοκομικά είδη, ενώ χαρακτηριστικές δραστηριότητες των κατοίκων, όπως η καλλιέργεια οσπρίων και κηπευτικών, η αμπελουργία και η παρασκευή πετιμεζιού, η ελαιοκομία και η καλλιέργεια της συκιάς, η εκτροφή του χοίρου και των περιστεριών, η τοπική τυροκομία και το κυνήγι, επισημαίνονται -σε αμφίδρομη σχέση- και μέσα στο σύστημα της διατροφής, όπως αυτό προκύπτει από τις δημοσιευόμενες συνταγές. Συνταγές που συνεισφέρουν παράλληλα στην έρευνα και στην επανασύνδεση με το λαϊκό μας πολιτισμό» (Φλωράκης Α., 1996, σσ. 8,9).

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η εργασία που ακολουθεί έχει εμπειρικό, κοινωνικό και πολιτισμικό χαρακτήρα και εκπονήθηκε στα πλαίσια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Εκπαίδευση και Πολιτισμός» στην κατεύθυνση «Αγωγή και Πολιτισμός» του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου.

Πεδίο μελέτης αποτελεί η Τήνος. Η εργασία συντάχθηκε με γνώμονα τον Πολιτισμό της Τήνου, με έμφαση στο Γαστρονομικό Πολιτισμό του νησιού και σκοπός της είναι η καταγραφή και η ανάδειξη των τοπικών προϊόντων της Τήνου και η αξιολόγηση της προώθησης ελληνικού παραδοσιακού πρωινού με τοπικά προϊόντα της Τήνου σε Τουριστικές Μονάδες Φιλοξενίας του νησιού, σε σύγκριση με τους συνήθεις τύπους πρωινού γεύματος και σε συνάρτηση με την κοινωνική, πολιτισμική και οικονομική ταυτότητα του κυκλαδίτικου νησιού.

Επιμέρους στόχοι της ερευνητικής εργασίας αποτελούν η διερεύνηση της αξίας προώθησης τηνιακών προϊόντων σε πρωινά γεύματα ξενοδοχείων σε σχέση με την αύξηση και προσέλκυση του τουρισμού, την οικονομική ενίσχυση των τοπικών επιχειρήσεων και την προβολή της τηνιακής γαστρονομικής φιλοσοφίας.

Από μελέτες που έχουν μέχρι σήμερα διεξαχθεί, προκύπτει ότι το σωστό ισορροπημένο πρωινό, ως γεύμα, θεωρείται αναγκαίο για τη σωστή λειτουργία του ανθρώπινου οργανισμού (Λιάσκα, 2015, σ. 18).

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της έρευνας της Agropole για το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος, σχετικά με την προσφορά τοπικών προϊόντων σε πρωινά γεύματα σε ξενοδοχεία της χώρας, προκύπτει ότι το μεγαλύτερο ποσοστό των ξενοδόχων πιστεύει ότι θα αυξηθεί το πελατολόγιο του, ότι θα προβληθεί το ξενοδοχείο του, και ότι θα μπορούσε να αναδειχθεί η γαστρονομική ταυτότητα κάθε τόπου και να αυξηθεί η τοπική οικονομία (Ξ.Ε.Ε., Ελληνικό Πρωινό – Εγχειρίδιο Ξενοδόχων – Σύνοψη Μελέτης Ελληνικό Πρωινό από την AGROPOLE, Έρευνα σε Ξενοδοχεία της Ελλάδας, σ.20,21) (<http://www.greekbreakfast.gr/docs/egxeiridio-ksenodoxon.pdf>).

Επιπροσθέτως, βάσει της μελέτης του Συνδέσμου Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων (SETE, 2009) που εστιάζεται στην ελληνική γαστρονομία, δηλώνονται ως κύρια σημεία μεταξύ

άλλων, ότι η γαστρονομία αναβαθμίζει την ταξιδιωτική εμπειρία, ότι αποτελεί πόλο έλξης για τον εύπορο τουρίστα, ότι ο «γαστρονομικός πατριωτισμός» επιβραβεύεται οικονομικά, ότι ο βαθμός ελληνικότητας/εντοπιότητας του ξενοδοχειακού πρωινού είναι πρωτίστως θέμα γαστρονομικής κουλτούρας και ότι η γαστρονομία θα πρέπει να αντιμετωπιστεί ως τουριστικό προϊόν(SETE,2009,σ.3)(<http://sete.gr/files/Media/Ebook/2010/100222%20gastronomy%20f.pdf>)

Επιπλέον, σύμφωνα με αποτελέσματα της Πανελλαδικής Στατιστικής Έρευνας «Σφυγμός Πολιτισμού» (2015), οι Έλληνες πιστεύουν ότι από τα πιο ελκυστικά πολιτιστικά στοιχεία της χώρας για τους επισκέπτες της αποτελούν η γαστρονομία, τα τοπικά προϊόντα, τα έθιμα και οι παραδόσεις της χώρας μας (<http://www.culturenow.gr/42484/1o-athens-culture-symposium>).

Με γνώμονα τα ανωτέρω η παρούσα μελέτη επιχειρεί να αναδείξει τα τοπικά προϊόντα της Τήνου και να διερευνήσει την αξία προώθησης τους στη σύνθεση ελληνικού πρωινού γεύματος σε ξενοδοχεία του νησιού.

Η εργασία επιχειρεί στο πρώτο μέρος, που περιλαμβάνει το θεωρητικό κομμάτι, μέσα από βιβλιογραφικές προσεγγίσεις σε βιβλία, άρθρα, εφημερίδες, περιοδικά και ηλεκτρονικό τύπο, να παρουσιάσει αρχικά τη φυσιογνωμία της Τήνου, που αποτελεί μελέτη περίπτωσης της παρούσας εργασίας και στη συνέχεια, το γαστρονομικό πολιτισμό του νησιού, τις διατροφικές συνήθειες, τα τοπικά προϊόντα, τα ήθη, τα έθιμα, τις παραδόσεις και τις εκδηλώσεις που συνδέονται με την τηνιακή γαστρονομία.

Συγκεκριμένα, το πρώτο κεφάλαιο αναφέρεται στη φυσιογνωμία του κυκλαδίτικου νησιού, εν προκειμένω της Τήνου, όπου αποτελεί μελέτη περίπτωσης της παρούσας εργασίας. Δίδεται δε ιδιαίτερη έμφαση στη χώρα της Τήνου, δεδομένου ότι οι ξενοδοχειακές επιχειρήσεις που συμμετείχαν στην έρευνα βρίσκονται στην Χώρα και σε περιοχές που βρίσκονται σε πολύ μικρή απόσταση από την Χώρα του νησιού. Άλλωστε, μολοντί η Τήνος αποτελείται πάνω από 50 γραφικά χωριά με διαφορετικά χαρακτηριστικά, ήθη, έθιμα, παραδόσεις, αντιλήψεις, κοινωνικο - οικονομικές και πολιτισμικές συνθέσεις και αντιθέσεις, η χώρα του νησιού, η «μήτρα» του νησιού, δεν παύει να αποτελεί τον πυρήνα του και το πρωταρχικό αντίκρισμα του επισκέπτη – τουρίστα κατά την άφιξή του στο λιμάνι του νησιού.

Στις θεματικές που ακολουθούν γίνεται αναφορά στα στοιχεία και τα χαρακτηριστικά που συνθέτουν και διαμορφώνουν τη μοναδική ταυτότητα του νησιού. Εν προκειμένω, στην πρώτη, αναφέρεται ο εννοιολογικός προσδιορισμός του όρου «φυσιογνωμία της πόλης». Στη δεύτερη ακολουθεί ο γεωγραφικός προσδιορισμός του νησιού. Στην επόμενη παραθέτονται στοιχεία εδαφοκλιματολογικά, καταγράφοντας τα γεωφυσικά χαρακτηριστικά της Τήνου. Στη συνέχεια γίνεται σύντομη αναφορά στην ιστορία της Τήνου χωροχρονικά έως και σήμερα και στην προέλευση του ονόματος του νησιού, σύμφωνα με ιστορικές πηγές και μυθολογικές εκφάνσεις. Στην επόμενη θεματική ενότητα καταγράφονται κυρίως τα σημαντικά κτίρια της χώρας του νησιού και τα αρχιτεκτονήματα τα οποία δηλώνουν την αρχιτεκτονική και πολιτιστική ταυτότητα του νησιού. Στη συνέχεια γίνεται αναφορά στα στοιχεία που συνθέτουν τον πολιτισμό του νησιού, μιας και αναφέρεται στα ήθη, στα έθιμα, στην κουλούρα, στους χορούς, στα πανηγύρια, στις παραδοσιακές τέχνες, στις τοπικές γιορτές, στην ενδυμασία, στη διατροφή, στο κοινωνικό και ανθρώπινο προφίλ των Τήνιων κατοίκων. Στην όγδοη θεματική αναφέρονται εξέχουσες προσωπικότητες της Τήνου. Στην ένατη και τελευταία θεματική του πρώτου κεφαλαίου γίνεται σύντομη αναφορά στο οικονομικό καθεστώς του νησιού.

Στο δεύτερο κεφάλαιο γίνεται αναφορά στο γαστρονομικό πολιτισμό του νησιού και ιδιαίτερα στα τοπικά προϊόντα, στη φιλοσοφία, στις συνήθειες, στα ήθη, στα έθιμα και στις παραδόσεις που συνδέονται με την τηνιακή γαστρονομία αλλά και τα τηνιακά εδέσματα και τις γευματικές συνήθειες των Τηνιακών, που καθορίζουν από το παρελθόν μέχρι και σήμερα, την οικονομική, κοινωνική και πολιτισμική ταυτότητα της νήσου.

Συγκεκριμένα, στην πρώτη θεματική, γίνεται αναφορά στην Τηνιακή διατροφή από το παρελθόν μέχρι και σήμερα. Στη δεύτερη, γίνεται προσπάθεια να αναδειχθούν τα τοπικά προϊόντα του νησιού και δίδονται ενδεικτικά συνταγές τοπικών εδεσμάτων και στην τρίτη καταγράφονται τοπικές γιορτές και εκδηλώσεις γαστρονομικού ενδιαφέροντος.

Το δεύτερο μέρος, που περιλαμβάνει το ερευνητικό κομμάτι μέσω της εμπειρικής διερεύνησης, εμπεριέχει το τρίτο κεφάλαιο, που αποτελείται από την πρώτη ενότητα που αναφέρεται ο σκοπός και οι στόχοι της έρευνας, την επόμενη που αναφέρεται στη μεθοδολογία της έρευνας που διεξήχθη βάσει ερωτηματολογίου, που διανεμήθηκε σε ξενοδοχειακές μονάδες του νησιού με σκοπό να αποτυπωθεί η γνώμη των στελεχών τους για την αξία της προώθησης ελληνικού παραδοσιακού πρωινού με τοπικά προϊόντα της Τήνου, στην ακόλουθη ενότητα που αναφέρεται στη στατιστική ανάλυση του ερωτηματολογίου και στην τελευταία που αφορά στη

μεθοδολογία της συνέντευξης, που πραγματοποιήθηκε στον τέως Πρόεδρο του Συλλόγου Ξενοδόχων της Τήνου, με τον ίδιο σκοπό. Στο τέταρτο κεφάλαιο, παρουσιάζονται τα αποτελέσματα της έρευνας. Για τη διεξαγωγή των αποτελεσμάτων του ερωτηματολογίου χρησιμοποιήθηκε το στατιστικό πρόγραμμα SPSS 21 και χρησιμοποιήθηκε η ποσοτική μέθοδος. Τα αποτελέσματα παρουσιάζονται στην πρώτη θεματική του τέταρτου κεφαλαίου. Για τη διεξαγωγή των αποτελεσμάτων της συνέντευξης, πραγματοποιήθηκε κατηγοριοποίηση των συνοπτικών ευρημάτων της, βάσει των απαντήσεων που δόθηκαν από τον συνεντευξιζόμενο. Τα ευρήματα παρουσιάζονται στη δεύτερη θεματική ενότητα του τέταρτου κεφαλαίου.

Στο πέμπτο κεφάλαιο γίνεται συζήτηση για το Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξ.Ε.Ε. σχετικά με τα πρωινά με τοπικά προϊόντα σε ξενοδοχεία στην Ελλάδα, αναφέρονται ενδεικτικά έρευνες που σχετίζονται με τη γαστρονομία, σχολιάζονται συνοπτικά τόσο τα ευρήματα μέσω της βιβλιογραφικής προσέγγισης της παρούσας μελέτης όσο και τα αποτελέσματα της έρευνας που υλοποιήθηκε, καταγράφονται τα συμπεράσματα που προκύπτουν και παρατίθενται αναπτυξιακές προοπτικές και προτάσεις για περαιτέρω ερευνητικές μελέτες.

Στις επόμενες σελίδες αναφέρονται οι βιβλιογραφικές και διαδικτυακές πηγές που χρησιμοποιήθηκαν στην παρούσα μελέτη. Σημειώνεται ότι η βιβλιογραφία που χρησιμοποιήθηκε, αναζητήθηκε, στο μεγαλύτερο μέρος της από τη βιβλιοθήκη του Αποστολικού Κέντρου «Πίστη και Πολιτισμός» της Καθολικής Αρχιεπισκοπής Τήνου στην Ξινάρα Τήνου και από τη βιβλιοθήκη του Πνευματικού Κέντρου του Πανελλήνιου Ιερού Ιδρύματος Ευαγγελιστρίας Τήνου στη Χώρα Τήνου, δεδομένου ότι παρουσιάζουν σημαντικό ενδιαφέρον λόγω των πολλών πολύτιμων βιβλίων και εκδόσεων που περιέχουν και αφορούν στην Τήνο και που χρονολογούνται αντίστοιχα από τον 16 αιώνα και από τις αρχές του 18ου αιώνα.

Η εργασία ολοκληρώνεται με τα παραρτήματα που περιλαμβάνουν: α) το ερωτηματολόγιο, β) τους πίνακες περιγραφικής στατιστικής, γ) το απομαγνητοφωνημένο κείμενο της συνέντευξης, δ) τα ηχητικά αρχεία της πρωτότυπης ηχογράφησης της συνέντευξης και ε) τις εικόνες, το φωτογραφικό αρχείο της Έβελυν Φωσκόλου και το προσωπικό φωτογραφικό αρχείο της Μαρίας – Αναστασίας Φιλέρη, όπου ο αναγνώστης μπορεί να αναζητήσει εικόνες και φωτογραφίες, που αφορούν στην παρούσα μελέτη και αποτελούν, ως επί το πλείστον, πρωτότυπο φωτογραφικό υλικό.

Α. ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ ΜΕΡΟΣ – ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: Η ΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΗ ΦΥΣΙΟΓΝΩΜΙΑ ΤΗΣ ΤΗΝΟΥ

1.1 Εννοιολογικός προσδιορισμός του όρου Φυσιογνωμία της πόλης

Κάθε περιοχή, κάθε τόπος, ξεχωρίζει λόγω της μοναδικής φυσιογνωμίας που διαθέτει. Η φυσιογνωμία αναφέρεται στη γνώση που σχηματίζεται για τη φύση μιας οντότητας. Κάθε τόπος διαμορφώνεται μέσα στα χρονικά πλαίσια, εξελίσσεται και εκφράζεται μέσα από την πολιτισμική ταυτότητά του. Τα γεωγραφικά χαρακτηριστικά, ο λόγος, ο μύθος, το όνομα, η ιστορική, οικονομική, κοινωνική, πολιτισμική οντότητα κάθε τόπου σε συνδυασμό με την έκφραση της ψυχής, τα ήθη, τα έθιμα, τις παραδόσεις, το ηχοτοπίο, το οσμητικό τοπίο, το οπτικό τοπίο, το τοπία της αφής, το γευστικό τοπίο, το αρχιτεκτονικό, αλλά και το αισθητικό πλαίσιό του, συνθέτουν το αμάλγαμα της πολιτισμικής του φυσιογνωμίας (Στεφάνου, 2002, σ. 478 -480).

Η φυσιογνωμία αποτελεί την ταυτότητα της οντότητας ενός τόπου. Αναγκαία κρίνεται η διατήρηση και η προστασία της μοναδικότητας κάθε τόπου και της ανάδειξης της πολιτισμικής του κληρονομιάς, ενάντια στο φαινόμενο της παγκοσμιοποίησης που επηρεάζει τις Ευρωπαϊκές χώρες και που μετατρέπει τις Ευρωπαϊκές πόλεις σε περιφερειακά κέντρα με χαρακτήρα παγκοσμιότητας (Στεφάνου και Μητούλα, 2002, σ. 493).

Είναι απαραίτητη, η προστασία της πολιτισμικής φυσιογνωμίας του ελληνικού τοπίου, ώστε να μπορέσει να διατηρήσει την μοναδική του φυσιογνωμία και να προσαρμόσει τον χαρακτήρα και την ταυτότητά του αρμονικά στις νέες αντιλήψεις και καταστάσεις, προκλήσεις και απαιτήσεις των νέων συνθηκών της ζωής, χωρίς να χάσει τη μοναδικότητα και τη διαφορετικότητά του (Στεφάνου και Μητούλα, 2005, σ. 4).

Οι κανόνες δικαίου που αφορούν στο ελληνικό θεσμικό πλαίσιο του ελληνικού κράτους, σχετικά με τις πόλεις στον Ελλαδικό χώρο, στηρίζονται σε εθνολογικές, γεωγραφικές, ιστορικές, θρησκευτικές, πολιτισμικές και οικονομικές συνθήκες και διαμορφώνουν την ξεχωριστή πολιτισμική φυσιογνωμία της σύγχρονης ελληνικής πόλης (Μητούλα, 2001, σ. 41).

Η αντίδραση στην απειλή της παγκοσμιοποίησης είναι έντονη στην ελληνική οντότητα. Ιδιαίτερα στις επαρχιακές πόλεις, στα χωριά και στα νησιά, παρατηρείται επιστροφή στις παραδοσιακές αξίες, στα ήθη, στα έθιμα και στις παραδόσεις κάθε περιοχής. Η προσπάθεια π.χ. των Κυκλάδων να διατηρήσουν την πολιτισμική τους ταυτότητα και να την αναπτύξουν μέσα από παραγωγή παραδοσιακών προϊόντων όπως, π.χ. τα αμυγδαλωτά Κυκλάδων αλλά και της Τήνου μέσω και άλλων τοπικών προϊόντων, αποτελεί αισιόδοξο μήνυμα για την προστασία της πολιτισμικής φυσιογνωμίας των Κυκλαδίτικων νησιών (Στεφάνου και Μητούλα, 2003, σ. 244).

1.2 Γεωγραφικός προσδιορισμός της Τήνου

Η Τήνος, αποτελεί ένα από τα βορειοανατολικά νησιά του Αρχιπελάγους των Κυκλάδων, μεταξύ Άνδρου και Μυκόνου. Μεταξύ Άνδρου - Τήνου, υπάρχει ένας μικρός πορθμός το "Στενό", ενώ μεταξύ Τήνου και Μυκόνου υπάρχει το "Στενό του Τσικνιά". Νοτιότερα του νησιού, βρίσκονται η Σύρος και η Δήλος και ακολουθούν η Νάξος, η Πάρος και η Αντίπαρος.

Η γεωγραφική θέση του νησιού συνέβαλε στην εξέλιξη της ιστορικής του πορείας.

Η Τήνος αποτελεί το τρίτο σε μέγεθος νησί των Κυκλάδων, μετά τη Νάξο, την Άνδρο. Οι κάτοικοι του νησιού ήταν 8.574 σύμφωνα με απογραφή του 2001 (Γιαγκάκης, 2005, σ. 15).

Η Τήνος έχει έκταση 197τ. χλμ. και το σχήμα της θυμίζει ορθογώνιο τρίγωνο, όπου η μεγάλη του πλευρά έχει διεύθυνση ΒΔ-ΝΑ. Οι υψηλότερες κορυφές της είναι τα όρη Τσικνιάς 725μ., Μεσοβούνι 647 μ. και Πρασά 614μ. (Στουρνάρας, 2005, σ. 41).

Η Χώρα αποτελεί την πρωτεύουσα του νησιού, όπου βρίσκεται και το λιμάνι. Η πόλη που ονομάζεται Χώρα από τους ντόπιους, συγκεντρώνει το 50% - 60% του συνολικού πληθυσμού του νησιού (από τα Κιόνια έως τον Άγιο Ιωάννη Πόρτο) και την περισσότερη τουριστική κίνηση. Στην Τήνος κατοικούνται 41 χωριά και 14 παραθαλάσσιοι οικισμοί (σύμφωνα με την απογραφή του 2001) (Γιαγκάκης, 2005, σ. 22).

Στο λιμάνι της Τήνου υπάρχουν δύο δρόμοι που οδηγούν προς το Πανελλήνιο Ιερό Ίδρυμα Ευαγγελιστρίας Τήνου (Π.Ι.Ι.Ε.Τ.) που δεσπόζει ο ναός της Παναγίας και που

συγκεντρώνει καθ' όλη τη διάρκεια του έτους μεγάλο αριθμό επισκεπτών, λόγω του Πανελλήνιου και Πανορθόδοξου προσκυνήματος της Ευαγγελιστριάς Τήνου.

1.3 Γεωφυσικά χαρακτηριστικά της Τήνου

Τα γεωφυσικά χαρακτηριστικά του νησιού της Τήνου χαρακτηρίζονται από το κλίμα, τη χλωρίδα, την πανίδα, τις κυανές, τις γαλάζιες και τις φαιές επιφάνειές του.

Στο νησί παρατηρούνται πετρώματα μεγάλης γεωλογικής ηλικίας, όπως σχιστόλιθοι με εναλλαγές μαρμάρου, μάρμαρα (ξακουστό είναι το πράσινο μάρμαρο Τήνου) και γρανιτικά πετρώματα ηλικίας 14 εκατομμυρίων ετών. Οι σχιστόλιθοι της Τήνου καλύπτουν πάνω από το 70% του εδάφους και αποτελούν βασικό υλικό δόμησης στο νησί. Τα μάρμαρα της Τήνου αποτελούν τη βάση για τη μαρμαρογλυπτική τέχνη.

Επίσης, παρουσιάζονται υγρότοποι, με κυριότερους στον Πάνορμο, στην Κολυμπήθρα και στη Λιβάδα (Στουρνάρας, 2014, σ. 7).

Το κλίμα είναι εύκρατο μεσογειακό. Ο χειμώνας είναι συνήθως ήπιος και το καλοκαίρι αρκετά δροσερό. Στο νησί δεν χιονίζει συχνά και η θερμοκρασία δεν κυμαίνεται κάτω του 0 °C. Η υγρασία παρατηρείται ανεξαρτήτως εποχής σε όλο το νησί. Οι άνεμοι δεν σταματούν να φυσούν καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου, ιδιαίτερα κατά την περίοδο των μετεμιών. Οι νοτιάδες πλήττουν το νησί και δυσκολεύουν τις μετακινήσεις τόσο στο θαλάσσιο χώρο, όσο και στην στεριά. Το φαινόμενο των έντονων βροχοπτώσεων και των σφοδρών καιρικών φαινομένων που έχουν παρατηρηθεί κάποιες χρονιές (1976, 2002, 2003, 2004), προκάλεσαν στο νησί σημαντικές καταστροφές.

Το έδαφος είναι ορεινό με το υψηλότερο σημείο να μην ξεπερνά τα 725 μέτρα (ο Τσικνιάς βρίσκεται στα ανατολικά και είναι το ψηλότερο βουνό του νησιού). Η δενδρώδης βλάστηση είναι περιορισμένη και οι εύφορες κοιλάδες λιγοστές. Το έδαφος είναι επικλινές κι οι αγροί διαχωρίζονται από χαμηλούς μανδρότοιχους. Ευδοκιμούν θαμνώδη φυτά που χρησιμοποιούνται και στη μαγειρική, όπως φασκόμηλο, μέντα, κάπαρη, ρίγανη, θυμάρι κ.ά.

Στο νησί, παρόλο που το έδαφός του είναι πετρώδες, σε μεγάλη έκτασή του, αναφέρεται και παρουσιάζεται παραγωγή βρώμης, καλαμποκιού και κρασιού. Επιπλέον, η σημαντική ποσότητα γλυκών υδάτων συμβάλλει στην ευφορία του κριθαριού και άλλων οσπρίων. Οι αγροί, τα χωράφια, τα αλώνια συνθέτουν το τοπίο του νησιού και χαρακτηρίζουν τη γεωφυσική του υπόσταση. Η πανίδα του νησιού χαρακτηρίζεται από βοοειδή, χοίρους, αιγοπρόβατα, αγριοκάτσικα, λαγούς, αγριοκούνελα, ασβούς, αγριοπερίστερα, πέρδικες και διάφορα αποδημητικά πουλιά (Γιαγκάκης, 2005, σ. 17 -20).

Τα πεντακάθαρα και καταγάλανα νερά της Τήνου κρύβουν ψάρια όπως σαργούς, ροφούς, σκορπίνες, πετρόψαρα, χριστόψαρα και καλαμάρια. Το φθινόπωρο και το χειμώνα, τα καλαμάρια "αγκαλιάζουν" το νησί και για το λόγο αυτό το ψάρεμά τους αποτελεί ευχάριστη ενασχόληση των Τήνιων ψαράδων.

Σύμφωνα με ειδική χωροταξική μελέτη του Δασκαλάκη (1993) υπάρχουν 38 παραλίες στο νησί (<http://www.tinos360.gr/paralies.html>).

Παραλίες ερημικές αλλά και κοσμοπολίτικες, άλλες με άμμο, άλλες με βότσαλο, άλλες με πέτρα, με βράχια λεία και πλατειά, με νερά κρυστάλλινα και πεντακάθαρα προσκαλούν και προκαλούν τους λάτρεις της θάλασσας να τις εξερευνήσουν, ανακαλύπτοντας τις κρυφές οπτικές οσμητικές και ακουστικές τους πτυχές.

Επιπλέον, αξίζει να σημειωθεί ότι η Τήνος διαθέτει αρκετά ενδιαφέροντα σπήλαια, εκ των οποίων αρκετά αποτελούν αξιόλογους βιότοπους. Ενδεικτικά αναφέρονται το σπήλαιο των Γαστρίων, κοντά στην πόλη της Τήνου, στα Κιόνια, με μήκος 50 μ. Η είσοδός του σχηματίζεται ανάμεσα στα παραθαλάσσια βράχια των Κιονίων και του ομώνυμου ακρωτηρίου. Στο εσωτερικό υπάρχει ιδιόμορφο κτίσμα και πλήθος επιγραφών έχουν χαραχθεί στους μικρούς θόλους και στις πλευρές της εισόδου μέχρι το σημείο που ανοίγεται ο μεγάλος θάλαμος. Αξιοσημείωτο είναι ότι οι επιγραφές είναι ανορθόγραφες και διαφορετικών εποχών. Το γεωλογικό και ιστορικό ενδιαφέρον του συγκεκριμένου σπηλαίου θεωρείται εξαιρετικό και μοναδικό. Επίσης, η Καμμένη Σπηλιά ή Μυγοσπηλιά (βορειοδυτικά του χωριού Αετοφωλιά) με μήκος 55 μ., ο Δρακόλακας (4 χλμ. ανατολικά του χωριού Πλατιά, 1 χλμ. νότια του κόλπου Βαθύ), το σπήλαιο του Βρέκαστρου (3 χλμ. ανατολικά της πόλης), όπου η θάλασσα εισχωρεί μέσα στο σπήλαιο (πλάτους 4μ και βάθους 5 μ.) και μπορεί να πλεύσει κάποιος με βάρκα, το σπήλαιο των

Βουλισμένων (ανατολικά της Τήνου), το σπήλαιο της Κιθάρας, το σπήλαιο των Φουρνακίων, τα σπήλαια της Σπηλιάς (δυτικά του κόλπου της Λιβάδας), το σπήλαιο Κρούφτρες, Μουρούνια (μπορεί να μπει μεγάλο σκάφος), Κουφαγρέλι, τα σπήλαια Πανόρμου και Καμάρας (όπου και τα δύο βρίσκονται στον κόλπο Πανόρμου, κοντά στο ακρωτήριο Καμάρα και ιδιαίτερα στο πρώτο παρατηρείται εξαιρετική διακόσμηση στους θαλάμους του και βρίσκεται μέσα σε λατομείο μαρμάρου που ανακαλύφθηκε το 1854 (Δώριζας, 1974, σ. 21-32).

1.4 Ιστορία της Τήνου. Η προέλευση του ονόματος του νησιού

Η Τήνος, σύμφωνα με την παράδοση, έλαβε το όνομά της από το βασιλιά Τήνο, αρχηγό μιας ομάδας Ιώνων από τη Μικρά Ασία, που κατοίκησε στο νησί κατά τα προϊστορικά χρόνια. Μεταγενέστερες φήμες θέλουν το νησί να φέρει το όνομα "Υδρούσα" εξαιτίας των άφθονων νερών και "Οφιούσα" ή "Φιδούσα" από το πλήθος των φιδιών ή από κάποιο είδος κέδρου "φίδες" που ευδοκιμούσε στο νησί (Δώριζας, 1974, σ. 9).

Το νησί ανήκει στις Κυκλάδες και σύμφωνα με ιστορικά στοιχεία είχε κατακτηθεί για μικρό χρονικό διάστημα από τους Ίωνες της Ασίας. Στη συνέχεια οι Τήνιοι έζησαν ειρηνικά κάτω από την κυριαρχία των Ρωμαίων. Το 1207 πέρασε στην εξουσία των Βενετών. Το 1537 πέρασε στην κυριαρχία του Οθωμανού Βαρβαρόσα που υπόταξε σχεδόν όλο το Αρχιπέλαγος. Άμεσα το νησί επαναστάτησε και επέστρεψε στη δημοκρατία της Βενετίας. Το 1652 και το 1654, οι Τούρκοι επιβίβαστηκαν ξανά στο νησί και προσπάθησαν να το καταλάβουν. Το 1665 άρχισαν διαπραγματεύσεις με τους Βενετούς, δεδομένου ότι οι Τήνιοι προέβαλαν συνεχώς αντιστάσεις. Οι προσπάθειές τους ήταν άκαρπες και το 1684 ξανάρχισαν τις επιδρομές στο νησί, χωρίς όμως να καταφέρουν να το κατακτήσουν. Το 1696, προσπάθησαν και πάλι υποχώρησαν. Το 1714, ο Βερνάρδο Balbi παρέδωσε το νησί στους Τούρκους (Ζαλλώνης, 1998, σ. 10-14).

Οι Τήνιοι, κατάφεραν τα 100 χρόνια της Τουρκοκρατίας να κρατήσουν πολλά προνόμια που είχαν από τους Βενετούς κατακτητές. Το 1821 οι Τήνιοι παίρνουν ενεργό μέρος στην Επανάσταση ενάντια στους Τούρκους. Ο αγώνας ξεκίνησε από τον Πύργο της Τήνου και συνεχίστηκε στη Χώρα της Τήνου. Η Τήνος πρόσφερε καταφύγιο στους έλληνες πρόσφυγες των παραλίων της Μικράς Ασίας και των νησιών. Μετά τον αγώνα της Επανάστασης μέχρι και σήμερα, η Τήνος, κατέχει δυναμικό ρόλο στην πορεία του νεοελληνικού θρησκευτικού και κοινωνικού γίγνεσθαι (Σοφιανός, 1996α, σ. 76-77).

1.5 Αρχιτεκτονήματα, Μνημεία και Μουσεία της Χώρας της Τήνου

Η Τήνος παρουσιάζει ιδιαίτερο πολιτισμικό ενδιαφέρον όσον αφορά στα ιστορικά, θρησκευτικά και αρχαιολογικά μνημεία που μαζί με την ιδιαίτερη κυκλαδίτικη αρχιτεκτονική του νησιού και το έντονο ιστορικό-θρησκευτικό του υπόβαθρο, συνθέτουν τη μοναδική του φυσιογνωμία.

Η ιστορία του νησιού καθρεφτίζεται μέσα από την αρχιτεκτονική της Πόλης (Χώρας) της Τήνου και των πολυάριθμων χωριών του νησιού. Εικόνες με παραδοσιακά κυκλαδίτικα σπιτάκια, καμάρες κρίνα, ξωκλήσια, ναούς, μοναστήρια, περιστεριώνες, ανεμόμυλους, νερόμυλους, σκαλιστά υπέρυθρα, μαρμάρινες βρύσες, καλντερίμια, αλώνια, γούρνες, αυλές, κατώγια, πιθάρια, παραδοσιακά μαγαζιά, μουσεία και μνημεία, μαρτυρούν πως το νησί αυτό κρατά γερά, ακόμα και στις μέρες μας, τις παραδοσιακές του ρίζες και την ιδιαίτερη ταυτότητά του.

Τα ντόπια υλικά, τα πετρώματα, το μάρμαρο και η παγκοσμίως γνωστή τέχνη της μαρμαρογλυπτικής με τους ξακουστούς Τήνιους καλλιτέχνες, δεσπόζουν σε όλες τις γωνιές του νησιού και σε όλα τα οικοδομήματά του. Σημαντικά στοιχεία της τηνιακής αρχιτεκτονικής αποτελούν το τηνιακό σπίτι, οι περιστεριώνες και οι ανεμόμυλοι.

Κατά τον Μεσαίωνα, δύο ήταν οι τύποι του τηνιακού σπιτιού, ο αστικός και ο γεωργικός. Χαρακτηριστικό και των δύο ήταν ότι αποτελούνταν από δύο πατώματα, το ισόγειο και το ανώγειο. Στο αστικό σπίτι, το ισόγειο χρησιμοποιείτο ως εμπορικό κατάστημα, εργαστήριο, αποθήκη κ.ά., ενώ το ανώγειο ως κατοικία. Τα σπίτια των ναυτικών θύμιζαν χώρους πλοίων, με ευρύχωρους χώρους υποδοχής και μικρούς κοιτώνες. Το γεωργικό σπίτι από την άλλη, κάλυπτε τις ανάγκες της γεωργικής οικογένειας. Το μπροστινό μέρος του ισογείου το χρησιμοποιούσαν για το σταλισμό του γαϊδάρου, των χοίρων και των ορνίθων, ο υπόλοιπος χώρος χρησιμοποιείτο για αποθήκη και το πίσω μέρος (κατώγι) για αποθήκευση γεωργικών προϊόντων (κατώγι = πίσω μέρος ισογείου). Το πάνω μέρος αποτελούσε το κυρίως σπίτι. Οι αυλές των Τηνιακών σπιτιών, στολισμένες με γλάστρες και λουλούδια, στρωμένες με μαρμάρινες ή σχιστολίθινες πλάκες, στόλιζαν και ομόρφαιναν το κυκλαδίτικο τηνιακό αρχιτεκτονικό τοπίο (Δωρίζας, 1976, σ. 210-213).

Αξίζει να σημειωθεί ότι υπάρχουν σπίτια, ιδιαίτερα στα χωριά της Τήνου, που είχαν κτιστεί σε πλαγιές βουνών, για να αντιμετωπίζουν τους πειρατές και να προφυλάσσονται από τους έντονους ανέμους, που τα κατώγια τους συγκοινωνούν μεταξύ τους, πράγμα που σημαίνει ότι στο παρελθόν, οι χωριανοί διέφευγαν υπογείως, προκειμένου να σωθούν από τις πειρατικές επιδρομές (Φλωράκης, 1996, σ. 98).

Τα τηνιακά παραδοσιακά σπίτια αποτελούν μέχρι σήμερα έκφραση της λαϊκής αρχιτεκτονικής του νησιού. Συνήθως είναι διώροφα, με λευκούς εξωτερικούς τοίχους, πόρτες και παράθυρα βαμμένα στο χρώμα του μπλε. Διακοσμούνται με υπέρυθρα και φεγγίτες, έχουν πλακόστρωτη αυλή και χτιστά πεζούλια.

Οι περιστεριώνες της Τήνου θεωρούνται κορυφαία έκφραση της λαϊκής τέχνης των τηνιακών μαστόρων και οικοδομήματα μοναδικά στον κόσμο. Αποτελούσαν μέρος για να φωλιάζουν τα περιστέρια και στο παρελθόν απόδειξη κοινωνικής και οικονομικής υπεροχής για τους ιδιοκτήτες τους, δεδομένου ότι το κόστος κατασκευής τους ήταν υψηλό. Στην Τήνο, οι περιστεριώνες βρίσκονταν άλλοτε απομονωμένοι και άλλοτε συγκεντρωμένοι με μικρή απόσταση μεταξύ τους, σε μέρη προστατευμένα από τους ανέμους, στις πλαγιές των λόφων, στις ρεματιές, κοντά στα αλώνια και στις πηγές. Τα οφέλη από την εκτροφή των περιστεριών ήταν πολλά μιας και η κουτσουλιά των περιστεριών αποτελούσε εξαιρετικό λίπασμα για τα οπωροκηπευτικά του γεωργού, δεδομένου ότι η γεωργία ήταν η βασικότερη απασχόληση για τους Τήνιους. Τα νεαρά πουλιά τα έβαζαν σε λάδι και ξύδι και τα έστελναν μέσα σε πήλινα δοχεία στην Κωνσταντινούπολη, στη Σμύρνη και σε άλλες περιοχές. Οι περιστεριώνες διακοσμούνταν με πέτρινα στολίδια, γεωμετρικά σχήματα και σχέδια βασισμένα στη λαϊκή παράδοση (Δελατόλα και Βερβέρογλου, 1998, σ. 37-39). Επίσης, το δώμα τους στολιζόταν με σχήματα ζώων, πτηνών και υπερφυσικών τεράτων (Σώχος, 1961, σ. 39). Η αρχιτεκτονική των περιστεριώνων ποίκιλε σε μεγάλο βαθμό. Άλλοι ήταν σαν μικρά κάστρα με πολεμίστρες, άλλοι σαν μεσαιωνικοί πύργοι, άλλοι στρογγυλοί, με μέγεθος τόσο μεγάλο ώστε να μπορούν να στεγάσουν άνθρωπο (Ταρσούλη, 2008, σ. 21).

Επισημαίνεται ότι η επιχορήγηση που είχε δοθεί από το Υπουργείο Πολιτισμού για την αναπαλαίωσή 80 περιστεριώνων του νησιού από Τήνιους μαστόρους, μαρτυρά τη μοναδικότητα τους όσον αφορά την αρχιτεκτονική, καλλιτεχνική και πολιτιστική τους αξία (Βώκου και Βαλλιάνου, 1996, σ. 101).

Οι ανεμόμυλοι της Τήνου, ήταν στα παλιά τα χρόνια, περίπου 60 σε όλο το νησί, χτισμένοι σε σημεία που να έχει αέρα από όλα τα σημεία του ορίζοντα. Ήταν λιθόκτιστοι πυργίσκοι σε κυκλικό σχήμα, με ύψος 5-6 μ., εσωτερική διάμετρο 3-4 μ. και στέγη κωνική. Αποτελούνταν από τρία πατώματα. Ο Τήνιος μυλωνάς χρησιμοποιούσε το ισόγειο ως κατοικία ή αναπαυτήριο, το δεύτερο πάτωμα σαν αποθήκη για το κριθάρι και το σιτάρι που έφερναν οι γεωργοί για άλεσμα και το τρίτο πάτωμα ήταν ο κυρίως μύλος που είχε ένα παράθυρο ανατολικά και ένα δυτικά. Οι ανεμόμυλοι, στις μέρες μας, έχουν ερειπωθεί (Δωρίζας, 1974, σ. 8).

Σημαντικότερο μνημείο της Τήνου αποτελεί ο Ιερός Ναός της Παναγίας, στην πόλη του νησιού, που αγκαλιάζει και προστατεύει όλο το νησί. Το Πανελλήνιο Ιερό Ίδρυμα Ευαγγελιστρίας Τήνου προσφέρει έργο θρησκευτικό, εθνικό, φιλανθρωπικό, κοινωνικό, εκπαιδευτικό και πολιτιστικό.

Ο Ιερός Ναός κτίστηκε στο σημείο που βρέθηκε η εικόνα της Παναγίας, μετά από όραμα της μοναχής της Αγίας Πελαγίας. Κατά το 1821, η Θεοτόκος εμφανίστηκε σ' έναν απλό γέροντα, καθοδηγώντας τον να πάει να βρει την εικόνα της σ' ένα ιερό χωράφι. Η προσπάθεια ήταν άκαρπη. Δύο χρόνια αργότερα η Μοναχή Πελαγία για τρεις συνεχόμενες εβδομάδες, έβλεπε στον ύπνο της την Παναγία που της ζητούσε να ξεθάψουν και να ανακαινίσουν το Ναό της που ήταν θαμμένος στον αγρό του Αντωνίου Δοξάρα, στη Χώρα. Η Μοναχή, συνοδεία της Ηγουμένης, ειδοποιεί το Μητροπολίτη Τήνου Γαβριήλ, ο οποίος παρακαλεί το λαό της Τήνου να πραγματοποιήσουν το σκοπό αυτό.

Οι ανασκαφές ξεκίνησαν το Σεπτέμβριο του 1822 όπου ανακαλύφθηκαν τα ερείπια παλαιού ναού του Αγίου Ιωάννου του Προδρόμου. Κανένα ίχνος της εικόνας της Παναγίας. Στις 30 Ιανουαρίου 1823, οι εργασίες επαναλαμβάνονται, όταν η αξίνα ενός Τήνιου εργάτη προσκρούει στη θαυματουργή εικόνα του Ευαγγελισμού, χωρίζοντάς την στα δύο μεταξύ της Θεοτόκου και του Αρχαγγέλου. Σε σύντομο χρονικό διάστημα (1823-1831), με χρηματικές συνεισφορές και με την άμισθη προσωπική εργασία των Τήνιων κατοίκων υπό την επιστασία του αρχιτέκτονα Ευστρατίου του Σμυρναίου και την αρχιερατεία του μητροπολίτη Γαβριήλ, αναγέρθηκε ο επιβλητικός ναός της Παναγίας της Τήνου.

Από τότε έως σήμερα, η Τήνος αποτελεί πόλο έλξης όλων των πιστών χριστιανών, αποτελώντας Πανελλήνιο και Πανορθόδοξο προσκυνηματικό σημείο με τεράστια θρησκευτική αίγλη (Σοφιανός, 1996β, σ. 81-84).

Στον προαύλιο χώρο του Ναού της Ευαγγελιστρίας Τήνου, βρίσκονται το σκευοφυλάκιο, το Μουσείο Τήνιων Καλλιτεχνών, το Μουσείο Αντωνίου Σώχου, η Έκθεση Εκκλησιαστικών κειμηλίων και εικόνων, η Θεομητορική έκθεση, η Πινακοθήκη και το Μανσωλείο της Έλλης.

Το Αρχαιολογικό Μουσείο Τήνου αποτελεί ένα στολίδι του τόπου. Βρίσκεται στη Χώρα της Τήνου στο δρόμο που οδηγεί στην Παναγία. Το οικόπεδο, εκτάσεως 400 τ.μ. παραχωρήθηκε από το Ιερό Ίδρυμα Ευαγγελιστρίας (Δώριζας, 1974, σ. 159).

Σημαντικό επίσης μνημείο αποτελεί το Μνημείο της Έλλης, που είναι τοποθετημένο στο λιμάνι, στη Χώρα της Τήνου, στο σημείο που τορπιλίστηκε το τότε καταδρομικό Έλλη από ιταλική φρεγάτα το 1940, ενώ βρισκόταν στο λιμάνι της Τήνου σε γιορτινή εκδήλωση.

Επιπλέον, το ιερό του Ποσειδώνα και της Αμφιτρίτης στα Κιόνια, λίγο έξω από τη Χώρα της Τήνου, είναι συνυφασμένο με την ίδρυση της αρχαίας πόλης της Τήνου, από τον 4ο αι. π.Χ. έως τον 3ο αι. μ.Χ. και αποτελεί ιστορικό σημείο της πόλης που αξίζει να σημειωθεί.

1.6 Σημαντικά κτίρια της Χώρας της Τήνου

Το Ίδρυμα Τηνιακού Πολιτισμού (Ι.ΤΗ.Π.) αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα κτίρια της πόλης της Τήνου. Ιδρύθηκε το 2002 από το Πανελλήνιο Ιερό Ίδρυμα Ευαγγελιστρίας Τήνου (Π.Ι.Ε.Τ.), από το οποίο και στηρίζεται. Αποτελεί ένα αξιόλογο συνεδριακό, εκθεσιακό και ερευνητικό κέντρο. Σκοπός του είναι η έρευνα, η μελέτη και η προβολή της ιστορίας της τέχνης, του πολιτισμού και της Τηνιακής παράδοσης. Διαθέτει σύγχρονες εγκαταστάσεις πολλαπλών χρήσεων και αποτελεί το κέντρο αναφοράς της πολιτιστικής δραστηριότητας του νησιού. Το κτίριο το οποίο στεγάζεται, είναι νεοκλασικό και βρίσκεται στη Χώρα της Τήνου. Το Σεπτέμβριο του 2001 έγιναν εγκαίνια της μεγάλης Εκθεσιακής αίθουσας του Ι.ΤΗ.Π., για τα 100 χρόνια από το θάνατο του Ν. Γύζη, μεγάλου Έλληνα Τήνιου ζωγράφου. Από τον Ιούνιο του 2002, λειτουργούν οι συνεδριακές του αίθουσες, οι χώροι υποστήριξης και αίθουσα διαδικτύου.

Από τον Οκτώβριο του 2002, λειτουργεί επίσημα ως κοινωφελές νομικό πρόσωπο ιδιωτικού δικαίου (www.itip.gr/profile.htm).

Το Δημαρχείο, αλλά και η βιβλιοθήκη του Πνευματικού Κέντρου του Ιερού Ιδρύματος Ευαγγελιστρίας στην Χώρα της Τήνου, είναι εξίσου σημαντικά. Η βιβλιοθήκη στεγάζεται στον 1ο όροφο του Πνευματικού Κέντρου και περιλαμβάνει πληθώρα βιβλίων που αφορούν στο νησί. Σημαντικά κτίρια στη Χώρα θεωρούνται ο Παιδικός Σταθμός Δήμου Τήνου, ο Δημοτικός Οργανισμός Νεολαίας και Άθλησης και το Κέντρο Ανοιχτής Προστασίας Ηλικιωμένων.

1.7 Ο πολιτισμός και οι παραδόσεις της Τήνου

Η Τήνος πέρα από τον τεράστιο λαϊκό πολιτισμό που ανέπτυξε στην αρχιτεκτονική και στην καλλιτεχνική της οντότητα, χαρακτηρίζεται από πληθώρα στοιχείων λαϊκού μύθου, ηθών, εθίμων και παραδόσεων.

Στο νησί των αέρηδων δεν λείπουν οι χοροί, οι παραδόσεις, τα φεστιβάλ, οι τοπικές παρελάσεις, το παραδοσιακό φαγητό, τα ξακουστά τηνιακά προϊόντα, τα πεντανόστιμα αμυγδαλωτά, αλλά κυρίως οι ανοιχτόκαρδοι και χαμογελαστοί Τήνιοι.

Η γεωγραφική θέση του νησιού, το κλίμα, οι κοινωνικο-οικονομικές συνθήκες και οι ιστορικές επιρροές διαμόρφωσαν το πολιτισμικό προφίλ του νησιού. Οι Τήνιοι διατηρούν τα ήθη και τα έθιμα του τόπου τους ως κάτι ιερό. Πολλά από αυτά πηγάζουν από αρχαίες θρησκευτικές παραδόσεις. Αναβιώνουν κυρίως στα χωριά, ωστόσο και η Χώρα δεν υστερεί των παραδόσεων.

Το άναμμα των Καντηλιών, είναι ένα έθιμο που αποδεικνύει την τηνιακή πίστη. Έτσι σε κάθε ξωκλήσι πρέπει κάθε Σάββατο απόγευμα και παραμονές μεγάλων εορτών να ανάβονται τα καντήλια ώστε να φωτίζονται τα ξωκλήσια.

Τα χοιροσφάγια, αποτελούν παλιό έθιμο που πραγματοποιείται τον Νοέμβριο και το Δεκέμβριο ως τις ημέρες μας.

Τα πανηγύρια του νησιού διαφέρουν από τα πανηγύρια που διοργανώνονται σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας. Την ημέρα εορτασμού του Αγίου, τελούνται στις εκκλησίες μεγαλοπρεπείς λειτουργίες, που συνοδεύονται με κέρασμα στον προαύλιο χώρο. Κάθε πανηγύρι έχει το δικό του φαγητό, π.χ. ρεβίθια στον εορτασμό της Αγίας Βαρβάρας. Την ημέρα της γιορτής του ναού κάθε χωριού συμμετέχουν όλοι οι ντόπιοι στις προετοιμασίες. Μετά το κέρασμα, όλα τα τηνιακά σπίτια παραμένουν ανοιχτά τόσο στους συντοπίτες, όσο και στους επισκέπτες. Τα τραπέζια είναι στρωμένα με τοπικά εδέσματα και άφθονο κρασί. Κρέας (λούζα) τυριά, λιαστές ντομάτες, αγκινάρες, λαχανικά, ομελέτες, παστέλια, αμυγδαλωτά, μπεζέδες κ.ά. προσφέρουν μια ξεχωριστή γαστρονομική εμπειρία. Τα πανηγύρια ολοκληρώνονται συνήθως με το χορό κάθε συλλόγου, στην κεντρική πλατεία του χωριού. Άντρες, γυναίκες και παιδιά, ξεκινούν τους νησιωτικούς χορούς, χορεύοντας μπάλο και συρτό στους ήχους των τοπικών οργάνων, που έχουν βάση το βιολί, ως το πρωί. Πολλές φορές ο τραγουδιστής συνηθίζει να τραγουδά αυτοσχέδια δίστιχα, εξυμνώντας τις χορευτικές ικανότητες των παρευρισκομένων. Γνωστά πανηγύρια στη Χώρα της Τήνου είναι στις 30/1 της Ευρέσεως (Φαναράκια), στις 25/3 Ευαγγελισμός της Θεοτόκου, στις 15/8 Κοίμηση της Θεοτόκου, στις 8/11 των Ταξιαρχών, στις 4/12 της Αγίας Βαρβάρας (<http://tinios.gr/newsite/%CF%84%CE%B7%CE%BD%CE%BF%CF%83%CF%84%CE%B1%CF%85%CF%84%CE%BF%CF%84%CE%B7%CF%84%CE%B1%CF%80%CE%B1%CE%BD%CE%B7%CE%B3%CF%85%CF%81%CE%B9%CE%B1/>).

Οι Τήνιοι παραμένουν άνθρωποι ζεστοί και φιλόξενοι, κρατώντας γερά τις παραδόσεις τους, προσπαθώντας να εντάξουν τα νέα πρότυπα στις παραδοσιακές τους καταβολές.

Ακόμα και η ενδυμασία τους κρατάει κάποια στοιχεία του παρελθόντος, όπως π.χ. το μαντήλι, κυρίως στις ηλικιωμένες γυναίκες, που χαρακτήριζε από το παρελθόν τη γυναικεία τηνιακή ενδυμασία. Χαρακτηριστικά αναφέρεται ότι και σήμερα οι Τήνιες γυναίκες, κυρίως οι νεαρές, παρουσιάζονται αρκετά φιλάρεσκες στην ενδυμασία, όπως και κατά το διάστημα της ενετοκρατίας για να προκαλούν το ενδιαφέρον των νέων (Δωρίζας, 1976, σ. 228-229).

Επίσης, στο νησί επικρατούν επώνυμα που δηλώνουν περιοχές όπως η Σύρος, η Μύκονος, η Άνδρος κ.ά. Η Τήνος υπήρξε καταφύγιο προσφύγων που διώκονταν από τους Τούρκους. Έμειναν έτσι στο νησί και πήραν επώνυμα που δηλώνουν τον τόπο προέλευσής τους όπως π.χ. Κρητικός, Ανδριώτης, Μυκονιάτης, Αθηναίος κ.ά. που σώζονται μέχρι σήμερα. Επίσης, κατά τη Βενετοκρατία πήραν επώνυμα ιταλικά και γαλλικά όπως Φινάλες, Ρουγγιέρης Μπον, Λούβαρης κ.ά.

Τα τοπικά επίθετα παρουσιάζουν γλωσσικά ιδιώματα όπου ο φθόγγος -ι- αποβάλλεται (Αγάπη -Αγάπ'), ο φθόγγος -ε- μετατρέπεται σε -ι- (Απεργάδος - Απριγάδος) και ο φθόγγος -ο- μετατρέπεται σε -ου- (Δυο χωριά - Δυο χουριά). Επιπλέον, τα περισσότερα τοπικά επίθετα της Τήνου λήγουν σε -ιανός π.χ. Αγάπη – Αγαπιανός (Δώριζας, 1976, σ. 204-205).

Όσον αφορά στα τηνιακά έθιμα, πρέπει να αναφερθεί ότι κρατούν και κρύβουν μυστικά από τα βάθη του Μεσαίωνα. Τα έθιμα του νησιού δίδουν την πνευματική εικόνα της ζωής του νησιού, τις δοξασίες, τις προλήψεις και τις δεισιδαιμονίες της τηνιακής κοινωνίας. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι, η ευτυχής είδηση της γεννήσεως του παιδιού, αναγγελλόταν στο χωριό με δύο πυροβολισμούς κυνηγετικού όπλου για το αρσενικό και έναν για το θηλυκό. Επιπλέον, στους γάμους υπήρχε προικοσύμφωνο. Στο άκουσμα του θανάτου, προς ένδειξη πένθους, κρούονταν πένθιμα οι καμπάνες της εκκλησίας του χωριού.

Οι Τήνιοι πίστευαν και στο μάτιασμα, εξ' ου και η φράση που εξακολουθούν να χρησιμοποιούν όταν βλέπουν κάτι ωραίο: "μάτι να μη το πιάσει".

Σημαντική είναι η τήρηση νηστείας, Τετάρτη και Παρασκευή, καθ' όλη τη διάρκεια του έτους για τους ορθόδοξους και τους καθολικούς Τήνιους κατοίκους. Τα φαγητά τις ημέρες αυτές φτιάχνονταν μόνο με λάδι και απαγορευόταν το κρέας, το ψάρι και τα γαλακτοκομικά. Οι βεγγέρες (φιλικές επισκέψεις σε σπίτια τις βραδινές ώρες), εξακολουθούν να γίνονται και σήμερα (Δώριζας, 1976, σ. 292-302).

Αξίζει να αναφερθεί ότι, η Τήνος ξεχωρίζει ως γενέτειρα πολύ σπουδαίων καλλιτεχνών, οι οποίοι ανέδειξαν τη χώρα σε παγκόσμιο επίπεδο. Επιπλέον, τέχνες όπως η καλαθοπλεκτική, η υφαντική και η κεραμική, ευδοκιμούν ακόμα στο νησί.

1.8 Εξέχουσες προσωπικότητες της Τήνου

Η Τήνος, με τον πλούτο των χρωμάτων, των γραμμών και των στοιχείων της φύσης της, ενέπνευσε πολλές καλλιτεχνικές μορφές. Σπουδαίοι Τήνιοι καλλιτέχνες, διέπρεψαν στη ζωγραφική, στη γλυπτική, στη χαρακτική και στη μαρμαρογλυπτική, αφήνοντας ανεξίτηλη χωροχρονικά την υπογραφή τους, παγκοσμίως, όπως ο Νικηφόρος Λύτρας (πατριάρχης της νεοελληνικής ζωγραφικής), ο Νικόλαος Γύζης (εθνικός ζωγράφος), ο Γιαννούλης Χαλεπάς (μια

από τις μεγαλύτερες μορφές της γλυπτικής τέχνης), ο Δημήτρης Φιλιππότης (γλύπτης – φιλόσοφος), οι Αδελφοί Φυτάλαιο (θεμελιωτές της νεοελληνικής γλυπτικής), ο Γεώργιος Βιτάλης, ο Λάζαρος Σώχος κ.α. Άλλωστε, οι Τήνιοι τεχνίτες δημιούργησαν και το νεοκλασικό θαύμα της Αθήνας, όταν έγινε πρωτεύουσα του νέου ελληνικού κράτους. Έργα Τήνιων καλλιτεχνών συναντάμε, όχι μόνο στην Ελλάδα, αλλά και στο εξωτερικό (Καιροφύλας, 1996, σ. 109 -114).

Το κυκλαδίτικο νησί της Τήνου είναι άμεσα συνδεδεμένο, τόσο με το θρησκευτικό πνεύμα της Μεγαλόχαρης, όσο και με τους μεγάλους Τηνιακούς καλλιτέχνες. Ιδιαίτερα η τέχνη της μαρμαρογλυπτικής στην Τήνο, άνθισε σε τέτοιο βαθμό, ώστε να μπορούμε να πούμε σήμερα, ότι το νησί αποτελεί ένα υπαίθριο μουσείο μαρμαρογλυπτικής. Οι Τήνιοι μαρμαρογλύπτες έχουν στολίσει κάθε γωνιά του νησιού με φεγγίτες, υπέρυθρα, τέμπλα εκκλησιών, καμπαναριά, αγάλματα κ.ά. Ειδικά στη γενέτειρα του Γιαννούλη Χαλεπά και των περισσότερων Τηνίων μαρμαρογλυπτών, τον Πύργο της Τήνου, όπου βρίσκεται το Προπαρασκευαστικό και Επαγγελματικό Σχολείο Καλών Τεχνών Πανόρμου Τήνου (Π.Ε.Σ.Κ.Τ.Π.Τ.) (λειτουργεί από το 1955), το Μουσείο – Σπίτι του Χαλεπά, το Μουσείο Τήνιων Καλλιτεχνών Πύργου Τήνου και το Μουσείο Μαρμαροτεχνίας (από το 2008), το πρώτο στο είδος του στην Ελλάδα, που λειτουργεί υπό την ευθύνη του Πολιτιστικού Ιδρύματος του Ομίλου Πειραιώς (<http://www.piop.gr/el/diktuo-mouseiwn/Mouseio-MarmarotexniasTinou/Istoriko.aspx>) συναντάμε αριστουργήματα μαρμαρογλυπτικής σε κάθε γωνιά του.

Αδιαμφισβήτητα, ο Γιαννούλης Χαλεπάς (1851-1938) αποτελεί μια από τις πιο σημαντικές προσωπικότητες του νησιού. Πρόκειται για τον σημαντικότερο Έλληνα γλύπτη της νεότερης Ελλάδος, ο οποίος έζησε τη ζωή του μεταξύ της τεράστιας αναγνώρισης, των διθυραμβικών σχολίων, της τρέλας και της τραγικής του μοίρας. Ο Γ. Χαλεπάς έγινε για πολλούς το φωτεινό παράδειγμα κάθε καλλιτεχνικής δημιουργίας. Γλυπτά του όπως "Σάτυρος και Έρως", "Κοιμωμένη", "Προσευχόμενη", "Μήδεια" κ.ά. μαρτυρούν το ταλέντο του χαρακτηρίζοντας την αυθεντικότητα, τον μοντερνισμό και την καλλιτεχνική ευαισθησία του μεγάλου γλύπτη. Η μαρτυρική του ζωή, το ταλέντο του, η τεράστια αναγνώριση, οι ψυχολογικές του μεταπτώσεις, η αγάπη του για τη γλυπτική, συνθέτουν μια πολύπλευρη προσωπικότητα, που προσπαθεί να ανακαλύψει νέες μορφές έκφρασης και να αποδώσει με τη δική του τεχνοτροπία τη νέα εποχή. Ο Γιαννούλης Χαλεπάς δεν ήταν ένας άνθρωπος που τον κυρίευσε η τρέλα, αλλά ένας τρυφερός, ευαίσθητος και νοσταλγικός καλλιτέχνης που, παρόλο που η σκληρότητα των ανθρώπων τον οδηγούσε στην εσωτερική απομόνωση, κατάφερε στο τέλος, με τη δύναμη της

ψυχής του, να μετατρέψει τον εσωτερικό του πόνο σε αστείρευτη πηγή έμπνευσης και δημιουργίας (Μπόλης, 2009, σ. 9).

Φτάνοντας στο σήμερα, φαίνεται πως η Τήνος συνεχίζει να αποτελεί πατρίδα σημαντικών προσωπικοτήτων τόσο στο καλλιτεχνικό, όσο και στο κοινωνικό γίγνεσθαι.

1.9 Οικονομικό καθεστώς της Τήνου

Οι κάτοικοι του νησιού ασχολούνται με τη γεωργία, κτηνοτροφία, μελισσοκομία αλλά και με τη ναυτιλία, την αλιεία και τον τουρισμό. Το φημισμένο Τηνιακό μάρμαρο και η τέχνη της μαρμαρογλυπτικής αποτελεί για τους Τήνιους καλλιτέχνες πηγή οικονομικών εσόδων.

Στην πόλη της Τήνου, για τα μαγαζιά, βασική πηγή εσόδων αποτελεί ο τουρισμός και ιδιαίτερα τη θερινή περίοδο, λόγω του πανελλαδικού προσκυνήματος, και της συρροής θρησκευτικού τουρισμού στο νησί.

Στο λιμάνι του νησιού στήνονται πάγκοι, όπου πωλούνται ντόπια προϊόντα, όπως κάπαρη, λιαστές ντομάτες, ρίγανη, μέλι κ.ά., διαμορφώνοντας μέρος του οσμητικού, οπτικού και απτικού τοπίου του νησιού σε γαστρονομικό και εμπορικό πάνθεον.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: Ο ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΤΗΝΟΥ

2.1 Η διατροφή στην Τήνο από το χθες στο σήμερα

Για την εξασφάλιση της κατάλληλης τροφής οι άνθρωποι αφιέρωναν ανάκαθεν χρόνο και προσπάθεια. Η ιστορική εξέλιξη των κοινωνιών, καθορίζεται σημαντικά από την ικανοποίηση αναγκών διατροφής (Ματάλα, 2008, σ. 49).

Στη λαογραφία η διατροφή συνδέεται με τη μνήμη, τον τόπο, τις παραδόσεις, τα ήθη και τα έθιμα ενός λαού γύρω από την τροφή, αποδεικνύοντας ότι, τόσο η τροφή όσο και η προετοιμασία του γεύματος, αποτελούν σημαντικότερο θέμα στη μελέτη της οικογενειακής ζωής και των αναγκών της (Λουκάτος, 1992, σ. 168).

Οι διατροφικές προτιμήσεις κάθε ανθρώπου, συνδέονται με προσωπικές πεποιθήσεις, κοινωνικές παραμέτρους, πολιτισμικές στάσεις και περιβαλλοντικούς παράγοντες. Επιπλέον, η διαθεσιμότητα των προϊόντων, το κόστος και ο βαθμός ευκολίας της προετοιμασίας του γεύματος, επηρεάζουν σε μεγάλο βαθμό την κατανάλωσή τους (Ματάλα, 2008, σ. 15-16).

Με την πάροδο των ετών η διατροφή των κατοίκων ενός τόπου γίνεται όλο και περισσότερο αντικείμενο μελέτης και έρευνας. Η ενδελεχής περιγραφή της διατροφής καθίσταται ως πηγή ιστορικής και ανθρωπολογικής γνώσης του παρελθόντος (Φώσκολος π., 2008, σ. 9).

Οι Κυκλάδες αποτελούν ένα μαγευτικό σύνολο μικρών και μεγάλων νησιών με πολλαπλά στοιχεία που συνδέουν το παρελθόν, το παρόν και το μέλλον (Γαϊτάνος, 2000, σ. 6). Στο αρχιπέλαγος των Κυκλάδων, μικρά και μεγάλα νησιά αλληλεπιδρούν μεταξύ τους, υπό το πρίσμα της κοινής μορφολογίας της φύσης, των κοινών ιστοριών και εμπειριών, ενώ καθένα διαφυλάττει παράλληλα την ξεχωριστή του φυσιογνωμία (Φώσκολος π., 2008, σ. 9).

Οι Κυκλάδες, από τα παλιά χρόνια, σε σχέση με άλλες περιοχές της Ελλάδας, πάλευαν πιο πολύ για τη διατροφή τους, δεδομένου ότι τα περισσότερα από αυτά είναι «άνυδρα» και «γυμνά» (Κόχυλα, 2000, σ. 34).

Η διατροφή των Κυκλάδων εμπνέεται τόσο από τη μάνα φύση, τη γη, τη θάλασσα, τα προϊόντα της, όσο και από την ιστορική εμπειρία, που μετατρέπει το φυσικό προϊόν σε πολιτιστικό αγαθό (Φώσκολος π., 2008, σ. 10).

Χαρακτηριστικά του κυκλαδίτικου τοπίου, όπως το επικλινές του εδάφους, που οι μεγάλες αναβαθμίδες, κατασκευασμένες από ξερολιθιές, συγκρατούν το χώμα, δημιουργώντας μικρά χωράφια, οι περιορισμένες πεδιάδες και η θάλασσα, συνέβαλαν στη διαμόρφωση των ασχολιών των κατοίκων. Από τα χρόνια της προϊστορίας, οι Κυκλαδίτες καλλιεργούσαν δημητριακά, αμπέλια, ελιές, συκιές, κριθάρι, φακές, φάβα, μπιζέλια, κάπαρη, άφθονα λαχανικά που μαζί με ελάχιστα πουλερικά, τους χοίρους, τα βοοειδή, τα αιγοπρόβατα, το κυνήγι και το ψάρεμα, αποτελούσαν τη βάση της διατροφής του νησιώτη στις Κυκλάδες.

Επιπλέον, η ιστορία και ο πολιτισμός αυτών των νησιών, όπως διαμορφώθηκε στο πέρασμα των αιώνων, καθόρισε την κυκλαδίτικη διατροφή.

Οι κάτοικοι των Κυκλάδων από το παρελθόν μέχρι σήμερα, που εγκαταστάθηκαν εκεί είτε με ειρηνικό είτε με βίαιο τρόπο, ήταν Δωριείς, Αχαιοί, Κρητικοί, Πελοποννήσιοι, Έλληνες από το Ανατολικό Αιγαίο και τη Μικρά Ασία αλλά και αρκετοί Αιγύπτιοι, Σαρακηνοί, Σλάβοι, Φράγκοι, Ιταλοί, Βενετοί, Γάλλοι και Τούρκοι (Φώσκολος π., 2008, σ. 10-11).

Τα περισσότερα νησιά των Κυκλάδων στερούνται γεωργικής παραγωγής, όμως η Τήνος είναι πλούσια σε γεωργικά προϊόντα (Howard, 2009, σ. 99).

Η Τήνος κατέχει εξέχουσα θέση από γεωγραφικής και γεωστρατηγικής άποψης ανάμεσα στο γαλαξία των 9800 και περισσότερων ελληνικών θαλάσσιων νησιωτικών εδαφών. Ανήκει στο αρχιπέλαγος των Κυκλάδων και βρίσκεται στο κέντρο του Αιγαίου (Γιαγκάκης, 2005, σ. 15).

Το νησί έχει αρκετά νερά, σε σχέση με άλλα νησιά των Κυκλάδων, αλλά λόγω των ισχυρών ανέμων περιορίζεται η δενδρώδης βλάστηση και δυσχεραίνεται η αγροτική παραγωγή. Τα κτήματα προφυλάσσονται από καλαμιές. Παρατηρείται αξιόλογη δενδρώδης και θαμνώδης βλάστηση. Έχει μερικές εύφορες κοιλάδες και τη μικρή πεδιάδα στο χωριό Κώμη, που μέχρι το

1950 εφοδίαζε την Αθήνα με κηπευτικά, όπως πατάτες ντομάτες και αγγούρια (Γιαγκάκης, 2005, σ. 18).

Οι πολυάριθμες ξερολιθιές («αιμασιές»), που είναι κτισμένες στους λόφους και στις βουνοπλαγιές συγκρατούν το χώμα και δημιουργούν κλιμακωτά χωράφια.

Ελάχιστες περιοχές μένουν ακαλλιέργητες και σε όλη την ύπαιθρο υπάρχουν διάσπαρτες οι «κατοικίες» («καμάρες» ή «κελλιά»), που είναι καλύβες από πέτρα μέσα στα χωράφια, δίπλα στις ξερολιθιές, όπου αποθηκεύονται προσωρινά τα γεωργικά προϊόντα, τα εργαλεία του αγρότη, σταβλίζονται τα ζώα και παράλληλα αποτελούν καταφύγιο για τον αγρότη (Γιαγκάκης, 2005, σ. 18).

Στα χωράφια παράγεται τριφύλλι, βρώμη, κριθάρι, σιτάρι και καλαμπόκι. Στους οπωρώνες αναπτύσσονται λεμονιές, πορτοκαλιές, μανταρινιές, αχλαδιές, βυσσινιές, ροδιές, βερικοκιές, κορομηλιές κλπ. Υπάρχουν επίσης, πολλά ελαιόδεντρα και συκιές και πολλά στρέμματα αμπελιών που παράγουν λευκό και κόκκινο κρασί. Υπάρχει επιπλέον, αξιόλογη παραγωγή σκόρδων, λαχανικών και κηπευτικών, όπως πατάτες, ντομάτες, αγγούρια, καρπούζια, κρεμμύδια, κολοκυθάκια, πεπόνια, φασολάκια κ.α.

Ιδιαίτερα, η καλλιέργεια της αγκινάρας ευδοκιμεί στο νησί. Ευδοκιμεί επίσης, το θυμάρι, το θρούμπι, η αγριομαστίχα, το φασκόμηλο, η κάπαρη, η λυγαριά, όπως και το ρείκι και η μέντα (Γιαγκάκης, 2005, σ. 19).

Επιπλέον, αρκετά ανεπτυγμένη είναι η κτηνοτροφία και η εκτροφή περιστεριών και σε μικρότερο βαθμό η ορνιθοτροφία.

Στην Τήνο, εκτρέφονταν πάνω από 1.000 βοοειδή, 2.000 χοίροι (ετησίως) καθώς και πάνω από 25.000 αιγοπρόβατα, τα οποία βόσκουν ελεύθερας με δεμένα τα πόδια τους. Το μοσχάρι της Τήνου και ο χοίρος φημίζονται για το κρέας τους (Γιαγκάκης, 2005, σ. 20).

Η «Τηνιακή Αγελάδα» αποτελούσε ένα ειδικό τύπο βοοειδούς, που εξελίχθηκε στο χρόνο. Χρησιμοποιείτο, σύμφωνα με τις ανάγκες του τόπου, τόσο για έλξη φορτίων, όσο και για

γαλακτοπαραγωγή και κρέας. Στην πορεία των ετών εκτοπίστηκε από άλλες ράτσες (Δανούσης, 2005, σ. 338).

Σύμφωνα με στοιχεία που παραθέτει στην Εφημερίδα «Κυκλαδικόν Φως» του 1953, ο γεωπόνος – ζωοτέχνης Παπαργύρης (1953), ο τύπος της «Τήνιας Αγελάδας», αποτελούσε προϊόν της γαλακτοπαραγωγικής Γαλλικής Φυλής «Ταραντέζ» που εισήχθη στο νησί επί Ενετοκρατίας από εμποροπλοιάρχους και ύστερα από επανειλημμένες διασταυρώσεις, εγκλιματίστηκε και τυποποιήθηκε στις συνθήκες της νήσου (Παπαργύρης, 1953, σ. 1).

Τα τηνιακά τυριά είναι μοναδικά και προσφέρουν αξέχαστες γαστρονομικές συγκινήσεις στους δοκιμαστές τους.

Το τυροκομείο του συνεταιρισμού της Τήνου, λειτουργεί από το 1981 και διαθέτει τόσο στο νησί όσο και στην Αθήνα, άριστης ποιότητας γαλακτοκομικά προϊόντα, όπως εμφιαλωμένο γάλα, «τυράκι τηνιακό», γραβιέρα, κοπανιστή κ.α.

Επιπλέον στο νησί παράγεται μέλι πολύ καλής ποιότητας από περισσότερες από 1.000 κυψέλες που βρίσκονται διάσπαρτες στο νησί. Σημειώνεται, ότι μεταξύ 6^{ου} – 19 ου αιώνα, στο νησί υπήρχαν πολλές μουριές, λόγω της τότε ακμής της μεταξοσκωληκοτροφίας (Γιαγκάκης, 2005, σ. 20-21).

Συγκεκριμένα, η διατροφή των Τηνιακών παρουσιάζει μια ξεχωριστή φυσιογνωμία, επηρεασμένη από την ιστορία της, ιδίως από την παρουσία της Βενετοκρατίας για πολλούς αιώνες στη νήσο.

Η τηνιακή κουζίνα χαρακτηρίζεται από τα προϊόντα του νησιού και προσδιορίζεται από τις ανάγκες των κατοίκων.

Από το παρελθόν, τα βασικά προϊόντα της Τήνου ήταν γεωργικά, κτηνοτροφικά και λιγότερο αλιευτικά. Ως επί το πλείστον, καταναλώνονται δημητριακά και όσπρια ενώ σε μικρότερο βαθμό κηπευτικά.

Κάθε νοικοκυριό φρόντιζε να εξασφαλίζει τα απαραίτητα προς το ζην, βάσει των αναγκών του.

Το ψωμί και τα όσπρια καταναλώνονται καθημερινά, εν συνεχεία τα κτηνοτροφικά και τα γεωργικά προϊόντα, το κρασί και τα οπωροκηπευτικά.

Το σιτάρι, το κριθάρι και η βρώμη αποτελούσαν το μείγμα, που μεταφερόταν σε ιδιωτικούς ανεμόμυλους και νερόμυλους για το άλεσμά τους σε αλεύρι, από το οποίο έφτιαχναν πεντανόστιμο ψωμί, παξιμάδια, γλυκίσματα και πρόσφορο.

Οι γεωργοί έσπερναν κυρίως ρεβίθια και φασόλια, τα οποία αποθήκευαν στα κατώγια των σπιτιών για να παρέχονται εύκολα και γρήγορα στην νοικοκυρά κάθε τηνιακού σπιτιού.

Τα σταφύλια επίσης αποτελούσαν στοιχείο διατροφής των τηνιακών. Στο νησί, παλαιότερα δεν υπήρχαν αμπελώνες. Οι Τήνιοι καλλιεργούσαν όμως πολλές παραλλαγές που ευδοκιμούν στις Κυκλάδες. Το γλυκό μαύρο κρασί προέρχεται από σταφύλια που για μέρες παραμένουν στον ήλιο, αφού έχουν κοπεί. Το γλυκό κόκκινο κρασί προέρχεται από το είδος «κουμαριανό». Η Τήνος παλιότερα παρήγαγε σε μεγάλο βαθμό το γλυκό κρασί «μαλβάζια». Το πετιμέζι επίσης που παραγόταν από το μούστο, αποτελούσε στη διατροφή των τηνιακών βασική γλυκαντική ουσία τόσο για τη ζαχαροπλαστική και τη μαγειρική, όσο και για τη φαρμακευτική.

Το ρακί ή τσίπουρο ή στροφιλιά δεν έλειπε και δεν λείπει από το τηνιακό τραπέζι.

Όσο για το λάδι, η Τήνος δεν είχε μεγάλη παραγωγή και πολλές φορές για να καλυφθούν οι καθημερινές ανάγκες οι τηνιακοί έπρεπε να εισάγουν λάδι και βούτυρο.

Οι ντόπιοι κατανάλωναν και καταναλώνουν το χοίρο συνήθως στις αρχές του χειμώνα, όπου τα χοιροσφάγια αποτελούσαν την κύρια παραγωγή κρέατος αλλά και ένα είδος γιορτής για τους τηνιακούς, εν γένει ένα έθιμο που ξεκινάει από το βαθύ παρελθόν και αναβιώνει ως σήμερα. Από το κεφάλι και τα πόδια του χοίρου φτιαχνόταν η «πηχτή», το τεμαχισμένο κρέας ήταν τα «σύγκλινα» ή «σύσυρα», τα οποία μαζί με τις «παϊδες» και τον «αζώναρα» (οι μηροί των μπροστινών ποδιών) τα βουτούσαν στο λίπος (στη «γλίνα»).

Τα αλλαντικά που κατανάλωναν και καταναλώνουν οι τηνιακοί είναι συνήθως η «λούζα» (φιλέτο), το ψαρονέφρι, το χοιρομέρι, η πανσέτα, το λουκάνικο (σκέτο, σκορδάτο ή με προσθήκη αίματος («σαλσίσι»)).

Αξίζει να αναφερθεί ότι, όλα αυτά τα αλλαντικά, που εμπλούτιζαν ανέκαθεν το τηνιακό τραπέζι, τόσο το οικογενειακό όσο και εκείνο στις γιορτές και στα πανηγύρια, έχουν κληρονομιά βενετσιάνικη, αν κρίνουμε και από την ετυμολογία της ονομασίας τους.

Επιπλέον, οι ομελέτες («φουρτάλια»), φτιαγμένες με λαχανικά και αλλαντικά δεν έλειπαν και δεν λείπουν από το τηνιακό γεύμα.

Οι αγελάδες, τα μοσχάρια, τα πρόβατα και τα κατσίκια, συμπλήρωναν την τηνιακή διατροφή με το κρέας και τα παράγωγά του.

Οι Τήνιοι κατανάλωναν και καταναλώνουν, περισσότερο αγελαδινό παρά κατσικίσιο γάλα. Το «ξινόγαλο» το έτρωγαν σκέτο ή με σύκα. Επιπλέον, οι νοικοκυρές έφτιαχναν και γιαούρτι για τις ανάγκες της οικογένειας.

Η «μυζήθρα» επίσης, τρώγεται στο παρελθόν και σήμερα, τόσο φρέσκια (από την οποία παρασκευάζονται οι γλυκές τυρόπιτες παραδοσιακό τηνιακό γλυκό για το Πάσχα) όσο και ως κοπανιστή, δηλαδή αλατισμένη και τοποθετημένη σε πήλινα σκεύη σε σκοτεινό μέρος, για να επιτευχθεί η ωρίμανσή της.

Το στρογγυλό τυράκι ή «μπαλάκι», που η γεύση του γίνεται όλο πιο πικάντικη όσο αυξάνεται η ωρίμανσή του, το «καλαθούνι» (στεγνώνει μέσα σε καλάθι), το βραστό τυρί, η τηνιακή γραβιέρα, το «πλακωτό» ή «πετρωτό» (συμπιέζεται μέσα σε μαρμάρινα «πετροτύρια», καταναλώνεται σε ξερή μορφή), υπόσχονται δυνατές γευστικές εμπειρίες τόσο στους τηνιακούς όσο και στους επισκέπτες του νησιού, για αυτό και αποτελούν από το χθες έως το σήμερα, αναπόσπαστο κομμάτι της τηνιακής γαστρονομίας.

Επίσης, εκτός από τα αλλιώτικα τυριά και τα εμβληματικά αλλαντικά του νησιού, τα οπωροκηπευτικά είχαν και έχουν σημαντική θέση στο τηνιακό τραπέζι.

Συνήθως κάθε σπίτι καλλιεργεί λαχανικά στον κήπο του, όπως ντομάτες, αγγούρια, κολοκύθια, μαρούλια, λάχανα, κουνουπίδια, πατάτες, μπάμιες, κρεμμύδια, σκόρδα, γλυκοπατάτες, σέσκουλα αλλά και λεμόνια, μανταρίνια, πορτοκάλια και άλλα εποχικά λαχανικά και φρούτα.

Επιπλέον, η άγρια αγκινάρα παράγεται σε μεγάλο βαθμό και προσφέρεται μαγειρεμένη ή συντηρημένη σε λάδι και ξύδι, ως εκλεκτός τηνιακός μεζές σε κάθε τραπέζι.

Η κάπαρη, ο κρίταμος, τα ραδίκια, η γλιστρίδα, το άγριο τριφύλλι, οι βρούβες τα σπαράγγια και τα μανιτάρια που συλλέγονται στο νησί, συνοδεύουν αναρίθμητα τηνιακά εδέσματα στο τηνιακό τραπέζι.

Από τη λίστα της τηνιακής διατροφής, δεν θα μπορούσαν να λείπουν τα ψάρια, τα οποία όμως έρχονται σε δεύτερη μοίρα σε σχέση με τα γεωργικά και κτηνοτροφικά εδέσματα. Οι ψαράδες επιδίωκαν να πιάσουν κάποιο καλό ψάρι, που θα μπορούσε να καταναλωθεί ως βραστό και θα εξασφάλιζε φαγητό για τα περισσότερα μέλη στην οικογένεια. Το έθιμο που λεγόταν «Καλή βραδιά», την νύχτα της παραμονής των Χριστουγέννων, απαιτούσε σύμφωνα με την τηνιακή παράδοση να υπάρχει στο τραπέζι ψάρι και κατά προτίμηση χέλι ή μουγγρί (στοιχείο βενετσιάνικης παράδοσης).

Επίσης, ο λαγός, το αγριοκούνελο, τα πουλιά, τα περιστέρια, εμπλουτίζουν το γαστρονομικό περίπλου της τηνιακής διατροφής. Ειδικά για τα περιστέρια, πρέπει να αναφερθεί ότι κατοικούσαν στους αναρίθμητους αριστοτεχνικούς περιστεριώνες του νησιού. Οι Τήνιοι, εξασφάλιζαν από το κρέας των πουλιών και ιδιαίτερα των περιστεριών, φτηνό και καλό κρέας, που το διατηρούσαν σε ξύδι και που αποτελούσε εξαιρετικό μεζέ τόσο για τους ντόπιους όσο και για τους επισκέπτες.

Ως μαέστρος της ζαχαροπλαστικής, θεωρείται το τηνιακό μέλι, φτιαγμένο από τους ποικιλώνυμους αριθμητικούς θάμνους του νησιού. Το θυμάρι, το ρείκι, η αγριολεβάντα, το φασκόμηλο, το θρούμπι, η αγριοτριανταφυλλιά, το λυχναράκι, η ρίγανη, η μέντα και τόσα άλλα,

αποδίδουν εξαιρετικής ποιότητας μέλι, από το οποίο παρασκευάζονται πολλά τηνιακά γλυκά, όπως τα «ψαράκια», τα παστέλια που σερβίρονται παραδοσιακά σε φύλο λεμονιάς κ.α. (Δελλατόλα – Φωσκόλου, 2006, σ. 265 – 274).

Αξίζει να αναφερθεί, ότι η ζωή των τηνιακών ήταν πολύ έντονη, γι αυτό και οι διατροφικές τους συνήθειες, περιλάμβαναν τρία γεύματα την ημέρα, το πρωί, το μεσημέρι και το βράδυ. Ενδιάμεσα των γευμάτων, έτρωγαν φρούτα, όπως σύκα, σταφύλια, καρπούζια, ξερά αχλάδια και ξηρούς καρπούς, αλλά και ψωμί με μέλι.

Οι τροφές που αποτελούσαν τα βασικά γεύματα των Τηνίων, προέρχονταν, πρωτίστως, από αλλαντικά, στα οποία πρόσθεταν αυγά και διάφορα τυριά (τυράκι τηνιακό ως επί το πλείστον). Έτρωγαν επίσης, σαλγκάρια, ζυμαρικά και πολλά λαχανικά. Το ψωμί, όχι μόνο δεν έλειπε από τα τηνιακά γεύματα, αλλά καταναλώνεται σε μεγάλη ποσότητα (από κριθάρι, σιτάρι ή σίκαλη) (Ζαλλώνης, 1998, σ. 58-59).

Στα χωριά, οι νοικοκυρές συνήθιζαν να ζυμώνουν το ψωμί προς το τέλος της εβδομάδας. Όταν το ψωμί τελείωνε και τα παιδιά της οικογένειας πεινούσαν, έφτιαχναν και τους έδιναν τη «φουσκωτή πίττα», που ήταν ουσιαστικά ζύμη με μυζήθρα ψημένη στο φούρνο.

Επίσης, τα Χριστούγεννα, οι τηνιακοί έτρωγαν «Χριστόψωμο», στη ζύμη του οποίου πρόσθεταν γλυκάνισο και μαστίχα. Πάνω στο «Χριστόψωμο», σχημάτιζαν με τη ζύμη ένα σταυρό και έβαζαν ένα καρύδι στη μέση του σταυρού και τέσσερα στις τέσσερις άκρες του (Φλωράκης, 1971, σ. 79-80).

Αξίζει να επισημανθεί, ότι ο άρτος αποτελούσε τη βάση της ανθρώπινης διατροφής ανά τους αιώνες. Σημειώνεται ότι, στην αρχαία Ελλάδα σε Μυκηναϊκές πινακίδες του 13^{ου} π.Χ. αιώνα, παρατηρήθηκε μορφή σχετική με τη λέξη αρτοποιός (Κορνάρος, 1996, σ. 201).

Οι διατροφικές συνήθειες των Τηνιακών παρουσιάζουν ομοιότητες από το χθες στο σήμερα, αλλά έχουν συνάμα διαμορφωθεί, σύμφωνα με τις οικονομικές και κοινωνικές εκφάνσεις της σύγχρονης κοινωνίας.

Η προσπάθεια διατήρησης και αναβίωσης των τοπικών γεύσεων και εν γένει του γαστρονομικού πολιτισμού, που βασίζεται στα τοπικά προϊόντα του νησιού, τα οποία δύναται να προσφέρουν πλούσια θρεπτικά υγιεινά γεύματα τόσο για το πρωινό όσο και για τα υπόλοιπα γεύματα της ημέρας, κρίνεται σημαντική και προβάλλεται μέσω των τοπικών γιορτών και των γαστρονομικών εκδηλώσεων που διαδραματίζονται στο νησί.

2.2 Τοπικά προϊόντα του νησιού και συνταγές τοπικών εδεσμάτων

Η Τήνος εκτός των άλλων, φημίζεται για τα εμβληματικά τοπικά προϊόντα της, τα οποία περιλαμβάνονται στα ανεπανάληπτα αλμυρά και γλυκά εδέσματα της, προσφέροντας υψηλού επιπέδου γαστρονομικές απολαύσεις από το πρώτο, πρωινό γεύμα μέχρι το τελευταίο, τόσο στους ντόπιους όσο και στους επισκέπτες του νησιού.

Η Τήνος αποτελεί γαστρονομικό παράδεισο, που σε συνδυασμό με τις τοπικές γιορτές του νησιού, την πολιτισμική του ταυτότητα και προπάντων τη φιλοξενία και τη γενναιοδωρία των κατοίκων, προσφέρει στον επισκέπτη αναρίθμητες εικόνες και εμπειρίες.

Μια γεύση της πλούσιας τηνιακής υπαίθρου, αποτελεί η πρώτη εικόνα που αντικρίζει ο επισκέπτης, με το που θα βρεθεί στο νησί. Είναι η λαϊκή των ντόπιων παραγωγών, όπου φιγουράρουν νοστιμότατα τηνιακά προϊόντα, όπως η λιαστή ντομάτα, η αγκινάρα, η κάπαρη, πατάτες, αγγούρια, κρεμμύδια, λεμόνια, πορτοκάλια, μήλα, σύκα και άλλα διαλεχτά οπωροκηπευτικά και φρούτα.

Προχωρώντας στα γραφικά σοκάκια της χώρας, ο επισκέπτης συναντά φούρνους με χειροποίητες αρτολιχουδιές, ζαχαροπλαστεία με παραδοσιακά γλυκά, καταστήματα παραδοσιακών προϊόντων όπως το «Παντοπωλείον» και την Ένωση Αγροτικού Συνεταιρισμού Τήνου, όπου μπορεί να προμηθευτεί εκλεκτά ζυμαρικά, παξιμάδια, τηνιακά τυριά, τηνιακά αλλαντικά (λούζα, λουκάνικα, σκορδάτο λουκάνικο), τηνιακό μέλι, μοναδικά κρασιά Τήνου, όπως το «Ασκαθάρι» και το «Ασπροποταμίσιο», την τηνιακή μύρα ΝΗΣΟΣ, τσίπουρο, ρακί, τοπικά λικέρ, πετιμέζι, κάπαρη, κρίταμο, λιαστή ντομάτα, τουρσιά, μυρωδικά της Τήνου (θυμάρι, ρίγανη, φασκόμηλο, χαμομήλι κ.α.), μεταποιημένα προϊόντα που παρασκευάζουν τηνιακές αγρότισσες ή μικρές τοπικές οικοτεχνίες, διαλεχτά γλυκά κουταλιού, μαρμελάδες αλλά και αμυγδαλωτά, λουκούμια, χαλβαδόπιτες και άλλα προϊόντα του νησιού.

Σε εστιατόρια, ταβέρνες, καφεενεία, ο επισκέπτης μπορεί να γευθεί πεντανόστιμα εδέσματα βασισμένα σε τοπικές συνταγές, όπως φουρτάλια, μαραθοτηγανίτες, ντοματοκεφτέδες, πιτσούνι κοκκινιστό, το φημισμένο μοσχαρίσιο τηνιακό κρέας και άλλα πολλά.

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Τήνου λειτουργεί από το 2012. Η αρχική του ονομασία ήταν Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Τήνου, που ιδρύθηκε το 1951 και ασκούσε όλη τη συνεταιριστική δραστηριότητα. Στον Αγροτικό Συνεταιρισμό Τήνου, δεν συμμετέχει ο αγροτικός συνεταιρισμός του Πανόρμου, ούτε ο μελισσοκομικός συνεταιρισμός της Τήνου. Ο Συνεταιρισμός υποστηρίζει τους αγρότες σε θέματα ενημέρωσης και προμηθεύει την τηνιακή αγορά με γεωργικά εφόδια. Συμβάλλει επίσης, στην αξιοποίηση των τηνιακών αγροτικών προϊόντων που παράγουν και μεταποιούν οι αγρότες.

Το 1981 ίδρυσε ένα σύγχρονο τυροκομείο που λειτουργεί ως σήμερα και στο πρατήριο των τυροκομικών του προϊόντων, από το 1972 στην Πόλη της Τήνου, στον κεντρικό δρόμο της Μεγαλόχαρης, εκτός από εκλεκτά τυριά διατίθενται προς πώληση πολυάριθμα θεσπέσια τηνιακά προϊόντα (<http://www.agrotinos.gr/index.php/agrotinos-synetairismos/istoriko>).

Στο τυροκομείο της Τήνου, αξιοποιείται το τηνιακό γάλα, από το οποίο παράγονται φρέσκο γάλα, αγνά παραδοσιακά τυριά και βούτυρο, τα οποία διατίθενται τόσο στο νησί όσο και στις Κυκλάδες αλλά και στην Αθήνα. Λόγω της μοναδικής γεύσης και της εξαιρετικής ποιότητας αυτών των τηνιακών προϊόντων, θα αναφερθούν ενδεικτικά κάποια στοιχεία για αυτά:

- Το εμφιαλωμένο γάλα, είναι το μοναδικό γάλα ημέρας που κυκλοφορεί και διατίθεται αποκλειστικά στο νησί. Το πρωί αρμέγεται από τις τηνιακές αγελάδες, συλλέγεται γρήγορα, άμεσα παστεριώνεται στο τυροκομείο, εμφιαλώνεται σε υγιεινή συσκευασία του ενός λίτρου και διανέμεται στα καταστήματα (η ανωτέρω διαδικασία από το αρχικό στάδιο έως το τελικό διαρκεί μόνο 3 ώρες)
- Το νωπό βούτυρο, παράγεται από αγελαδινό γάλα (80% λιπαρά), έχει εξαιρετική γεύση και φίνο άρωμα και χρησιμοποιείται τόσο ως άλειμμα όσο και στην μαγειρική και ζαχαροπλαστική
- Το μαγειρικό βούτυρο, παρασκευάζεται από το λιώσιμο του νωπού βουτύρου (95% λιπαρά). Χρησιμοποιείται στη μαγειρική και στη ζαχαροπλαστική
- Η γραβιέρα Τήνου, παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα και αποτελεί την εξέλιξη του παλιού «βραστού τυριού» που έφτιαχναν στο παρελθόν οι αγρότισσες στα σπίτια τους. Έχει υπόγλυκη γεύση, συμπαγή μάζα και ανήκει

στην κατηγορία των σκληρών τυριών και το χρώμα του είναι κίτρινο ως υποκίτρινο-υπόλευκο. Η γραβιέρα τρώγεται ως επιτραπέζιο τυρί, σε πίττες, στο τηγάνι, τριμμένο αλλά και ψημένο σε διάφορα φαγητά

- Η νωπή μυζήθρα, παράγεται από φρέσκο αγελαδινό τυρόγαλο αναμεμειγμένο με μικρή ποσότητα αγελαδινού γάλακτος. Ανήκει στην κατηγορία των τυριών τυρογάλακτος και είναι μαλακό λευκό τυρί, με συμπαγή υφή, υπόγλυκη γλυκιά γεύση. Καταναλώνεται φρέσκο, συνοδεύει φρούτα και κρασί. Χρησιμοποιείται στις πίττες και η περιεκτικότητά του σε αλάτι και λιπαρά είναι χαμηλή
- Το τηνιακό τυράκι, παράγεται από γάλα αγελάδας, είναι λευκό φρέσκο ημίσκληρο με απαλή γεύση, λεπτό άρωμα και σχήμα κυλινδρικό. Είναι αλατισμένο και καταναλώνεται ως επιτραπέζιο αλλά και για την παρασκευή λαχταριστών πιττών
- Το πέτρωμα, αποτελεί, κατεξοχήν, παραδοσιακό τυρί της Τήνου. Είναι φρέσκο, μαλακό, χωρίς αλάτι και αποτελεί τη βάση για την παραγωγή της κοπανιστής και του τηνιακού τυριού. Τρώγεται σκέτο ή με αλάτι, στη σαλάτα, στις αλμυρές και γλυκές πίτες και ιδιαίτερος χρησιμοποιείται στα πασχαλινά τυροπιτάκια, που αποτελούν παραδοσιακή τοπική γλυκιά λιχουδιά της Τήνου
- Η κοπανιστή Τήνου, είναι μαλακό τυρί με αλοιφώδη υφή και πικάντικη γεύση. Θεωρείται, κατεξοχήν, παραδοσιακό τυρί της Τήνου και αναφέρεται σε αρκετά συγγράμματα του παρελθόντος. Καταναλώνεται, ως άλειμμα, συνοδεύει εξαιρετικά τα τοπικά πιάτα της Τήνου (Βίλλας γεωπόνος – προϊστάμενος τυροκομείου, σ.1 έως 7 στο <http://www.agrotinos.gr/index.php/agrotinossynetairismos/omilies-arthra/86-o-agrotikos-synetairismos-tinou-kai-ta-tyrokomika-proionta-tou>)

Σήμερα, η παραγωγή της κοπανιστής επιτρέπεται αποκλειστικά στις Κυκλάδες και θεωρείται ως προϊόν ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) (Σύμφωνα με στοιχεία που παρατίθενται στην εργασία «Στοιχεία Παραγωγής Αγροτικών Προϊόντων της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου, Δεκέμβριος 2011, σ. 27, Πίνακας 6.4 Παραγωγή Γαλακτοκομικών Προϊόντων στις Κυκλάδες (Πηγή: ΕΛΛΟΓΑΚ) στο (<http://www.pnai.gov.gr/ckfinder/userfiles/files/%CE%95%CE%A1%CE%93%CE%91%CE%A3%CE%99%CE%91%20%CE%93%CE%99%CE%91%20%CE%A4%CE%97%CE%9D%20%CE%A0%CE%91%CE%A1%CE%91%CE%93%CE%A9%CE%93%CE%97%20%CE%91%CE%93%CE%A1%CE%9F%CE%A4%CE%99%CE%9A%CE%A9%CE%9D%20%CE%A0%CE%A1%CE%9F%CE%99%CE%9F%CE%9D%CE%A4%CE%A9%CE%9D%20%CE%A0%CE%95%CE%A1%CE%99%CE%A6%CE%95%CE%A1%CE%95%CE%99%CE%91%CE%A3.pdf>)

Το Τυροκομείο San Lorenzo, στον Κέχρο της Τήνου, αποτελεί το πρώτο ιδιωτικό τυροκομείο του νησιού, που άρχισε να λειτουργεί από τον Απρίλιο του 2015. Σ' ένα παραδοσιακό αρχιτεκτονικό κτήριο, με σύγχρονο τυροκομικό εξοπλισμό, με μεράκι και αγάπη προς την τηνιακή παράδοση, το τυροκομείο, προμηθεύεται γάλα από αγελαδοτρόφους του νησιού (500-800 κιλά την ημέρα) και παράγει «τηνιακό τυράκι» ή αλλιώς όπως λένε οι Τηνιακοί, «τηνιακό μπαλάκι», το οποίο πλάθεται με το χέρι, το βραστό γραβιεράκι δίμηνης ωρίμανσης (εξέλιξη του παλιού «βραστου» τυριού Τήνου), μυζήθρα, ανθότυρο, κοπανιστή και βούτυρο (Μακρυωνίτου, 2015α, σ. 72).

Τα τηνιακά κρέατα, από αιγοπρόβατα και μοσχάρια, είναι αγνά και ξακουστά, δεδομένου ότι τρέφονται με αυτοφυή βλάστηση, ελεύθερα στην τηνιακή γη. Τα αλλαντικά του νησιού, όπως η λούζα, το τηνιακό λουκάνικο με σκόρδο, το χωριάτικο λουκάνικο, το σύγλινο (μικρά κομμάτια χοίρου που διατηρούνται στο λίπος), η πηχτή και διάφορα παστά, επίσης, ξεχωρίζουν για τη μεστή και μυρωδάτη γεύση τους και την άριστη ποιότητά τους. Ο επισκέπτης αρκεί να τα αναζητήσει στα κρεοπωλεία της Χώρας. Στον κεντρικό δρόμο της Παναγίας, σε πιστοποιημένο κρεοπωλείο παραδοσιακών προϊόντων, προσφέρονται αγνά προϊόντα κρέατος, παραδοσιακά αλλαντικά και λούζα (ή λούντζα).

Το 2014 με τη σοφία, την πείρα και την γεύση ετών στα προϊόντα κρέατος, δημιουργήθηκε από τον Ιωάννη Κρητικό το μοναδικό εργαστήριο επεξεργασίας και παραγωγής παραδοσιακών προϊόντων κρέατος στο νησί, σε μια υπερσύγχρονη μονάδα με σύγχρονο εξοπλισμό (<http://ikritikos.com/%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%BF%CF%81%CE%B9%CE%BA%CF%8C/>), όπου ο επισκέπτης μπορεί να προμηθευτεί :

- Λούζα Τήνου (καθαρό κρέας από τη ραχοκοκκαλιά του χοίρου, μένει λίγες μέρες στο αλάτι, βαπτίζεται λίγο καιρό στο κόκκινο κρασί, πασπαλίζεται με πιπέρι, μπαχάρι, μάραθο, γαρίφαλο θρούμπι, περνιέται σε φαρδύ έντερο, κρεμιέται στον αέρα για 20-25 ημέρες)(<http://ikritikos.com/%CE%BB%CE%BF%CF%8D%CE%B6%CE%B1-%CF%84%CE%AE%CE%BD%CE%BF%CF%85/>)
- Χωριάτικο Λουκάνικο Τήνου (χοιρινό κρέας, αλάτι, μαύρο κρασί και μπαχαρικά)(<http://ikritikos.com/%CE%BB%CE%BF%CF%85%CE%BA%CE%AC%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%BF-%CF%84%CE%AE%CE%BD%CE%BF%CF%85/>)
- Σκορδάτο Λουκάνικο Τήνου (χοιρινό κρέας, αλάτι, μαύρο κρασί, φυτικά μπαχαρικά, σκόρδο)(<http://ikritikos.com/%CF%83%CE%BA%CE%BF%CF%81%CE%B4%CE%AC%CF%84%CE%BF-%CF%84%CE%BF%CF%85/>)

[%CE%BB%CE%BF%CF%85%CE%BA%CE%AC%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%BF-%CF%84%CE%AE%CE%BD%CE%BF%CF%85/](#)).

Σημειώνεται ότι η λούζα θεωρείται, λόγω της εξαιρετικής φινετσάτης γεύσης της, των αρωμάτων και της υφής της, ως αλλαντικό, που θα μπορούσε να συγκριθεί με το προσούτο και το χαμόν (Μακρυωνίτου, 2015β,σ. 73).

Σύμφωνα με πληροφορίες που αντλήθηκαν από την Έκδοση του Μελισσοκομικού Συνεταιρισμού Τήνου 2003 «Μέλι Τήνου, το απέρिटτο φρυγανόμελο», στο νησί παράγεται εξαιρετικής ποιότητας και θρεπτικότητας γεύσης Τηνιακό μέλι, που αποτελεί ξεχωριστή τοπική λιχουδιά και συνάμα σημαντικό όπλο για την βακτηριοστατική και αντιμικροβιακή προστασία του ανθρώπινου οργανισμού.

Το μέλι Τήνου είναι ανθόμελο το λεγόμενο

- «Φρυγανόμελο» (από φρύγανα του νησιού)
- «Θυμαρίσιο» (από θυμάρι του νησιού)
- «Μέλι Ρεικιού (από ρείκι του νησιού)

Τα πιο κοινά φρύγανα που υπάρχουν στην Τήνο και που ενδιαφέρουν τους μελισσοκόμους είναι εποχιακά

- Την άνοιξη: αγριολεβάντα, φασκόμηλο, θρούμπι, κακοπλίτης, αγριοτριανταφυλλιά, αστιβή
- Το καλοκαίρι: θυμάρι, αλίφονας, φουφλία, ρίγανη
- Το φθινόπωρο: ρείκι

Στη μελισσοκομία της Τήνου, παρατηρούνται δύο τύποι κυψέλης, «οι μελισσοθυρίδες», βαθιές τετραγωνικές εσοχές, κατασκευασμένες με πέντε σχιστολιθικές πλάκες, 40x40 εκ. και μήκος 80-90εκ., τοποθετημένες ανάμεσα στις πεζούλες και τα «αμψέλια», κυψέλες φτιαγμένες από πηλό, ιδίων περίπου διαστάσεων με τις «μελισσοθυρίδες», με κυκλική διατομή, που κλείνει στο μπροστινό μέρος, συνήθως από σχιστόπλακα (Φλωράκης, 1971, σ. 129).

Η Τήνος φημίζεται, επίσης, για τα κρασιά της, με την παρουσία δύο οινοποιείων στο νησί, που οινοποιούν οίνους Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης «Κυκλάδες» (ΠΓΕ), από δικές τους καλλιέργειες.

Συγκεκριμένα, τα φημισμένα κρασιά των Τηνιακών Αμπελώνων (T-Oinos), στο χωριό Φαλατάδος της Τήνου, από ποικιλίες των Κυκλάδων, κυκλοφόρησαν για πρώτη φορά στην αγορά το 2010. Καλλιεργούνται,

- οι λευκές ποικιλίες: Ασύρτικο και Μαλαγουζιά
- οι ερυθρές ποικιλίες: Μαυροτράγανο και Αυγουστιάτης

Οι 5 ετικέτες που παράγονται με την επωνυμία T-Oinos και χαρακτηρίζονται ΠΓΕ Κυκλάδων, είναι μοιρασμένες σε τρεις μονοποικιλίες: το Ασύρτικο, τη Μαλαγουζιά και σε εξαιρετικές χρονιές το Μαυροτράγανο Clos Stegasta, και σε δύο μαύρα χαρμάνια διαφορετικών αναλογιών από Μαυροτράγανο με Αυγουστιάτη (Μακρυωνίτου, 2015γ, σ. 51 – 52).

Στην Κώμη της Τήνου, σε ένα μικρό οινοποιείο, του Χρήστου Φόνσου, ξεκίνησε από το 1997 και συνεχίζεται η παραγωγή τριών τύπων κρασιών, με εξαιρετική γεύση, τα οποία έχουν πάρει τις ονομασίες τους από το παρατσούκλι και το όνομα των δύο παππούδων του αμπελουργού,

- ο ερυθρός με την ονομασία Μπελώνη
- ο λευκός Μαθιουλής και ερυθρός Μαθιουλής

Το κρασί Μπελώνη, είναι ένα ερυθρό κρασί, που παράγεται αποκλειστικά από μαύρο Ποταμίσι.

Ο λευκός Μαθιουλής, παράγεται από χαρμάνι τοπικών ποικιλιών, από Ποταμίσι, Μονεμβασία και Μοσχάτο.

Ο ερυθρός Μαθιουλής, από Κουμαριανό και μαύρο Ποταμίσι (Μακρυωνίτου, 2013α, σ. 44).

Η Τήνος υπερηφανεύεται για τη βραβευμένη μύρα του νησιού,

- την μύρα «ΝΗΣΟΣ», που ζυθοποιείται και εμφιαλώνεται αποκλειστικά στην Τήνο. Ξεχωρίζει με την πλούσια σπιρτόζικη γεύση της (περιέχει βύνη, κριθάρι και λυκίσκο). Στην μύρα ΝΗΣΟΣ Pilsner απονεμήθηκε το ασημένιο μετάλλιο EUROPEAN BEER STAR (η πιο υψηλή διάκριση που έχει πάρει μέχρι σήμερα ελληνική μύρα) σε μια τελετή στη Βαυαρία, όπου συμμετείχαν οι καλύτερες ζυθοποιίες παγκοσμίως.

Επίσης, η μπύρα ΝΗΣΟΣ κέρδισε τον τίτλο του Εθνικού Πρωταθλητή στο πλαίσιο των Ευρωπαϊκών Βραβείων Επιχειρηματικότητας (The European Business Awards). Στη Μικροζυθοποιία Κυκλάδων στη νήσο Τήνο, δύο νέες μπύρες άρχισαν να κυκλοφορούν, η χειμωνιάτικη πειραματική «7 Μποφόρ» και η νέα βιολογική ΝΗΣΟΣ all day Lager. Η μπύρα ΝΗΣΟΣ, προσφέρεται σε επιλεγμένα εστιατόρια και ξενοδοχεία στην Αθήνα, στο Αιγαίο, στην Κρήτη, στο Ιόνιο, στην Κύπρο και στην Αυστραλία (Μπιντέλας, 2015, σ. 54 – 57).

Στον Τριπόταμο Τήνου, λειτουργεί από το 2011,

- το μοναδικό Δημοτικό Ελαιοτριβείο Τήνου.

Στον Κτικάδο Τήνου, λειτουργεί οικοτεχνία παραγωγής ζυμαρικών και παραδοσιακών προϊόντων Τήνου, όπου ο επισκέπτης μπορεί να γευτεί και να προμηθευθεί, νοστιμότατες τηνιακές χειροποίητες λιχουδιές, όπως,

- Ζυμαρικά (λαζάνια με αυγά και γάλα, λαζάνια με ντομάτα, λαζάνια με σπανάκι, λαζάνια με σκόρδο, λαζάνια με βασιλικό, λαζάνια με μάραθο, χυλοπίτες με λιαστή ντομάτα, χυλοπίτες με πορτοκάλι κ.α.)
- Ξυδιαστά Τήνου (κρίταμος, κάπαρη, καπαρόφυλλα αγγουράκι κάπαρη κ.α)
- Ορεκτικά στο Λάδι από την Τήνο (ντομάτα λιαστή κρασάτη, πάστα λιαστής ντομάτας πάστα αγκινάρας, αγκινάρες)
- Γλυκά του κουταλιού (πορτοκάλι, ντοματάκι, σταφύλι, κυδώνι, βύσσινο, λεμόνι κ.α.)
- Φαγάκια (ψητή μελιτζάνα με λιαστή ντομάτα, φάβα με κάπαρη, λιαστή ντομάτα με πάστα αγκινάρας, λιαστή ντομάτα με πάστα ελιάς, πληγούρι με λιαστή ντομάτα κ.α)
- Μαρμελάδες (πορτοκάλι, λεμόνι, κυδώνι, σταφύλι, σύκο, κ.α.)
- Κουλουράκια (πορτοκαλιού, λεμονιού, μήλου)
- Παξιμαδάκια (γλυκάνισου, ολικής άλεσης, λαδιού, με ντομάτα και ρίγανη, με ελιά)
(<http://tontoulapitisgiagias.gr/cms.php?id cms=9>)

Στην Κώμη Τήνου, λειτουργεί βιοτεχνία παραδοσιακών προϊόντων, με μοναδικά υγιεινά και γευστικά προϊόντα και edésματα όπως,

- Αγκινάρες τουρσί
- Ντομάτες λιαστές
- Κάπαρη
- Φύλλα και αγγουράκια κάπαρης

- Κρίταμο
- Σάλτσες και πατέ από τοπικά προϊόντα
- Γλυκά κουταλιού (πορτοκάλι, λεμόνι, σύκο, ντοματάκι, κολοκύθι κ.α.)
- Αποξηραμένα φρούτα (σύκα, βερίκοκο)
- Σπιτικές μαρμελάδες κ.α.

Τα παραπάνω προϊόντα διατίθενται σε επιλεγμένα καταστήματα στην Τήνο και σε όλη την Ελλάδα(<http://www.ekyklades.gr/travel/showroom/tourism/contact.jsp?lang=el&globalid=38424&orgid=29724&context=404&css=css201>).

Η σειρά αυθεντικών τοπικών τροφίμων και ποτών από τοπικούς παραγωγούς που διατίθενται μέσω της Aegean Essence, εταιρείας του Τήνιου επιχειρηματία Μανώλη Παλαμάρη, φιλοδοξεί να αγκαλιάσει τις γεύσεις των νησιών και να ενισχύσει την τοπική οικονομία της Τήνου και να προωθήσει τα τοπικά προϊόντα του νησιού και εκτός των συνόρων του. Η Εταιρεία έχει στην κατοχή της την Ποτοποιεία του Λεβαντή, που παράγει με τη φίρμα της τσίπουρο, ρακόμελο, οινόμελο και άλλα λικέρ. Η εταιρεία τυποποιεί τηνιακό τυράκι, γραβιέρα και κοπανιστή του τοπικού συνεταιρισμού, και συνεργάζεται με παρασκευαστήρια που παράγουν νόστιμα παξιμάδια με ντομάτα, ελιά, γλυκάνισο, λιαστές ντομάτες, κάπαρη, κρίταμο και αγκινάρακι λαδιού (Μακρυωνίτου, 2013β, σ. 46 -47).

Φυσικά, κόσμημα για το νησί αποτελούν, τα πρότυπα ζαχαροπλαστεία που με μεράκι και αγάπη στην παράδοση, δημιουργούν με ντόπια αγνά τοπικά υλικά, ανεπανάληπτα γλυκά, με μικρές παραλλαγές στη συνταγή τους, κρατώντας καλά κρυμμένα μυστικά της τηνιακής ζαχαροπλαστικής. Νοστιμότατα τηνιακά γλυκά όπως,

- Αμυγδαλωτά (ψίχα αμυγδάλου, ασπράδι αυγού, ανθόνερο, πικραμύγδαλο)
- Ξεροτήγανα
- Δίπλες
- Παστέλια (παραδοσιακά παστέλια με σουσάμι και μέλι σερβιρισμένο σε λεμονόφυλλο)
- Γλυκό «ψαράκι» (καρύδι και μέλι)
- Μαρέγκες ή μπεζέδες (είδος γλυκίσματος με βάση το ασπράδι του αυγού)

- Παραδοσιακά τυροπιτάκια Τήνου ή «τσιμπιτά» (ανάλατο τυρί Τήνου, πορτοκάλι και μαστίχα) ή (ανάλατη μυζήθρα, αυγά, ζάχαρη, βανίλια, κανέλα) ή (φρέσκια μυζήθρα, κανέλα, πορτοκάλι ή βανίλια) (φτιάχνονται στην Τήνο το Πάσχα)
- Χαλβαδόπιτες
- Μαντολάτα
- Παραδοσιακά λουκούμια Τήνου (τριαντάφυλλο, μαστίχα, περγαμόντο, με αμύγδαλα και καρύδια)

και άλλα πολλά, φτιαγμένα με αγνά τοπικά υλικά, συνθέτουν το γαστρονομικό πάνθεον του κυκλαδίτικου νησιού, τόσο στα νοικοκυριά των τηνιακών σπιτιών όσο και στα ζαχαροπλαστεία του νησιού.

Στο νησί, λόγω των εδαφοκλιματολογικών του ιδιοτεροτήτων, παράγονται κάπαρη, μαϊντανός, βασιλικός, δυόσμος, δεντρολίβανο, σέλινο, μάραθο, αναπτύσσονται αυτοφυή φυτά όπως μανιτάρια, άγριες αγκινάρες και φραγκοσυκιές και βότανα όπως ρίγανη, θυμάρι, φασκόμηλο, θρούμπι και πολλά ακόμα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για μαγειρικούς και για θεραπευτικούς σκοπούς.

Άλλωστε, τα βότανα της ελληνικής γης, φημίζονται όχι μόνο για τις θεραπευτικές τους ιδιότητες όσο και για τη χρήση τους στην κοσμητολογία. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι, η ρίγανη είναι αντιοξειδωτική και προφυλάσσει τον οργανισμό από ασθένειες, αποτελεί πηγή φυτικών ινών, σιδήρου και β-καροτίνης. Το θυμάρι, είναι αντισηπτικό και τονωτικό. Ο μαϊντανός, είναι τονωτικό και αντιφλεγμονώδες και φημίζεται για τις ιδιότητες του να προσφέρει φωτεινό δέρμα. Ο βασιλικός, προλαμβάνει τις άφτρες, τον πονοκέφαλο και βοηθά στην πέψη. Ο δυόσμος, ανακουφίζει από τον πόνο του στομάχου και τη δυσπεψία. Το δεντρολίβανο, τονώνει τη λειτουργία του ήπατος, βοηθά στη μείωση της χοληστερίνης και αναζωογονεί τον οργανισμό (Καπώλη, 2015, σ. 42-43).

Στο νησί, ο επισκέπτης μπορεί να προμηθευθεί, εκτός από τα ανωτέρω βότανα από την τηνιακή γη, και το «Έλαιον Υπερικού», «Σπαθόλαδο» ή «Βάλαμο». Παρασκευάζεται στην Τήνο από τα κίτρινα λουλουδάκια του υπερικού και από βιολογικό αγουρέλαιο. Η εταιρεία («ευ ζην»), που το παρασκευάζει στην Τήνο, με φυσικό τρόπο, αναφέρει ότι ενδείκνυται για διάφορες παθήσεις, όπως στομαχικές, μυϊκές, δερματικές και παράλληλα για καλλωπιστικούς σκοπούς (οι πληροφορίες ελήφθησαν από την 7^η ανανεωμένη έκδοση του «ευ ζην» υγεία και ομορφιά, φυσικά προϊόντα από φαρμακευτικά βότανα, σ. 10 -11).

Εκτός από τα πολυάριθμα, μοναδικά τοπικά προϊόντα, το νησί φημίζεται για τα τοπικά εδέσματά του και τη μοναδική παραδοσιακή του κουζίνα, που προσφέρει στους ντόπιους και στους επισκέπτες, από το πρώτο γεύμα τους, το πρωινό τους, έως το τελευταίο, νοστιμιές γεμάτες υγεία, ποιότητα, μνήμη, παράδοση, φαντασία και μεράκι.

Για το λόγο αυτό, παρατίθενται στη συνέχεια, ενδεικτικά, κάποιες τηνιακές παραδοσιακές συνταγές μαγειρικής ή/και ζαχαροπλαστικής, όπως ακριβώς περιλαμβάνονται στα βιβλία που έχουν γράψει γνωστές Τήνιες συγγραφείς, που ασχολούνται με τη μαγειρική τέχνη, αγαπούν την τηνιακή κουζίνα και στηρίζουν την τοπική παράδοση.

Συνταγές Τοπικών Εδεσμάτων

Πορτοφούρني ή φουσκωτή

ΤΗΝΟΣ

Το πορτοφούρني το έφτιαχναν από το ζυμάρι του ψωμιού, όταν ζυμώνανε. Ανυπόμονοι καθώς ήταν να δοκιμάσουν το φρέσκο ψωμί, δεν μπορούσαν να περιμένουν, κι έτσι συνήθιζαν να παίρνουν λίγο από το ζυμάρι του ψωμιού, το έκαναν μια λεπτή πίτα και το έψηγαν μπροστά στο φούρνο και από τις δυο πλευρές, ώσπου να φουρνίσουν τα ψωμιά. Όταν ψηνότανε, το έκοβαν στη μέση και το έτρωγαν με τυρί φρέσκο ή το άλειβαν με γλυκό του κουταλιού (κυδώνι ή πετιμέζι) ή γλίνα (χοιρινό λίπος).

Νικολέττα Δελατόλα – Φωσκόλου

(Δελατόλα – Φωσκόλου, 2008, σ. 192)

Στο βιβλίο: Κυκλάδων γεύσεις. Τήνος: χ.ό.

Πατατοκεφτέδες Κόμης Τήνου

Παίρνω 2 κιλά πατάτες, τις βράζω με τα φλούδια, τις καθαρίζω, τις λιώνω και ρίχνω 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα και τσιγαρισμένα, ρίχνω ένα ματσάκι μαϊντανό,¹ φλυτζάνι τυρί, 3-4 αυγά, αλάτι, πιπέρι και φρυγανιά τριμμένη. Αφού τους πλάσω τους τηγανίζω.

Κορωνία Αρτέμη – Μακρίδου

(Αρτέμη – Μακρίδου, 2012, σ. 127)

Στο βιβλίο: Μαγειρική της Κορωνιάς, Τήνος: Παλαμάρης Α.Ε.

Πετιμέζι

Ανάλογα με το μούστο που θα χρησιμοποιήσουμε για την παρασκευή του πετιμεζιού, προσθέτουμε το αναγκαίο πετιμεζόχωμα*, δηλαδή μισό φλιτζάνι χόμα για κάθε λίτρο μούστου. Όταν ρίξουμε το χόμα στο μούστο, αμέσως αυτός αρχίζει να αφρίζει. Αφού τον ξαφρίσουμε, τον αφήνουμε από το βράδυ μέχρι το πρωί να κατασταλάξει. Την επομένη μέρα, όπως είναι κατασταλαγμένος, τον παίρνουμε προσεκτικά με κανάτα, χωρίς να τον ταραξουμε, και τον ρίχνουμε στο καζάνι για να βράσει. Τον ξαφρίζουμε και τον αφήνουμε να βράσει πολλές ώρες σε σιγανή φωτιά. Το πετιμέζι είναι έτοιμο, όταν γίνει σιρόπι.

Το πετιμέζι είναι πολύ θεραπευτικό, ειδικά για πονόλαιμο, βήχα στοματίτιδες κ.α. Παλαιότερα το χρησιμοποιούσαν αντί για ζάχαρη. Διατηρείται πολλά χρόνια χωρίς να αλλοιωθεί, εφόσον βρίσκεται σε δροσερό μέρος.

*Το χρώμα αυτό είναι άσπρο (άργιλος) και το βρίσκουμε σε περιοχές όπου υπάρχει μάρμαρο.

Νικολέτα Δελατόλλα – Φωσκόλου

(Δελατόλλα – Φωσκόλου, 1996, σ. 90-91)

Στο βιβλίο: Παραδοσιακές Συνταγές από την Τήνο. Εταιρεία Τηνιακών Μελετών. 1 Πηγές Πολιτισμού 1. Αθήνα: Τήνος

Μουσταλευριά Τήνου

Υλικά – Εκτέλεση:

Βάζω σ ένα τέτζερη 6 ποτήρια μούστο και ρίχνω 1 ποτήρι σιμιγδάλι ψηλό.

Τ’ αφήνω στη φωτιά να βράσει για να δέσει, το ταράζω συνέχεια να μην κολλήσει.

Όταν δέσει, ρίχνω τη μουσταλευριά σε πιάτα και από πάνω ρίχνω τριμμένο καρύδι, σουσάμι και κανέλλα.

Πολλές νοικοκυρές στην Τήνο, κυρίως στα όμορφα χωρία μας συνηθίζουν και κάνουν μουσταλευριά ξέρη. Γίνεται κατά τον ίδιο τρόπο, μόνο αφού τραβήξει λίγο τα υγρά, κόβω με μαχαίρι τρίγωνα όπως στα παστέλια, τα τοποθετώ σε φύλλο, τ’ αφήνω λίγο στον αέρα να ξεραθούν, αφού τα έχω σκεπάσει με τούλι ή τουλπάνι για να μην πάνε έντομα.

Κορωνία Αρτέμη – Μακρίδου

(Αρτέμη – Μακρίδου, 2012, σ. 86)

Στο βιβλίο: Ζαχαροπλαστική της Κορωνιάς. Τήνος: Παλαμάρης Α.Ε.

Δίπλες

(παραδοσιακές από τη Μουσουλού Τήνου)

Υλικά

1 κιλό σιμιγδάλι ψιλό

10 αβγά

Χυμός από 4 πορτοκάλια

Λίγο αλάτι

Λίγο νερό

Μέλι

Κανέλα

Καρύδια ψιλοκομμένα

Λίγη ζάχαρη (προαιρετικά)

Λάδι για τηγάνισμα

Εκτέλεση

Σε λεκάνη ρίχνω το σιμιγδάλι, τα αβγά, το χυμό των πορτοκαλιών, το αλάτι και λίγο νερό. Προσοχή, την ώρα που τα ζυμώνω να φροντίσω να μην μου πέσει πολύ νερό. Μετά με τον πλάστη ανοίγω φύλλα, τα κόβω με ροδελίτσες σγουρές (με ειδικό μαχαίρι), τα κάνω διάφορα σχήματα και τα τηγανίζω. Αφού τηγανιστούν, τα απλώνω σε πλατύ δοχείο και τα περιχύνω με μέλι, κανέλα και καρύδια ψιλοκομμένα. Αν δεν θέλω να βάλω σκέτο μέλι τα αραιώνω με λίγη ζάχαρη και νερό.

Κορωνία Αρτέμη – Μακρίδου

(Αρτέμη – Μακρίδου, 2013, σ. 55)

Στο βιβλίο: Γιορτινό τραπέζι. Σαλάτες, μεζέδες, ορεκτικά, κυρίως πιάτα, γλυκά, 48 συνταγές. Τήνος: Παλαμάρης Α.Ε.

Παστέλι

Υλικά

1 κιλό μέλι, 1 κιλό ζάχαρη, 1 κιλό σουσάμι, 1 κουταλιά αλεύρι, λίγο χυμό λεμονιού, φύλλα λεμονιάς

Παρασκευή

Λιώνουμε τη ζάχαρη με το μέλι, ρίχνουμε το σουσάμι με το αλεύρι, αφήνουμε να ψηθεί στο μέλι με τη ζάχαρη. Έχουμε ένα μπωλ με κρύο νερό και όταν νομίσουμε ότι έχει ψηθεί ρίχνουμε λίγο μίγμα στο μπωλ για να το δοκιμάσουμε (δεν χρειάζεται να πήξει πολύ, όσο θα κρυνώνει τόσο θα πήξει). Βρέχουμε ένα μάρμαρο με κρύο νερό, απλώνουμε το μίγμα, τ' αφήνουμε να κρυνώσει (όχι πολύ διότι δεν θα κόβετε), το κόβουμε σε κομμάτια που τ' ακουμπάμε σε πλυμένα λεμονόφυλλα.

Καίτη Φωσκόλου, Κώμη

(Δελατόλα, χ.χ., σ. 9)

Στο βιβλίο: Τηνιακή Παραδοσιακή κουζίνα, Ζωζεφίνα Δελατόλα. Τήνος: Δελατόλα

2.3 Τοπικές Γιορτές και εκδηλώσεις γαστρονομικού ενδιαφέροντος

Η Τήνος συνδέει τη γη, την ιστορία, τη μνήμη, την παράδοση, τον πολιτισμό, τις κοινωνικές και θρησκευτικές παραμέτρους της, με τη διατροφή, τα τοπικά προϊόντα, τα τοπικά εδέσματα και εν γένει τη γαστρονομική φιλοσοφία του νησιού.

Την τηνιακή κουζίνα, τη συναντάμε σε γάμους, σε βαφτίσεις, σε κοινωνικές εκδηλώσεις, σε πολυάριθμες τοπικές γιορτές, που προβάλλουν την τηνιακή παράδοση και τα τοπικά προϊόντα του νησιού και προσφέρουν στους ντόπιους, αλλά και στους επισκέπτες, αλμυρές και γλυκιές λιχουδιές, φτιαγμένες με αγάπη και μεράκι, μέσω ανεπανάληπτων εικόνων, ήχων, γεύσεων, μυρωδιών και δυνατών γαστρονομικών συγκινήσεων.

Στην Τήνο, συνήθως τους θερινούς μήνες, πραγματοποιούνται σε διάφορους οικισμούς του νησιού, τοπικές γιορτές όπου οι παρευρισκόμενοι, δοκιμάζουν χειροποίητες δημιουργίες, υπό τον ήχο της παραδοσιακής μουσικής και τη συνοδεία των νησιώτικων χορών που κρατούν το γλέντι μέχρι το ξημέρωμα.

Οι Τοπικές Γιορτές πραγματοποιούνται κάθε χρόνο, σε συγκεκριμένες ημέρες του μήνα που ανακοινώνονται και προβάλλονται με κάθε έντυπο ή ηλεκτρονικό μέσο στο νησί.

Στην Τήνο οι γιορτές έχουν ως εξής:

- Γιορτή Αγκινάρας, τον Ιούνιο, στην Κώμη
- Γιορτή Κακαβιάς, τον Ιούνιο, στον Πάνορμο
- Γιορτή Κάπαρης, τον Αύγουστο, στην Ποταμιά
- Γιορτή Ρίγανης, τον Αύγουστο στα Δύο Χωριά
- Γιορτή Κρασιού, τον Αύγουστο, στον Τριπόταμο
- Γιορτή Τράτας, τον Αύγουστο, στα Κιόνια
- Γιορτή Μελιού, τον Σεπτέμβριο, στον Κάμπο
- Γιορτή Ρακιού, τον Σεπτέμβριο, στον Φαλατάδο
- Γιορτή «Χοιροσφάγια», την 1^η Κυριακή της Αποκριάς, στον Τριαντάρο

Τα χοιροσφάγια ήταν και είναι ξεχωριστό έθιμο για τους Τηνίους και αποτελούσε σωστό λαϊκό πανηγύρι (Ψάλτης π., 2001, σ. 318).

Από τα παλιά χρόνια, εξασφάλιζαν στους κατοίκους μια σπουδαία ποσότητα κρέατος για όλο τον χρόνο (Μωραΐτης, 1994, σ. 373).

Το γεγονός αυτό κινητοποιούσε μικρούς και μεγάλους και θεωρείτο σημαντικό για όλη την τηνιακή οικογένεια (Ψάλτης π. 2000, σ. 345).

Στα περισσότερα χωριά της Τήνου, τους φθινοπωρινούς μήνες πραγματοποιούνταν τα χοιροσφάγια, που εκτός από τα μέλη της οικογένειας που έσφαζε το χοίρο, ελάμβανε μέρος ολόκληρο το χωριό.

Οι προετοιμασίες για τη σφαγή του ζώου διαρκούσαν αρκετό καιρό. Από τα μέσα Σεπτεμβρίου, οι γυναίκες μάζευαν μυρωδικά, τα ξέραιναν στον ήλιο και τα έτριβαν μαζί με αλάτι. Οι νεαρότερες σε ηλικία, καθάριζαν το σπίτι και το γύρω χώρο. Οι άντρες έφερνα ξύλα που θα χρειαζόντουσαν για τα χοιροσφάγια.

Τον Οκτώβριο, που άρχιζε να δροσίζει, ο νοικοκύρης όριζε την ημέρα που θα σφαζόταν ο χοίρος και ζητούσε από συγγενείς και φίλους τη βοήθειά τους.

Η σφαγή του χοίρου γινόταν τον πρωί, με τη συμμετοχή συγχωριανών και δίνονταν εγκάρδιες ευχές στο νοικοκύρη, ώστε ο χοίρος του να είναι καλοφάγωτος. Κατά τη διάρκεια της σφαγής του ζώου, άλλος κρατούσε το ζώο κ άλλος το έσφαζε. Μετά τη σφαγή, έπλεναν καλά το ζώο και μετά καθάριζαν το δέρμα του, πίνοντας ενδιάμεσα λίγο ρακί και τρώγοντας κανένα σύκο. Στη συνέχεια, κρεμούσαν το χοίρο ψηλά σε τσιγκέλι για τον τεμαχισμό του. Ο χοιροσφάκτης, έσφαζε το ζώο και έβαζε τα εντόσθια του σε μια πήλινη λεκάνη. Οι νοικοκυρές έπλεναν τότε τα εντόσθια και τα μαγείρευαν για το φαγητό. Το συκώτι του ζώου, καθαριζόταν και τηγανιζόταν και σερβιριζόταν με πιλάφι. Στο δείπνο, εκτός από όλους όσους συμμετείχαν στα χοιροσφάγια, προσκαλούνταν, ο ιερέας του χωριού και ο δάσκαλος και όσοι ξένοι παρευρέθηκαν τυχαία στο γεγονός. Το τραπέζι στρωνόταν με κατάλευκα τραπεζομάντηλα, γέμιζε με φρεσκομαγειρεμένο χοιρινό, πεντανόστιμα ντόπια εδέσματα, τυρί και ντόπιο διαλεχτό κρασί. Ο παπάς έλεγε αρχικά την προσευχή του, στη συνέχεια όλοι έκαναν το σταυρό τους και μετά ξεκινούσαν το φαγοπότι, όπου το κέφι, το τραγούδι και τον χορό, συνόδευαν το βιολί και το λαούτο, συμπληρώνοντας αυτή την ξεχωριστή ιεροτελεστία (Καρδαμίτσης, 1997, σ. 388-392).

Από τον χοίρο, έφτιαχναν λουκάνικα, λούζα, σκορδάτα, σαλσίσια και σίγγλινα. Από τα πόδια και το κεφάλι, έφτιαχναν την πηχτή. Οι Τηνιακοί δεν άφηναν να πάει τίποτα χαμένο από τον χοίρο που έσφαζαν (Άρτεμη – Μακρίδη, 2013, σ. 163).

Φυσικά εκτός από τις τοπικές γιορτές, δεν λείπουν και τα πανηγύρια από το νησί. Χαρακτηριστικά, στα χωριά του νησιού, με αφορμή τον εορτασμό του Αγίου της Ενορίας του χωριού, εκδηλώνονται χοροί που μπορούν ντόπιοι και επισκέπτες, να χορέψουν, να τραγουδήσουν, να γλεντήσουν με την ψυχή τους και να γευτούν τοπικές λιχουδιές, από τοπικές συνταγές, μαγειρεμένες με παραδοσιακό τρόπο.

Τα πανηγύρια, εκδηλώνονται συνήθως τους θερινούς μήνες, τα οποία, μαζί με άλλες πολιτιστικές εκδηλώσεις και φεστιβάλ που διοργανώνονται στο νησί, αποτελούν σημείο αναφοράς για την αναβίωση, τη διατήρηση και την προβολή της παράδοσης, της ιστορίας, των ηθών και των εθίμων του νησιού.

Επιπλέον, στο νησί διοργανώνονται εκδηλώσεις, ημερίδες, εκθέσεις και συνέδρια, βασισμένα στη γαστρονομία του νησιού, τόσο στη χώρα όσο και στην ενδοχώρα του νησιού.

Αναφέρονται ενδεικτικά τα παρακάτω:

- Ημερίδα «Γεύσεις Τήνου», Καρδιανή, 13/8/2014
- Έκθεση φωτογραφίας της Έβελυν Φωσκόλου, «Η Τήνος στον Γαστρονομικό χάρτη», Χώρα Τήνου, Ίδρυμα Τηνιακού Πολιτισμού, 9/4/2015-9/5/2015
- Ημερίδα «Tinos Food Paths», Χώρα Τήνου, Ίδρυμα Τηνιακού Πολιτισμού, 6/5/2015
- Διήμερο Συνέδριο «Tinos Food Paths», του Συλλόγου Επαγγελματιών Καταστημάτων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος Τήνου (Σ.Ε.Κ.Υ.Γ.Ε.Τ.), στην Τήνο, 6-7/5/2015
- Επιστημονική Εκδήλωση, «Αγκινάρα Φαρμακολογική και διατροφική αξία», Χώρα Τήνου, Ίδρυμα Τηνιακού Πολιτισμού, 13/6/2015

Φαίνεται, εν γένει, ότι μέσω των τοπικών γιορτών και των γαστρονομικών εκδηλώσεων, αναδεικνύεται και προβάλλεται ο πολιτισμός, η παράδοση και τα τοπικά προϊόντα του νησιού, καθιστώντας την Τήνο, ένα μοναδικό γαστρονομικό προορισμό.

B. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΜΕΡΟΣ – ΕΜΠΕΙΡΙΚΗ ΔΙΕΡΕΥΝΗΣΗ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: Η ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Στο κεφάλαιο αυτό παρουσιάζεται η διαδικασία και ο τρόπος διεξαγωγής που ακολουθήθηκε για την υλοποίηση της παρούσας έρευνας.

3.1 Σκοπός και επιμέρους στόχοι της έρευνας

Από το θεωρητικό μέρος της εργασίας προκύπτει η ξεχωριστή πολιτισμική φυσιογνωμία της Τήνου και ο γαστρονομικός θησαυρός της, που βασίζεται εν γένει στα μοναδικής γεύσης τοπικά προϊόντα της, που αποτελούν αφενός μεν αναπόσπαστο κομμάτι της Τηνιακής Ιστορίας, του Πολιτισμού και της Παράδοσης, αφετέρου δε στοιχείο καθοριστικό της κοινωνικής και οικονομικής ταυτότητας του νησιού και πόλο έλξης για τους τουρίστες.

Σκοπός της παρούσας ερευνητικής μελέτης αποτελεί η προσπάθεια ανάδειξης των τοπικών προϊόντων της νήσου Τήνου και η αξιολόγηση της προώθησης ελληνικού παραδοσιακού πρωινού με τοπικά προϊόντα της Τήνου σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις του νησιού που έχουν την άδεια να προσφέρουν πρωινό, σε σύγκριση με τους συνήθεις τύπους πρωινού γεύματος.

Επιμέρους στόχοι της έρευνας που πραγματοποιήθηκε αποτελούν η διερεύνηση της αξίας προώθησης τηνιακών τοπικών προϊόντων σε πρωινό γεύμα σε ξενοδοχειακές μονάδες της Τήνου σχετικά με:

- Την αύξηση και προσέλκυση του τουρισμού στο νησί
- Την ενίσχυση της τοπικής οικονομίας
- Τη διαφύλαξη και προβολή του τηνιακού γαστρονομικού πολιτισμού

3.2 Επιλογή ερευνητικών εργαλείων – Ερευνητική προσέγγιση

3.2.1 Ερωτηματολόγιο

3.2.1.1 Μεθοδολογία του ερωτηματολογίου

Για τη διεξαγωγή της έρευνας χρησιμοποιήθηκε το τυποποιημένο ερωτηματολόγιο ως ερευνητικό εργαλείο (δόθηκε από την επιβλέπουσα καθηγήτρια στην ερευνήτρια), το οποίο διαμορφώθηκε αποκλειστικά για τα ξενοδοχεία της Τήνου, με τρόπο ώστε να προκύπτουν αποτελέσματα που να ικανοποιούν το σκοπό και τους επιμέρους στόχους της έρευνας και το οποίο διανεμήθηκε σε ξενοδοχειακές μονάδες του νησιού (βλ. Παράρτημα Α, σ. 145).

Το δείγμα της παρούσας μελέτης ήταν 33 στελέχη ξενοδοχειακών επιχειρήσεων της Τήνου. Συγκεκριμένα, η δειγματοληπτική έρευνα πραγματοποιήθηκε με τη μέθοδο διανομής και συλλογής ερωτηματολογίων σε συγκεκριμένο δείγμα, δηλαδή σε στελέχη ξενοδοχειακών μονάδων της Τήνου που έχουν την άδεια να προσφέρουν πρωινό γεύμα στις επιχειρήσεις τους.

Ο κατάλογος των ξενοδοχείων αναζητήθηκε από την ερευνήτρια και δόθηκε από τον μέχρι πρότινος Πρόεδρο του Συλλόγου των Ξενοδόχων της Τήνου, από τον οποίο έγινε η ενημέρωση ότι ο Σύλλογος Ξενοδόχων της Τήνου, το μήνα Αύγουστο του 2015, ήταν ανενεργός και βρισκόταν υπό νέα σύσταση.

Ο εν λόγω κατάλογος του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος αν και περιλάμβανε 40 ξενοδοχεία, 37 εξ αυτών παρέλαβαν τα ερωτηματολόγια τον Αύγουστο του 2015, διότι σε τρία ξενοδοχεία δεν κατέστη εφικτό να δοθούν ερωτηματολόγια επειδή είτε δεν λειτουργούσαν είτε δεν εντοπίστηκαν τηλεφωνικώς ή/και εκ του σύνεγγυς τον Αύγουστο του 2015.

Τα ερωτηματολόγια διανεμήθηκαν εκ του σύνεγγυς και στα 37 ξενοδοχεία. Το σύνολο που επεστράφησαν συμπληρωμένα ήταν 33 και η συλλογή τους έγινε πάλι με προσωπική μετάβαση της ερευνήτριας σε καθεμία ξενοδοχειακή μονάδα. Τα 33 ξενοδοχεία που επέστρεψαν συμπληρωμένα τα ερωτηματολόγια βρίσκονται τα περισσότερα στην περιοχή της Χώρας και ορισμένα σε πολύ μικρή απόσταση από τη Χώρα της Τήνου, εν προκειμένω στις περιοχές Κιόνια, Άγιος Σώστης, Άγιος Ιωάννης Πόρτο, Άγιος Φωκάς και στην περιοχή Αγκάλη. Από τα 4 ερωτηματολόγια που δεν επεστράφησαν αφορούν 1 σε ξενοδοχείο στη χώρα, 1 στη γύρω περιοχή της χώρας και τα άλλα 2 σε ξενοδοχεία εκτός χώρας που βρίσκονται στο Βορειοδυτικό τμήμα της Τήνου, στα Έξω Μέρη ή Έξωμεριά όπως ονομάζεται αυτό το τμήμα του νησιού (Καραλή, 2001, σ. 33).

Ο χρόνος συμπλήρωσης του ερωτηματολογίου από τους συμμετέχοντες στην έρευνα, κυμάνθηκε από 3 έως 5 λεπτά.

Η έρευνα έλαβε χώρα από τις 8 έως και τις 26 Αυγούστου 2015, όπου πραγματοποιήθηκε η διαδικασία της διανομής και της συλλογής των ερωτηματολογίων. Για τη διεξαγωγή της παρούσας έρευνας κρίθηκε απαραίτητη η μετάβασή της ερευνήτριας στο νησί, γεγονός που συνέβαλε στην συμπλήρωση του ερωτηματολογίου με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, δεδομένου ότι δόθηκαν οι απαιτούμενες εξηγήσεις στους ερωτηθέντες. Η προσωπική μετακίνηση της ερευνήτριας σε κάθε ξενοδοχειακή επιχείρηση και η προσωπική της επαφή με τους ερωτηθέντες, συνέβαλαν εξίσου θετικά και καθοριστικά στη δεδομένη έρευνα.

Μολονότι η έρευνα πραγματοποιήθηκε το μήνα Αύγουστο του 2015, μήνα καθοριστικό για την αύξηση και προσέλκυση του τουρισμού στα ελληνικά νησιά, και ιδιαίτερα στο νησί της Τήνου όπου γιορτάζεται τον 15 Αύγουστο η Παναγία της Τήνου, έχοντας ως απόρροια την αύξηση του θρησκευτικού τουρισμού, εκτός των άλλων μορφών τουρισμού όπως αθλητικού, θαλάσσιου, περιηγητικού, περιπατητικού, εκπαιδευτικού, εναλλακτικού κ.ο.κ. και παρ' όλες τις αντιξοότητες που προέκυψαν λόγω των κοινωνικών, οικονομικών και πολιτικών συγκυριών, που συγκλόνισαν ολόκληρη τη χώρα τη δεδομένη χρονική περίοδο, αξίζει να επισημανθεί η προθυμία και η θετική ανταπόκριση των συμμετεχόντων στην παρούσα έρευνα.

Στο σημείο αυτό, κρίνεται απαραίτητο να αναφερθεί ότι από τις μέχρι τώρα έρευνες δεν έχει εντοπιστεί παρόμοια μελέτη που να αφορά αποκλειστικά και μόνο τα ξενοδοχεία της Τήνου και το πρωινό γεύμα που προσφέρουν στις τουριστικές μονάδες φιλοξενίας τους. Θεωρείται ότι η παρούσα έρευνα, βάσει ερωτηματολογίου, που αφορούσε αποκλειστικά και μόνο τις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις της Τήνου, σχετικά με τα τοπικά προϊόντα και την αξιολόγηση της προώθησής τους σε πρωινά γεύματα στα ξενοδοχεία τους, υλοποιήθηκε για πρώτη φορά εκ του σύνεγγυς, έχοντας προσωπική επαφή με τα στελέχη των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων της Τήνου που έχουν την άδεια να προσφέρουν πρωινό, από την ερευνήτρια τον Αύγουστο του 2015.

Για το λόγο αυτό γίνεται αναλυτικά αναφορά στη δομή του ερωτηματολογίου, στον τύπο ερωτήσεων που περιλάμβανε, στις δυσκολίες και στα προβλήματα που προέκυψαν κατά την συμπλήρωσή του και στη διεξαγωγή και παρουσίαση των αποτελεσμάτων.

Το ερωτηματολόγιο ξεκινάει με την εισαγωγή όπου δόθηκαν στοιχεία για το θέμα, το λόγο και το σκοπό που πραγματοποιήθηκε η παρούσα έρευνα. Επίσης στην πρώτη σελίδα αναφέρονται οι απαραίτητες οδηγίες και επεξηγήσεις για την ορθή συμπλήρωση του ερωτηματολογίου.

Το ερωτηματολόγιο της παρούσας ερευνητικής μελέτης συμπεριλαμβάνει 2 ενότητες που περιλαμβάνουν 20 ερωτήσεις στο σύνολό τους.

Αρχικά, στην πρώτη ενότητα του ερωτηματολογίου, που περιλαμβάνει τις ερωτήσεις/προτάσεις από το 1-5 αντλούνται τα γενικά χαρακτηριστικά, όπως δημογραφικά και κοινωνικά στοιχεία των ερωτηθέντων και στοιχεία της ξενοδοχειακής επιχείρησης. Συγκεκριμένα ιδιότητα, φύλο, ηλικία, ώρες επιμόρφωσης σχετικά με το επάγγελμά, και στοιχεία της επιχείρησης που χρησιμεύουν μόνο για τεκμηρίωση.

Από την 1-4 ερώτηση είναι κλειστού τύπου και ζητείται 1 απάντηση.

Αναλυτικά, στην 1 δίνονται 5 δομημένες επιλογές και στην τελευταία από αυτές η επιλογή να συμπληρωθεί από τον ερωτώμενο η ιδιότητα του, σε περίπτωση που δεν καλύπτεται από τις 4 δομημένες προαναφερθείσες επιλογές.

Στη 2 δίνονται 2 επιλογές να επιλεγεί η μία και ζητείται το φύλο του ερωτηθέντα.

Στην 3 δίνονται 5 δομημένες επιλογές και ζητείται η μια και αφορά στην ηλικία.

Στην 4 δίδονται 5 δομημένες επιλογές και ζητείται να επιλεγεί μια που φανερώνει τη συχνότητα ετήσιας επιμόρφωσης σε ώρες του ερωτηθέντα σχετικά με το επάγγελμα που ασκεί.

Η 5, συμπεριλαμβάνει τις 5.1, 5.2, 5.3, 5.4 και 5.5 είναι ανοιχτή, ζητά από τον ερωτώμενο να συμπληρωθούν στοιχεία της επιχείρησης, όπως επωνυμία, περιοχή, αριθμός κλινών, αστέρια, αριθμό πελατών που καταναλώνουν ετησίως πρωινό γεύμα στο ξενοδοχείο. Τα στοιχεία που αναγράφονται στην ερώτηση 5 χρησιμοποιήθηκαν για τεκμηρίωση.

Η δεύτερη και μεγαλύτερη ενότητα περιλαμβάνει ειδικές ερωτήσεις από το 6-20 που εστιάζουν στην αξία της προώθησης του πρωινού με τοπικά προϊόντα σε ξενοδοχειακές μονάδες της Τήνου, σε συνάρτηση με την τουριστική ανάπτυξη, την ενίσχυση της τοπικής οικονομίας, την προβολή της γαστρονομίας του νησιού και τη γνώμη των ερωτηθέντων για το πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος.

Συγκεκριμένα, η ερώτηση 6 είναι κλειστού τύπου και αναφέρεται στο βαθμό που επηρεάζει τη συνολική εμπειρία του επισκέπτη η αποκλειστική προσφορά τηνιακών προϊόντων στο πρωινό γεύμα του ξενοδοχείου, όπου χρησιμοποιήθηκε η κλίμακα Likert από το 1 έως το 5 και ο ερωτώμενος μπορούσε να κυκλώσει μια επιλογή.

Η ερώτηση 7 είναι κλειστού τύπου 4 δομημένων επιλογών και αναφέρεται στους τομείς που επηρεάζονται θετικότερα με την αποκλειστική προσφορά τηνιακών προϊόντων, ζητώντας από τον ερωτηθέντα να επιλέξει 1 απάντηση.

Η ερώτηση 8 είναι κλειστού τύπου και αναφέρεται στο βαθμό που μπορεί να συμβάλει η τηνιακή γαστρονομία στη διαφοροποίηση του ελληνικού τουριστικού προϊόντος, όπου χρησιμοποιήθηκε η κλίμακα Likert από το 1 έως το 5 και ο ερωτώμενος μπορούσε να κυκλώσει μια επιλογή.

Η ερώτηση 9 είναι κλειστού τύπου και αναφέρεται σχετικά με το ποιά κριτήρια λαμβάνονται περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού που προσφέρεται στο ξενοδοχείο, οι ερωτηθέντες μπορούσαν να επιλέξουν έως 3 επιλογές από 10 δομημένες επιλογές και είχαν και τη δυνατότητα να συμπληρώσουν μια δική τους απάντηση στην δέκατη επιλογή.

Στη 10 που είναι κλειστού τύπου και αφορά στις δραστηριότητες που προτείνουν οι ερωτηθέντες στους πελάτες με θέμα τη γαστρονομία του νησιού οι ερωτηθέντες μπορούσαν να επιλέξουν όσες απαντήσεις ήθελαν από 9 δομημένες επιλογές και είχαν και τη δυνατότητα να συμπληρώσουν μια δική τους στην τελευταία επιλογή.

Στην ερώτηση 11 που είναι κλειστού τύπου, οι ερωτηθέντες απαντούσαν σχετικά με το ποιος/οι αποφασίζει/ζουν για την τελική σύνθεση του πρωινού, υπήρχαν 6 δομημένες επιλογές και είχαν και τη δυνατότητα να συμπληρώσουν μια δική τους στην τελευταία επιλογή.

Η ερώτηση 12 είναι κλειστού τύπου, δίνει 2 επιλογές να επιλεγεί η μία με ναι ή όχι, σχετικά για το αν συνεργάζονται οι ερωτηθέντες με διαιτολόγο – διατροφολόγο για τη σύνθεση πρωινού.

Η ερώτηση 13 αφορούσε στα εδέσματα και ροφήματα που προσφέρονται στο ήδη υπάρχον πρωινό κάθε ξενοδοχείου. Η ερώτηση περιλάμβανε 18 δομημένες κατηγορίες ζητώντας να γραφτούν τουλάχιστον 3 εδέσματα ανά κατηγορία, με την 18 ανοιχτή στο να συμπληρώσει αν επιθυμούσε κάτι άλλο ο ερωτώμενος. Η ερώτηση 13 δεν συμπληρώθηκε σύμφωνα με τα στοιχεία που ζητούσε από το μεγαλύτερο αριθμό των ερωτηθέντων και για το λόγο αυτό δεν έχει συμπεριληφθεί στο πρόγραμμα ανάλυσης SPSS 21 (Statistical Package For Social Sciences Data Editor 21), δεν έχει κωδικοποιηθεί και δεν έχει αναλυθεί.

Η ερώτηση 14 είναι κλειστού τύπου και αναφέρεται στο πως χαρακτηρίζουν κατά κύριο λόγο το πρωινό τους οι ερωτηθέντες δίνοντας 5 δομημένες επιλογές με την 5 επιλογή ελεύθερη να συμπληρώσουν κάτι άλλο και μπορούσε να επιλεγεί από τον ερωτηθέντα πλέον της 1 επιλογής.

Η ερώτηση 15 και 16 είναι κλειστού τύπου και ζητά να γραφτεί το ποσοστό από 0-100% στην πρώτη για τα προϊόντα/πρώτες ύλες και στη δεύτερη για τα εδέσματα (π.χ. πίτες) του πρωινού τους που πιστεύουν οι ερωτηθέντες ότι είναι τοπικά.

Η ερώτηση 17 είναι κλειστού τύπου, ζητάει 1 απάντηση και δίνει 3 δομημένες επιλογές σχετικά με το που θα τοποθετούσαν τα τοπικά εδέσματα στο πρωινό του ξενοδοχείου.

Η ερώτηση 18 είναι ανοιχτή και ζητά από τον ερωτώμενο να γράψει εάν θα είχε τη δυνατότητα να εμπλουτίσει το πρωινό του με τοπικά προϊόντα και/ή εδέσματα και/ή ροφήματα, τι άλλο θα συμπεριελάμβανε.

Η ερώτηση 19 είναι κλειστού τύπου και αποτελείται από 2 σκέλη. Η ερώτηση 19.i είναι κλειστή και δίνει 2 επιλογές να επιλεγεί η μία με ναι ή όχι, σχετικά με το αν οι ερωτηθέντες γνωρίζουν το Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος. Η 19.ii είναι επίσης κλειστού τύπου και ζητείται από 2 επιλογές να επιλεγεί μία απάντηση μεταξύ

του ναι ή όχι για το αν είναι ενταγμένο το ξενοδοχείο του ερωτηθέντα στο Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό».

Η 20 είναι η τελευταία ερώτηση, είναι κλειστού τύπου, χρησιμοποιήθηκε η κλίμακα Likert από το 1 έως το 5, όπου ο ερωτώμενος μπορούσε να κυκλώσει μια επιλογή και αναφέρεται στο κατά πόσο πιστεύει ο συμμετέχων στη έρευνα, ότι η πιστοποίηση μέσω ειδικών σημάνσεων του «Ελληνικού Πρωινού» θα βοηθούσε στην ανάπτυξη και προσέλκυση του τουρισμού στο ξενοδοχείο του.

Σημειώνεται ότι στις διαβαθμισμένες σε κλίμακα απαντήσεις του εν λόγω ερωτηματολογίου, υπήρξε διαβάθμιση των απαντήσεων σε κάθε μια από τις αντίστοιχες ερωτήσεις με βάση την κλίμακα ιεράρχησης Likert (που ονομάστηκε έτσι από το δημιουργό της Rensis Likert, 1932), όπου οι συμμετέχοντες έπρεπε να κυκλώσουν την απάντηση που περιέγραφε καλύτερα τη γνώμη τους, βάσει αριθμητικής κλίμακας από το 1 έως το 5 και συγκεκριμένα να δηλώσουν το βαθμό πεποίθησης σε μια σειρά προτάσεων του ερωτηματολογίου όπου το 1 εξέφραζε το καθόλου, το 2 σε μικρό βαθμό, το 3 σε μέτριο βαθμό, το 4 σε μεγάλο βαθμό και το 5 σε πολύ μεγάλο βαθμό (Cohen et al., 2007, σ. 426).

3.2.1.2 Στατιστική ανάλυση ερωτηματολογίου

Μετά την ολοκλήρωση της έρευνας, τα ερωτηματολόγια συλλέχθηκαν, ελέχθησαν και αριθμήθηκαν. Στη συνέχεια πραγματοποιήθηκε η κωδικοποίηση των μεταβλητών του ερωτηματολογίου και η εισαγωγή των δεδομένων στο στατιστικό πρόγραμμα **SPSS 21** (Statistical Package For Social Sciences Data Editor 21), ώστε να πραγματοποιηθεί η στατιστική επεξεργασία. Με τη μέθοδο της περιγραφικής στατιστικής (descriptive statistics) πραγματοποιήθηκε ανάλυση των συχνοτήτων και των ποσοστών των μεταβλητών (Ρούσσος και Τσαούσης, 2002, σ. 41) που παρουσιάζονται στο επόμενο κεφάλαιο, το κεφάλαιο 4, και συγκεκριμένα στο 4.1., με τη χρήση πινάκων ή/και κυκλογραμμάτων, δίνοντας τα αποτελέσματα της έρευνας.

Στο σημείο αυτό πρέπει να αναφερθεί ότι, το ερωτηματολόγιο αποτελείται μεν από 20 ερωτήσεις, εντούτοις στην παρουσίαση των αποτελεσμάτων θα συμπεριληφθούν 18 ερωτήσεις.

Συγκεκριμένα στην ερώτηση 5 που ανήκει στην πρώτη ενότητα και αφορούσε στοιχεία της επιχείρησης οι απαντήσεις χρησιμοποιήθηκαν μόνο για τεκμηρίωση, δηλαδή δεν θα συμπεριληφθούν στα αποτελέσματα. Ενδεικτικά αναφέρονται ομαδοποιημένα στοιχεία για την περιοχή, των αριθμό κλινών, τα αστέρια και τον αριθμό των πελατών που καταναλώνουν ετησίως πρωινό γεύμα.

Επιπλέον στην ερώτηση 13 που ανήκει στη δεύτερη ενότητα, δεν απάντησε, σύμφωνα με αυτά που ζητούσε η ερώτηση, το μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος και για το λόγο αυτό δεν έχουν συμπεριληφθεί τα δεδομένα της συγκεκριμένης ερώτησης στην κωδικοποίηση του ερωτηματολογίου στο Πρόγραμμα Στατιστικής Ανάλυσης SPSS 21 και ως εκ τούτου δεν παρουσιάζονται στα αποτελέσματα της εν λόγω έρευνας, όμως αναφέρονται ενδεικτικά κατηγοριοποιημένες όσες απαντήσεις δόθηκαν ανά κατηγορία σε τοπικά εδέσματα/ροφήματα ή αντίστοιχα σε εδέσματα εμπορίου.

Σημειώνεται ότι, για τη διευκόλυνση της εξαγωγής των αποτελεσμάτων της έρευνας, στις ερωτήσεις 9,10,11 και 14 οι απαντήσεις περάστηκαν ξεχωριστά στο στατιστικό πρόγραμμα ως ναι ή όχι, δεδομένου ότι οι ερωτηθέντες μπορούσαν να επιλέξουν πάνω από μια επιλογή.

Επιπλέον, για τη διευκόλυνση της εξαγωγής των αποτελεσμάτων έγινε στις ερωτήσεις 15 και 16, στρογγυλοποίηση των ποσοστών σε δεκαδική κλίμακα. Συγκεκριμένα από 0-9%, 10-19%, 20-29%, 30-39%, 40-49%, 50-59%, 60-69%, 70-79%, 80-89%, και 90-100%.

Τέλος, για τη διευκόλυνση της εξαγωγής των αποτελεσμάτων της ερώτησης 18, έγινε ομαδοποίηση των απαντήσεων σε 5 κατηγορίες, οι οποίες ήταν οι εξής: α) οικονομικές προτάσεις με διάφορα τοπικά προϊόντα, β) αλμυρά τοπικά προϊόντα, γ) γλυκά τοπικά προϊόντα, δ) πίτες με τοπικά προϊόντα, ε) τίποτα άλλο.

3.2.2 Συνέντευξη

3.2.2.1 Μεθοδολογία της συνέντευξης

Εκτός από τη χρήση ερωτηματολογίου, που συμπληρώθηκε από τους συμμετέχοντες ξενοδόχους, έλαβε χώρα και μία στοχευμένη συνέντευξη (βλ. Παράρτημα Γ, σ. 172) που πραγματοποιήθηκε εκ του σύνεγγυς, στον μέχρι πρότινος Πρόεδρο του Συλλόγου των Ξενοδόχων της Τήνου (σύμφωνα με τον Πρόεδρο, ο Σύλλογος τον Αύγουστο του 2015 βρισκόταν υπό νέα σύσταση), με παρόμοια θεματική με αυτή του ερωτηματολογίου που διανεμήθηκε σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις του νησιού, τον ίδιο σκοπό και τους ίδιους επιμέρους στόχους.

Ο συνεντευξιαζόμενος με την ιδιότητα αφενός μεν του τέως Προέδρου του Συλλόγου των Ξενοδόχων της Τήνου, δεδομένου ότι τον Αύγουστο του 2015 που πραγματοποιήθηκε η συνέντευξη ο Σύλλογος βρισκόταν υπό νέα σύσταση, αφετέρου δε ως ιδιοκτήτη Τουριστικής Μονάδας Φιλοξενίας στην Τήνο, επιλέχθηκε από την ερευνήτρια βάσει της τεχνικής της σκόπιμης δειγματοληψίας (purposive sampling), ως το καταλληλότερο δείγμα για την εμβάθυνση του θέματος και την παροχή ποιοτικών πληροφοριών στη παρούσα μελέτη (Μαντζούκας, 2007, σ. 242).

Στη συνέντευξη που πραγματοποιήθηκε, χρησιμοποιήθηκε προκαθορισμένος τύπος ερωτήσεων υπό τη μορφή ερωτηματολογίου, χωρίς αυστηρή δόμηση για τη διεξαγωγή ημιδομημένης συνέντευξης, που αποτελεί μια από τις κατηγορίες συνέντευξης σύμφωνα με τους Bodgan και Biklen (1992) (Cohen et al., 2007, σ. 454), ώστε να αποφύγει η ερευνήτρια να υποβάλει στον συνεντευξιαζόμενο τις απαντήσεις και παράλληλα να αποφύγει να παρασυρθεί από τη συνέντευξη και να παρεκκλίνει από το θέμα της έρευνάς της, δεδομένου ότι αποσκοπούσε μέσω της εν λόγω συνέντευξης, να δημιουργήσει μια βαθύτερη και αρτιότερη γνώση για το υπό έρευνα θέμα.

Η συνέντευξη σχεδιάστηκε με βάση τους θεματικούς άξονες, που έχει βασιστεί η ερευνητική μελέτη και εμπλουτίστηκε με επιπλέον ερωτήσεις από αυτές που χρησιμοποιήθηκαν στο ερωτηματολόγιο που διανεμήθηκε στις Τουριστικές Μονάδες Φιλοξενίας της Τήνου, με σκοπό τη συλλογή περισσότερων πληροφοριών, που αποτελεί έναν από τους σκοπούς διεξαγωγής μιας συνέντευξης (Βάμβουκας, 2010, σ. 230).

Η διεξαγωγή της παρούσας ερευνητικής μεθόδου ξεκίνησε με την προσέγγιση του συνεντευξιαζόμενου, που έγινε αρχικά τηλεφωνικά και στη συνέχεια μέσω ηλεκτρονικής

αλληλογραφίας, όπου διευκρινίστηκαν ο σκοπός της έρευνας, τα ερωτήματα, ο τόπος και ο χρόνος διεξαγωγής της συνέντευξης.

Για τη διεξαγωγή της συνέντευξης, πραγματοποιήθηκε μετακίνηση της ερευνήτριας από τον τόπο διαμονής της, συγκεκριμένα από την οικία της σε χωριό που ανήκει γεωγραφικά στα «Κάτω Μέρη» της Τήνου, στη Χώρα του νησιού, που βρίσκεται η ξενοδοχειακή επιχείρηση του τέως Προέδρου.

Η συνέντευξη πραγματοποιήθηκε εκ του σύνεγγυς, τη Δευτέρα 10 Αυγούστου 2015, στην χώρα της Τήνου, στο ξενοδοχείο του μέχρι πρότινος Προέδρου, χώρο όπου ο ερωτώμενος αισθανόταν οικεία και άνετα. Διήρκησε περίπου 10 λεπτά και προχώρησε άκρως ικανοποιητικά.

Αρχικά, δόθηκε η άδεια της ηχογράφησης από τον συνεντευξιαζόμενο.

Στη συνέχεια, η ερευνήτρια ευχαρίστησε τον Πρόεδρο και τον ενημέρωσε για τη θεματολογία, τον σκοπό, τους λόγους της υλοποίησης της συγκεκριμένης συνέντευξης.

Η συνέντευξη ξεκίνησε άμεσα, κύλισε ομαλά και απαντήθηκαν όλες οι ερωτήσεις με προθυμία και πληρότητα. Οι ερωτήσεις και οι απαντήσεις έδωσαν τη δυνατότητα για διευκρινήσεις, εμπλουτισμό και εμβάθυνση του θέματος της έρευνας.

Η συνέντευξη αποτελείται από 23 ερωτήσεις ανοιχτού τύπου που περιλαμβάνονται σε 4 θεματικές ενότητες.

Οι ερωτήσεις της συνέντευξης ομαδοποιούνται στις εξής θεματικές σχετικά με:

- α) το Σύλλογο Ξενοδόχων της Τήνου,
- β) το πρωινό, τα τοπικά προϊόντα και τη γαστρονομική φιλοσοφία/αντίληψη στα ξενοδοχεία του Συλλόγου,
- γ) το πρωινό, τα τοπικά προϊόντα και τη γαστρονομική φιλοσοφία/αντίληψη στην ξενοδοχειακή μονάδα φιλοξενίας του συνεντευξιαζόμενου και
- δ) το Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος.

Οι ερωτήσεις που περιλαμβάνονται στις ανωτέρω 4 θεματικές στερούνται αυστηρής δόμησης και δεν έχουν γίνει με την ίδια αριθμητική σειρά, δίνοντας τη δυνατότητα στον συνεντευξιαζόμενο να εκφράσει με μεγαλύτερη άνεση τις απόψεις και τις πεποιθήσεις του για το θέμα της παρούσας μελέτης.

Αναλυτικά, η 1^η θεματική που αφορά στο Σύλλογο Ξενοδόχων της Τήνου, περιλαμβάνει 3 ερωτήσεις.

Συγκεκριμένα τις ερωτήσεις 1, 2 και 3, όπου ο συνεντευξιαζόμενος ερωτάται στην ερώτηση 1 για το πόσα χρόνια ήταν Πρόεδρος του Συλλόγου, στην ερώτηση 2 για το πόσα ξενοδοχεία αποτελούν μέλη του Συλλόγου και στην ερώτηση 3 για το πόσα από αυτά μπορούν να προσφέρουν πρωινό.

Η 2^η θεματική που αναφέρεται στο πρωινό, τα τοπικά προϊόντα και τη γαστρονομική φιλοσοφία/αντίληψη στα ξενοδοχεία του Συλλόγου περιλαμβάνει 5 ερωτήσεις, δηλαδή τις ερωτήσεις 12, 13, 15, 22 και 23.

Ο συνεντευξιαζόμενος ερωτάται στην 12^η ερώτηση για το ποιά είναι η σχέση των ξενοδόχων με τους τοπικούς παραγωγούς, για το αν ζητούν οι πρώτοι από τους δεύτερους τοπικά προϊόντα για να τα εντάξουν στο πρωινό τους, αν γίνονται καλύτερες τιμές από τους παραγωγούς, αν επηρεάζεται από αυτό οικονομικά η ξενοδοχειακή επιχείρηση και τελικά αν υπάρχει συνεννόηση μεταξύ παραγωγών και ξενοδόχων σε θέματα ποσότητας και τιμών.

Στην 13^η ερωτάται για το πόσο σημαντικό ρόλο θεωρεί ότι κατέχουν τα τοπικά προϊόντα στο πρωινό για την προσέλκυση και αύξηση του τουρισμού.

Στην 15^η για το αν θα ωφελούσε την τοπική ανάπτυξη και την προβολή της γαστρονομικής φιλοσοφίας του νησιού η ένταξη τοπικών προϊόντων στο πρωινό σε ξεχωριστή θέση «Τηνιακή Παραδοσιακή Γωνιά».

Στην 22^η για το κατά πόσο πιστεύει ότι η ένταξη πρωινού γεύματος με τοπικά προϊόντα αποτελεί βραχυπρόθεσμο ή μακροπρόθεσμο στόχο για τα ξενοδοχεία του νησιού.

Επίσης, στην τελευταία ερώτηση της συνέντευξης, την 23^η, ζητείται η γνώμη του συνεντευξιαζόμενου για το αν θα έπρεπε να υπάρχει, ύστερα από συνεννόηση των ξενοδόχων, ένα κοινό τηνιακό παραδοσιακό πρωινό με τοπικά προϊόντα του νησιού ή αν θα ήταν προτιμότερο να έχει κάθε ξενοδοχείο το δικό του συνδυασμό με τοπικά προϊόντα στο πρωινό που προσφέρει.

Η 3^η θεματική αναφέρεται στο πρωινό, στα τοπικά προϊόντα και στη γαστρονομική φιλοσοφία/αντίληψη στην ξενοδοχειακή μονάδα φιλοξενίας του ερωτώμενου και περιλαμβάνει 11 ερωτήσεις και συγκεκριμένα τις ερωτήσεις 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, 16 και 17.

Στην ερώτηση 4 ρωτάται για το αν προσφέρεται πρωινό στο ξενοδοχείο του.

Στην 5^η αν συμπεριλαμβάνεται στην τιμή του δωματίου.

Στην 6^η για τον τύπο πρωινού και για τα εδέσματα/ ροφήματα που προσφέρονται στο πρωινό του ξενοδοχείου του.

Στην 7^η για την ώρα που προσφέρεται το πρωινό και για το αν είναι εφικτό να προσφέρεται άλλη ώρα εκτός της ώρας πρωινού.

Στην 8^η ερωτάται αν οι τουρίστες του ξενοδοχείου τρώνε πρωινό.

Στην 9^η τι τρώνε συνήθως, τι ζητούν και αν ζητούν τοπικά προϊόντα.

Στην 10^η αν ενημερώνονται για την τηνιακή γαστρονομία και με ποιόν τρόπο.

Στην 11^η αν χρησιμοποιεί τοπικά προϊόντα/ παραδοσιακές συνταγές στο πρωινό, αν ναι ποια και αν όχι ποιος είναι ο λόγος.

Στην 14^η ο συνεντευξιαζόμενος ερωτάται σχετικά με το ποιά προϊόντα ΠΟΠ/Βιολογικά/ Παραδοσιακά γνωρίζει και ποιά γνωρίζουν οι πελάτες του.

Στην 16^η για το αν θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν τοπικά προϊόντα για θεραπείες spa, αν ναι ποια και αν θα τα πρότεινε στους πελάτες του.

Στην ερώτηση 17 ρωτάται αν προβάλλει το ξενοδοχείο του τοπικές γιορτές και καλλιτεχνικά δρώμενα και με ποιόν τρόπο.

Στην 4^η θεματική αναφέρεται στο Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος και περιλαμβάνει 4 ερωτήσεις και συγκεκριμένα τις ερωτήσεις 18, 19, 20 και 21.

Συγκεκριμένα, ο συνεντευξιαζόμενος ρωτάται στην 18^η για το αν γνωρίζει το Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος και για το ποια είναι η γνώμη του.

Στην 19^η για το αν το γνωρίζει ο Σύλλογος και για το ποια είναι η γνώμη του.

Στην 20^η για το αν έχει ενταχθεί το ξενοδοχείο του στο Πρόγραμμα και για το αν γνωρίζει αν έχουν ενταχθεί ξενοδοχεία του Συλλόγου στο Πρόγραμμα.

Στην 21^η ρωτάται για το αν πιστεύει ότι η ένταξη τοπικών προϊόντων στο πρωινό και η ένταξη των ξενοδοχειακών μονάδων της Τήνου στο Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» θα ωφελήσει το ξενοδοχείο του και τις υπόλοιπες ξενοδοχειακές μονάδες του νησιού.

Μετά την ολοκλήρωση της συνέντευξης ακολούθησε, άνευ μαγνητοφώνησης, συζήτηση σε φιλικό επίπεδο, επί του θέματος.

Στη συνέχεια πραγματοποιήθηκε από την ερευνήτρια, πλήρης απομαγνητοφώνηση των ηχογραφημένων ηχητικών ντοκουμέντων της συνέντευξης.

Στο σημείο αυτό πρέπει να αναφερθεί ότι το απομαγνητοφωνημένο κείμενο της συνέντευξης μεταφέρει επακριβώς τον προφορικό λόγο της ερευνήτριας και του Προέδρου, ώστε να γίνει πιο προσιτή η πρωτότυπη ηχογράφηση.

Η συνέντευξη παρατίθεται σε κείμενο στο Παράρτημα Γ (βλ. σ. 172). Επιπλέον παρατίθεται στο Παράρτημα Δ (βλ. σ. 178) υπό τη μορφή της πρωτότυπης ηχογράφησης, σε 3 συνεχόμενα ηχητικά αρχεία συνολικής διάρκειας 9:39 λεπτών (VR0006:0:06:16, VR0007:0:01:00, VR:0008:0:02:23), δεδομένου ότι κατά τη διάρκεια της συνέντευξης ο συνεντευξιαζόμενος βρισκόταν στην ξενοδοχειακή μονάδα φιλοξενίας που κατέχει στη χώρα της Τήνου και έπρεπε να πραγματοποιηθούν δύο ολιγόλεπτες παύσεις προκειμένου να εξυπηρετηθούν ανάγκες του ξενοδοχείου.

Στο κεφάλαιο 4, και συγκεκριμένα στο 4.2, στα αποτελέσματα της έρευνας γίνεται σε 4 θεματικές ενότητες κατηγοριοποίηση των συνοπτικών ευρημάτων των απαντήσεων του συνεντευξιαζόμενου και παρουσιάζονται τα αποτελέσματά της συνέντευξης.

Στο σημείο αυτό αξίζει να αναφερθεί ότι για την εμβάθυνση επί του θέματος, πραγματοποιήθηκαν από την ερευνήτρια, επισκέψεις, συζητήσεις και άτυπες συνεντεύξεις εκ του σύνεγγυς με τοπικούς παραγωγούς, φορείς, συλλόγους, συνεταιρισμούς και γενικότερα ανθρώπους που σχετίζονται με τη γαστρονομία του νησιού, τόσο κατά τη χρονική περίοδο διεξαγωγής της επιτόπιας έρευνας στο νησί, όσο και εξ αποστάσεως τηλεφωνικά και μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου, καθ όλη τη διάρκεια της εκπόνησης της διπλωματικής εργασίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΜΑΤΩΝ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

4.1 Αποτελέσματα έρευνας – Περιγραφική στατιστική

Δημογραφικά στοιχεία

Στην έρευνα συμμετείχαν 33 στελέχη ξενοδοχειακών επιχειρήσεων της Τήνου. Τα αποτελέσματα της έρευνας παρουσιάζονται τόσο στους παρακάτω πίνακες ή/και στα αντίστοιχα κυκλογράμματα όσο και στους πίνακες περιγραφικής στατιστικής στο Παράρτημα Β (βλ. σ. 150).

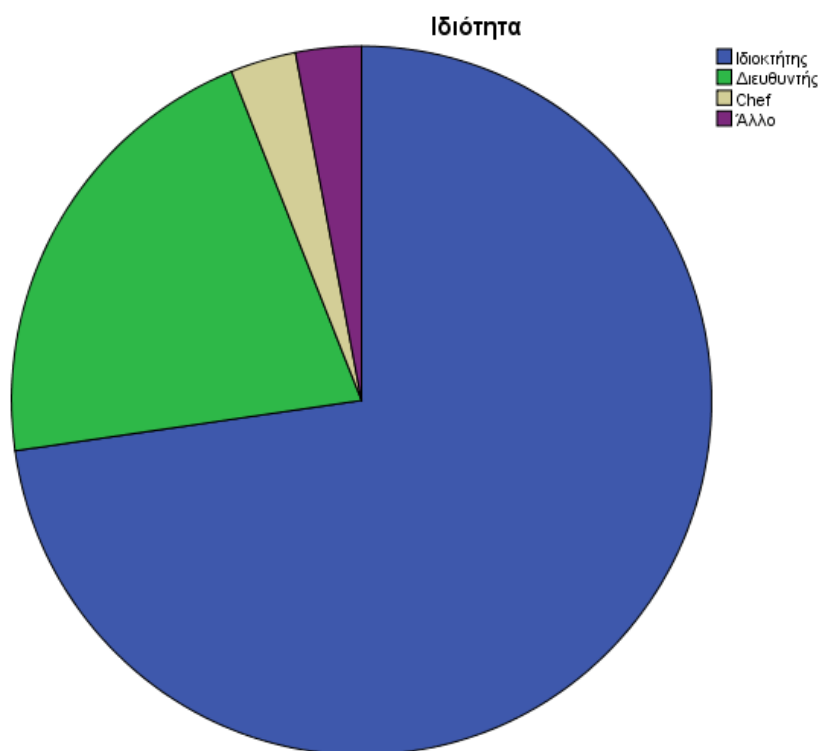
Αρχικά, από τους συμμετέχοντες οι 24 είναι «Ιδιοκτήτες» σε πολύ υψηλό ποσοστό της τάξεως του 72,7%, οι 7 είναι «Διευθυντές» σε ποσοστό 21,2%, κανένας «Maître», 1 είναι «Chef» (3%), και 1 συμπλήρωσε στην επιλογή «Άλλο» Υπάλληλος σε ποσοστό 3% (Πίνακας 1, Κυκλόγραμμα 1). Οι περισσότεροι, εν προκειμένω οι 20, είναι «άντρες» που αποτελούν το 60,6% και οι 13 είναι «γυναίκες» που αποτελούν το 39,4% του δείγματος (Πίνακας 2, Κυκλόγραμμα 2). Η ηλικία του δείγματος κυμαίνεται στο μεγαλύτερο ποσοστό του 33,3% από «36-45», με μικρή διαφορά σε αρκετά υψηλό ποσοστό, εν προκειμένω 30,3% από «46-56», εν συνεχεία σε ποσοστό 18,2% από «26-35» και σε μικρό ποσοστό 9,1% από «18-25» και στο ίδιο μικρό ποσοστό 9,1% από «57 και άνω» (Πίνακας 3, Κυκλόγραμμα 3). Στην ερώτηση σχετικά με το πόσο συχνά συμμετέχουν ετησίως σε σεμινάρια επιμόρφωσης σχετικά με το επάγγελμα τους, το 42,4% είπαν «καθόλου», στο ίδιο ποσοστό 42,4% «30 ώρες», πιο συγκεκριμένα το 84,8% κυμαίνεται από «καθόλου έως 30 ώρες», ακολούθως το 6,1% «80 ώρες», αντιστοίχως το 6,1% «120 ώρες» και τέλος το υπόλοιπο ελάχιστο 3% απάντησε «200 ώρες» (Πίνακας 4, Κυκλόγραμμα 4).

Σχετικά με τα στοιχεία των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων που συμμετείχαν στην έρευνα, ενδεικτικά αναφέρεται ότι, από τα 33 ξενοδοχεία τα περισσότερα βρίσκονται στην περιοχή της Χώρας και ορισμένα σε πολύ μικρή απόσταση από τη Χώρα της Τήνου, εν προκειμένω στις περιοχές Κιόνια, Άγιος Σώστης, Άγιος Ιωάννης Πόρτο, Άγιος Φωκάς και στην περιοχή Αγκάλη. Οι περισσότεροι ερωτηθέντες απάντησαν ότι ο αριθμός κλινών του ξενοδοχείου τους κυμαίνεται από 1-50, τα περισσότερα ξενοδοχεία απάντησαν ότι είναι 2 και 3 αστέρων και οι περισσότεροι απάντησαν ότι οι πελάτες του ξενοδοχείου τους που καταναλώνουν ετησίως πρωινό γεύμα κυμαίνονται περίπου έως τους 5.000. Τα ανωτέρω στοιχεία δεν συμπεριλαμβάνονται στην παρουσίαση των αποτελεσμάτων της έρευνας, διότι χρησιμοποιήθηκαν στην παρούσα εμπειρική ερευνητική μελέτη, μόνο για τεκμηρίωση.

Ιδιότητα

Ιδιότητα	Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid		
Ιδιοκτήτης	24	72,7
Διευθυντής	7	21,2
Maître	0	0
Chef	1	3,0
Άλλο	1	3,0
Total	33	100,0

Πίνακας 1. Ιδιότητα ερωτηθέντα

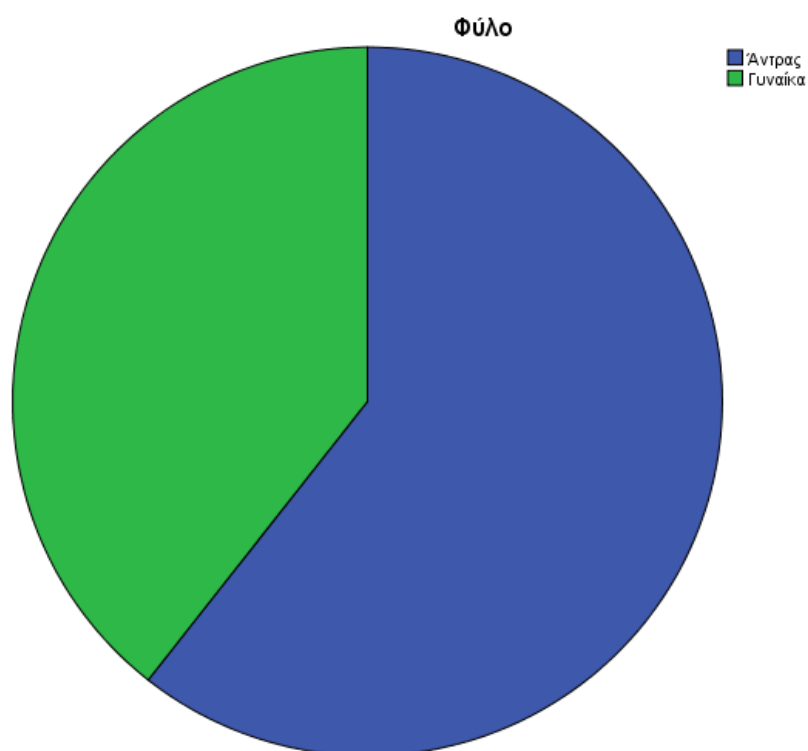


Κυκλόγραμμα 1. Ιδιότητα ερωτηθέντα

Φύλο

Φύλο	Συχνότητες	Ποσοστά%
Άντρας	20	60,6
Valid Γυναίκα	13	39,4
Total	33	100,0

Πίνακας 2. Φύλο ερωτηθέντα

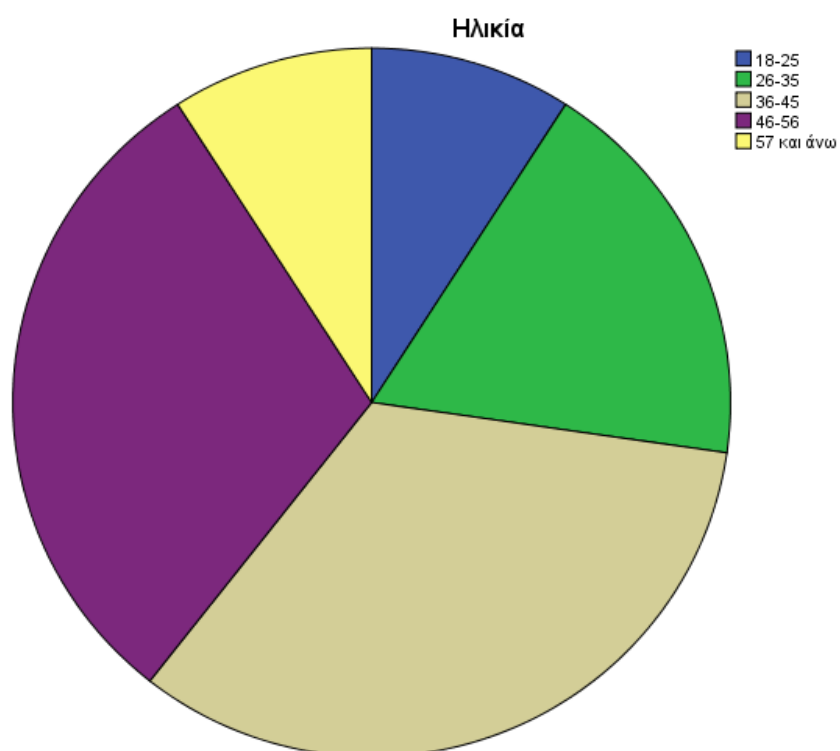


Κυκλόγραμμα 2. Φύλο ερωτηθέντα

Ηλικία

	Ηλικία	Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid	18-25	3	9,1
	26-35	6	18,2
	36-45	11	33,3
	46-56	10	30,3
	57 και άνω	3	9,1
	Total	33	100,0

Πίνακας 3. Ηλικία δείγματος



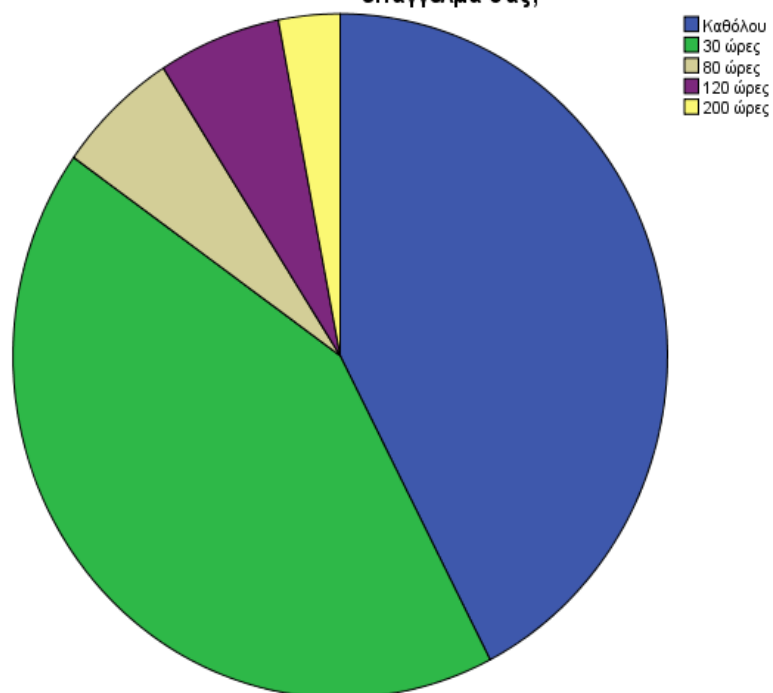
Κυκλόγραμμα 3. Ηλικία δείγματος

Πόσο συχνά συμμετέχετε ετησίως σε σεμινάρια επιμόρφωσης σχετικά με το επάγγελμά σας;

	Συχνότητες	Ποσοστά%
Καθόλου	14	42,4
30 ώρες	14	42,4
80 ώρες	2	6,1
120 ώρες	2	6,1
200 ώρες	1	3,0
Total	33	100,0

Πίνακας 4. Συχνότητα ετήσιας συμμετοχής σε σεμινάρια επιμόρφωσης σχετικά με το επάγγελμά των ερωτηθέντων

Πόσο συχνά συμμετέχετε ετησίως σε σεμινάρια επιμόρφωσης σχετικά με το επάγγελμά σας;



Κυκλόγραμμα 4. Συχνότητα ετήσιας συμμετοχής σε σεμινάρια επιμόρφωσης σχετικά με το επάγγελμά των ερωτηθέντων

Ειδικές ερωτήσεις

Στην ερώτηση που αναφέρεται στο βαθμό που πιστεύει το δείγμα ότι επηρεάζει τη συνολική εμπειρία του επισκέπτη η αποκλειστική προσφορά τηνιακών προϊόντων στο πρωινό του ξενοδοχείου, το μεγαλύτερο ποσοστό των ερωτηθέντων στην πλειοψηφία του, απάντησε από «σε πολύ μεγάλο» έως και «σε μεγάλο βαθμό». Συγκεκριμένα απάντησε το 48,5% του δείγματος «σε πολύ μεγάλο βαθμό», αμέσως μετά με μικρή διαφορά σε ποσοστό 42,4% «σε μεγάλο βαθμό», ενώ με μεγάλη διαφορά σε πολύ μικρό ποσοστό 6,1% «σε μέτριο βαθμό» και μόλις 3% «σε μικρό βαθμό». Κανένας από τους ερωτώμενους δεν απάντησε «καθόλου» (Πίνακας 5, Κυκλόγραμμα 5).

Σε ποιο βαθμό πιστεύετε ότι η αποκλειστική προσφορά τηνιακών προϊόντων στο πρωινό γεύμα του ξενοδοχείου σας επηρεάζει τη συνολική εμπειρία του επισκέπτη του ξενοδοχείου σας;

	Συχνότητες	Ποσοστά%
Καθόλου	0	0
Σε μικρό βαθμό	1	3,0
Σε μέτριο βαθμό	2	6,1
Σε μεγάλο βαθμό	14	42,4
Σε πολύ μεγάλο βαθμό	16	48,5
Total	33	100,0

Πίνακας 5. Βαθμός πεποίθησης επηρεασμού της συνολικής εμπειρίας του επισκέπτη του ξενοδοχείου με την αποκλειστική προσφορά τηνιακών προϊόντων στο πρωινό γεύμα του ξενοδοχείου των ερωτηθέντων

Σε ποιο βαθμό πιστεύετε ότι η αποκλειστική προσφορά τηνιακών προϊόντων στο πρωινό γεύμα του ξενοδοχείου σας επηρεάζει τη συνολική εμπειρία του επισκέπτη του ξενοδοχείου σας;



Κυκλόγραμμα 5. Βαθμός πεποίθησης επηρεασμού της συνολικής εμπειρίας του επισκέπτη του ξενοδοχείου με την αποκλειστική προσφορά τηνιακών προϊόντων στο πρωινό γεύμα του ξενοδοχείου των ερωτηθέντων

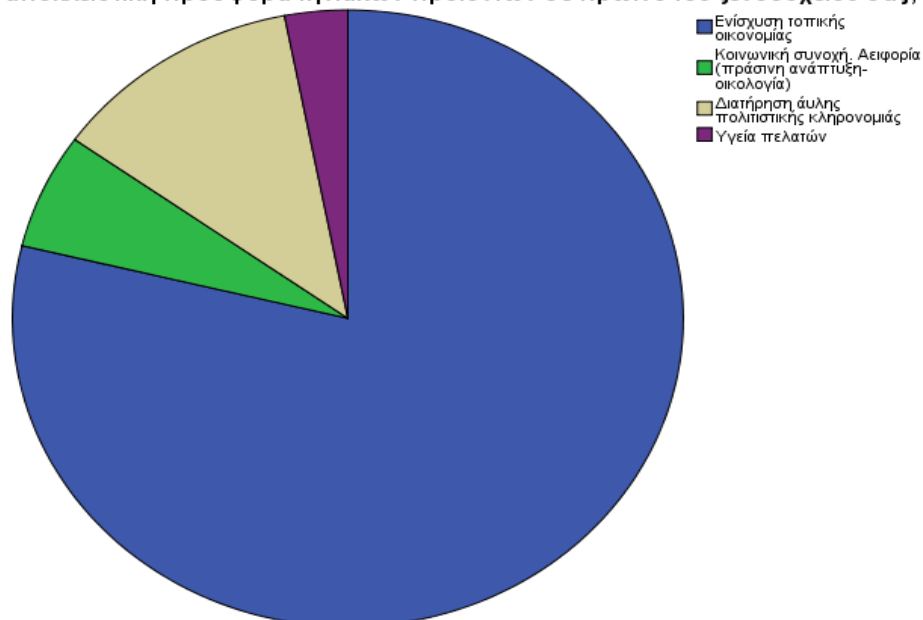
Στη επόμενη ερώτηση που αναφέρεται στον τομέα που επηρεάζεται θετικότερα με την αποκλειστική προσφορά τηνιακών προϊόντων στο πρωινό των ξενοδοχείων, η συντριπτική πλειοψηφία σε αριθμό 26 στους 33 και σε ποσοστό 78,8% απάντησαν «η ενίσχυση της τοπικής οικονομίας», μόνο 4 σε ποσοστό 12,1% απάντησαν «η διατήρηση της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς», 2 σε ποσοστό 6,1% «η κοινωνική συνοχή, η αειφορία (πράσινη ανάπτυξη – οικολογία)», και μόλις 1 σε ποσοστό 3,0% απάντησε «η υγεία των πελατών» (Πίνακας 6, Κυκλόγραμμα 6).

Ποιος από τους παρακάτω τομείς πιστεύετε ότι επηρεάζεται θετικότερα με την αποκλειστική προσφορά τηνιακών προϊόντων σε πρωινό του ξενοδοχείου σας;

	Συχνότητες	Ποσοστά%
Ενίσχυση τοπικής οικονομίας	26	78,8
Κοινωνική συνοχή-Αειφορία (πράσινη ανάπτυξη-οικολογία)	2	6,1
Valid Διατήρηση άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς	4	12,1
Υγεία πελατών	1	3,0
Total	33	100,0

Πίνακας 6. Τομείς πεποίθησης θετικότερου επηρεασμού με την αποκλειστική προσφορά τηνιακών προϊόντων σε πρωινό του ξενοδοχείου των ερωτηθέντων

Ποιος από τους παρακάτω τομείς πιστεύετε ότι επηρεάζεται θετικότερα με την αποκλειστική προσφορά τηνιακών προϊόντων σε πρωινό του ξενοδοχείου σας;



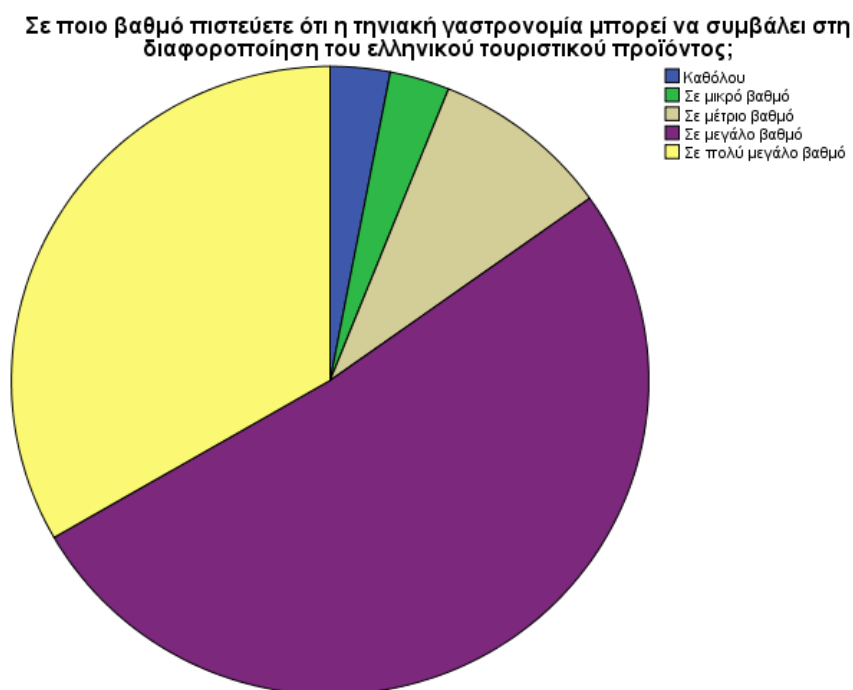
Κυκλόγραμμα 6. Τομείς πεποίθησης θετικότερου επηρεασμού με την αποκλειστική προσφορά τηνιακών προϊόντων σε πρωινό του ξενοδοχείου των ερωτηθέντων

Στην ερώτηση που αναφέρεται στο βαθμό που συμβάλλει η τηνιακή γαστρονομία στη διαφοροποίηση του ελληνικού τουριστικού προϊόντος, το μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος κυμάνθηκε μεταξύ του «σε μεγάλο βαθμό» έως «σε πολύ μεγάλο βαθμό», δηλαδή το 51,5% απάντησε «σε μεγάλο βαθμό», το 33,3% «σε πολύ μεγάλο βαθμό», ενώ με μεγάλη διαφορά ακολουθεί το 9,1% που απάντησε «σε μέτριο βαθμό», και μόλις το 3% «σε μικρό βαθμό» και αντιστοίχως το υπόλοιπο 3% «καθόλου» (Πίνακας 7, Κυκλόγραμμα 7).

Σε ποιο βαθμό πιστεύετε ότι η τηνιακή γαστρονομία μπορεί να συμβάλει στη διαφοροποίηση του ελληνικού τουριστικού προϊόντος;

	Συχνότητες	Ποσοστά%
Καθόλου	1	3,0
Σε μικρό βαθμό	1	3,0
Σε μέτριο βαθμό	3	9,1
Σε μεγάλο βαθμό	17	51,5
Σε πολύ μεγάλο βαθμό	11	33,3
Total	33	100,0

Πίνακας 7. Βαθμός πεποίθησης συμβολής στη διαφοροποίηση του ελληνικού τουριστικού προϊόντος από την τηνιακή γαστρονομία



Κυκλόγραμμα 7. Βαθμός πεποίθησης συμβολής στη διαφοροποίηση του ελληνικού τουριστικού προϊόντος από την τηνιακή γαστρονομία

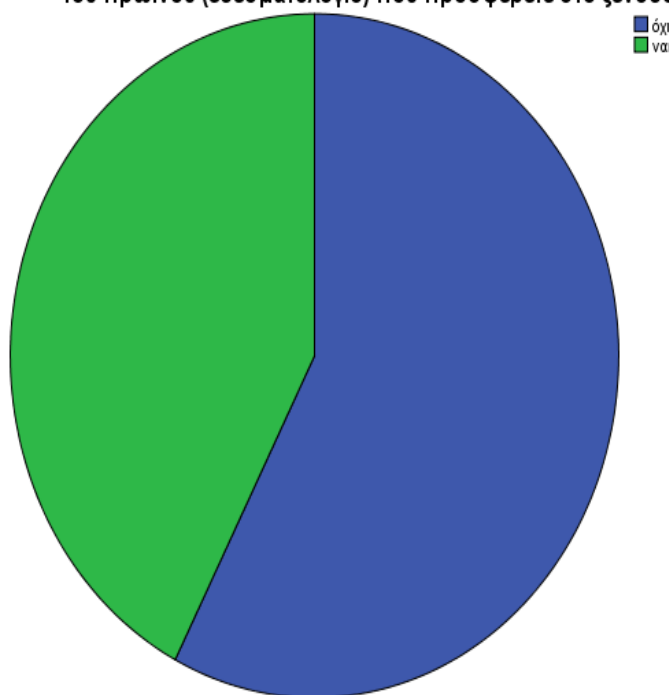
Ως προς την ερώτηση που αναφέρεται σχετικά με το ποιά κριτήρια λαμβάνονται περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολογίου) που προσφέρεται στο ξενοδοχείο, οι ερωτηθέντες απάντησαν τη «φιλοσοφία της επιχείρησης» σε ποσοστό 42,4%, ενώ το 57,6% απάντησε αρνητικά (Πίνακας 8, Κυκλόγραμμα 8). Μόνο το 6,1% απάντησε ότι λαμβάνει υπόψη την «ηλικία των πελατών», ενώ το 93,9% δεν την λαμβάνει (Πίνακας 9, Κυκλόγραμμα 9). Εντούτοις, σε πολύ υψηλό ποσοστό της τάξεως του 75,8% λαμβάνει υπόψη το «κόστος πρώτων υλών», ενώ το 24,2% δεν το λαμβάνει (Πίνακας 10, Κυκλόγραμμα 10). Μόλις 2 ερωτηθέντες σε ποσοστό 6,1% απάντησαν ότι λαμβάνουν υπόψη τη «θρησκεία των πελατών» (Πίνακας 11, Κυκλόγραμμα 11) και αντίστοιχα στο ίδιο ποσοστό 6,1% την «εθνικότητα των επισκεπτών», ενώ σχεδόν όλοι, δηλαδή 31 σε ποσοστό 93,9% απάντησαν αρνητικά (Πίνακας 12, Κυκλόγραμμα 12). Σχεδόν οι μισοί σε ποσοστό 45,5% λαμβάνουν υπόψη την «εποχικότητα των προϊόντων», ενώ το 54,5% δεν τη λαμβάνει (Πίνακας 13, Κυκλόγραμμα 13). Οι «συνέργιες με επιχειρηματίες του τόπου» λαμβάνονται υπόψη μόνο από το 15,2%, ενώ σε συντριπτικό ποσοστό της τάξεως του 84,8% όχι (Πίνακας 14, Κυκλόγραμμα 14). Επίσης από αρκετά σημαντικό ποσοστό, εν προκειμένω από το 36,4% του δείγματος λαμβάνεται υπόψη η «διαθεσιμότητα πρώτων υλών», ενώ πάνω από τους μισούς σε ποσοστό 63,6% δεν λαμβάνεται υπόψη (Πίνακας 15, Κυκλόγραμμα 15). Τέλος, η «τεχνογνωσία προσωπικού μαγειρείου» δε λαμβάνεται καθόλου υπόψη (σε απόλυτο ποσοστό 100%), ως κριτήριο κατά τη σύνθεση του πρωινού που προσφέρεται στο ξενοδοχείο (Πίνακας 16). Επίσης δεν προτάθηκε από κανέναν συμμετέχοντα κάποιο «άλλο» κριτήριο (Πίνακας 17).

**Η φιλοσοφία της επιχείρησης λαμβάνετε περισσότερο υπόψη
κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που
προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;**

		Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid	όχι	19	57,6
	ναι	14	42,4
	Total	33	100,0

Πίνακας 8. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η φιλοσοφία της επιχείρησης λαμβάνεται περισσότερο υπόψη ως κριτήριο κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρεται στο ξενοδοχείο των ερωτηθέντων

Η φιλοσοφία της επιχείρησης λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;



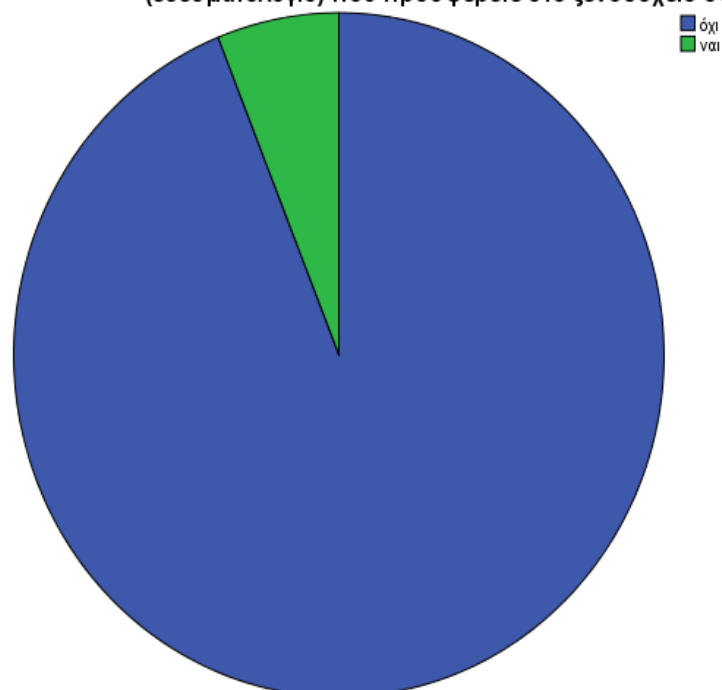
Κυκλόγραμμα 8. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η φιλοσοφία της επιχείρησης λαμβάνεται περισσότερο υπόψη ως κριτήριο κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρεται στο ξενοδοχείο των ερωτηθέντων

Η ηλικία πελατών λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;

		Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid	όχι	31	93,9
	ναι	2	6,1
	Total	33	100,0

Πίνακας 9. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η ηλικία πελατών λαμβάνεται περισσότερο υπόψη ως κριτήριο κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρεται στο ξενοδοχείο των ερωτηθέντων

Η ηλικία πελατών λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;



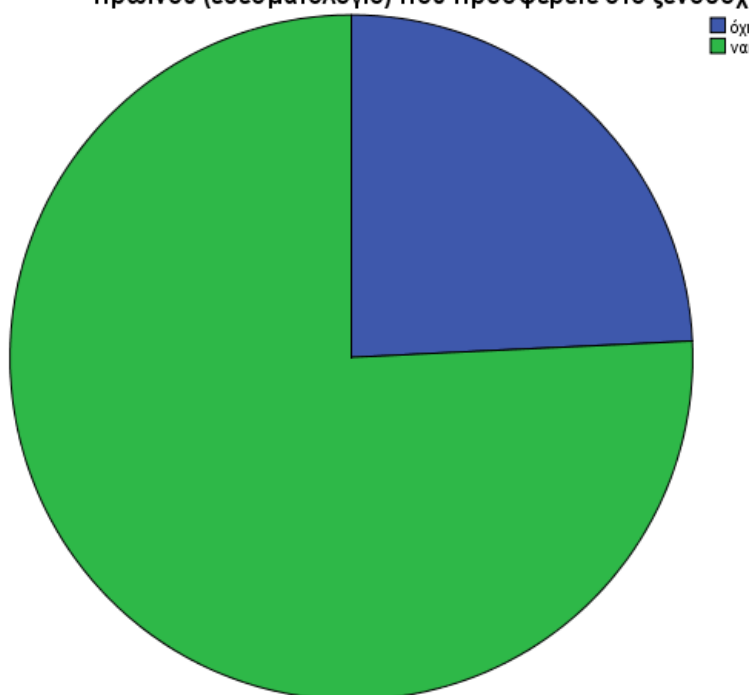
Κυκλόγραμμα 9. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η ηλικία πελατών λαμβάνεται περισσότερο υπόψη ως κριτήριο κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρεται στο ξενοδοχείο των ερωτηθέντων

Το κόστος πρώτων υλών λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;

	Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid όχι	8	24,2
ναι	25	75,8
Total	33	100,0

Πίνακας 10. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν το κόστος πρώτων υλών λαμβάνεται περισσότερο υπόψη ως κριτήριο κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρεται στο ξενοδοχείο των ερωτηθέντων

Το κόστος πρώτων υλών λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;



Κυκλόγραμμα 10. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν το κόστος πρώτων υλών λαμβάνεται περισσότερο υπόψη ως κριτήριο κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρεται στο ξενοδοχείο των ερωτηθέντων

Η θρησκεία πελατών λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;

	Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid όχι	31	93,9
ναι	2	6,1
Total	33	100,0

Πίνακας 11. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η θρησκεία πελατών λαμβάνεται περισσότερο υπόψη ως κριτήριο κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρεται στο ξενοδοχείο των ερωτηθέντων



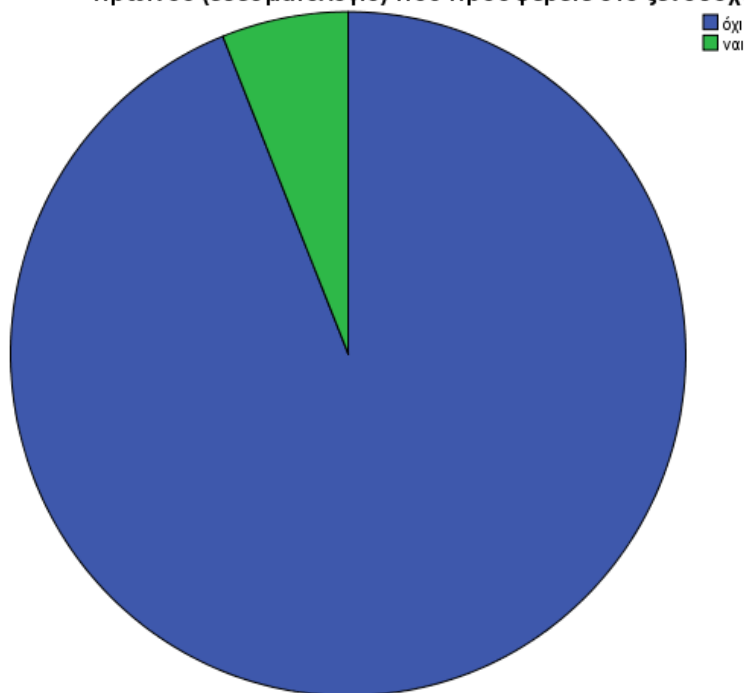
Κυκλόγραμμα 11. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η θρησκεία πελατών λαμβάνεται περισσότερο υπόψη ως κριτήριο κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρεται στο ξενοδοχείο των ερωτηθέντων

Η εθνικότητα επισκεπτών λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;

	Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid όχι	31	93,9
ναι	2	6,1
Total	33	100,0

Πίνακας 12. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η εθνικότητα επισκεπτών λαμβάνεται περισσότερο υπόψη ως κριτήριο κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρεται στο ξενοδοχείο των ερωτηθέντων

Η εθνικότητα επισκεπτών λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;



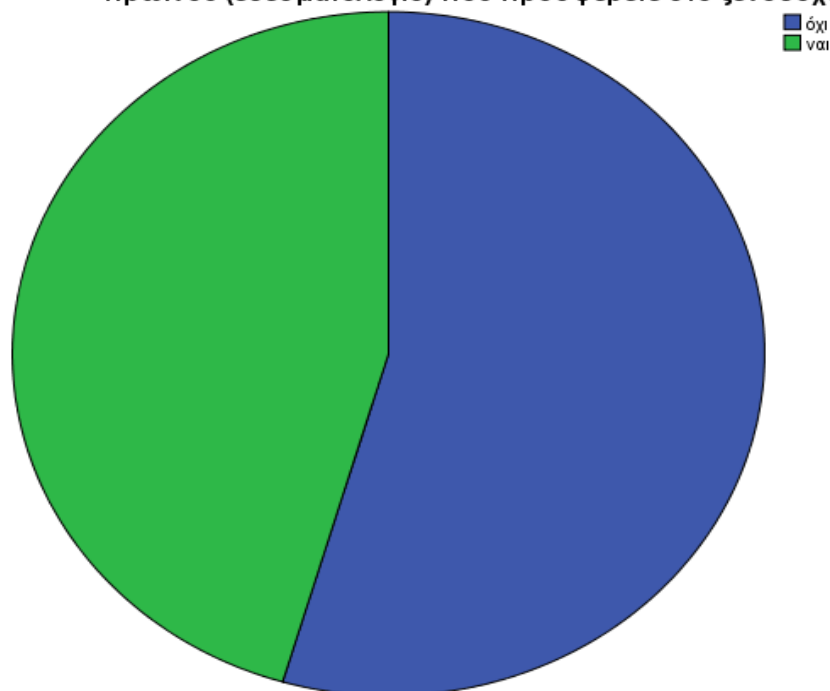
Κυκλόγραμμα 12. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η εθνικότητα επισκεπτών λαμβάνεται περισσότερο υπόψη ως κριτήριο κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρεται στο ξενοδοχείο των ερωτηθέντων

Η εποχικότητα προϊόντων λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;

		Συχνότητες	Ποσοστά
Valid	όχι	18	54,5
	ναι	15	45,5
	Total	33	100,0

Πίνακας 13. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η εποχικότητα προϊόντων λαμβάνεται περισσότερο υπόψη ως κριτήριο κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρεται στο ξενοδοχείο των ερωτηθέντων

Η εποχικότητα προϊόντων λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;



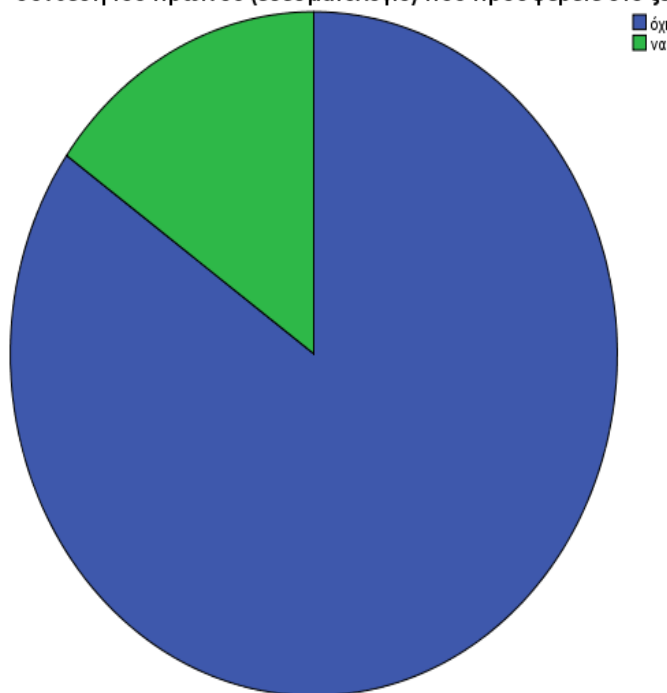
Κυκλόγραμμα 13. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η εποχικότητα προϊόντων λαμβάνεται περισσότερο υπόψη ως κριτήριο κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρεται στο ξενοδοχείο των ερωτηθέντων

Οι συνέργιες με επιχειρηματίες του τόπου λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;

		Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid	όχι	28	84,8
	ναι	5	15,2
	Total	33	100,0

Πίνακας 14. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν οι συνέργιες με επιχειρηματίες του τόπου λαμβάνονται περισσότερο υπόψη ως κριτήριο κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρεται στο ξενοδοχείο των ερωτηθέντων

Οι συνέργιες με επιχειρηματίες του τόπου λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;



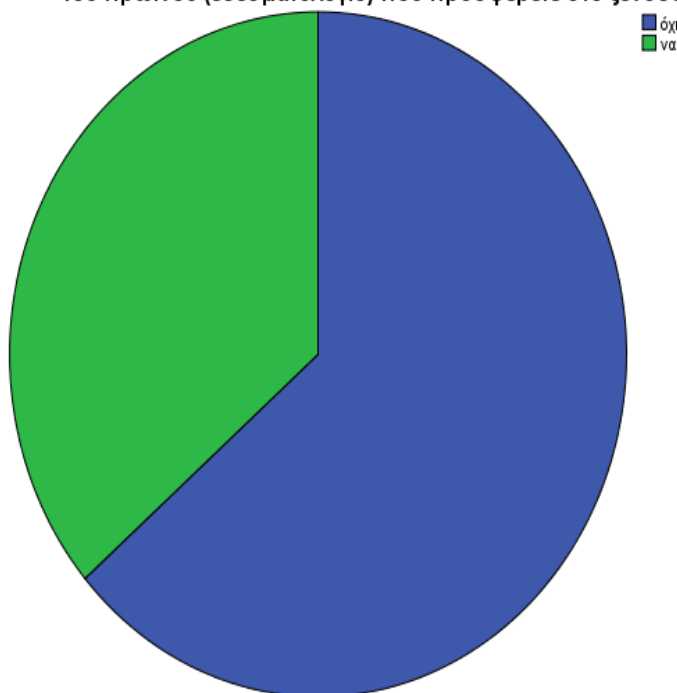
Κυκλόγραμμα 14. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν οι συνέργιες με επιχειρηματίες του τόπου λαμβάνονται περισσότερο υπόψη ως κριτήριο κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρεται στο ξενοδοχείο των ερωτηθέντων

Η διαθεσιμότητα πρώτων υλών λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;

		Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid	όχι	21	63,6
	ναι	12	36,4
	Total	33	100,0

Πίνακας 15. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η διαθεσιμότητα πρώτων υλών λαμβάνεται περισσότερο υπόψη ως κριτήριο κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρεται στο ξενοδοχείο των ερωτηθέντων

Η διαθεσιμότητα πρώτων υλών λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;



Κυκλόγραμμα 15. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η διαθεσιμότητα πρώτων υλών λαμβάνεται περισσότερο υπόψη ως κριτήριο κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρεται στο ξενοδοχείο των ερωτηθέντων

**Η τεχνογνωσία προσωπικού μαγειρείου λαμβάνετε
περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού
(εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;**

	Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid όχι	33	100,0
ναι	0	0
Total	33	100,0

Πίνακας 16. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η τεχνογνωσία προσωπικού μαγειρείου λαμβάνεται περισσότερο υπόψη ως κριτήριο κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρεται στο ξενοδοχείο των ερωτηθέντων

**Άλλο που λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση
του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο
σας;**

	Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid όχι	33	100,0
ναι	0	0
Total	33	100,0

Πίνακας 17. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν λαμβάνεται κάτι άλλο περισσότερο υπόψη ως κριτήριο κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρεται στο ξενοδοχείο των ερωτηθέντων

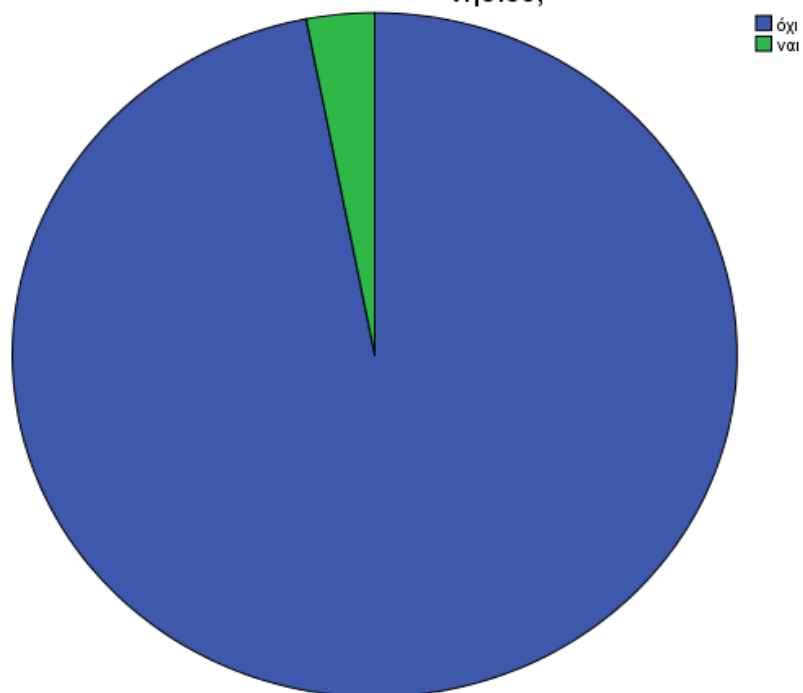
Στην ερώτηση που αφορά στις δραστηριότητες που προτείνουν στους πελάτες με θέμα τη γαστρονομία του νησιού σχεδόν όλοι, συγκεκριμένα 32 στους 33 ερωτηθέντες σε ποσοστό 97,0% προτείνουν δραστηριότητες, ενώ μόνο 1, που σημαίνει το 3% απάντησε ότι «δεν προτείνει» (Πίνακας 18, Κυκλόγραμμα 18). Σε μικρό ποσοστό της τάξεως του 27,3% απάντησαν ότι προτείνουν «επίσκεψη και γευσιγνωσία σε παραγωγούς οίνου ή/και βρώσιμων προϊόντων», ενώ σε πολύ μεγάλο ποσοστό 72,7% απάντησαν ότι δεν προτείνουν (Πίνακας 19, Κυκλόγραμμα 19). Μόνο το 9,1% προτείνει «συμμετοχή σε παραδοσιακές εργασίες παραγωγής τοπικών προϊόντων», ενώ η συντριπτική πλειοψηφία σε ποσοστό 90,9% δεν το προτείνει (Πίνακας 20, Κυκλόγραμμα 20). Σχεδόν οι μισοί, συγκεκριμένα 15 ερωτηθέντες, σε ποσοστό 45,5% προτείνουν «επίσκεψη σε αγορά τοπικών προϊόντων» ενώ οι υπόλοιποι 18 σε ποσοστό 54,5% όχι (Πίνακας 21, Κυκλόγραμμα 21). Σε υψηλό ποσοστό 69,7%, δηλαδή 23 από τους 33, προτείνουν «συμμετοχή σε ανοιχτές γιορτές τοπικών προϊόντων/ εδεσμάτων», ενώ μόνο 10 ερωτηθέντες σε ποσοστό 30,3% δεν προτείνουν (Πίνακας 22, Κυκλόγραμμα 22). Η συντριπτική πλειοψηφία δηλαδή 27 ερωτηθέντες, σε ποσοστό 81,8% απάντησαν ότι προτείνουν «επίσκεψη σε εστιατόρια ή/και ζαχαροπλαστεία με τοπικά εδέσματα», ενώ μόνο 6 σε ποσοστό 18,2% απάντησαν ότι δεν προτείνουν (Πίνακας 23, Κυκλόγραμμα 23). Πάνω από τους μισούς και συγκεκριμένα 17 σε ποσοστό 51,5% απάντησαν ότι προτείνουν «επίσκεψη σε μαγαζιά με τοπικά παραδοσιακά προϊόντα», ενώ 16 σε ποσοστό 48,5% ότι δεν προτείνουν (Πίνακας 24, Κυκλόγραμμα 24). Ούτε 1 ερωτώμενος δεν απάντησε ότι προτείνει «μαθήματα στο ξενοδοχείο μαγειρικής και διατροφής με τοπικά προϊόντα/παραδοσιακές συνταγές» (Πίνακας 25). Επίσης, κανένας δεν απάντησε ότι προτείνει κάτι «άλλο» ως δραστηριότητα (Πίνακας 26).

Δεν προτείνουμε δραστηριότητες στους πελάτες μας με θέμα τη γαστρονομία του νησιού;

		Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid	όχι	32	97,0
	ναι	1	3,0
	Total	33	100,0

Πίνακας 18. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν δεν προτείνονται δραστηριότητες στους πελάτες με θέμα τη γαστρονομία του νησιού

Δεν προτείνουμε δραστηριότητες στους πελάτες μας με θέμα τη γαστρονομία του νησιού;



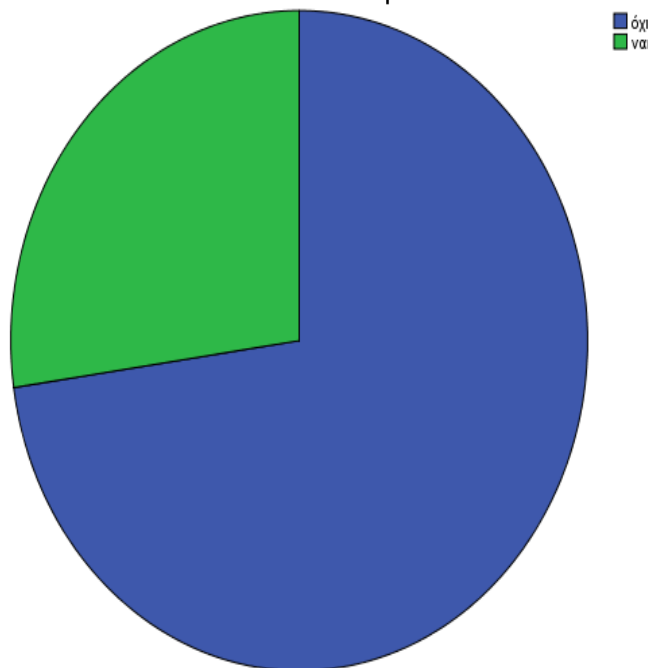
Κυκλόγραμμα 18. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν δεν προτείνονται δραστηριότητες στους πελάτες με θέμα τη γαστρονομία του νησιού

**Επίσκεψη και γευσίγνωσία σε παραγωγούς οίνου ή/και
βρώσιμων προϊόντων προτείνετε στους πελάτες σας ως
δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού;**

		Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid	όχι	24	72,7
	ναι	9	27,3
	Total	33	100,0

Πίνακας 19. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η επίσκεψη και γευσίγνωσία σε παραγωγούς οίνου ή/και βρώσιμων προϊόντων προτείνονται στους πελάτες ως δραστηριότητες με θέμα τη γαστρονομία του νησιού

Επίσκεψη και γευσίγνωσία σε παραγωγούς οίνου ή/και βρώσιμων προϊόντων
προτείνετε στους πελάτες σας ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του
νησιού



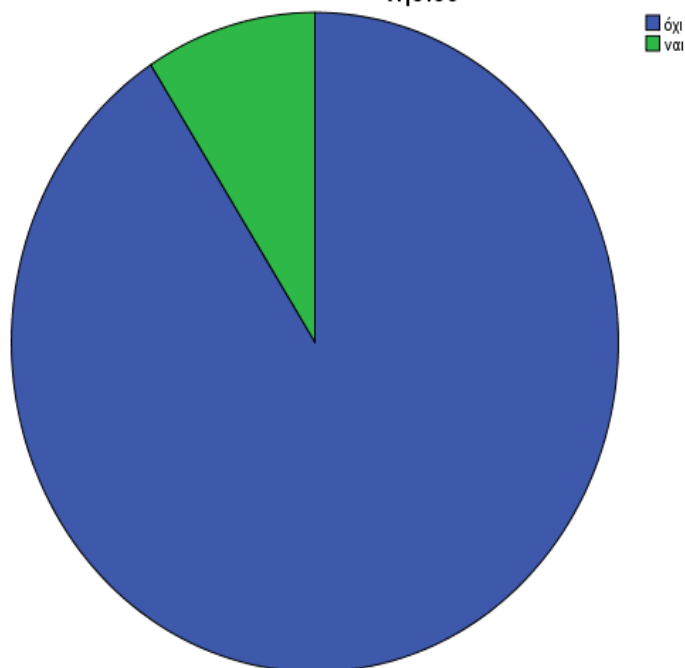
Κυκλόγραμμα 19. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η επίσκεψη και γευσίγνωσία σε παραγωγούς οίνου ή/και βρώσιμων προϊόντων προτείνονται στους πελάτες ως δραστηριότητες με θέμα τη γαστρονομία του νησιού

Συμμετοχή σε παραδοσιακές εργασίες παραγωγής τοπικών προϊόντων προτείνεται στους πελάτες σας ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού;

	Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid όχι	30	90,9
ναι	3	9,1
Total	33	100,0

Πίνακας 20. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η συμμετοχή σε παραδοσιακές εργασίες παραγωγής τοπικών προϊόντων προτείνεται στους πελάτες ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού

Συμμετοχή σε παραδοσιακές εργασίες παραγωγής τοπικών προϊόντων προτείνεται στους πελάτες σας ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού

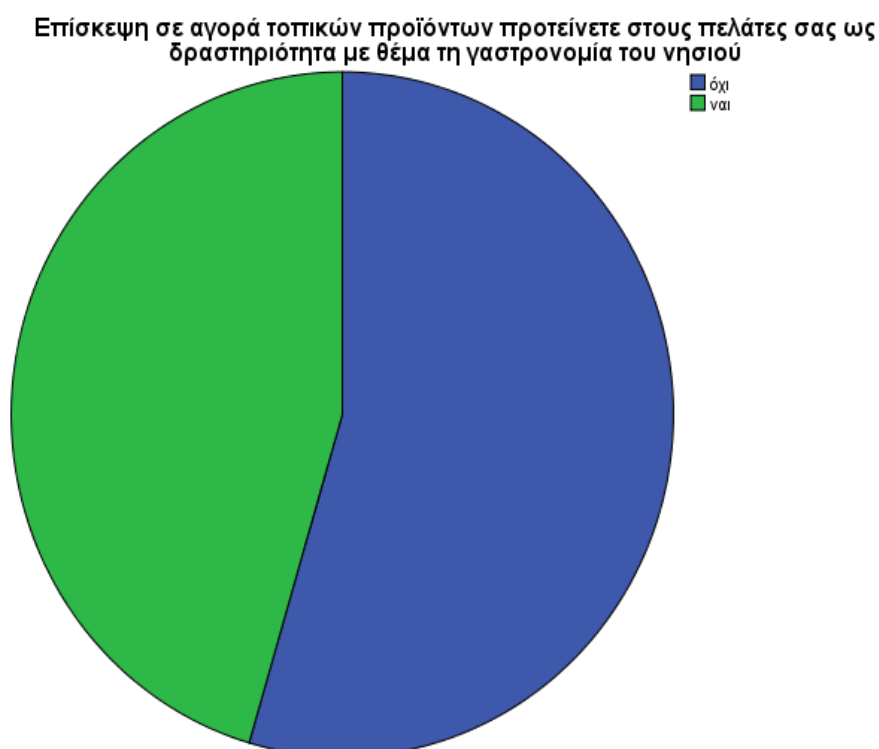


Κυκλόγραμμα 20. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η συμμετοχή σε παραδοσιακές εργασίες παραγωγής τοπικών προϊόντων προτείνεται στους πελάτες ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού

Επίσκεψη σε αγορά τοπικών προϊόντων προτείνεται στους πελάτες σας ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού;

		Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid	όχι	18	54,5
	ναι	15	45,5
	Total	33	100,0

Πίνακας 21. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η επίσκεψη σε αγορά τοπικών προϊόντων προτείνεται στους πελάτες ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού

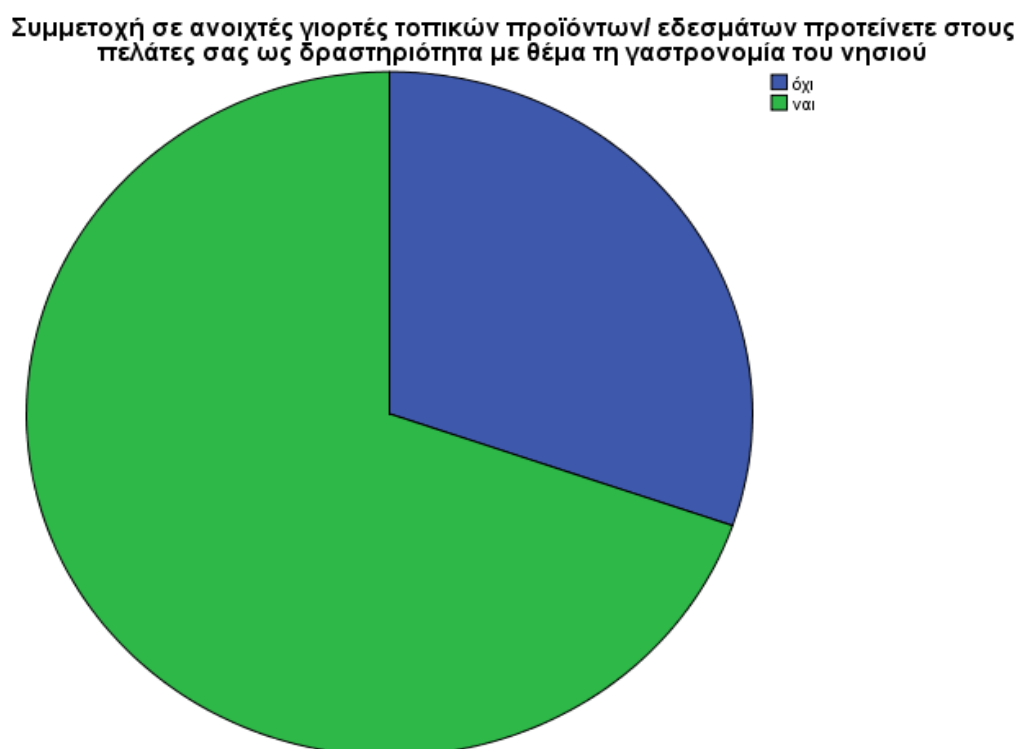


Κυκλόγραμμα 21. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η επίσκεψη σε αγορά τοπικών προϊόντων προτείνεται στους πελάτες ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού

**Συμμετοχή σε ανοιχτές γιορτές τοπικών προϊόντων/
εδεσμάτων προτείνεται στους πελάτες σας ως δραστηριότητα
με θέμα τη γαστρονομία του νησιού;**

	Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid όχι	10	30,3
ναι	23	69,7
Total	33	100,0

Πίνακας 22. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η συμμετοχή σε ανοιχτές γιορτές τοπικών προϊόντων/ εδεσμάτων προτείνεται στους πελάτες ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού



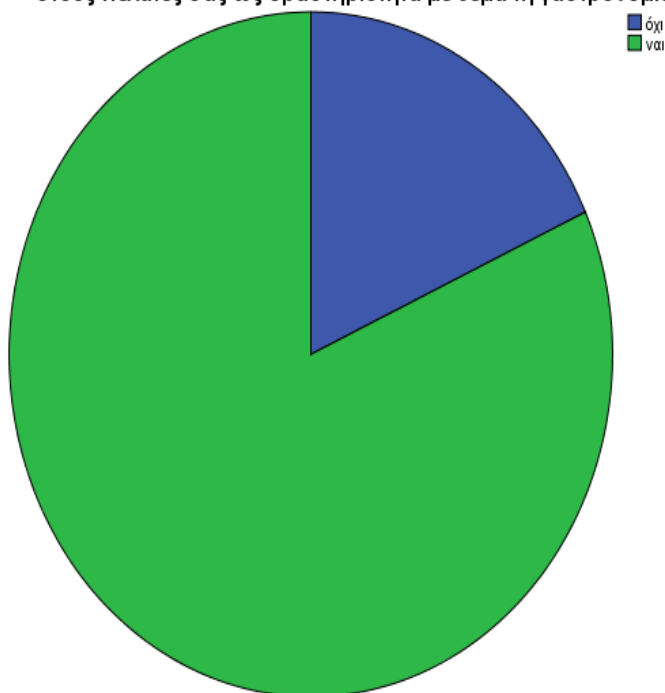
Κυκλόγραμμα 22. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η συμμετοχή σε ανοιχτές γιορτές τοπικών προϊόντων/ εδεσμάτων προτείνεται στους πελάτες ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού

**Επίσκεψη σε εστιατόρια ή/και ζαχαροπλαστεία με τοπικά
εδέσματα προτείνετε στους πελάτες σας ως δραστηριότητα
με θέμα τη γαστρονομία του νησιού;**

		Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid	όχι	6	18,2
	ναι	27	81,8
	Total	33	100,0

**Πίνακας 23. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η επίσκεψη σε εστιατόρια ή/και
ζαχαροπλαστεία με τοπικά εδέσματα προτείνεται στους πελάτες ως δραστηριότητα με
θέμα τη γαστρονομία του νησιού**

Επίσκεψη σε εστιατόρια ή/και ζαχαροπλαστεία με τοπικά εδέσματα προτείνετε
στους πελάτες σας ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού

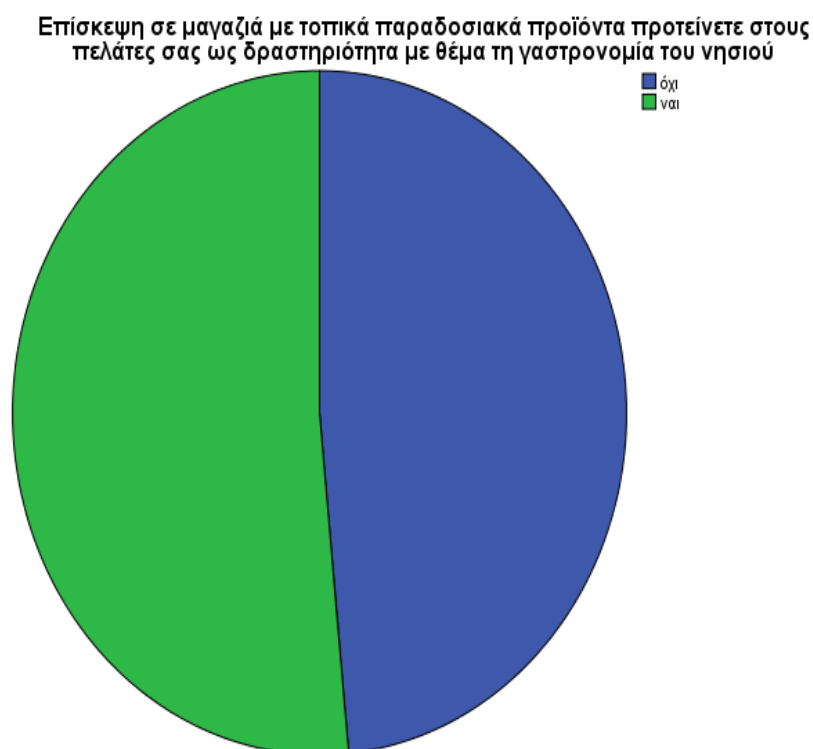


**Κυκλόγραμμα 23. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η επίσκεψη σε εστιατόρια ή/και
ζαχαροπλαστεία με τοπικά εδέσματα προτείνεται στους πελάτες ως δραστηριότητα με
θέμα τη γαστρονομία του νησιού**

**Επίσκεψη σε μαγαζιά με τοπικά παραδοσιακά προϊόντα
προτείνετε στους πελάτες σας ως δραστηριότητα με θέμα τη
γαστρονομία του νησιού;**

		Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid	όχι	16	48,5
	ναι	17	51,5
	Total	33	100,0

Πίνακας 24. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η επίσκεψη σε μαγαζιά με τοπικά παραδοσιακά προϊόντα προτείνεται στους πελάτες ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού



Κυκλόγραμμα 24. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν η επίσκεψη σε μαγαζιά με τοπικά παραδοσιακά προϊόντα προτείνεται στους πελάτες ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού

Μαθήματα στο ξενοδοχείο μαγειρικής και διατροφής με τοπικά προϊόντα/παραδοσιακές συνταγές προτείνετε στους πελάτες σας ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού;

	Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid όχι	33	100,0
ναι	0	0
Total	33	100,0

Πίνακας 25. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν τα μαθήματα στο ξενοδοχείο μαγειρικής και διατροφής με τοπικά προϊόντα/παραδοσιακές συνταγές προτείνονται στους πελάτες ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού

Άλλο που προτείνετε στους πελάτες σας ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού;

	Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid όχι	33	100,0
ναι	0	0
Total	33	100,0

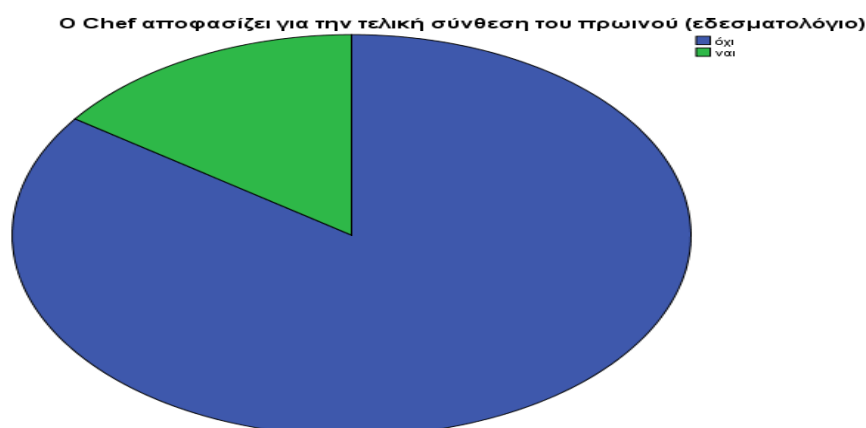
Πίνακας 26. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν προτείνεται κάτι άλλο στους πελάτες ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού

Όσον αφορά στο ποιος/ποιοι αποφασίζουν για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο), το δείγμα απάντησε ο «Chef» σε ελάχιστο ποσοστό 15,2%, ενώ το 84,8% απάντησε αρνητικά (Πίνακας 27, Κυκλόγραμμα 27). Κανένας από τους 33 ερωτηθέντες δεν απάντησε ότι αποφασίζει ο «Maître» (Πίνακας 28) και μόνο 1 σε ποσοστό 3,0% απάντησε ότι αποφασίζει ο «Διευθυντής Food & Breakfast», ενώ σχεδόν όλοι, σε ποσοστό 97,0%, απάντησαν ότι δεν αποφασίζει (Πίνακας 29, Κυκλόγραμμα 29). Οι περισσότεροι 27 στους 33, σε πολύ υψηλό ποσοστό 81,8% απάντησαν ότι αποφασίζει ο «Ιδιοκτήτης» του ξενοδοχείου, ενώ μόνο το 18,2% απάντησε ότι δεν αποφασίζει (Πίνακας 30, Κυκλόγραμμα 30). Μόνο 4 σε ποσοστό 12,1% απάντησαν ότι αποφασίζει ο «Γενικός Διευθυντής» ενώ η συντριπτική πλειοψηφία σε ποσοστό 87,9% ότι δεν αποφασίζει (Πίνακας 31, Κυκλόγραμμα 31). Ούτε ένας από τους συμμετέχοντες στο εν θέματι ερώτημα, δεν πρόσθεσε ότι αποφασίζει «άλλος/οι» για την τελική σύνθεση του πρωινού (Πίνακας 32).

**Ο Chef αποφασίζει για την τελική σύνθεση του πρωινού
(εδεσματολόγιο);**

	Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid όχι	28	84,8
ναι	5	15,2
Total	33	100,0

Πίνακας 27. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν αποφασίζει ο Chef για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο)



Κυκλόγραμμα 27. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν αποφασίζει ο Chef για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο)

**Ο Maître αποφασίζει για την τελική σύνθεση του πρωινού
(εδεσματολόγιο);**

		Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid	όχι	33	100,0
	ναι	0	0
	Total	33	100,0

Πίνακας 28. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν αποφασίζει ο Maître για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο)

Ο Διευθυντής Food & Breakfast αποφασίζει για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο);

		Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid	όχι	32	97,0
	ναι	1	3,0
	Total	33	100,0

Πίνακας 29. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν αποφασίζει ο Διευθυντής Food & Breakfast για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο)

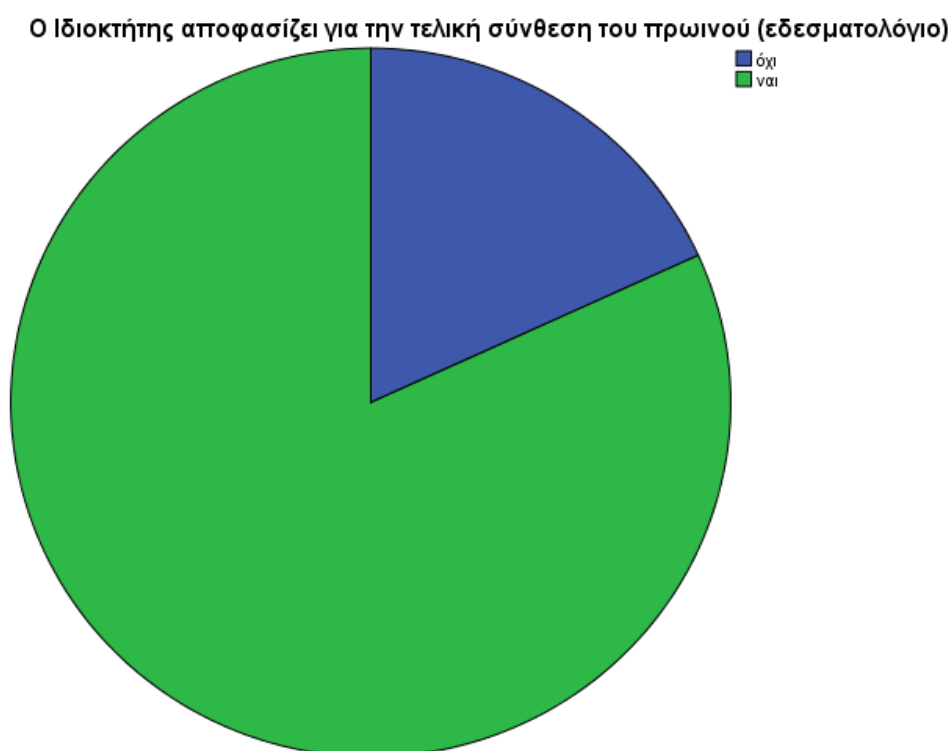


Κυκλόγραμμα 29. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν αποφασίζει ο Διευθυντής Food & Breakfast για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο)

**Ο Ιδιοκτήτης αποφασίζει για την τελική σύνθεση του
πρωινού (εδεσματολόγιο);**

		Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid	όχι	6	18,2
	ναι	27	81,8
	Total	33	100,0

Πίνακας 30. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν αποφασίζει ο Ιδιοκτήτης για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο)

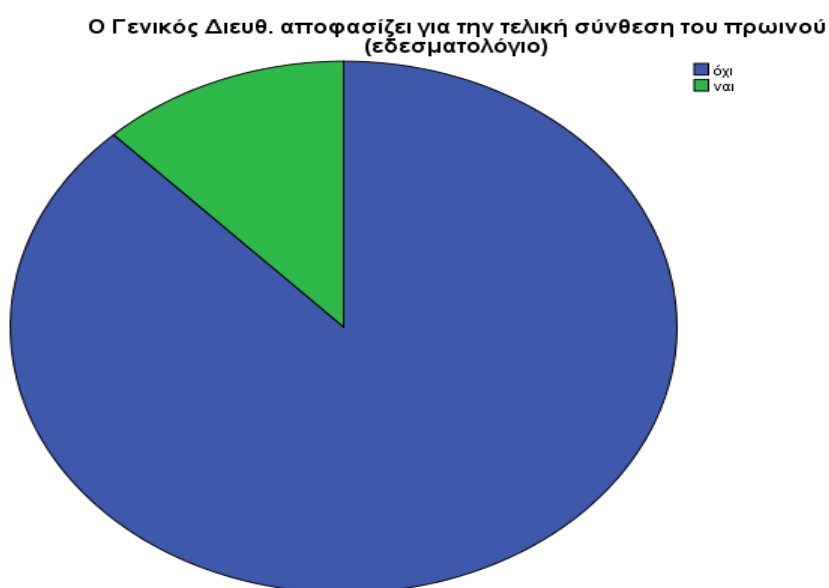


Κυκλόγραμμα 30. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν αποφασίζει ο Ιδιοκτήτης για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο)

Ο Γενικός Διευθυντής αποφασίζει για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο);

	Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid όχι	29	87,9
ναι	4	12,1
Total	33	100,0

Πίνακας 31. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν αποφασίζει ο Γενικός Διευθυντής για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο)



Κυκλόγραμμα 31. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν αποφασίζει ο Γενικός Διευθυντής για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο)

Άλλος/οι αποφασίζει/ζουν για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο);

	Συχνότητες	Ποσοστά
Valid όχι	33	100,0
ναι	0	0
Total	33	100,0

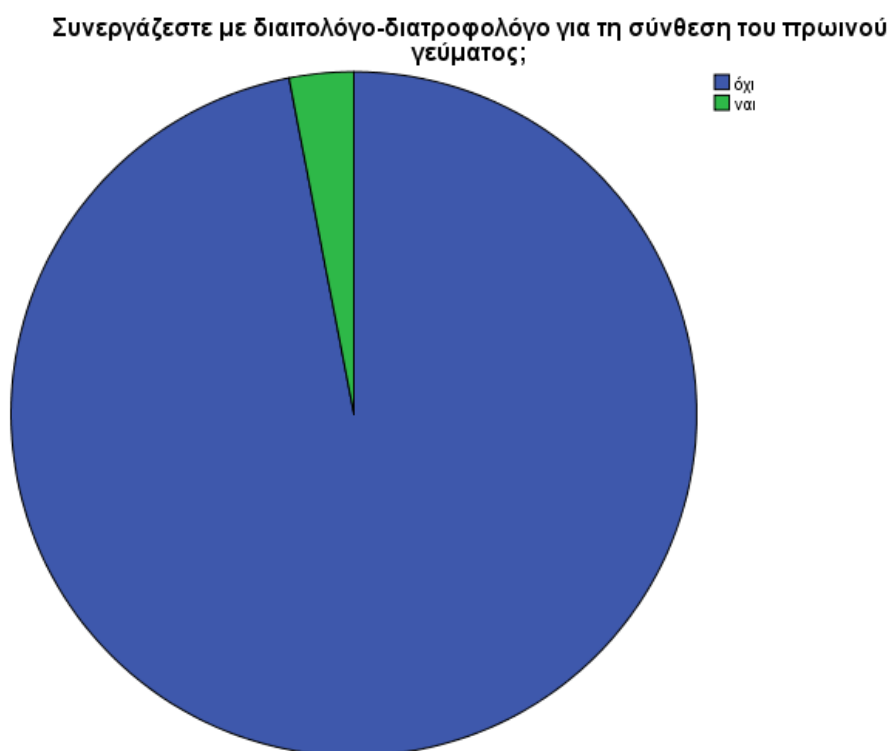
Πίνακας 32. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν αποφασίζει/ουν άλλος/οι για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο)

Στην ερώτηση σχετικά για το αν συνεργάζονται οι ερωτηθέντες με διαιτολόγο – διατροφολόγο για τη σύνθεση του πρωινού μόνο 1 σε ποσοστό 3,0% απάντησε ναι, ενώ σχεδόν όλοι, συγκεκριμένα 32 στο υψηλότερο ποσοστό του 97,0% απάντησαν όχι (Πίνακας 33, Κυκλόγραμμα 33).

Συνεργάζεστε με διαιτολόγο-διατροφολόγο για τη σύνθεση του πρωινού γεύματος;

	Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid όχι	32	97,0
ναι	1	3,0
Total	33	100,0

Πίνακας 33. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν συνεργάζονται οι ερωτηθέντες με διαιτολόγο-διατροφολόγο για τη σύνθεση του πρωινού γεύματος



Κυκλόγραμμα 33. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν συνεργάζονται οι ερωτηθέντες με διαιτολόγο-διατροφολόγο για τη σύνθεση του πρωινού γεύματος

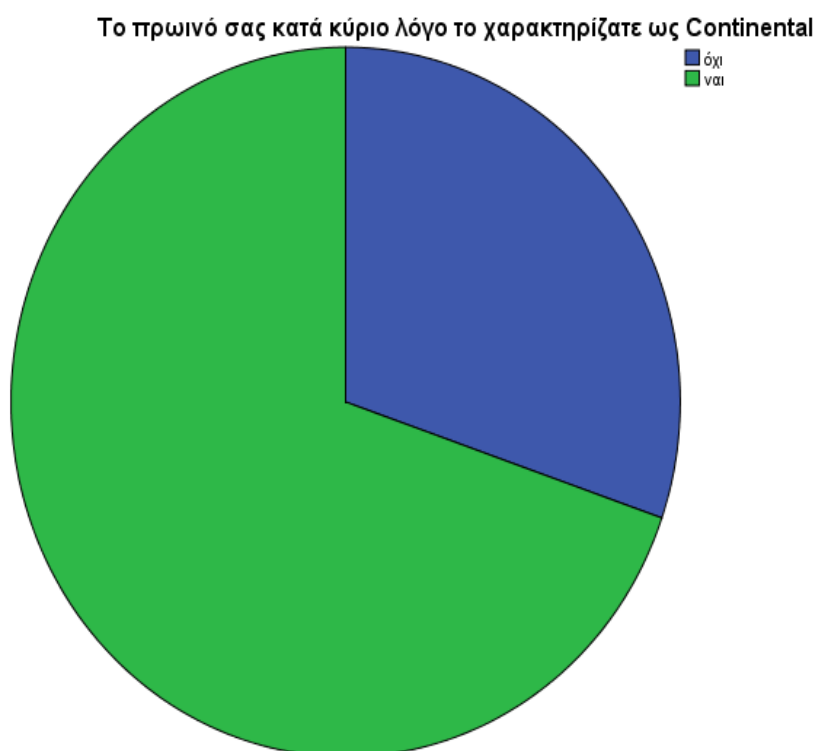
Σχετικά με την ερώτηση που ζητά να γραφτούν τουλάχιστον τρία εδέσματα και ροφήματα ανά κατηγορία που προσφέρουν στο ήδη υπάρχον πρωινό γεύμα του ξενοδοχείου, απάντησαν ελάχιστοι συμμετέχοντες, εξ ου και δεν θα συμπεριληφθεί στα αποτελέσματα της περιγραφικής στατιστικής. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι από αυτούς που απάντησαν οι περισσότεροι έγραψαν προϊόντα εμπορίου, όπως τυριά, αλλαντικά, αυγά, πίτες, οπωροκηπευτικά, ελιές, φρούτα, χυμούς, ροφήματα, καφέδες, γαλακτοκομικά, δημητριακά, ψωμιά, γλυκά, μέλι, μαρμελάδες, ενώ λίγοι σημείωσαν τοπικά προϊόντα όπως τυράκι Τήνου, γραβιέρα Τήνου, λούζα, λουκάνικο Τήνου, παξιμάδι Τήνου, κάπαρη Τήνου, αγκινάρα Τήνου, σύκα Τήνου, μέλι Τήνου, γλυκιά τυρόπιτα Τήνου, και ελάχιστοι έγραψαν σπιτικά εδέσματα, όπως χειροποίητες μαρμελάδες και χειροποίητο κέικ.

Στη συνέχεια στην ερώτηση σχετικά με το πως χαρακτηρίζουν κατά κύριο λόγο το πρωινό τους οι ερωτηθέντες απάντησαν σε πολύ μεγάλο ποσοστό 69,7% «Continental», ενώ μόνο το 30,3%, δηλαδή 10 απάντησαν αρνητικά (Πίνακας 34, Κυκλόγραμμα 34). Ως «American» και ως «British» χαρακτηρίστηκε το πρωινό μόνο από 2 συμμετέχοντες στην έρευνα σε ποσοστό 6,1%, ενώ αντιστοίχως 31 σε ποσοστό 93,9% απάντησαν αρνητικά (Πίνακας 35, Κυκλόγραμμα 35 και αντίστοιχα Πίνακας 36, Κυκλόγραμμα 36). Ως «Ελληνικό» χαρακτηρίστηκε το πρωινό σε ποσοστό 48,5% από 16 ερωτώμενους, ενώ 17, δηλαδή 1 περισσότερος απάντησαν αρνητικά, σε ποσοστό 51,5% (Πίνακας 37, Κυκλόγραμμα 37). Τέλος, 1 ερωτώμενος σε ποσοστό 3,0% συμπλήρωσε στην επιλογή «άλλο» που χαρακτηρίζει το πρωινό του ξενοδοχείου, ότι ο μπουφές του ξενοδοχείου του, περιλαμβάνει όλα τα προϊόντα, τα οποία ο πελάτης διαλέγει για όλους τους τύπους πρωινών της επιλογής του (Πίνακας 38, Κυκλόγραμμα 38).

**Το πρωινό σας κατά κύριο λόγο το χαρακτηρίζετε ως
Continental;**

		Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid	όχι	10	30,3
	ναι	23	69,7
	Total	33	100,0

Πίνακας 34. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν χαρακτηρίζεται το πρωινό από τους ερωτηθέντες κατά κύριο λόγο ως Continental

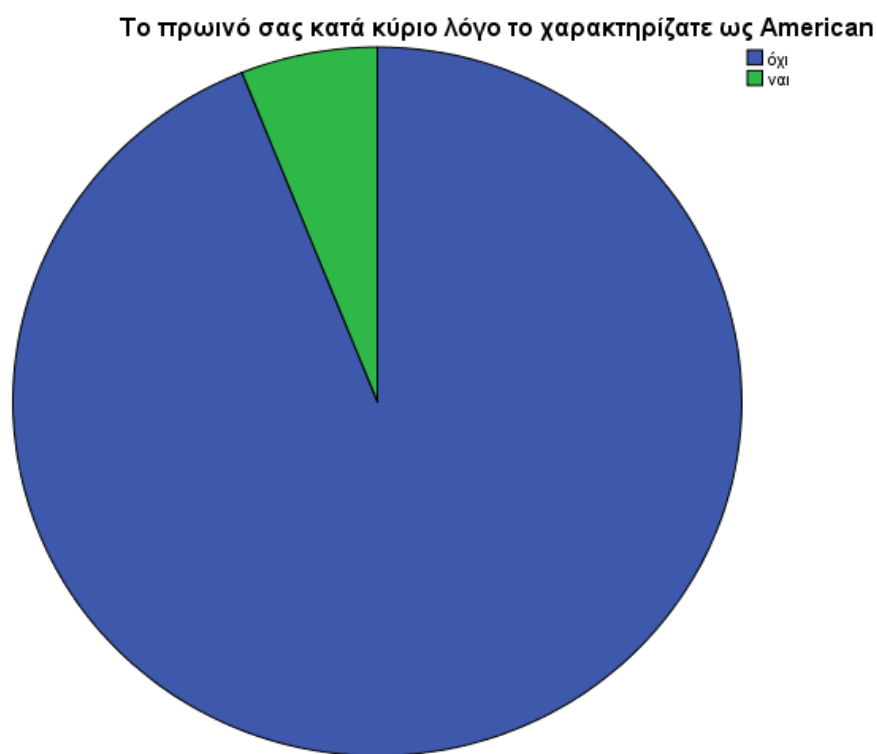


Κυκλόγραμμα 34. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν χαρακτηρίζεται το πρωινό από τους ερωτηθέντες κατά κύριο λόγο ως Continental

**Το πρωινό σας κατά κύριο λόγο το χαρακτηρίζετε ως
American;**

	Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid όχι	31	93,9
ναι	2	6,1
Total	33	100,0

Πίνακας 35. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν χαρακτηρίζεται το πρωινό από τους ερωτηθέντες κατά κύριο λόγο ως American

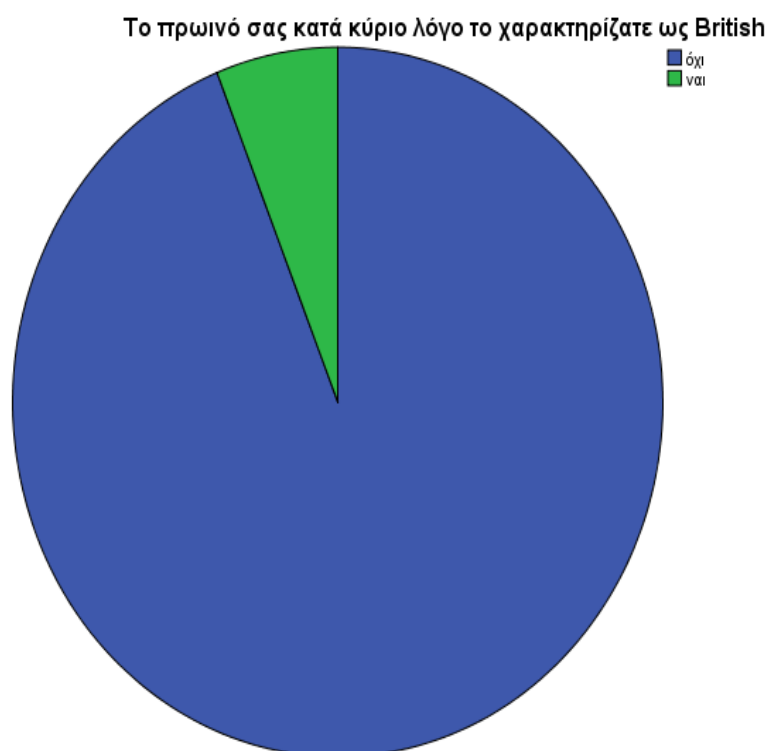


Κυκλόγραμμα 35. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν χαρακτηρίζεται το πρωινό από τους ερωτηθέντες κατά κύριο λόγο ως American

**Το πρωινό σας κατά κύριο λόγο το χαρακτηρίζετε
ως British;**

	Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid όχι	31	93,9
ναι	2	6,1
Total	33	100,0

Πίνακας 36. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν χαρακτηρίζεται το πρωινό από τους ερωτηθέντες κατά κύριο λόγο ως British



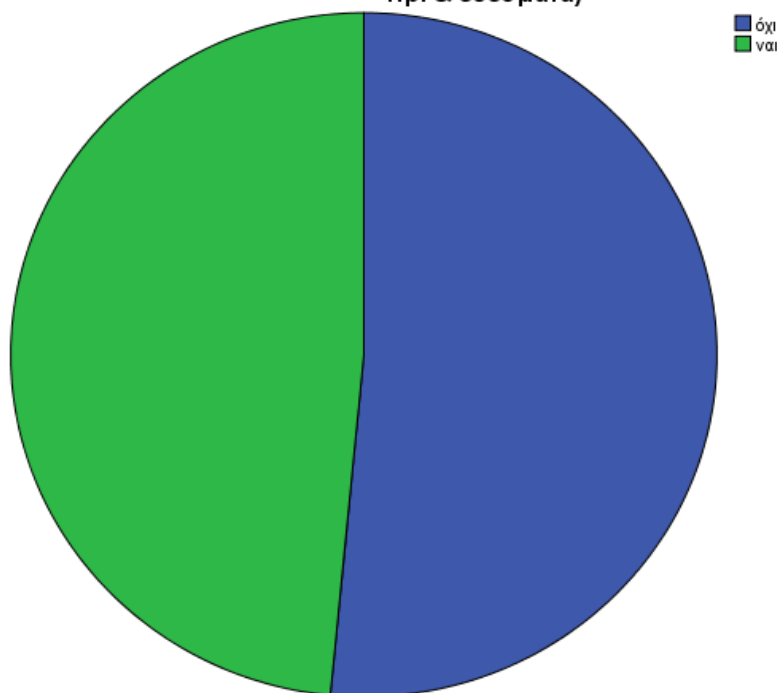
Κυκλόγραμμα 36. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν χαρακτηρίζεται το πρωινό από τους ερωτηθέντες κατά κύριο λόγο ως British

**Το πρωινό σας κατά κύριο λόγο το χαρακτηρίζετε ως
Ελληνικό (ελληνικά/ τοπικά προϊόντα & εδέσματα) ;**

	Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid όχι	17	51,5
ναι	16	48,5
Total	33	100,0

Πίνακας 37. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν χαρακτηρίζεται το πρωινό από τους ερωτηθέντες κατά κύριο λόγο ως Ελληνικό (ελληνικά/ τοπικά προϊόντα & εδέσματα)

**Το πρωινό σας κατά κύριο λόγο το χαρακτηρίζετε ως Ελληνικό (ελληνικά/ τοπικά
πρ. & εδέσματα)**

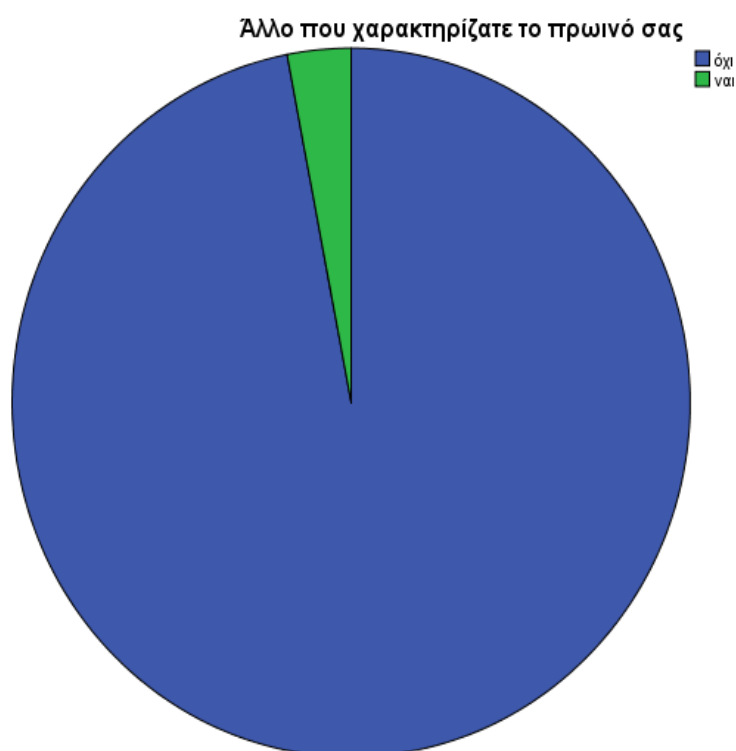


Κυκλόγραμμα 37. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν χαρακτηρίζεται το πρωινό από τους ερωτηθέντες κατά κύριο λόγο ως Ελληνικό (ελληνικά/ τοπικά προϊόντα & εδέσματα)

Άλλο που χαρακτηρίζατε το πρωινό σας;

		Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid	όχι	32	97,0
	ναι	1	3,0
	Total	33	100,0

Πίνακας 38. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν χαρακτηρίζεται το πρωινό από τους ερωτηθέντες κατά κύριο λόγο ως κάτι άλλο



Κυκλόγραμμα 38. Λήψη απόφασης σχετικά με το αν χαρακτηρίζεται το πρωινό από τους ερωτηθέντες κατά κύριο λόγο ως κάτι άλλο

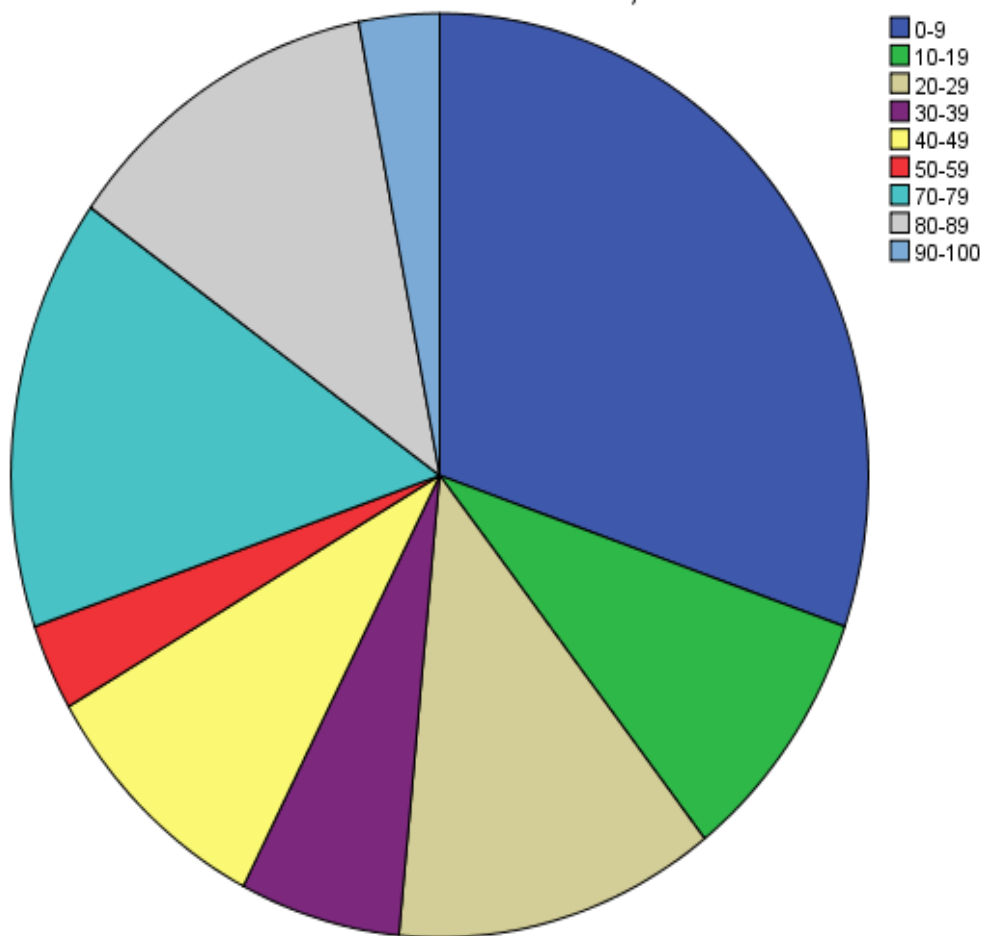
Σε ότι αφορά στο ποσοστό που πιστεύουν οι ερωτώμενοι ότι τα προϊόντα/ πρώτες ύλες του πρωινού τους είναι τοπικά το μεγαλύτερο ποσοστό 30,3% κυμάνθηκε μεταξύ του 0-9%. Ακολουθεί το 15,2% που απάντησε ότι τα προϊόντα/ πρώτες ύλες του πρωινού τους είναι τοπικά από 70-79%, το 12,1% που απάντησε από 20-29% και αντίστοιχα το ίδιο ποσοστό από 80-89%, το 9,1% που απάντησε από 10-19% αλλά και αντίστοιχα από 40-49%. Τέλος, μόνο το 6,1% απάντησε από 30-39% και το υπόλοιπο μηδαμινό ποσοστό της τάξης του 3% από 50-59% και αντίστοιχα από 90-100%. Κανένας από τους συμμετέχοντες δεν απάντησε από 60-69% (Πίνακας 39, Κυκλόγραμμα 39).

Σε τι ποσοστό πιστεύετε ότι τα προϊόντα/ πρώτες ύλες του πρωινού σας είναι τοπικά;

	Συχνότητες	Ποσοστά%
0-9	10	30,3
10-19	3	9,1
20-29	4	12,1
30-39	2	6,1
40-49	3	9,1
Valid 50-59	1	3,0
60-69	0	0
70-79	5	15,2
80-89	4	12,1
90-100	1	3,0
Total	33	100,0

Πίνακας 39. Ποσοστό πεποίθησης ότι τα προϊόντα/ πρώτες ύλες του πρωινού των ερωτηθέντων είναι τοπικά

Σε τι ποσοστό πιστεύετε ότι τα προϊόντα/ πρώτες ύλες του πρωινού σας είναι τοπικά;



Κυκλόγραμμα 39. Ποσοστό πεποίθησης ότι τα προϊόντα/ πρώτες ύλες του πρωινού των ερωτηθέντων είναι τοπικά

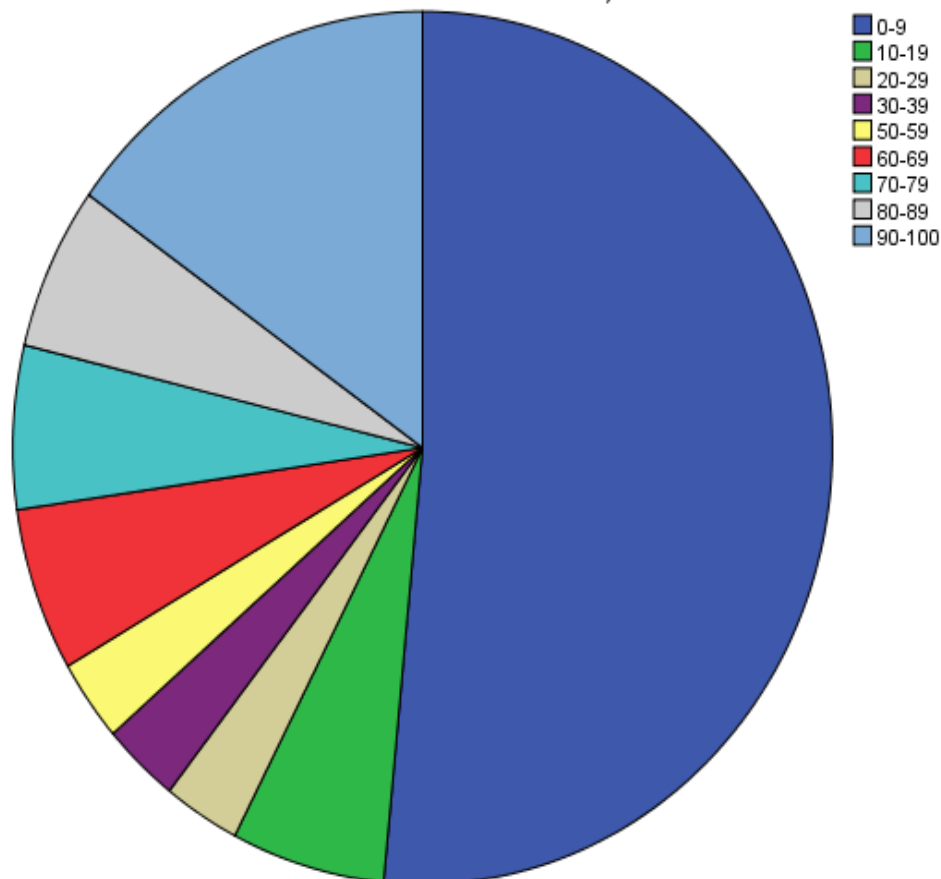
Σε ότι αφορά στο ποσοστό που πιστεύουν οι ερωτώμενοι ότι τα εδέσματα (π.χ. πίτες) του πρωινού τους είναι τοπικά το μεγαλύτερο ποσοστό πάνω από το μισό 51,5% κυμάνθηκε μεταξύ του 0-9%. Ακολουθεί με μεγάλη διαφορά το 15,2% που απάντησε από 90-100%. Σε ποσοστό 6,1% απάντησαν από 10-19%, από 60-69%, από 70-79% και από 80-89% αντίστοιχα. Τέλος 1 ερωτώμενος σε ποσοστό 3% απάντησε από 20-29%, άλλος 1 σε ποσοστό 3% από 30-39% και 1 ακόμη σε ποσοστό 3% από 50-59%. Κανένας δεν απάντησε σε ποσοστό από 40-49% (Πίνακας 40, Κυκλόγραμμα 40).

Σε τι ποσοστό πιστεύετε ότι τα εδέσματα (π.χ. πίτες) του πρωινού σας είναι τοπικά;

	Συχνότητες	Ποσοστά%
0-9	17	51,5
10-19	2	6,1
20-29	1	3,0
30-39	1	3,0
40-49	0	0
Valid 50-59	1	3,0
60-69	2	6,1
70-79	2	6,1
80-89	2	6,1
90-100	5	15,2
Total	33	100,0

Πίνακας 40. Ποσοστό πεποίθησης ότι τα εδέσματα (π.χ. πίτες) του πρωινού των ερωτηθέντων είναι τοπικά

Σε τι ποσοστό πιστεύετε ότι τα εδέσματα (π.χ. πίτες) του πρωινού σας είναι τοπικά;



Κυκλόγραμμα 40. Ποσοστό πεποίθησης ότι τα εδέσματα (π.χ. πίτες) του πρωινού των ερωτηθέντων είναι τοπικά

Στη απάντηση που αφορά στην περίπτωση που προσφέρουν ή που θα πρόσφεραν τοπικά εδέσματα στο πρωινό του ξενοδοχείου στο πού θα τα τοποθετούσαν, αξιοσημείωτη διαφορά αποτελεί η απάντηση που έδωσαν οι περισσότεροι, συγκεκριμένα 26 στους 33, σε πολύ μεγάλο ποσοστό 78,8%, απάντησαν ότι θα τα τοποθετούσαν «σε ξεχωριστή γωνιά στο buffet». Ελάχιστοι, δηλαδή 6, σε ποσοστό 18,2% απάντησαν «οπουδήποτε στον buffet» και μόνο 1 σε ποσοστό 3,0% «ως υπηρεσία στο room service» (Πίνακας 41, Κυκλόγραμμα 41).

Στην περίπτωση που προσφέρετε ή που θα προσφέρατε τοπικά εδέσματα στο πρωινό σας, που θα τα τοποθετούσατε;

	Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid οπουδήποτε στο buffet	6	18,2
σε ξεχωριστή γωνιά στο buffet	26	78,8
ως υπηρεσία στο room service	1	3,0
Total	33	100,0

Πίνακας 41. Προτεινόμενες θέσεις για την τοποθέτηση τοπικών εδεσμάτων στο πρωινό, που προσφέρεται ή που θα προσφερόταν από τους ερωτηθέντες



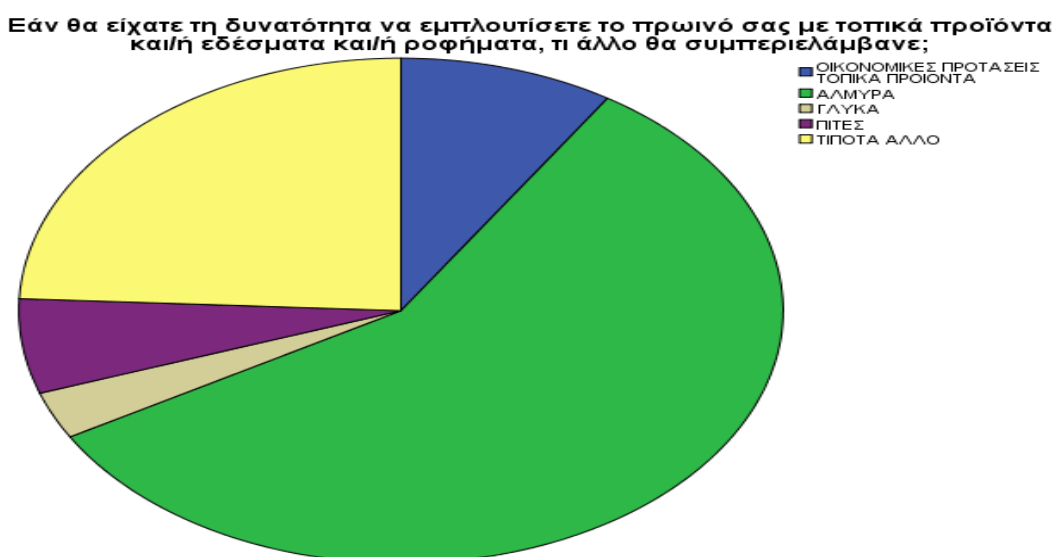
Κυκλόγραμμα 41. Προτεινόμενες θέσεις για την τοποθέτηση τοπικών εδεσμάτων στο πρωινό, που προσφέρεται ή που θα προσφερόταν από τους ερωτηθέντες

Το δείγμα, στο ερώτημα εάν θα είχε τη δυνατότητα να εμπλουτίσει το πρωινό του με τοπικά προϊόντα και/ή edέσματα και/ή ροφήματα, τι άλλο θα συμπεριελάμβανε, απάντησε σε μεγάλο ποσοστό 57,6% αλμυρά τοπικά προϊόντα, όπως τυράκι Τήνου, γραβιέρα Τήνου, λούζα, λουκάνικο Τήνου, παξιμάδι Τήνου, αγκινάρα Τήνου και λιαστές ντομάτες. Το 24,2% απάντησαν τίποτα άλλο ή δεν επιθυμούσαν να συμπληρώσουν κάτι άλλο. Μόλις το 9,1% απάντησε οικονομικές προτάσεις με τοπικά προϊόντα. Το 6,1% έγραψε πίτες, όπως αγκιναρόπιτα και γλυκιά τυρόπιτα και μόνο το 3% απάντησε γλυκά τοπικά προϊόντα/edέσματα, όπως παστέλι, μέλι και γλυκά παραδοσιακά από ζαχαροπλαστεία της Τήνου (Πίνακας 42, Κυκλόγραμμα 42).

Εάν θα είχατε τη δυνατότητα να εμπλουτίσετε το πρωινό σας με τοπικά προϊόντα και/ή edέσματα και/ή ροφήματα, τι άλλο θα συμπεριελάμβανε;

	Συχνότητες	Ποσοστά%
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΤΟΠΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ	3	9,1
ΑΛΜΥΡΑ	19	57,6
ΓΛΥΚΑ	1	3,0
ΠΙΤΕΣ	2	6,1
ΤΙΠΟΤΑ ΑΛΛΟ	8	24,2
Total	33	100,0

Πίνακας 42. Προτάσεις για εμπλουτισμό του πρωινού των ξενοδοχείων της Τήνου με τοπικά προϊόντα και/ή edέσματα και/ή ροφήματα



Κυκλόγραμμα 42. Προτάσεις για εμπλουτισμό του πρωινού των ξενοδοχείων της Τήνου με τοπικά προϊόντα και/ή edέσματα και/ή ροφήματα

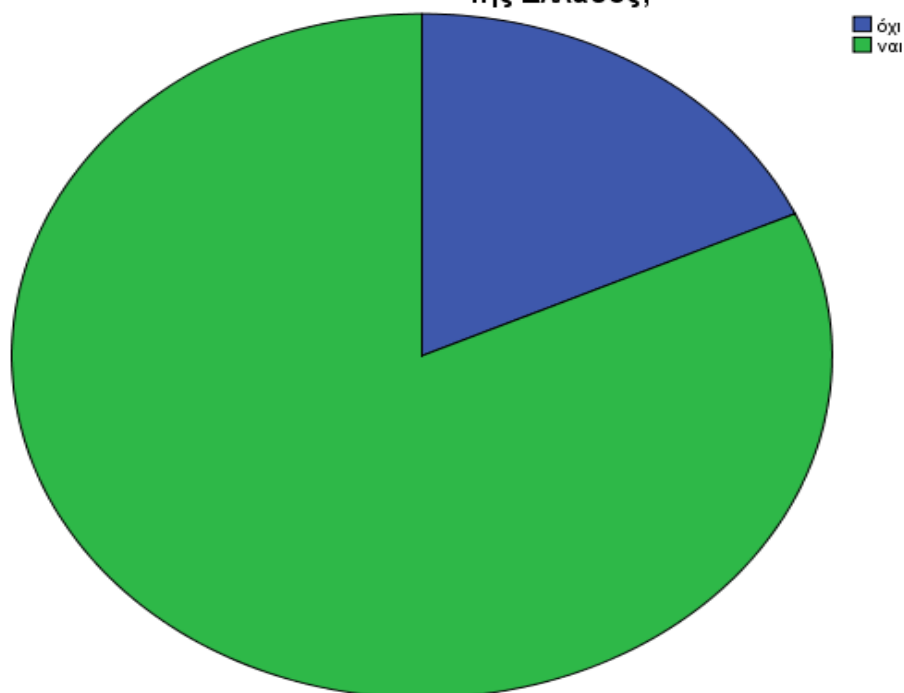
Ως προς την ερώτηση που αφορούσε στο αν γνωρίζουν το Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος, η συντριπτική πλειοψηφία σε ποσοστό 81,8% απάντησε πως το γνωρίζει, ενώ μόνο το 18,2%, δηλ. 6 από τους 33 ερωτηθέντες απάντησαν ότι δεν το γνωρίζουν (Πίνακας 43, Κυκλόγραμμα 43).

**Γνωρίζετε το πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του
Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου της Ελλάδος;**

		Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid	όχι	6	18,2
	ναι	27	81,8
	Total	33	100,0

Πίνακας 43. Γνώση του προγράμματος «Ελληνικό Πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου της Ελλάδος

Γνωρίζετε το πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου της Ελλάδος;



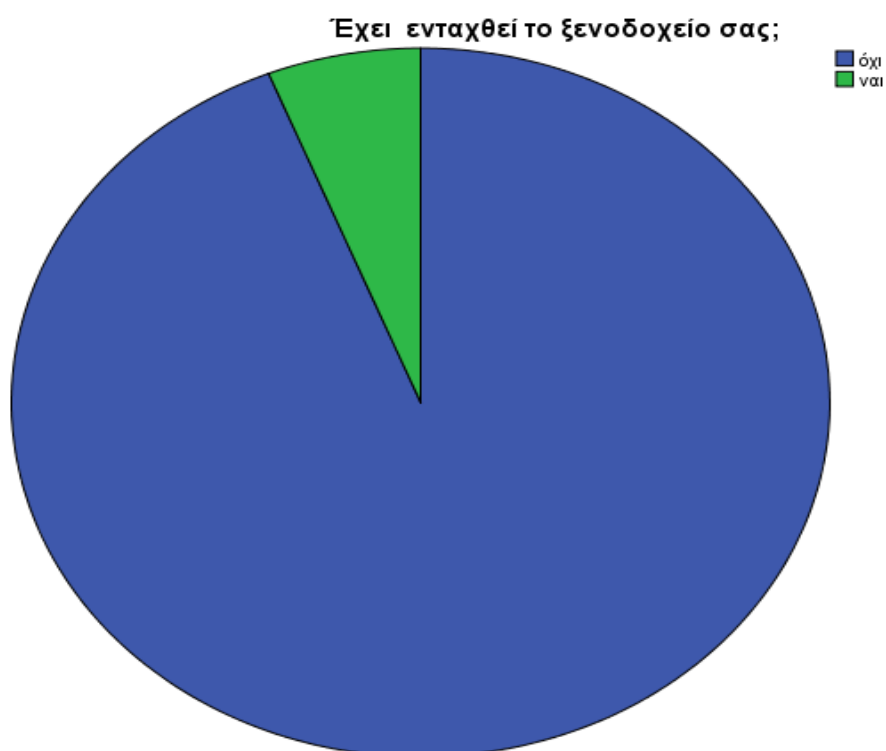
Κυκλόγραμμα 43. Γνώση του προγράμματος «Ελληνικό Πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου της Ελλάδος

Στη συνέχεια για το αν είναι ενταγμένο το ξενοδοχείο του ερωτηθέντα στο Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξ.Ε.Ε., τα ποσοστά δείχνουν ότι σχεδόν όλοι, σε ποσοστό 93,9%, απάντησαν ότι δεν είναι ενταγμένο, ενώ μόνο 2 ερωτηθέντες σε ποσοστό 6,1% απάντησαν ότι το ξενοδοχείο τους είναι ενταγμένο στο πρόγραμμα (Πίνακας 44, Κυκλόγραμμα 44).

Έχει ενταχθεί το ξενοδοχείο σας;

	Συχνότητες	Ποσοστά%
Valid όχι	31	93,9
ναι	2	6,1
Total	33	100,0

Πίνακας 44. Ένταξη του ξενοδοχείου στο πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου της Ελλάδος



Κυκλόγραμμα 44. Ένταξη του ξενοδοχείου στο πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου της Ελλάδος

Τέλος στην ερώτηση στο κατά πόσο πιστεύει ο ερωτώμενος ότι η πιστοποίηση μέσω ειδικών σημάνσεων του «Ελληνικού Πρωινού» θα βοηθούσε στην ανάπτυξη και προσέλκυση του τουρισμού στο ξενοδοχείο του, το μεγαλύτερο ποσοστό της τάξεως του 39,4% απάντησε «σε μεγάλο βαθμό» και ακολουθεί με μικρή απόκλιση το 30,3% που απάντησε «σε μέτριο βαθμό». Τέλος, το 21,2% απάντησε «σε πολύ μεγάλο βαθμό» και μόνο το 9,1% απάντησε «σε μικρό βαθμό». Δεν υπήρχε ούτε 1 συμμετέχοντας που να απάντησε «καθόλου» (Πίνακας 45, Κυκλόγραμμα 45).

Πιστεύετε ότι η πιστοποίηση μέσω ειδικών σημάνσεων του «Ελληνικού Πρωινού» θα βοηθούσε στην ανάπτυξη και προσέλκυση του τουρισμού στο ξενοδοχείο σας;

	Συχνότητες	Ποσοστά%
Καθόλου	0	0
Σε μικρό βαθμό	3	9,1
Σε μέτριο βαθμό	10	30,3
Σε μεγάλο βαθμό	13	39,4
Σε πολύ μεγάλο βαθμό	7	21,2
Total	33	100,0

Πίνακας 45. Βαθμός πεποίθησης για την ανάπτυξη και προσέλκυση του τουρισμού στο ξενοδοχείο των ερωτηθέντων με την πιστοποίηση μέσω ειδικών σημάνσεων του «Ελληνικού Πρωινού»



Κυκλόγραμμα 45. Βαθμός πεποίθησης για την ανάπτυξη και προσέλκυση του τουρισμού στο ξενοδοχείο των ερωτηθέντων με την πιστοποίηση μέσω ειδικών σημάνσεων του «Ελληνικού Πρωινού»

4.2 Αποτελέσματα έρευνας - Κατηγοριοποίηση Συνοπτικών Ευρημάτων Συνέντευξης

Η συνέντευξη παρουσιάζει τις σκέψεις, τις απόψεις και τις στάσεις του μέχρι πρότινος Προέδρου του Συλλόγου Ξενοδόχων της Τήνου, με την ιδιότητα τόσο του τέως Προέδρου του Συλλόγου όσο και του ιδιοκτήτη ξενοδοχειακής μονάδας φιλοξενίας στην Τήνο.

Αποτελείται από 23 ερωτήσεις/απαντήσεις και βασίζεται σε θεματικούς άξονες, δομημένους στο θέμα της ερευνητικής μελέτης και στο βασικό εργαλείο της έρευνας το ερωτηματολόγιο που χρησιμοποιήθηκε στις τουριστικές μονάδες φιλοξενίας της Τήνου που προσφέρουν πρωινό γεύμα.

Τα συνοπτικά ευρήματα της συνέντευξης κατηγοριοποιήθηκαν στις παρακάτω 4 θεματικές ενότητες που περιλάμβαναν ερωτήσεις και απαντήσεις σχετικά με:

- 1) το Σύλλογο Ξενοδόχων της Τήνου
- 2) το πρωινό, τα τοπικά προϊόντα και τη γαστρονομική φιλοσοφία/αντίληψη στα ξενοδοχεία του Συλλόγου
- 3) το πρωινό, τα τοπικά προϊόντα και τη γαστρονομική φιλοσοφία/αντίληψη στην ξενοδοχειακή μονάδα φιλοξενίας του συνεντευξιαζόμενου
- 4) το Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος

Αναλυτικά, στην 1^η θεματική που αφορά στο Σύλλογο Ξενοδόχων της Τήνου, και περιλαμβάνει 3 ερωτήσεις, συγκεκριμένα τις ερωτήσεις 1, 2 και 3, ο συνεντευξιαζόμενος απάντησε ότι ο Σύλλογος υφίσταται πάνω από 20 χρόνια, ότι τον Αύγουστο του 2015 ήταν υπό νέα σύσταση, ότι εκείνος υπήρξε 3 χρόνια Πρόεδρος και άλλα 2 Αντιπρόεδρος και εκπρόσωπος και ότι τα ξενοδοχεία που είναι μέλη του Συλλόγου είναι γύρω στα 40 και είναι όλα υποχρεωμένα να προσφέρουν πρωινό γεύμα σε αντίθεση με τα ενοικιαζόμενα δωμάτια που δεν μπορούν να δίνουν πρωινό διότι απαιτείται συγκεκριμένος χώρος παρασκευής και διάθεσης πρωινού και άδεια από την αρμόδια υπηρεσία.

Στη 2^η θεματική που αναφέρεται στο πρωινό, τα τοπικά προϊόντα και τη γαστρονομική φιλοσοφία/αντίληψη στα ξενοδοχεία του Συλλόγου και περιλαμβάνει 5 ερωτήσεις, δηλαδή τις ερωτήσεις 12, 13, 15, 22 και 23, ο ερωτώμενος αναφέρει ότι δεν υπάρχει κάποια συλλογική

προσπάθεια μεταξύ ξενοδόχων και παραγωγών ώστε να προμηθεύονται οι ξενοδόχοι τοπικά προϊόντα σε καλύτερες τιμές και ότι το κόστος των προϊόντων του πρωινού επηρεάζει πάρα πολύ μια ξενοδοχειακή μονάδα. Επιπλέον, ότι χρειάζεται προσπάθεια από όλους τους εμπλεκόμενους φορείς, ώστε να μπορέσουν να ενταχθούν τοπικά προϊόντα στο πρωινό δεδομένου ότι αποτελούν σημαντικό παράγοντα για την προσέλκυση και αύξηση του τουρισμού. Προσθέτει ότι η ένταξη τοπικών προϊόντων στο πρωινό των ξενοδοχείων σε μια σύνθεση πρωινού σε ξεχωριστή θέση θα αποτελούσε τη μεγαλύτερη διαφήμιση για τα προϊόντα του νησιού και θα αύξανε τα έσοδα και την παραγωγή τοπικών προϊόντων. Στη συνέχεια, αναφέρει ότι λόγω της οικονομικής κρίσης θεωρεί από τη μία μακροπρόθεσμο στόχο την ένταξη πρωινού γεύματος με τοπικά προϊόντα σε ξενοδοχεία της Τήνου, από την άλλη όμως ίσως η οικονομική κρίση αποτελέσει εφιαλτήριο στο να φέρει όλους τους εμπλεκόμενους πιο κοντά ώστε να επιτευχθεί ο σκοπός αυτός πιο γρήγορα. Τέλος, προσθέτει ότι κατά τη γνώμη του, θα έπρεπε οι ξενοδόχοι να συνεννοηθούν μεταξύ τους και με τους παραγωγούς, ώστε να υπάρχει ένα κοινό παραδοσιακό τηνιακό πρωινό για όλα τα ξενοδοχεία του νησιού.

Στην 3^η θεματική που αναφέρεται στο πρωινό, στα τοπικά προϊόντα και στη γαστρονομική φιλοσοφία/αντίληψη στην ξενοδοχειακή μονάδα φιλοξενίας του ερωτώμενου και περιλαμβάνει 11 ερωτήσεις και συγκεκριμένα τις ερωτήσεις 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, 16 και 17, ο συνεντευξιαζόμενος αναφέρει πληροφορίες σχετικά με το πρωινό που προσφέρεται στο ξενοδοχείο του. Συγκεκριμένα, προσφέρεται πρωινό το οποίο συμπεριλαμβάνεται πάντα στην τιμή του δωματίου, μιας και αποτελεί πολιτική του ξενοδοχείου. Επίσης, προσφέρεται πλούσια ποικιλία εδεσμάτων και ροφημάτων ως επί το πλείστον εμπορίου, όπως ποικιλία αλλαντικών, ποικιλία τυριών, ψωμί άσπρο-μαύρο, κρουασάν, κέικ, 4 είδη μαρμελάδας, πραλίνα φουντουκιού, μέλι, γλυκό του κουταλιού, αυγά βραστά, ομελέτα, 4 είδη δημητριακών, φρέσκα φρούτα, χυμό πορτοκάλι, φρέσκο γάλα, συμπυκνωμένο γάλα, γιαούρτι, γαλλικό καφέ, νές καφέ, 3 γεύσεις τσάι, χαμομήλι και τέλος κάπαρη, αγκινάρες και ελιές. Το πρωινό προσφέρεται από τις 7.30 πμ έως τις 10.30 πμ και μπορεί να προσφερθεί και εκτός της ώρας του πρωινού. Οι τουρίστες του ξενοδοχείου τρώνε πρωινό, συνήθως φρούτα και τοπικά προϊόντα, όπως και μέλι με δημητριακά και γιαούρτι. Ενημερώνονται για τα παραδοσιακά προϊόντα του νησιού και τους προτείνονται μέρη που μπορούν να γευτούν την τοπική κουζίνα. Χρησιμοποιεί επίσης στο πρωινό κάποια τοπικά προϊόντα όπως κέικ, αυγά, ψωμί, γλυκό κουταλιού, κάπαρη, αγκινάρες και ελιές, δεδομένου ότι το κόστος των τοπικών προϊόντων είναι όπως πολύ μεγάλο και είναι έτσι είναι δύσκολο να χρησιμοποιηθούν τα τοπικά προϊόντα σε ένα πρωινό. Όσον αφορά στα προϊόντα ΠΟΠ/Βιολογικά/Παραδοσιακά, ο ερωτώμενος ανέφερε ότι γνωρίζει ως ΠΟΠ το τυρί κοπανιστή

Τήνου, ότι δεν υπάρχουν βιολογικά και ότι τα περισσότερα είναι παραδοσιακά. Επιπλέον θεωρεί ότι θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν τοπικά προϊόντα, όπως το μέλι Τήνου, για θεραπείες spa ή σε καλλυντικά προϊόντα και ότι θα τα πρότεινε στους πελάτες τους. Τέλος, μέσω του ειδικού πίνακα ενημέρωσης και μέσα από τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης του ξενοδοχείου, προβάλλονται τοπικές γιορτές και καλλιτεχνικά δρώμενα γαστρονομικού ενδιαφέροντος.

Στην 4^η θεματική που αναφέρεται στο Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος και περιλαμβάνει 4 ερωτήσεις και συγκεκριμένα τις ερωτήσεις 18, 19, 20 και 21, ο ερωτώμενος αναφέρει ότι γνωρίζει το Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξ.Ε.Ε. Θεωρεί ότι χρειάζεται καλύτερη οργάνωση από το Ξ.Ε.Ε. , έτσι ώστε κάποια στιγμή να μπορέσουν να έχουν όλα τα ξενοδοχεία ελληνικό πρωινό, το οποίο για να γίνει προϋποθέτει να υπάρξει ένα κίνητρο και μία φόρμουλα επικοινωνίας τόσο για τους παραγωγούς όσο και για τους ξενοδόχους. Πιστεύει ότι τα μέλη του Συλλόγου Ξενοδόχων της Τήνου, γνωρίζουν το Πρόγραμμα, μολονότι τον Αύγουστο του 2015 ο Σύλλογος ήταν ανενεργός. Αναφέρει ότι στην Ημερίδα που πραγματοποιήθηκε το Μάιο του 2015, από το Σύλλογο Καταστημάτων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος της Τήνου, έγινε μια πρόταση για Τηνιακό Πρωινό, χωρίς όμως την επίσημη συμμετοχή των ξενοδόχων του νησιού. Προσθέτει ότι το ξενοδοχείο του δεν είναι ενταγμένο στο Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξ.Ε.Ε, όμως θα το επιθυμούσε αν βρισκόταν λύση μεταξύ ποσότητας και τιμής των τηνιακών προϊόντων, ώστε να είναι προσιτά για ένα ξενοδοχείο και για το δικό του ξενοδοχείο, να τα βάλει στο πρωινό του. Πιστεύει ότι μόνο 1 με 2 ξενοδοχεία της Τήνου μπορεί να είναι ενταγμένα στο Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξ.Ε.Ε. Τέλος, θεωρεί ότι η γεύση το πρωί είναι πολύ σημαντική και ότι η καινούργια και ωραία γεύση που δοκιμάζει ο τουρίστας για πρώτη φορά μόνο πλεονεκτήματα μπορεί να έχει και για τους λόγους αυτούς θα ωφελήσει τόσο το ξενοδοχείο του όσο και τα υπόλοιπα ξενοδοχεία του νησιού η ένταξη τοπικών προϊόντων στο πρωινό και η ένταξη των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων της Τήνου στο εν λόγω Πρόγραμμα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: ΣΥΖΗΤΗΣΗ - ΣΧΟΛΙΑΣΜΟΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ – ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ/ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΕΣ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ

Στο 5^ο κεφάλαιο αφενός μεν, γίνεται συζήτηση για το Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξ.Ε.Ε. σχετικά με τα πρωινά με τοπικά προϊόντα σε ξενοδοχεία στην Ελλάδα, αφετέρου δε, αναφέρονται συνοπτικά τα ευρήματα μέσω της βιβλιογραφικής προσέγγισης της παρούσας μελέτης, και σχολιάζονται τα αποτελέσματα, τα συμπεράσματα και οι διαπιστώσεις βάσει των απαντήσεων του ερωτηματολογίου που διανεμήθηκε σε ξενοδοχειακές μονάδες της Τήνου και βάσει των απόψεων του τέως Προέδρου του Συλλόγου Ξενοδόχων Τήνου, που προέκυψαν από τη συνέντευξη που πραγματοποιήθηκε στην παρούσα έρευνα. Επιπροσθέτως, παρατίθενται προτάσεις και αναπτυξιακές προοπτικές για περαιτέρω ερευνητικές προσεγγίσεις.

Συγκεκριμένα, η έρευνα που εκπονήθηκε στο πλαίσιο της εν λόγω εργασίας, εστίασε στον Γαστρονομικό Πολιτισμό της Τήνου μέσω της προσπάθειας αποτύπωσης των τοπικών προϊόντων του νησιού και της αξίας προώθησής τους σε πρωινά γεύματα σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις του νησιού.

Αρχικά, αξίζει να σημειωθεί ότι έχει αποδειχθεί, ότι το πρωινό, ως γεύμα, είναι αναγκαίο και απαραίτητο. Μελέτες δείχνουν ότι ένα σωστά ισορροπημένο πρωινό, που περιλαμβάνει τρεις κύριες ομάδες τροφίμων, δηλαδή φρούτα ή χυμό, γαλακτοκομικά και δημητριακά ή ξηρούς καρπούς, τροφοδοτεί με ενέργεια και θρεπτικά συστατικά τον ανθρώπινο οργανισμό καθ όλη τη διάρκεια της ημέρας και συμβάλλει στη διατήρηση χαμηλού βάρους (Λιάσκα, 2015, σ. 18).

Επιπροσθέτως, βάσει της μελέτης του Συνδέσμου Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων (2009) «Η Γαστρονομία στο Μάρκετινγκ του Ελληνικού Τουρισμού» που εστιάζεται στην ελληνική γαστρονομία, παρουσιάζονται ως κύρια σημεία μεταξύ άλλων, το ότι με τον όρο γαστρονομία, νοείται η τέχνη της παρασκευής καλού και νόστιμου φαγητού, το ότι η γαστρονομία αναβαθμίζει την ταξιδιωτική εμπειρία, το ότι ο «γαστρονομικός πατριωτισμός» επιβραβεύεται οικονομικά, το ότι ο βαθμός ελληνικότητας/εντοπιότητας του ξενοδοχειακού πρωινού είναι πρωτίστως θέμα γαστρονομικής κουλτούρας και όχι κόστους και το ότι η γαστρονομία θα πρέπει να αντιμετωπιστεί ως τουριστικό προϊόν, που η ανάπτυξή της ως τουριστικό προϊόν χρειάζεται επενδύσεις σε ενέργειες μάρκετινγκ (SETE,2009,σ.3) (<http://sete.gr/files/Media/Ebook/2010/100222%20gastronomy%20f.pdf>).

Επιπλέον, αξίζει να αναφερθούν ενδεικτικά κάποια συμπεράσματα που προέκυψαν από την Πανελλαδική Στατιστική Έρευνα «Σφυγμός Πολιτισμού», που κατέγραψε την πολιτιστική συμπεριφορά του ευρύτερου κοινού, επιχειρήσεων – μελών του Ελληνο-Αμερικανικού Εμπορικού Επιμελητηρίου και ανθρώπων που ασχολούνται επαγγελματικά με πολιτιστικές δραστηριότητες και που παρουσιάστηκε στις 2 Νοεμβρίου 2015, στο 1^ο Athens Culture Symposium, που διοργάνωσε το Ελληνο-Αμερικανικό Εμπορικό Επιμελητήριο σε συνεργασία με τις Διεθνείς Σχέσεις Πολιτισμού, σύμφωνα με τα οποία, οι Έλληνες πιστεύουν ότι από τα πιο ελκυστικά πολιτιστικά στοιχεία της χώρας για τους τουρίστες είναι η γαστρονομία, τα τοπικά προϊόντα, τα έθιμα και οι παραδόσεις μας (<http://www.culturenow.gr/42484/1o-athens-culture-symposium>).

Από τις μέχρι τώρα έρευνες δεν έχει εντοπιστεί παρόμοια μελέτη που να αφορά αποκλειστικά και μόνο τα ξενοδοχεία της Τήνου και το πρωινό γεύμα που προσφέρουν στις τουριστικές μονάδες φιλοξενίας τους. Θεωρείται ότι η παρούσα έρευνα, βάσει ερωτηματολογίου, που αφορούσε αποκλειστικά και μόνο τις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις της Τήνου, σχετικά με τα τοπικά προϊόντα και την αξιολόγηση της προώθησής τους σε πρωινά γεύματα στα ξενοδοχεία τους, υλοποιήθηκε για πρώτη φορά εκ του σύνεγγυς, από την ερευνήτρια τον Αύγουστο του 2015. Εμπλουτίστηκε δε, με τη συνέντευξη που πραγματοποιήθηκε στον μέχρι πρότινος Πρόεδρο του Συλλόγου των ξενοδόχων της Τήνου. Ως εκ τούτου, είναι επόμενο να μην μπορούν να γίνουν συγκρίσεις με άλλες μελέτες.

Εντούτοις θα ήταν χρήσιμο να γίνει συνοπτικά, αναφορά στο Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξ.Ε.Ε., που αποτελεί μια καινοτόμο πρωτοβουλία του Ξ.Ε.Ε. που συνδέει και αξιοποιεί το γαστρονομικό θησαυρό της Ελλάδας με τα ξενοδοχεία της χώρας.

Το εν λόγω Πρόγραμμα, έχει σχεδιαστεί και υλοποιείται από το 2010, με σκοπό τον εμπλουτισμό του προσφερόμενου Πρωινού των ξενοδοχείων της χώρας, με αγνά, μοναδικά παραδοσιακά τοπικά προϊόντα και εδέσματα της κάθε περιοχής.

Στόχος του αποτελεί η γνωριμία των επισκεπτών των ξενοδοχείων με τον γαστρονομικό πλούτο της χώρας με το να γευτούν στο πρωινό τους τα πολλαπλά ελληνικά προϊόντα και εδέσματα που βασίζονται στα πρότυπα της Μεσογειακής Διατροφής, που πέρα από τα χαρακτηριστικά της υγιεινής διατροφής, αποτελεί σύμφωνα με την UNESCO Άυλη Πολιτιστική

Κληρονομιά («η Ελληνική Εθνική Επιτροπή για την UNESCO, στήριξε τη συνεργασία μεταξύ των Υπουργείων Πολιτισμού & Τουρισμού και του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, για τη σύνταξη Φακέλου, που υπεβλήθη στην UNESCO, για την ένταξη της Μεσογειακής Διατροφής στην Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά της UNESCO, από την Ελλάδα, την Ισπανία, την Ιταλία και το Μαρόκο. Η πρόταση εγκρίθηκε το 2010» (<http://unesco-hellas.org/politismos/ayli-politistiki-klironomia/>), «Στη διάρκεια της Συνάντησης της Διακυβερνητικής Επιτροπής για τη Σύμβαση της UNESCO, για την προστασία της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς (Αζερμπαϊτζάν, 2-8 Δεκεμβρίου 2013), εγκρίθηκε η αναγνώριση της Μεσογειακής Διατροφής ως αγαθού άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς στην αναθεωρημένη μορφή της, στην οποία διευρύνεται, η ομάδα χωρών που την είχαν αρχικά προτείνει και αποτελείται από την Ελλάδα, Ισπανία, Ιταλία, Κροατία, Κύπρο, Μαρόκο, Πορτογαλία» (<http://www.unesco.org.cy/NewsEggrafitisMesogeiakisdiaitastonPagkosmioKatalogoAyliisPolitistikisKlironomias,41,GR>).

Τη βάση του ελληνικού πρωινού αποτελούν τα κύρια προϊόντα της Μεσογειακής Διατροφής, όπως άρτος, παξιμάδια, ελαιόλαδο, τυροκομικά, γιαούρτι, μέλι, αλλαντικά, φρέσκα λαχανικά και φρούτα, όσπρια, πίτες και γλυκά.

Επιπλέον στόχος του ανωτέρω Προγράμματος αποτελεί η γνωριμία των παραγωγών με τους καταναλωτές, του τρόπου παραγωγής των τοπικών προϊόντων και της ανάδειξης της φύσης κάθε γεύσης. Το «Ελληνικό Πρωινό» επιδιώκει να παρουσιάσει τη γαστρονομική ιδιαιτερότητα κάθε περιοχής, συμβάλλοντας στη διαμόρφωση της πολιτιστικής και τουριστικής ταυτότητας κάθε περιοχής (<http://www.greekbreakfast.gr/el/%CF%80%CF%81%CE%BF%CE%B3%CF%81%CE%B1%CE%BC%CE%BC%CE%B1>).

Στο σημείο αυτό, θα ήταν ωφέλιμο να αναφερθούν συνοπτικά τα αποτελέσματα της έρευνας που πραγματοποίησε το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος σε ξενοδόχους (δείγμα 300 μονάδων), μέλη του Ξ.Ε.Ε., οι οποίοι πιστεύουν ότι η προσφορά τοπικών προϊόντων στο πρωινό συνέβαλε και θα συμβάλει περισσότερο στη δημιουργία σταθερού πελατολογίου (49%), λιγότερο στην αύξηση κρατήσεων (15%), πιο λίγο στην αύξηση τζίρου (10%) και ελάχιστα στην προβολή του ξενοδοχείου μέσα από τα ΜΜΕ και το διαδίκτυο (6%). Επίσης, αναφέρεται ότι η «ελληνική» σύνθεση πρωινού κερδίζει τόσο τα μεγάλα όσο και τα μικρά ξενοδοχεία και περιλαμβάνει προϊόντα όπως: ψωμί (παραγωγής συχνά του ξενοδοχείου), αρτοσκευάσματα, κουλούρια, κέικ (παραγωγής συχνά του ξενοδοχείου), γλυκό (παραγωγής ξενοδοχείου ή τοπικό),

βούτυρο (τοπικής παραγωγής), ταχίνι, μέλι (τοπικό), μαρμελάδες χειροποίητες (του ξενοδοχείου ή τοπικών παραγωγών), τυρί μαλακό ή σκληρό της περιοχής, γιαούρτι παραδοσιακό τοπικό, τυρόπιτες ή χορτόπιτες τοπικές, αυγά ελευθέρως βοσκής ή βιολογικά, αλλαντικά τοπικά, ελιές, τοπικά λαχανικά ή λιαστά ή τουρσί ή χορτοκεφτέδες, ζεστή σούπα, γάλα τοπικής εκτροφής, καφέ ή τσάι, ελληνικό καφέ στη χόβολη, φρούτα και φρέσκους χυμούς με τοπικά φρούτα. Επιπλέον, αρκετοί ξενοδόχοι αναφέρθηκαν στη σημασία της παρουσίας αγνών, παραδοσιακών, σπιτικών, χειροποίητων, φρέσκων, μεσογειακών, με άριστη ποιότητα προϊόντων. Για το λόγο αυτό προτείνουν να αυξηθεί η παρουσία τέτοιων προϊόντων στους μπουφές τους και να διευρυνθεί η διάρκεια του σεβριρίσματος του πρωινού. Επίσης, η παρουσίαση των προϊόντων αυτών στο πρωινό θα πρέπει να είναι η πρέπουσα, σύμφωνα με τους ξενοδόχους. Με τον τρόπο αυτό, η προσπάθεια της διαμόρφωσης και ανάδειξης του ελληνικού πρωινού θα αποδώσει αξία στο τουριστικό προϊόν, θα αναδείξει τον κάθε τόπο, με αποτέλεσμα να αυξηθεί η τοπική παραγωγή, που θα αποτελεί τον βασικό προμηθευτή των ξενοδόχων (Ξ.Ε.Ε., Ελληνικό Πρωινό – Εγχειρίδιο Ξενοδόχων – Σύνοψη Μελέτης Ελληνικό Πρωινό από την AGROPOLE, Έρευνα σε Ξενοδοχεία της Ελλάδας, σ.20,21) (<http://www.greekbreakfast.gr/docs/egxeiridio-ksenodoxon.pdf>).

Σύμφωνα με τον απολογισμό του Προγράμματος «Ελληνικού Πρωινού» το 2015 δημιουργήθηκαν 8 νέα Πρότυπα Ελληνικού Πρωινού σε Τήνο, Πάτμο, Φολέγανδρο, Σκύρο, Λήμνο, Αστυπάλαια, Αίγινα και Μύκονο. Ο αριθμός δε, των ενταγμένων ξενοδοχείων στο πρόγραμμα, υπολογιζόταν ότι θα έφτανε τα 600 ξενοδοχεία, ως το τέλος του 2015 (<http://www.greekbreakfast.gr/el/%CF%80%CF%81%CE%BF%CE%B3%CF%81%CE%B1%CE%BC%CE%BC%CE%B1/item/84%CE%B1%CF%80%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B3%CE%B9%CF%83%CE%BC%CF%8C%CF%82%CF%84%CE%BF%CF%85%CF%80%CF%81%CE%BF%CE%B3%CF%81%CE%AC%CE%BC%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%BF%CF%82%C2%AB%CE%B5%CE%BB%CE%BB%CE%B7%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%BF%CF%8D%CF%80%CF%81%CF%89%CE%B9%CE%BD%CE%BF%CF%8D%C2%BB>).

Εν προκειμένω, το Πρότυπο Ελληνικό Πρωινό της Τήνου περιλαμβάνει επακριβώς: «1) Ροφήματα (Γάλα Τήνου, Λεμονάδα σπιτική, Βυσσινάδα), 2) Αρτοσκευάσματα (Παξιμαδάκια γλυκάνισου, Αμέλωτα φοινίκια, Ανεβατά κουλούρια με προζύμι και γλυκάνισο, Ψωμί φρέσκο με γλυκάνισο (σπείρα), 3) Λάδι – Ελιές (Ελαιόλαδο, Ελιές), 4) Σαλάτες (Σαλάτα με ρεβίθια, αυγουλάκι με ζαφορά, φρέσκο χυμό ντομάτας, κάπαρη, λάδι, χυμό λεμόνι και φρέσκο ψωμί), 5)

Μέλι – Μαρμελάδες (Μέλι θυμαρίσιο, Μέλι Ρείκι, Πετιμέζι, Μαρμελάδα με σισάμι, μέλι, καρύδια, Δίκην παστελιού, Ταχίνι), 6) Γλυκά Κουταλιού (Κολοκύθα, πορτοκάλι, λεμόνι, κυδώνι), 7) Φρούτα (Πορτοκάλια, πεπόνια, καρπούζια, κορόμηλα, βερίκοκα, φράουλες, Φρέσκοι χυμοί, Σύκα ξερά), 8) Γαλακτοκομικά (Βούτυρο τηνιακό, Γιαούρτι με μαρμελάδα παστέλι, Γιαούρτι με γλυκό του κουταλιού λεμόνι και γύρη, Γιαούρτι με «δημητριακά», «σπερνά», εμπλουτισμένα με βρώμη, σισάμι, ξηρούς καρπούς, κανέλα, σταφίδες, αμέλωτα φοινίκια), 9) Τυριά (Ανθότυρο Τήνου ψητό με γύρη και μέλι, Τυράκι πέτρωμα με κουλούρι ανεβατό και μέλι, Κοπανιστή, Γραβιέρα Τήνου, 10) Αλλαντικά (Λούζα με κυδωνόπαστο και ρόκα, Λουκάνικο ελαφρά ψητό με σπιτική σάλτσα ντομάτας, Λουκάνικο ελαφρά ψητό με χτυπημένο ανθότυρο και μάραθο), 11) Αυγά – Ομελέτες (Αυγά βραστά βαπτισμένα σε τηνιακά ζαφορά με λάδι και ξύδι, Ομελέτα φούρνου με υλικά εποχής (κολοκύθια, βρούβες, σκάλφια, αγκινάρες, πατάτα, λουκάνικο), Αυγά με ντομάτα (στραπατσάδα)), 12) Σούπα (Κρύα σούπα με γάλα και Μάζ αρωματισμένη με μαστίχα και σεβριτισμένη με καβουρντισμένο αμύγδαλο, «Μάζ» παραδοσιακό λαζάνι με αλεύρι, γάλα και αυγά), 13) Πίτες (Πατατόπιτα με δυόσμο και κανέλα, Τυρόπιτα τηνιακά (τσιμπητή ή σκεπαστή) αλμυρή με πέτρωμα, ανθότυρο και αυγά, Πρωτοφούρني ή φουσκωτή με γέμιση τυριού (αλμυρή και γλυκιά)), 14) Γλυκά (Ψαράκια (παραδοσιακό γλυκό με φύλλο και γέμιση με καρύδια και μυρωδικά), Τηνιακά γλυκιά τυρόπιτα, Ξεροτήγανο με γλυκιά γέμιση τυριού, κανέλα και ζάχαρη, Ρυζόγαλο, Δημητριακά (σπερνά) με μαρεγκάκια), 15) Άλλα Εδέσματα (Κοπανιστή πάνω σε ψημένο ψωμί μέσα σε σουπίτσα καφέ – πετιμέζι, ελαιόλαδο, σισάμι και φιστίκι Αιγίνης, Γραβιέρα Τήνου με μαρμελάδα λεμόνι και παξιμάδια γλυκάνισου, Φέτα ψωμί με ελαφριά μαντανοσαλάτα, γραβιέρα, ντομάτα και ελαιόλαδο, Φέτα ψωμί με φρέσκο πορτοκάλι, αγκινάρα του λαδιού, γραβιέρα και πετιμέζι, Φέτα ψωμί με πουρέ από φασόλια, χοιρομέρικα και δυόσμο, μέντα)»)(<http://www.greekbreakfast.gr/el/%CF%80%CF%81%CF%8C%CF%84%CF%85%CF%80%CE%B1%CF%80%CF%81%CF%89%CE%B9%CE%BD%CE%AC/%CF%80%CF%81%CF%89%CE%B9%CE%BD%CE%AC-%CE%B1%CE%BD%CE%AC%CF%80%CE%B5%CF%81%CE%B9%CE%BF%CF%87%CE%AE/item/1108%CE%B5%CE%BB%CE%BB%CE%B7%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CF%8C-%CF%80%CF%81%CF%89%CE%B9%CE%BD%CF%8C-%CF%84%CE%B7%CF%82-%CF%84%CE%AE%CE%BD%CE%BF%CF%85>).

Όσον αφορά στην παρουσίαση του Ελληνικού Πρωινού της Τήνου, το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος και ο Σύλλογος Καταστημάτων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος Τήνου, παρουσίασαν το «Ελληνικό Πρωινό της Τήνου», την Παρασκευή 8 Μαΐου 2015, στο ξενοδοχείο «Κάβος» στην περιοχή Άγιος Σώστης, που αποτελούσε το 22^ο κατά σειρά Πρότυπο Ελληνικού

ΠρωινούσεόλητηνΕλλάδα(<http://www.greekbreakfast.gr/el/%CE%BD%CE%B5%CE%B1/%CE%B5%CE%BA%CE%B4%CE%B7%CE%BB%CF%89%CF%83%CE%B5%CE%B9%CF%82/item/1109%CF%80%CE%B1%CF%81%CE%BF%CF%85%CF%83%CE%AF%CE%B1%CF%83%CE%B7%CF%84%CE%BF%CF%85%CE%B5%CE%BB%CE%BB%CE%B7%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%BF%CF%8D%CF%80%CF%81%CF%89%CE%B9%CE%BD%CE%BF%CF%8D%CF%84%CE%B7%CF%82%CF%84%CE%AE%CE%BD%CE%BF%CF%85>).

Σημειώνεται ότι στην έκθεση της HORECA 2016, σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο στο HALL 4, το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδας, παρουσίασε τις 8 νέες περιοχές που εντάχθηκαν το 2015 στο Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό», μέσα από τοπικά προϊόντα και παραδοσιακά εδέσματα. Ανάμεσα στα 8 νέα πρότυπα πρωινά ήταν και αυτό της Τήνου, που παρουσιάστηκε, σύμφωνα με το Πρόγραμμα Παρουσιάσεων Ελληνικού Πρωινού, την Κυριακή 14Φεβρουαρίου2016,στις 18:00μ.μ. - 19:00μ.μ. (<http://www.horecaexpo.gr/newsdetails/elliniko-proino-apo-to-ksee-39764.htm?lang=el&path=-563948380>).

Αξίζει να αναφερθεί ότι στο σήμα του «Ελληνικού Πρωινού» φαίνεται επακριβώς σχηματικά: Λογότυπος «Ελληνικό Πρωινό»: «η επιλογή ενός τόνου του μπλε, είναι εύληπτη και δηλώνει την ελληνική προέλευση», «Γραμμική αποτύπωση: ελιά», «Γραμμική αποτύπωση: στάχυ», «Περικλείεται σε σχήμα σφραγίδας που δηλώνει το οριστικό». Αναφέρεται ότι ο άρτος και το ελαιόλαδο αποτελούν τόσο τη βάση της ελληνικής διατροφής όσο και της γευστικής εμπειρίας του επισκέπτη, ενισχύοντας τους δεσμούς του με την ελληνική γη. Έτσι, το στάχυ και η ελιά επιλέχθηκαν ως ιδέες και ως σύμβολα, για να αποτυπωθούν ως σφραγίδας του προγράμματος «Ελληνικό Πρωινό». Σημειώνεται, ότι κατά την εξέλιξη του προγράμματος θεωρήθηκε αναγκαία η σύζευξη των σημάτων του «Ελληνικού Πρωινού» με το Ξενοδοχειακό ΕπιμελητήριοΕλλάδας(<http://www.greekbreakfast.gr/el/%CF%80%CF%81%CE%BF%CE%B3%CF%81%CE%B1%CE%BC%CE%BC%CE%B1/item/85%CF%84%CE%BF%CF%83%CE%AE%CE%BC%CE%B1-%CE%BC%CE%B1%CF%82>).

Όσον αφορά στην παρούσα εργασία, σύμφωνα με τη βιβλιογραφική προσέγγιση, προκύπτει ότι η Τήνος έχει αφενός μεν πληθώρα τοπικών προϊόντων όπως τυριά, αλλαντικά, οπωροκηπευτικά, φρούτα, μέλι, αρτοσκευάσματα, κρασιά, ρακί, μύρα κ.α, αφετέρου δε μοναδικά αλμυρά και γλυκά τοπικά εδέσματα, βασισμένα στην τηνιακή παράδοση και στη

μνήμη της τηνιακής κουζίνας, που υπόσχονται στους δοκιμαστές της, δυνατές γευστικές απολαύσεις και ανεπανάληπτες γαστρονομικές εμπειρίες.

Επιπλέον προκύπτει ότι, η Τήνος συνδέει τη γαστρονομία της τόσο με την Ιστορία, τον Πολιτισμό, τα ήθη, τα έθιμά, την παράδοση και τις τοπικές γιορτές της, όσο και με την οικονομικής της ανάπτυξη και την προσέλκυση του τουρισμού.

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της έρευνας, βάσει του ερωτηματολογίου που διανεμήθηκε σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις του νησιού, προκύπτει ότι, σχετικά με το δημογραφικό προφίλ του δείγματος, εν προκειμένω 33 στελεχών ξενοδοχειακών επιχειρήσεων της Τήνου, που έχουν την άδεια να προσφέρουν πρωινό στις τουριστικές μονάδες φιλοξενίας τους, η πλειονότητα του δείγματος σε ποσοστό 72,7% ήταν Ιδιοκτήτες και σε μικρό ποσοστό 21,2% Διευθυντές. Ένας ήταν Chef, ένας υπάλληλος και κανένας Maître.

Οι περισσότεροι, εν προκειμένω 20 ήταν άντρες (60,6%) και μόνο 13 γυναίκες (39,4%). Οι ηλικίες από 36-45 και από 45-56, αποτέλεσαν το υψηλότερο ποσοστό του δείγματος (33,3% και 30,3% αντιστοίχως).

Όσον αφορά στη συχνότητα ετήσιας συμμετοχής σε σεμινάρια επιμόρφωσης σχετικά με το επάγγελμα, οι συμμετέχοντες δεν παρουσιάζουν μεγάλη συμμετοχή. Συγκεκριμένα, το 84,8% απάντησε από καθόλου έως 30 ώρες.

Ενδεικτικά αναφέρεται ότι, από τα 33 ξενοδοχεία τα περισσότερα (21) βρίσκονται στην περιοχή της Χώρας και τα υπόλοιπα σε πολύ μικρή απόσταση από τη Χώρα της Τήνου, εν προκειμένω στις περιοχές Κιόνια, Άγιος Σώστης, Άγιος Ιωάννης Πόρτο, Άγιος Φωκάς και στην περιοχή Αγκάλη. Οι περισσότεροι ερωτηθέντες απάντησαν ότι ο αριθμός κλινών του ξενοδοχείου τους κυμαίνεται από 1-50, τα περισσότερα ξενοδοχεία απάντησαν ότι είναι 2 και 3 αστέρων και οι περισσότεροι απάντησαν ότι οι πελάτες του ξενοδοχείου τους που καταναλώνουν ετησίως πρωινό γεύμα κυμαίνονται περίπου έως τους 5.000.

Στη συνέχεια στις ειδικές ερωτήσεις που εστιάζουν στην αξία της προώθησης του πρωινού με τοπικά προϊόντα σε ξενοδοχειακές μονάδες της Τήνου, σε συνάρτηση με την τουριστική ανάπτυξη, την ενίσχυση της τοπικής οικονομίας, την προβολή της γαστρονομίας του

νησιού, και τη γνώμη των ερωτηθέντων για το πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος, προκύπτουν τα παρακάτω συμπεράσματα.

Αρχικά, η συντριπτική πλειοψηφία των ερωτηθέντων (90,9%), πιστεύει ότι η αποκλειστική προσφορά τηνιακών προϊόντων στο πρωινό γεύμα του ξενοδοχείου επηρεάζει τη συνολική εμπειρία του επισκέπτη από πολύ μεγάλο έως και σε πολύ μεγάλο βαθμό.

Σύμφωνα με τις απόψεις του δείγματος, η συντριπτική πλειοψηφία σε ποσοστό 78,8% θεωρεί ότι ο τομέας που επηρεάζεται περισσότερο από την αποκλειστική προσφορά τηνιακών προϊόντων σε πρωινό του ξενοδοχείου είναι η ενίσχυση της τοπικής οικονομίας. Στη συνέχεια η διατήρηση της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς (12,1%), ενώ δεν θεωρείται αρκετά σημαντική η κοινωνική συνοχή, αειφορία (πράσινη ανάπτυξη – οικολογία) (6,1%), ούτε και η υγεία (3%).

Το μεγαλύτερο ποσοστό των ερωτηθέντων σε ποσοστό 84,8%, απάντησε ότι η τηνιακή γαστρονομία μπορεί να συμβάλει στη διαφοροποίηση του ελληνικού τουριστικού προϊόντος από μεγάλο έως και σε πολύ μεγάλο βαθμό.

Όσον αφορά στα κριτήρια για τη σύνθεση του πρωινού που λαμβάνονται περισσότερο υπόψη από τους ερωτηθέντες, είναι κατά σειρά σημαντικότητας, το κόστος πρώτων υλών (75,8%), η εποχικότητα των προϊόντων (45,5%), η φιλοσοφία της επιχείρησης (42,4%) και η διαθεσιμότητα πρώτων υλών (36,4%). Λιγότερο σημαντικά κριτήρια αποτελούν οι συνέργιες με επιχειρηματίες του τόπου (15,2%), η ηλικία, η θρησκεία και η εθνικότητα των επισκεπτών (6,1%). Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι ούτε ένας συμμετέχοντας σημείωσε ότι λαμβάνει υπόψη του την τεχνογνωσία του προσωπικού του μαγειρείου, ούτε κάποιο άλλο κριτήριο.

Σε σχέση με τις δραστηριότητες που προτείνουν οι συμμετέχοντες στην έρευνα στους πελάτες τους με θέμα τη γαστρονομία του νησιού, η συντριπτική πλειοψηφία (97,0%) απάντησε θετικά ότι προτείνει. Συγκεκριμένα, οι πιο διαδεδομένες είναι οι εξής: επίσκεψη σε εστιατόρια ή/και ζαχαροπλαστεία με τοπικά εδέσματα (81,8%), συμμετοχή σε ανοιχτές γιορτές τοπικών προϊόντων/ εδεσμάτων (69,7%), επίσκεψη σε μαγαζιά με τοπικά παραδοσιακά προϊόντα (51,5%) και επίσκεψη σε αγορά τοπικών προϊόντων (45,5%). Ακολουθεί σε μικρό ποσοστό 27,3% η επίσκεψη και γευσιγνωσία σε παραγωγούς οίνου ή/και βρώσιμων προϊόντων και σε ελάχιστο ποσοστό 9,1% η συμμετοχή σε παραδοσιακές εργασίες παραγωγής τοπικών προϊόντων. Ωστόσο

κανένας από τους συμμετέχοντες δεν απάντησε ότι προτείνει μαθήματα στο ξενοδοχείο μαγειρικής και διατροφής με τοπικά προϊόντα/παραδοσιακές συνταγές ή ότι προτείνει κάποια άλλη δραστηριότητα.

Εν συνεχεία, όσον αφορά στο ποιος/ποιοι αποφασίζουν για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο), οι περισσότεροι σε ποσοστό 81,8% απάντησαν ο Ιδιοκτήτης. Μόνο το 15,2% απάντησε ο Chef, και ελάχιστοι (12,1%) απάντησαν ο Γενικός Διευθυντής. Μόνο ένας από τους συμμετέχοντες απάντησε ο Διευθυντής Food & Breakfast, ενώ κανένας δεν σημείωσε ο Maître. Κανένας επίσης δεν πρόσθεσε ότι αποφασίζει κάποιος άλλος για την τελική σύνθεση του πρωινού. Συμπεραίνεται ότι κατά βάση, ο Ιδιοκτήτης ορίζει τη σύνθεση του πρωινού που προσφέρεται στο ξενοδοχείο του.

Σημαντικό θεωρείται το ότι μόνο ένας ερωτώμενος από τους συμμετέχοντες στην έρευνα σε ποσοστό 3%, σημείωσε ότι συνεργάζεται με διαιτολόγο-διατροφολόγο για τη σύνθεση του πρωινού γεύματος στο ξενοδοχείο.

Ενδεικτικά αναφέρεται ότι μολονότι τα εδέσματα και ροφήματα που προσφέρουν οι τουριστικές μονάδες φιλοξενίας που συμμετείχαν στην έρευνα, διακρίνονται για την ποικιλία τους μιας και διαθέτουν, πληθώρα προϊόντα εμπορίου, όπως τυριά, αλλαντικά, αυγά, πίτες, οπωροκηπευτικά, ελιές, φρούτα, χυμούς, ροφήματα, καφέδες, γαλακτοκομικά, δημητριακά, ψωμιά, γλυκά, μέλι, μαρμελάδες, εντούτοις, ελάχιστοι σημείωσαν προϊόντα που παρουσιάζουν τοπικό χαρακτήρα όπως το τυράκι Τήνου, η γραβιέρα Τήνου, η λούζα, το λουκάνικο Τήνου, το παξιμάδι Τήνου, η κάπαρη Τήνου, η αγκινάρα Τήνου, τα σύκα Τήνου, το μέλι Τήνου, η γλυκιά τυρόπιτα Τήνου, και ακόμα λιγότεροι σημείωσαν σπιτικά εδέσματα, όπως χειροποίητες μαρμελάδες και χειροποίητο κέικ.

Κατά σειρά σημαντικότητας, το 69,7% του δείγματος προσφέρει πρωινό Continental, και το 48,5% Ελληνικό. Στη συνέχεια, μόνο το 6,1% χαρακτήρισε το πρωινό που προσφέρει ως American και ως British αντίστοιχα. Τέλος, ένας ερωτώμενος σε ποσοστό 3,0% συμπλήρωσε στην επιλογή «άλλο» που χαρακτηρίζει το πρωινό του ξενοδοχείου, ότι ο μπουφές του ξενοδοχείου του, περιλαμβάνει όλα τα προϊόντα, τα οποία ο πελάτης διαλέγει για όλους τους τύπους πρωινών της επιλογής του.

Σύμφωνα με τις απόψεις των συμμετεχόντων στην έρευνα, σχετικά με τα ποσοστά που πιστεύουν ότι τα προϊόντα/ πρώτες ύλες του πρωινού τους είναι τοπικά, σε ποσοστό 30,3% απάντησαν από 0-9%. Συμπεραίνεται ότι σχεδόν το 1/3 των συμμετεχόντων θεωρεί ότι τα προϊόντα/ πρώτες ύλες του πρωινού του είναι τοπικά σε ελάχιστο ποσοστό.

Επιπλέον, πάνω από τους μισούς σε ποσοστό 51,5% πιστεύουν ότι τα εδέσματα του πρωινού τους είναι τοπικά στο ελάχιστο ποσοστό του 0-9%.

Η συντριπτική πλειοψηφία των ερωτώμενων (78,8%), θεωρεί ότι ο ιδανικός τρόπος παρουσίασης των τοπικών προϊόντων σε πρωινό είναι σε ξεχωριστή γωνία στον buffet, ενώ το 18,2% οπουδήποτε στον buffet. Μόνο το 3% προσφέρει ή θα πρόσφερε τοπικά εδέσματα στο πρωινό του ξενοδοχείου του ως υπηρεσία στο room service.

Ενδιαφέρον προκαλούν οι απαντήσεις των συμμετεχόντων σχετικά με τα τοπικά προϊόντα και/ή τα εδέσματα και/ή τα ροφήματα που θα συμπεριλάμβαναν στο πρωινό τους. Συγκεκριμένα, πάνω από τους μισούς σε ποσοστό 57,6% απάντησαν αλμυρά τοπικά προϊόντα, όπως τυράκι Τήνου, γραβιέρα Τήνου, κοπανιστή Τήνου, λούζα, λουκάνικο Τήνου, λουκάνικο σκορδάτο, ομελέτα με τηνιακό λουκάνικο, παξιμάδι Τήνου, αγκινάρα Τήνου και λιαστές ντομάτες και οπωροκηπευτικά Τήνου. Παρατηρείται ότι κατά σειρά σημαντικότητας σημειώθηκαν περισσότερο το τυράκι Τήνου, η λούζα, το λουκάνικο Τήνου και η αγκινάρα Τήνου. Αξιοσημείωτο είναι ότι το 24,2% απάντησαν ότι δεν επιθυμούσαν να συμπληρώσουν κάτι άλλο. Μόλις το 9,1% απάντησε οικονομικές προτάσεις με διάφορα τοπικά προϊόντα. Το 6,1% έγραψε πίτες, όπως αγκιναρόπιτα και γλυκιά τυρόπιτα Τήνου και μόνο το 3% απάντησε γλυκά τοπικά προϊόντα/εδέσματα, όπως παστέλι, μέλι και γλυκά παραδοσιακά από ζαχαροπλαστεία της Τήνου και γλυκά με φρούτα. Κανένας από τους συμμετέχοντες δεν συμπλήρωσε κάποιο ρόφημα.

Όσον αφορά στο πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος, σχεδόν όλοι οι συμμετέχοντες στην έρευνα 27 στους 33 σε ποσοστό 81,8%, απάντησαν ότι το γνωρίζουν, ενώ μόνο 6 (18,2%) απάντησαν αρνητικά. Όμως μόνο το 6,1%, δηλαδή 2 στους 33, απάντησαν ότι το ξενοδοχείο τους έχει ενταχθεί στο πρόγραμμα, ενώ το 93,9%, με άλλα λόγια, οι 31 δεν έχουν ενταχθεί.

Η συντριπτική πλειοψηφία του δείγματος σε ποσοστό 69,7% θεωρεί ότι η πιστοποίηση μέσω ειδικών σημάνσεων του «Ελληνικού Πρωινού» θα βοηθούσε στην ανάπτυξη και στην προσέλκυση του τουρισμού από μέτριο έως και σε μεγάλο βαθμό.

Συμπεραίνεται ότι τα στελέχη των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων της Τήνου που συμμετείχαν στην εν λόγω έρευνα, είναι ενημερωμένα και γνωρίζουν τα πολλαπλά οφέλη που προκύπτουν με την ένταξη τοπικών προϊόντων της Τήνου στο πρωινό του ξενοδοχείου τους, τόσο στην αύξηση και προσέλκυση του τουρισμού, όσο και στην ενίσχυση της οικονομίας των τοπικών επιχειρήσεων, αλλά συνάμα και στη διαφύλαξη και προβολή της ιστορίας και της παράδοσης του τηνιακού γαστρονομικού πολιτισμού.

Εντούτοις, το κόστος και η διαθεσιμότητα πρώτων υλών, όπως και η εποχικότητα των προϊόντων, καθορίζουν τη σύνθεση του πρωινού που προσφέρουν στο ξενοδοχείο τους. Για το λόγο αυτό τα περισσότερα ξενοδοχεία χρησιμοποιούν στο πρωινό που προφέρουν προϊόντα εμπορίου, καθιστώντας το πρωινό τους ως Continental.

Η επίσκεψη σε εστιατόρια ή/και ζαχαροπλαστεία με τοπικά εδέσματα, η συμμετοχή σε ανοιχτές γιορτές τοπικών προϊόντων/εδεσμάτων, η επίσκεψη σε μαγαζιά με τοπικά παραδοσιακά προϊόντα και η επίσκεψη σε αγορά τοπικών προϊόντων, προτείνονται στους πελάτες των ξενοδοχείων της Τήνου, για μοναδικές αξιομνημόνευτες γαστρονομικές συγκινήσεις.

Σημαντικό είναι επίσης, ότι ο Ιδιοκτήτης αποφασίζει για την τελική σύνθεση του πρωινού και μάλιστα ως επί τω πλείστον χωρίς τη συνεργασία διαιτολόγου – διατροφολόγου.

Αξίζει να σημειωθεί ότι, σύμφωνα με τα αποτελέσματα της έρευνας οι συμμετέχοντες πιστεύουν ότι και τα προϊόντα/πρώτες ύλες αλλά και τα εδέσματα που προσφέρουν στο πρωινό τους είναι σε ελάχιστο ποσοστό τοπικά.

Επιπλέον, οι περισσότεροι θεωρούν ότι ο ιδανικός τρόπος παρουσίασης και προβολής του πρωινού με τοπικά εδέσματα της Τήνου, θα ήταν σε ξεχωριστή γωνιά στο buffet.

Ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι δηλώσεις των ερωτηθέντων για τον εμπλουτισμό του πρωινού του ξενοδοχείου τους ιδιαίτερα με αλμυρά προϊόντα, όπως το τυράκι Τήνου, η λούζα, το λουκάνικο Τήνου και η αγκινάρα Τήνου, αλλά και η αγκιναρόπιτα, η γλυκιά τυρόπιτα Τήνου και τα παραδοσιακά γλυκά του νησιού.

Τέλος, μολονότι τα στελέχη των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων του νησιού εμφανίζονται ενημερωμένα για το πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος και παρόλο που γνωρίζουν την αξία της πιστοποίησης του στην ανάπτυξη και προσέλκυση του τουρισμού, φαίνεται ότι στην πλειοψηφία τους δεν έχουν ενταχθεί σε αυτό.

Στο σημείο αυτό κρίνεται απαραίτητη η αναφορά στα συμπεράσματα που προέκυψαν και από τη συνέντευξη που δόθηκε από τον μέχρι πρότινος Πρόεδρο του Συλλόγου Ξενοδόχων της Τήνου.

Σύμφωνα με τις απόψεις του Προέδρου, τα ξενοδοχεία που αποτελούν μέλη του συλλόγου είναι γύρω στα 40 και επιβεβαιώνεται βάσει της έρευνας που πραγματοποιήθηκε στα εν λόγω ξενοδοχεία.

Συμπληρώνει ότι, όλα οφείλουν να προσφέρουν πρωινό γεύμα, σε αντίθεση με τα ενοικιαζόμενα δωμάτια που δεν έχουν την άδεια να προσφέρουν πρωινό. Στο σημείο αυτό θα μπορούσε να γίνει πρόταση για ερευνητική μελέτη για το αν θα ήταν εφικτό τα ενοικιαζόμενα δωμάτια του νησιού να προσφέρουν πρωινό γεύμα μέσω catering και τι θα μπορούσε να συμπεριλάμβανε το πρωινό αυτό με βάση το κόστος πρώτων υλών, τη θρεπτικότητα του πρωινού και τα οφέλη που θα μπορούσαν να προκύψουν στην αύξηση της τοπικής οικονομίας και του τουρισμού.

Ο Πρόεδρος αναφέρει επίσης, ότι δεν υπάρχει κάποια συλλογική προσπάθεια μεταξύ ξενοδόχων και παραγωγών ώστε να προμηθεύονται οι ξενοδόχοι τοπικά προϊόντα σε καλύτερες τιμές και ότι το κόστος των προϊόντων του πρωινού επηρεάζει πάρα πολύ μια ξενοδοχειακή μονάδα. Άλλωστε, φαίνεται από τα συμπεράσματα του ερωτηματολογίου, ότι όντως μολονότι οι ξενοδόχοι επιθυμούν την ένταξη τοπικών προϊόντων στο πρωινό του ξενοδοχείου τους, το υψηλό κόστος δεν το καθιστά εφικτό και κατά συνέπεια ελάχιστοι χρησιμοποιούν τοπικά προϊόντα στη σύνθεση του πρωινού του ξενοδοχείου τους.

Επιπλέον, ο Πρόεδρος προσθέτει ότι χρειάζεται προσπάθεια από όλους τους εμπλεκόμενους φορείς, ώστε να μπορέσουν να ενταχθούν τοπικά προϊόντα στο πρωινό δεδομένου ότι αποτελούν σημαντικό παράγοντα για την προσέλκυση και αύξηση του τουρισμού, γεγονός που επίσης προκύπτει βάσει των αποτελεσμάτων του ερωτηματολογίου.

Για τον Πρόεδρο, η ένταξη τοπικών προϊόντων στο πρωινό των ξενοδοχείων σε μια σύνθεση πρωινού σε ξεχωριστή θέση θα αποτελούσε τη μεγαλύτερη διαφήμιση για τα προϊόντα του νησιού και θα αύξανε τα έσοδα και την παραγωγή τοπικών προϊόντων, που βρίσκει σύμφωνους και το μεγαλύτερο ποσοστό των ερωτηθέντων σύμφωνα με τα αποτελέσματα της ανωτέρω έρευνας.

Στη συνέχεια, αναφέρει ότι λόγω της οικονομικής κρίσης θεωρεί από τη μία μακροπρόθεσμο στόχο την ένταξη πρωινού γεύματος με τοπικά προϊόντα σε ξενοδοχεία της Τήνου, από την άλλη όμως ίσως η οικονομική κρίση αποτελέσει εφελκυστικό στο να φέρει όλους τους εμπλεκόμενους πιο κοντά ώστε να επιτευχθεί ο σκοπός αυτός πιο γρήγορα. Η άποψη αυτή, μπορεί να θεωρηθεί ως αναπτυξιακή προοπτική για να μπορέσουν όλα τα ξενοδοχεία της Τήνου να εντάξουν τοπικά προϊόντα στο πρωινό του ξενοδοχείου τους.

Επίσης, προσθέτει ότι κατά τη γνώμη του, θα έπρεπε οι ξενοδόχοι να συνεννοηθούν μεταξύ τους και με τους παραγωγούς, ώστε να υπάρχει ένα κοινό παραδοσιακό τηνιακό πρωινό για όλα τα ξενοδοχεία του νησιού. Η δήλωση αυτή του Προέδρου, μπορεί να αξιολογηθεί για περαιτέρω ερευνητικές προσεγγίσεις, όσον αφορά το τηνιακό πρωινό σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις του νησιού. Συγκεκριμένα, θα μπορούσε να πραγματοποιηθεί έρευνα για το αν θα ήταν προτιμότερο όλες οι ξενοδοχειακές μονάδες του νησιού να προσφέρουν το ίδιο ακριβώς πρωινό ή αν θα ήταν καλύτερο να προσφέρει ξεχωριστά κάθε ξενοδοχείο τη σύνθεση πρωινού που επιθυμεί με τοπικά προϊόντα του νησιού. Θα μπορούσε να γίνει καταγραφή των προτάσεων των στελεχών των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων για το τηνιακό πρωινό και να μετρηθεί η αξία της θρεπτικότητας του πρωινού με τοπικά προϊόντα, σε συνάρτηση με την υγεία, την κοινωνική αειφορία, τη διατήρηση της παράδοσης, την οικονομική και τουριστική ανάπτυξη του νησιού. Επιπλέον θα μπορούσε να υλοποιηθεί ψηφιακή χαρτογράφηση και να προταθούν γαστρονομικές πολιτιστικές διαδρομές με βάση τα τοπικά προϊόντα του νησιού. Επίσης, ως αναπτυξιακή προοπτική θα μπορούσε να θεωρηθεί τόσο η δημιουργία μουσείου τηνιακής γαστρονομίας όσο και θεματικών μουσείων με βάση τα τοπικά προϊόντα στις περιοχές παραγωγής τους.

Σχετικά με το πρωινό που προσφέρεται στο ξενοδοχείο του Προέδρου, ο συνεντευξιαζόμενος αναφέρεται στην πολιτική που ακολουθείται στην τουριστική μονάδα φιλοξενίας του.

Συγκεκριμένα, αναφέρει ότι προσφέρεται πρωινό το οποίο συμπεριλαμβάνεται πάντα στην τιμή του δωματίου, μιας και αποτελεί πολιτική του ξενοδοχείου. Επίσης, προσφέρεται πλούσια ποικιλία εδεσμάτων και ροφημάτων ως επί το πλείστον εμπορίου, όπως και στα περισσότερα ξενοδοχεία του νησιού, όπως ήδη αναφέρθηκε στα συμπεράσματα του ερωτηματολογίου.

Το πρωινό του προσφέρεται από τις 7.30 πμ έως τις 10.30 πμ και μπορεί να προσφερθεί και εκτός της ώρας του πρωινού. Οι τουρίστες του ξενοδοχείου τρώνε πρωινό, συνήθως φρούτα και τοπικά προϊόντα, όπως και μέλι με δημητριακά και γιαούρτι. Ενημερώνονται για τα παραδοσιακά προϊόντα του νησιού και τους προτείνονται μέρη που μπορούν να γευτούν την τοπική κουζίνα. Χρησιμοποιεί επίσης στο πρωινό κάποια τοπικά προϊόντα όπως κέικ, αυγά, ψωμί, γλυκό κουταλιού, κάπαρη, αγκινάρες και ελιές, δεδομένου ότι το κόστος των τοπικών προϊόντων είναι όπως πολύ μεγάλο και είναι έτσι είναι δύσκολο να χρησιμοποιηθούν τα τοπικά προϊόντα σε ένα πρωινό. Αυτό προκύπτει και από τα αποτελέσματα του ερωτηματολογίου.

Όσον αφορά στα προϊόντα ΠΟΠ/Βιολογικά/Παραδοσιακά, ο ερωτώμενος ανέφερε ότι γνωρίζει ως ΠΟΠ το τυρί κοπανιστή Τήνου, ότι δεν υπάρχουν βιολογικά και ότι τα περισσότερα είναι παραδοσιακά. Επιπλέον θεωρεί ότι θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν τοπικά προϊόντα, όπως το μέλι Τήνου, για θεραπείες spa ή σε καλλυντικά προϊόντα και ότι θα τα πρότεινε στους πελάτες τους. Η άποψη αυτή θα μπορούσε να αποτελέσει σημαντικό παράγοντα αναπτυξιακών προοπτικών για την αξιοποίηση των τοπικών προϊόντων του νησιού τόσο για καλλωπιστικούς όσο και για θεραπευτικούς σκοπούς.

Σύμφωνα με τον συνεντευξιαζόμενο, μέσω του ειδικού πίνακα ενημέρωσης και μέσα από τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης του ξενοδοχείου, προβάλλονται τοπικές γιορτές και καλλιτεχνικά δρώμενα γαστρονομικού ενδιαφέροντος, γεγονός που συμπίπτει με πολύ μεγάλο ποσοστό των αποτελεσμάτων του ερωτηματολογίου, όπου οι ερωτηθέντες προτείνουν και αυτοί στους πελάτες τους συμμετοχή σε ανοιχτές γιορτές τοπικών προϊόντων.

Ο τέως Πρόεδρος αναφέρει ότι γνωρίζει το Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος. Θεωρεί ότι χρειάζεται καλύτερη οργάνωση από το Ξ.Ε.Ε. , έτσι ώστε κάποια στιγμή να μπορέσουν να έχουν όλα τα ξενοδοχεία ελληνικό πρωινό, το οποίο για να γίνει προϋποθέτει να υπάρξει ένα κίνητρο και μία δίοδος επικοινωνίας τόσο για τους παραγωγούς όσο και για τους ξενοδόχους.

Πιστεύει ότι τα μέλη του Συλλόγου Ξενοδόχων της Τήνου, γνωρίζουν το Πρόγραμμα, μολονότι τον Αύγουστο του 2015 ο Σύλλογος ήταν ανενεργός. Σημειώνεται ότι βάση των αποτελεσμάτων του ερωτηματολογίου όντως, τα περισσότερα μέλη το γνωρίζουν.

Αναφέρει ότι στην Ημερίδα που πραγματοποιήθηκε το Μάιο του 2015, από το Σύλλογο Καταστημάτων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος της Τήνου, έγινε μια πρόταση για Τηνιακό Πρωινό, χωρίς όμως την επίσημη συμμετοχή των ξενοδόχων της Τήνου.

Προσθέτει ότι το ξενοδοχείο του δεν είναι ενταγμένο στο Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξ.Ε.Ε, όμως θα το επιθυμούσε αν βρισκόταν λύση μεταξύ ποσότητας και τιμής των τηνιακών προϊόντων, για να είναι προσιτά ώστε να τα εντάξει στο πρωινό του ξενοδοχείο του.

Πιστεύει ότι μόνο 1 με 2 ξενοδοχεία της Τήνου μπορεί να είναι ενταγμένα στο Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξ.Ε.Ε. Γεγονός που συμπίπτει με τα αποτελέσματα της έρευνας, όπου μόνο 2 στελέχη απάντησαν ότι τα ξενοδοχεία τους είναι ενταγμένα στο πρόγραμμα.

Τέλος, θεωρεί ότι το πρωινό είναι πολύ σημαντικό και ότι η καινούργια και ωραία γεύση που δοκιμάζει ο τουρίστας για πρώτη φορά μόνο πλεονεκτήματα μπορεί να έχει και για τους λόγους αυτούς θα ωφελήσει τόσο το ξενοδοχείο του όσο και τα υπόλοιπα ξενοδοχεία του νησιού η ένταξη τοπικών προϊόντων στο πρωινό και η ένταξη των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων της Τήνου στο εν λόγω Πρόγραμμα. Η ένταξη και η πιστοποίηση μέσω ειδικών σημάνσεων βρίσκει σύμφωνους και το μεγαλύτερο ποσοστό των συμμετεχόντων στην έρευνα που πραγματοποιήθηκε βάσει ερωτηματολογίου.

Συμπερασματικά σημειώνεται ότι, βάσει της εν λόγω μελέτης προκύπτει ότι ο Γαστρονομικός Πολιτισμός της Τήνου, βασίζεται στα τοπικά προϊόντα του νησιού, στην

ιστορία, την παράδοση, στη μνήμη, στα ήθη και στα έθιμα, στις τοπικές γιορτές και στην ψυχή των Τηνίων.

Η προώθηση των τοπικών προϊόντων μέσα από τη σύνθεση πρωινού γεύματος σε ξενοδοχειακές μονάδες του νησιού θα ωφελήσει τόσο στην προβολή των παραδόσεων του νησιού, όσο και στην αύξηση της οικονομίας και στην ενίσχυση του τουρισμού.

Εν κατακλείδι, το όραμα για επιστροφή στο μέλλον, με άξονα τον γαστρονομικό περίπλου της Τήνου, μέσω των τοπικών προϊόντων, της παράδοσης και της μνήμης, δύναται να αποτελέσει εφαλτήριο για κοινωνική, πολιτισμική και οικονομική ευημερία του κυκλαδίτικου νησιού.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Αρτέμη – Μακρίδου, Κ. (2012). *Ζαχαροπλαστική της Κορωνίας*. Τήνος: Παλαμάρης Α.Ε.

Αρτέμη – Μακρίδου, Κ. (2012). *Μαγειρική της Κορωνίας*. Τήνος: Παλαμάρης Α.Ε.

Αρτέμη – Μακρίδου, Κ. (2013). *Γιορτινό Τραπέζι. Σαλάτες, μεζέδες, ορεκτικά, κυρίως πιάτα, γλυκά. 48 συνταγές*. Τήνος: Παλαμάρης Α.Ε.

Αρτέμη – Μακρίδου, Κ. (2013). *Χρώματα κι Αρώματα της Τήνου. 800 Εκκλησίες της Τήνου*. Τελική συγγραφική ύλη, (επιμ.) Φ. Παλαμάρη. Τήνος: Παλαμάρης Α.Ε.

Βάμβουκας, Μ. (2010). *Εισαγωγή στην ψυχολογική έρευνα και μεθοδολογία*. Ένατη Έκδοση. Αθήνα: Γρηγόρη.

Bogdan, R. G. & Biklen, S. K. (1992). *Qualitative Research for Education* (2 έκδοση). Boston: MA: Allyn & Bacon, στο Cohen, L., Manion, L., Morrison, K. (2007). *Μεθοδολογία εκπαιδευτικής έρευνας. Νέα συμπληρωμένη και αναθεωρημένη έκδοση*, (μτφρ.) Σ. Κυρανάκης, Μ. Μαυράκη, Χ. Μητσοπούλου, Π. Μπιθάρ, Μ. Φιλοπούλου. Αθήνα: Μεταίχμιο, σ. 454.

Βώκου, Δ., & Βαλλιάνου, Δ. (1996). *Τήνος – «Οι περίφημοι περιστεριώνες»*, στο *Νησιά του Αιγαίου: Σύρος, Τήνος, Μήλος. Τήνος, τόμος Δ΄*, (επιμ.) Β. Σταύρακας, Επτά Ημέρες – Η Καθημερινή. Αθήνα: Η Καθημερινή, σσ. 101-104.

Γαϊτάνος, Μ. (2000). «Η περιπλάνηση των αισθήσεων», στο *Γευσιγασία. Διατροφικές Συνήθειες των Κυκλάδων*. Αναπτυξιακή Εταιρεία Κυκλάδων Α.Ε., σσ. 5-12.

Γιαγκάκης, Γ. (2005). «Γεωγραφική Επισκόπηση του πολυνήσου της Τήνου» στο *Τήνος: Ιστορία και Πολιτισμός, τόμος Α΄: Ιστορία*, (επιμ.) π. Μάρκος Φώσκολος. Δήμος Εξωμβούργου Τήνου Αναπτυξιακή Δημοτική Επιχείρηση. Τήνος: Δεδεμάδη, σσ. 15-26.

Cohen, L., Manion, L., Morrison, K. (2007). *Μεθοδολογία εκπαιδευτικής έρευνας. Νέα συμπληρωμένη και αναθεωρημένη έκδοση*, (μτφρ.) Σ. Κυρανάκης, Μ. Μαυράκη, Χ. Μητσοπούλου, Π. Μπιθάρα, Μ. Φιλοπούλου. Αθήνα: Μεταίχμιο.

Δανούσης, Κ. (2005). «Η Νεότερη Τήνος» στο *Τήνος: Ιστορία και Πολιτισμός, τόμος Α΄: Ιστορία*, (επιμ.) π. Μάρκος Φώσκολος. Δήμος Εξωμβούργου Τήνου Αναπτυξιακή Δημοτική Επιχείρηση. Τήνος: Δεδεμάδη, σσ. 271-354.

Δελατόλα, Ι., & Βερβέρογλου, Φ. (1998). *Διακοπές στην Τήνο*. Χώρα Τήνου: Δελατόλα.

Δελατόλα – Φωσκόλου, Ν. (2008). *Κυκλαδων γεύσεις*. Τήνος: χ.ό.

Δελατόλλα – Φωσκόλου, Ν. (1996). *Παραδοσιακές Συνταγές από την Τήνο. Εταιρεία Τηνιακών Μελετών. Ι Πηγές Πολιτισμού Ι*. Αθήνα: Τήνος.

Δελατόλλα – Φωσκόλου, Ν. (2006). «Η διατροφή των Τηνιακών τότε και τώρα», στο *Τήνος: Ιστορία και Πολιτισμός, τόμος Β΄: Ιστορία*, (επιμ.) π. Μάρκος Φώσκολος. Δήμος Εξωμβούργου Τήνου Αναπτυξιακή Δημοτική Επιχείρηση. Τήνος: Δεδεμάδη, σσ. 265-274.

Δώριζας, Γ. (1974). *Η αρχαία Τήνος. Μέρος Πρώτον*. Αθήνα: χ.ό.

Δώριζας, Γ. (1974). «Οι ανεμόμυλοι της Τήνου» στην εφημερίδα *Κυκλαδικόν Φως*. Αρ. φυλ. 316, σ. 8.

Δώριζας, Γ. (1976). *Η μεσαιωνική Τήνος. Μέρος Δεύτερον*. Αθήνα: χ.ό.

Ευ ζην. *Υγεία και ομορφιά. Φυσικά προϊόντα από φαρμακευτικά βότανα*. 7 η Ανανεωμένη έκδοση. Εκδόσεις Κέδρος, σσ. 10-11.

Ζαλλώνης, Μ. (1998). *Ταξίδι στην Τήνο. Ένα από τα νησιά του Ελληνικού Αρχιπελάγους. Εταιρεία Τηνιακών Μελετών. 1 Η Τήνος Μέσα από τα κείμενα 1*. Αθήνα: Σύλλογος: Οι φίλοι του Κρόκου.

Howard, R. (2009). «Η Τήνος δεν έγινε από ανθρώπου χέρι», (μτφρ.) Κ. Ντελόπουλος, στο *Ημερολόγιο του Αρχιπελάγους*. Χρόνος ΙΑ΄. Έπαινος Ακαδημίας Αθηνών. Αθήνα: Φιλιππότη – Ερίννη, σσ. 99-104.

Καιροφύλας, Γ. (1996). «Η Τήνος των καλλιτεχνών», στο *Νησιά του Αιγαίου: Σύρος, Τήνος Μήλος. Τήνος*, τόμος Δ΄, (επιμ.) Β. Σταύρακας, Επτά Ημέρες – Η Καθημερινή. Αθήνα: Η Καθημερινή, σσ. 109-114.

Καπώλη, Γ. (2015). «Το φαρμακείο της φύσης στο πιάτο σας», στο *Λόγω Διατροφής*, Μηνιαία έκδοση της εφημερίδας Παρασκήνιο, Δεκέμβριος 2015, σσ. 42-43.

Καραλή, Μ. (2001). *Οι αγροτικές κατοικίες στην Εξωμεριά της Τήνου*. Αθήνα: Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ.

Καρδαμίτσης, Ι. (1997). *Υστερνιώτικες Αναμνήσεις. Ήθη – Έθιμα – Παραδόσεις*. Αθήνα: Εκπολιτιστικός Σύλλογος Αδελφότητας Υστερνιωτών Τήνου «Η Αγία Παρασκευή».

Κορνάρος, Σ. (1996). «Ο καθημερινός άρτος στην Τήνο μέσα στους αιώνες», στο *Τηνιακά Επιστημονική Περιοδική Έκδοση της Εταιρείας Τηνιακών Μελετών, Τόμος 1*. Αθήνα: Τήνος, σσ. 201-212.

Κόχυλα, Ν. (2000). «Η διατροφή και η μαγειρική των Κυκλάδων», στο *Γευσινησία. Διατροφικές Συνήθειες των Κυκλάδων*. Αναπτυξιακή Εταιρεία Κυκλάδων Α.Ε., σσ. 33-56.

Λιάσκα, Ο. (2015). «Γιατί είναι απαραίτητο το ΠΡΩΙΝΟ κάθε μέρα», στο *Λόγω Διατροφής*, Μηνιαία έκδοση της εφημερίδας Παρασκήνιο, Μάιος 2015, σσ. 18-19.

Likert, R. (1932). *A Technique for the Measurement of Attitudes*. New York: Columbia, στο Cohen, L., Manion, L., Morrison, K. (2007). *Μεθοδολογία εκπαιδευτικής έρευνας. Νέα συμπληρωμένη και αναθεωρημένη έκδοση*. (μτφρ) Σ. Κυρανάκης, Μ. Μαυράκη, Χ. Μητσοπούλου, Π. Μπιθάρα, Μ. Φιλοπούλου. Αθήνα: Μεταίχμιο, σ. 426.

Λουκάτος, Δ. (1992). *Εισαγωγή στην ελληνική λαογραφία. 1 Έκδοση*. Αθήνα: Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τραπέζης.

Μακρυωνίτου, Ν. (2013α). «Ο πεισματάρης κύριος Φόνσος», στο *Τάμα. Τεύχος Παρθενικό. Καλοκαίρι 2013. Η Ελεύθερη έκδοση της Τήνου*. Τήνος: Αναστασία Ψάλτη & Συνεργάτες Μηχανικοί Ο.Ε., σσ. 44-45.

Μακρυωνίτου, Ν. (2013β). «Απόσταγμα Αιγαίου», στο *Τάμα. Τεύχος Παρθενικό. Καλοκαίρι 2013. Η Ελεύθερη έκδοση της Τήνου*. Τήνος: Αναστασία Ψάλτη & Συνεργάτες Μηχανικοί Ο.Ε., σσ. 46-49.

Μακρυωνίτου, Ν. (2015α). «Τυροκομείο San Lorenzo. Ντεμπούτο για το πρώτο ιδιωτικό τυροκομείο της Τήνου», στο *Τάμα. Τεύχος Τρίτο. Καλοκαίρι 2015. Η Ελεύθερη έκδοση της Τήνου*. Τήνος: Αναστασία Ψάλτη & Συνεργάτες Μηχανικοί Α.Ε., «ΑΡΤΙΑ Α.Ε.» Εταιρία Τεχνικών Υπηρεσιών και Διαχείρισης Έργων, σ. 72.

Μακρυωνίτου, Ν. (2015β). «Αλλαντοποιείο Κρητικού. Η πρώτη κυκλαδίτικη λούζα με επίσημο διαβατήριο», στο *Τάμα. Τεύχος Τρίτο. Καλοκαίρι 2015. Η Ελεύθερη έκδοση της Τήνου*. Τήνος: Αναστασία Ψάλτη & Συνεργάτες Μηχανικοί Α.Ε., «ΑΡΤΙΑ Α.Ε.» Εταιρία Τεχνικών Υπηρεσιών και Διαχείρισης Έργων, σ. 73.

Μακρυωνίτου, Ν. (2015γ). «Τα περιβόητα κρασιά Τ – Οίνος των Τηνιακών Αμπελώνων», στο *Τάμα. Τεύχος Τρίτο. Καλοκαίρι 2015. Η Ελεύθερη έκδοση της Τήνου*. Τήνος: Αναστασία Ψάλτη & Συνεργάτες Μηχανικοί Α.Ε., «ΑΡΤΙΑ Α.Ε.» Εταιρία Τεχνικών Υπηρεσιών και Διαχείρισης Έργων, σσ. 50-53.

Μαντζούκας, Σ. (2007). *Ποιοτική έρευνα σε έξι εύκολα βήματα. Η επιστημολογία, οι μέθοδοι και η παρουσίαση*. Ανασκόπηση Νοσηλευτική 2007, 46(1):88-98, σσ. 236-246.

Ματάλα, Α. Λ. (2008). *Ανθρωπολογία της Διατροφής*. Αθήνα: Παπαζήση.

Μελισσοκομικός Συνεταιρισμός Τήνου (2003). *Μέλι Τήνου, το απέριττο φρυγανόμελο*. Τήνος.

Μητούλα, Ρ. (2001). *Συνθήκες διαμόρφωσης της σύγχρονης ελληνικής πόλης*. Αθήνα: Ι. Σιδέρης.

Μπιντέλας, Λ. (2015). «Η συναρπαστική χρονιά της μπύρας «ΝΗΣΟΣ»!», στο *Τάμα. Τεύχος Τρίτο. Καλοκαίρι 2015. Η Ελεύθερη έκδοση της Τήνου*. Τήνος: Αναστασία Ψάλη & Συνεργάτες Μηχανικοί Α.Ε., «ΑΡΤΙΑ Α.Ε.» Εταιρία Τεχνικών Υπηρεσιών και Διαχείρισης Έργων, σσ. 54-57.

Μπόλης, Γ. (2009). *Γιαννούλης Χαλεπάς. Σύγχρονοι Έλληνες εικαστικοί*. Αθήνα: Δημοσιογραφικός Οργανισμός Λαμπράκη. Τα Νέα.

Μωραΐτης, Α. (1994). *Δήμος Σωσθενίου Τήνου. (Περιοχή Κοινοτητών Στενής – Φαλατάδου). «Οδοιπορικό μέσα στο χρόνο»*. Αθήνα: Επιμέλεια έκδοσης Στυλιανός Δεσύπρης.

Παπαργύρης, Σ. (1953). «Η Αγελάς της Τήνου», στην εφημερίδα *Κυκλαδικόν Φως*, 5 Ιουνίου 1953, Έτος Δ', αρ. φυλ. 42, σ.1.

Ρούσσος, Π., & Τσαούσης, Γ. (2002). *Στατιστική εφαρμοσμένη στις κοινωνικές επιστήμες*. Αθήνα: Ελληνικά Γράμματα.

Σοφιανός, Δ. (1996α). «Η Ιστορία του νησιού», στο *Νησιά του Αιγαίου: Σύρος, Τήνος, Μήλος. Τήνος, τόμος Δ', (επιμ.) Β. Σταύρακας, Επτά Ημέρες – Η Καθημερινή*. Αθήνα: Η Καθημερινή, σσ. 72-77.

Σοφιανός, Δ. (1996β). «Η Μεγαλόχαρη της Τήνου», στο *Νησιά του Αιγαίου: Σύρος, Τήνος, Μήλος. Τήνος*, τόμος Δ', (επιμ.) Β. Σταύρακας, Επτά Ημέρες – Η Καθημερινή. Αθήνα: Η Καθημερινή, σσ. 81-85.

Στεφάνου, Ι. (2002). «Η φυσιογνωμία των τόπων», στο 6^ο Πανελλήνιο Γεωγραφικό Συνέδριο (Τόμος Α'). Πρακτικά του 6^{ου} Πανελληνίου Γεωγραφικού Συνεδρίου της Ελληνικής Γεωγραφικής Εταιρείας, Θεσσαλονίκη 3-6 Οκτωβρίου 2002. Τόμος Ι. Φυσική Γεωγραφία Ανθρωπογραφία, Γεωγραφική Εκπαίδευση, σσ. 478-484.

Στεφάνου, Ι., & Μητούλα, Ρ. (2002). «Η Αστική ανάπτυξη ως εργαλείο διατήρησης της φυσιογνωμίας των πόλεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης», στο 6^ο Πανελλήνιο Γεωγραφικό Συνέδριο (Τόμος Β'). Πρακτικά του 6^{ου} Πανελληνίου Γεωγραφικού Συνεδρίου της Ελληνικής Γεωγραφικής Εταιρείας, Θεσσαλονίκη 3-6 Οκτωβρίου 2002, Τόμος ΙΙ. Γεωγραφικά συστήματα πληροφοριών (G.I.S) – Χαρτογραφία – Τηλεσκοπήση – Περιβάλλον, σσ. 493-499.

Στεφάνου, Ι., & Μητούλα, Ρ. (2003). *Η παγκοσμιοποίηση, η ευρωπαϊκή ενοποίηση και η φυσιογνωμία της σύγχρονης ελληνικής πόλης*. Αθήνα: Παπαζήση.

Στεφάνου, Ι., & Μητούλα, Ρ. (2005). «Οι επιδράσεις της παγκοσμιοποίησης στο Ελληνικό Αστικό Τοπίο», στο *Αειχώρος. Κείμενα Πολεοδομίας. Χωροταξίας και Ανάπτυξης*, Τόμος 4, τεύχος 1, σσ. 4-17.

Στουρνάρας, Γ. (2005). «Το Γεωλογικό περιβάλλον της Τήνου» στο *Τήνος: Ιστορία και Πολιτισμός*, τόμος Α': *Ιστορία*, (επιμ.) π. Μάρκος Φώσκολος. Δήμος Εξωμβούργου Τήνου Αναπτυξιακή Δημοτική Επιχείρηση. Τήνος: Δεδεμάδη, σσ. 39-66.

Στουρνάρας, Γ. (2014). «Γεωλογικές διαδρομές στην Τήνο», στο *Περί Τήνου*. Έτος 5ο . Αρ. φ. 19ο. Απρίλιος – Μάιος – Ιούνιος 2014, σ. 7.

Σώχος, Α. (1961). *Η Λαϊκή τέχνη στην Τήνο*. Αθήνα: χ.ό.

Ταρσούλη, Α. (2008). *Άσπρα νησιά*. Τέταρτη Έκδοση. Έπαινος Ακαδημίας Αθηνών. Αθήνα: Φιλιππότη – Ερίννη.

Φλωράκης, Α. (1971). *Τήνος. Λαϊκός Πολιτισμός*. Αθήνα: Ελληνικό Βιβλίο.

Φλωράκης, Α. (1996). «Ο λαϊκός πολιτισμός», στο *Νησιά του Αιγαίου: Σύρος, Τήνος, Μήλος. Τήνος*, τόμος Δ', (επιμ.) Β. Σταύρακας, Επτά Ημέρες – Η Καθημερινή. Αθήνα: Η Καθημερινή, σσ. 97-100.

Φλωράκης, Α. (1996). «Πρόλογος», στο *Παραδοσιακές Συνταγές από την Τήνο. Εταιρεία Τηνιακών Μελετών. I Πηγές Πολιτισμού I*. Νικολέτα Δελατόλα – Φωσκόλου. Αθήνα: Τήνος, σσ. 7-9.

Φωσκόλος, π. Μ. (2008). «Αρχιπέλαγος Κυκλάδων: Τόπος συγκρητισμού πολιτισμών & γεύσεων», στο *Κυκλάδων γεύσεις* Νικολέττα Δελατόλα – Φωσκόλου. Τήνος: χ.ό., σσ. 9-13.

Φωσκόλου, Κ. (χ.χ.). «Παστέλι», στο *Τηνιακή παραδοσιακή κουζίνα*, Ζωζεφίνα Δελατόλα. Τήνος: Δελατόλα, σ. 9.

Ψάλτης, π. Ρ. (2000). «Λαογραφικά Τήνου. Χοιροσφάγια – «Καλή βραδιά» - Ανεμόμυλοι», στο *Τηνικά Ανάλεκτα, Τόμος 4, Αποστολικό Κέντρο «Πίστη και Πολιτισμός» Καθολικής Αρχιεπισκοπής Νάξου – Τήνου*. Αθήνα: Δεδεμάδη, σσ. 318-321.

Ψάλτης, π. Ρ. (2001). «Τα χοιροσφάγια», στο *Τηνίων Πολιτεία Ανθολόγιο Λογοτεχνίας και Πολιτισμού*, Αλέκος Ε. Φλωράκης. Δήμος Τήνου: Στρατής Γ. Φιλιππότης, σσ. 318-321.

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

AGROPOLE, Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος. Σύνοψη Μελέτης Ελληνικό Πρωινό, Έρευνα σε ξενοδοχεία της Ελλάδας, σσ. 20-21, <http://www.greekbreakfast.gr/docs/egxeiridio-ksenodoxon.pdf>, (τελευταία πρόσβαση: 4/02/2016).

Αγροτικός Συνεταιρισμός Τήνου, <http://www.agrotinos.gr/index.php/agrotinos-synetairismos/istoriko>, (τελευταία πρόσβαση: 4/02/2016).

Βίλλας, Μ., γεωπόνος – προϊστάμενος τυροκομείου, Αγροτικός Συνεταιρισμός Τήνου Κυκλάδων, «Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Τήνου και τα τυροκομικά προϊόντα του», σ. 1-7, <http://www.agrotinos.gr/index.php/agrotinos-synetairismos/omilies-arthra/86-o-agrotikos-synetairismos-tinou-kai-ta-tyrokomika-proionta-tou>, (τελευταία πρόσβαση: 4/02/2016).

Δασκαλάκης, Κ. (1993). Ειδική χωροταξική μελέτη, Β' Φάση. «Παραλίες της Τήνου και χωρητικότητα ακτών», <http://www.tinos360.gr/paralies.html>, (τελευταία πρόσβαση: 4/02/2016).

Ελληνική Εθνική Επιτροπή για την UNESCO. Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά. «Μεσογειακή Διατροφή», <http://unesco-hellas.org/politismos/ayli-politistiki-klironomia/>, (τελευταία πρόσβαση: 4/02/2016).

Ίδρυμα Τηνιακού Πολιτισμού (Ι.ΤΗ.Π.), www.itip.gr/profile.htm, (τελευταία πρόσβαση: 4/02/2016).

HORECA2016. «Ελληνικό πρωινό από το ΞΕΕ», <http://www.horecaexpo.gr/newsdetails/elliniko-proino-apo-to-ksee-39764.htm?lang=el&path=-563948380>, (τελευταία πρόσβαση: 4/02/2016).

Κρητικός, Ι., «Ιστορικό», Παραδοσιακά Προϊόντα Κρέατος, Τήνος, <http://ikritikos.com/%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%BF%CF%81%CE%B9%CE%BA%CF%8C/>, (τελευταία πρόσβαση: 4/02/2016).

Κρητικός, Ι., «Λούζα Τήνου», <http://ikritikos.com/%CE%BB%CE%BF%CF%8D%CE%B6%CE%B1-%CF%84%CE%AE%CE%BD%CE%BF%CF%85/>, (τελευταία πρόσβαση: 4/02/2016).

[8C-%CF%80%CF%81%CF%89%CE%B9%CE%BD%CF%8C-%CF%84%CE%B7%CF%82-%CF%84%CE%AE%CE%BD%CE%BF%CF%85](http://www.greekbreakfast.gr/el/%CF%80%CF%81%CF%89%CE%B9%CE%BD%CF%8C-%CF%84%CE%B7%CF%82-%CF%84%CE%AE%CE%BD%CE%BF%CF%85), (τελευταία πρόσβαση:4/02/2016).

Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος για το πρόγραμμα Ελληνικό Πρωινό. «Η φιλοσοφία του προγράμματος«ΕλληνικόΠρωινό»»,<http://www.greekbreakfast.gr/el/%CF%80%CF%81%CE%BF%CE%B3%CF%81%CE%B1%CE%BC%CE%BC%CE%B1>, (τελευταία πρόσβαση:4/02/2016).

Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος για το πρόγραμμα Ελληνικό Πρωινό. «Παρουσίαση του ΕλληνικούΠρωινούτηςΤήνου»,<http://www.greekbreakfast.gr/el/%CE%BD%CE%B5%CE%B1/%CE%B5%CE%BA%CE%B4%CE%B7%CE%BB%CF%89%CF%83%CE%B5%CE%B9%CF%82/item/1109%CF%80%CE%B1%CF%81%CE%BF%CF%85%CF%83%CE%AF%CE%B1%CF%83%CE%B7%CF%84%CE%BF%CF%85%CE%B5%CE%BB%CE%BB%CE%B7%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%BF%CF%8D%CF%80%CF%81%CF%89%CE%B9%CE%BD%CE%BF%CF%8D%CF%84%CE%B7%CF%82%CF%84%CE%AE%CE%BD%CE%BF%CF%85>, (τελευταία πρόσβαση:4/02/2016).

Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος για το πρόγραμμα Ελληνικό Πρωινό. «Το σήμα μας». Λογότυπος«ΕλληνικόΠρωινό»,<http://www.greekbreakfast.gr/el/%CF%80%CF%81%CE%BF%CE%B3%CF%81%CE%B1%CE%BC%CE%BC%CE%B1/item/85%CF%84%CE%BF%CF%83%CE%AE%CE%BC%CE%B1-%CE%BC%CE%B1%CF%82>, (τελευταία πρόσβαση: 4/02/2016).

Οικοτεχνία Δελατόλα. Παραδοσιακών Προϊόντα Τήνου. Από το ντουλάπι της γιαγιάς. «Τα προϊόντα μας», <http://tontoulapitisgiagias.gr/cms.php?id cms=9>, (τελευταία πρόσβαση: 4/02/2016).

Πανελλαδική Στατιστική Έρευνα «Σφυγμός Πολιτισμού» (2015), <http://www.culturenow.gr/42484/1o-athens-culture-symposium>, (τελευταία πρόσβαση: 4/02/2016).

Παραδοσιακά Σπιτικά Προϊόντα Τήνου «της Ελένης», Ελένη Ρουγγέρη, <http://www.ekyklades.gr/travel/showroom/tourism/contact.jsp?lang=el&globalid=38424&orgid=29724&context=404&css=css201>, (τελευταία πρόσβαση: 4/02/2016).

Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου. «Στοιχεία παραγωγής αγροτικών προϊόντων της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου». Δεκέμβριος 2011. Γενική Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Νοτίου Αιγαίου. Παραγωγή Γαλακτοκομικών προϊόντων στις Κυκλάδες. Πίνακας 6.4. Πηγή: ΕΛΛΟΓΑΚ, σ.27, <http://www.pnai.gov.gr/ckfinder/userfiles/files/%CE%95%CE%A1%CE%93%CE%91%CE%A3%CE%99%CE%91%20%CE%93%CE%99%CE%91%20%CE%A4%CE%97%CE%9D%20%CE%A0%CE%91%CE%A1%CE%91%CE%93%CE%A9%CE%93%CE%97%20%CE%91%CE%93%CE%A1%CE%9F%CE%A4%CE%99%CE%9A%CE%A9%CE%9D%20%CE%A0%CE%A1%CE%9F%CE%99%CE%9F%CE%9D%CE%A4%CE%A9%CE%9D%20%CE%A0%CE%95%CE%A1%CE%99%CE%A6%CE%95%CE%A1%CE%95%CE%99%CE%91%CE%A3.pdf>, (τελευταία πρόσβαση: 4/02/2016).

SETE ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ (2009). «Η γαστρονομία στο Μάρκετινγκ του Ελληνικού Τουρισμού. Με 400.000 Ευρώ επένδυση σε ενέργειες μάρκετινγκ, η γαστρονομία μπορεί να γίνει σε 5 χρόνια ένας από τους κύριους λόγους επιλογής της Ελλάδας ως προορισμού διακοπών», σ.3, <http://sete.gr/files/Media/Ebook/2010/100222%20gastronomy%20f.pdf>, (τελευταία πρόσβαση: 4/02/2016).

Τήνος. Η γνωστή μας άγνωστη. «Πανηγύρια», <http://tinios.gr/newsite/%CF%84%CE%B7%CE%BD%CE%BF%CF%83%CF%84%CE%B1%CF%85%CF%84%CE%BF%CF%84%CE%B7%CF%84%CE%B1/%CF%80%CE%B1%CE%BD%CE%B7%CE%B3%CF%85%CF%81%CE%B9%CE%B1/>, (τελευταία πρόσβαση: 4/02/2016).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α: ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ
«ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ»
ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ: «ΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ»
ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

"Πολιτισμός, Παράδοση, Γαστρονομία και Αναπτυξιακές Προοπτικές μέσα από τη σύνθεση ελληνικού πρωινού γεύματος με τοπικά προϊόντα σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις: Η περίπτωση της Τήνου"

Αξιότιμο Στέλεχος των Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων της Τήνου,

Το ακόλουθο ερωτηματολόγιο αποτελεί μέρος της έρευνας που γίνεται στα πλαίσια της εκπόνησης της διπλωματικής εργασίας ***"Πολιτισμός, Παράδοση, Γαστρονομία και Αναπτυξιακές Προοπτικές μέσα από τη σύνθεση ελληνικού πρωινού γεύματος με τοπικά προϊόντα σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις: Η περίπτωση της Τήνου"*** του ΠΜΣ «Εκπαίδευση και Πολιτισμός» του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου.

Συντάχθηκε με γνώμονα το Γαστρονομικό Πολιτισμό της νήσου Τήνου. Σκοπός της έρευνας είναι η καταγραφή/ανάδειξη των τοπικών προϊόντων της Τήνου και η αξιολόγηση της προώθησης ελληνικού παραδοσιακού πρωινού με τοπικά προϊόντα της Τήνου σε Τουριστικές Μονάδες Φιλοξενίας του νησιού, σε σύγκριση με τους συνήθεις τύπους πρωινού γεύματος και σε συνάρτηση με την κοινωνική, πολιτισμική και οικονομική ταυτότητα του Κυκλαδίτικου νησιού.

Παρακαλώ όπως αφιερώσετε λίγο από το χρόνο σας προκειμένου να συμμετάσχετε στην παρούσα έρευνα, απαντώντας με ειλικρίνεια στο ακόλουθο ερωτηματολόγιο. Η αξία της συμμετοχής σας είναι πολύ σημαντική. Μπορείτε να σημειώσετε ελεύθερα τις απόψεις σας στα ερωτήματα που ακολουθούν, μιας και το παρακάτω ερωτηματολόγιο είναι σύντομο, ευκολονόητο και εξυπηρετεί αποκλειστικά ερευνητικούς σκοπούς.

Επισημαίνεται ότι δεν υπάρχουν σωστές ή λάθος απαντήσεις.

Ευχαριστώντας εκ των προτέρων για τη συνεργασία και τη συμμετοχή σας.

Με εκτίμηση,

Μαρία – Αναστασία Φιλέρη

Μεταπτυχιακή Φοιτήτρια του ΠΜΣ «ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ»

Αρ. Ερωτηματολογίου:
Ημερομηνία:

ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

(παρακαλώ απαντήστε βάζοντας ένα [x] στα παρακάτω ή ολογράφως όπου απαιτείται)

1. **Ιδιότητα:**

☐ Ιδιοκτήτης ☐ Διευθυντής ☐ Maître ☐ Chef ☐ Άλλο/άλλα, τι: _____

2. **Φύλο:**

☐ Άντρας ☐ Γυναίκα

3. **Ηλικία:**

☐ 18-25 ☐ 26-35 ☐ 36-45 ☐ 46-56 ☐ 57 και άνω

4. **Πόσο συχνά συμμετέχετε ετησίως σε σεμινάρια επιμόρφωσης σχετικά με το επάγγελμά σας;**

☐ Καθόλου ☐ 30 ώρες ☐ 80 ώρες ☐ 120 ώρες ☐ 200 ώρες

5. **Στοιχεία επιχείρησης (Δε δημοσιεύονται. Μόνο για τεκμηρίωση)**

5.1 Επωνυμία μονάδος/μονάδων:

5.2 Περιοχή / Περιοχές (Περιφέρεια και Δήμος)

5.3 Αριθμός κλινών

5.4 Αστέρια

5.5 Περίπου πόσοι πελάτες ετησίως καταναλώνουν πρωινό γεύμα (π.χ. 20.000)

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

6. Σε ποιο βαθμό πιστεύετε ότι η αποκλειστική προσφορά τηνιακών προϊόντων στο πρωινό γεύμα του ξενοδοχείου σας επηρεάζει τη συνολική εμπειρία του επισκέπτη του ξενοδοχείου σας; (παρακαλώ κυκλώστε την απάντηση που περιγράφει καλύτερα τη γνώμη σας)

Καθόλου	Σε μικρό βαθμό	Σε μέτριο βαθμό	Σε μεγάλο βαθμό	Σε πολύ μεγάλο βαθμό
1	2	3	4	5

7. Ποιος από τους παρακάτω τομείς πιστεύετε ότι επηρεάζεται θετικότερα με την αποκλειστική προσφορά τηνιακών προϊόντων σε πρωινό του ξενοδοχείου σας;
(παρακαλώ κυκλώστε την απάντηση που περιγράφει καλύτερα τη γνώμη σας)

- Ενίσχυση τοπικής οικονομίας
- Κοινωνική συνοχή. Αειφορία (πράσινη ανάπτυξη-οικολογία)
- Διατήρηση άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς
- Υγεία πελατών

8. Σε ποιο βαθμό πιστεύετε ότι η τηνιακή γαστρονομία μπορεί να συμβάλει στη διαφοροποίηση του ελληνικού τουριστικού προϊόντος; (παρακαλώ κυκλώστε την απάντηση που περιγράφει καλύτερα τη γνώμη σας)

Καθόλου	Σε μικρό βαθμό	Σε μέτριο βαθμό	Σε μεγάλο βαθμό	Σε πολύ μεγάλο βαθμό
1	2	3	4	5

9. Ποια από τα παρακάτω κριτήρια λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;
(παρακαλώ κυκλώστε έως τρεις απαντήσεις)

- Φιλοσοφία της επιχείρησης
- Ηλικία πελατών
- Κόστος πρώτων υλών
- Θρησκεία πελατών
- Εθνικότητα επισκεπτών
- Εποχικότητα προϊόντων
- Συνέργιες με επιχειρηματίες του τόπου
- Διαθεσιμότητα πρώτων υλών
- Τεχνογνωσία προσωπικού μαγειρείου
- Άλλο.....

10. Ποιες είναι οι δραστηριότητες που προτείνετε στους πελάτες σας με θέμα τη γαστρονομία του νησιού;
(παρακαλώ κυκλώστε όλες απαντήσεις σας αντιπροσωπεύουν)

- Δεν προτείνουμε
- Επίσκεψη και γευσιγνωσία σε παραγωγούς οίνου ή/και βρώσιμων προϊόντων
- Συμμετοχή σε παραδοσιακές εργασίες παραγωγής τοπικών προϊόντων
- Επίσκεψη σε αγορά τοπικών προϊόντων
- Συμμετοχή σε ανοιχτές γιορτές τοπικών προϊόντων/ εδεσμάτων
- Επίσκεψη σε εστιατόρια ή/και ζαχαροπλαστεία με τοπικά εδέσματα
- Επίσκεψη σε μαγαζιά με τοπικά παραδοσιακά προϊόντα
- Μαθήματα στο ξενοδοχείο μαγειρικής και διατροφής με τοπικά προϊόντα/παραδοσιακές συνταγές
- Άλλο.....

11. **Ποιος/ποιοι αποφασίζει/ζουν για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο);**
(παρακαλώ απαντήστε βάζοντας ένα [x] στα παρακάτω)

☐ Chef ☐ Maître ☐ Διευθ. F&B ☐ Ιδιοκτήτης ☐ Γενικός Διευθ. ☐ Άλλος/οι.....

12. **Συνεργάζεστε με διαιτολόγο-διατροφολόγο για τη σύνθεση του πρωινού γεύματος;**
(παρακαλώ απαντήστε βάζοντας ένα [x] στα παρακάτω)

☐ Ναι ☐ Όχι

13. **Ποια εδέσματα & ροφήματα προσφέρετε στο ήδη υπάρχον πρωινό γεύμα του ξενοδοχείου σας;** (παρακαλώ σημειώστε τουλάχιστον τρία εδέσματα ανά κατηγορία)

Τυριά:
Αλλαντικά:
Αυγά:
Πίτες:
Σούπες:
Οπωροκηπευτικά:
Ελιές:
Φρούτα: (φρέσκα, κομπόστα, χυμό μίξερ)
Χυμό:
Ροφήματα από βότανα/αρωματικά φυτά:
Καφέ:
Γαλακτοκομικά:
Δημητριακά:
Ψωμί:
Ψωμί γλυκό (π.χ. κέικ):
Γλυκά:
Μέλι, μαρμελάδες:
Άλλο/α:

14. **Πώς θα χαρακτηρίζατε το πρωινό σας κατά κύριο λόγο;** (μπορείτε να συμπληρώσετε πλέον της μιας επιλογής βάζοντας ένα [x] στα παρακάτω)

☐ Continental ☐ American ☐ British ☐ Ελληνικό (ελληνικά/τοπικά πρ. & εδέσματα) ☐ Άλλο.....

15. Σε τι ποσοστό πιστεύετε ότι τα προϊόντα/ πρώτες ύλες του πρωινού σας είναι τοπικά;
_____ %.
16. Σε τι ποσοστό πιστεύετε ότι τα εδέσματα (π.χ. πίτες) του πρωινού σας είναι τοπικά;
_____ %
17. Στην περίπτωση που προσφέρετε ή που θα προσφέρατε τοπικά εδέσματα στο πρωινό σας, που θα τα τοποθετούσατε; (παρακαλώ απαντήστε βάζοντας ένα [x] στα παρακάτω)
- ☐ οπουδήποτε στο ☐ σε ξεχωριστή γωνιά στο ☐ ως υπηρεσία στο room service
buffet buffet
18. Εάν θα είχατε τη δυνατότητα να εμπλουτίσετε το πρωινό σας με τοπικά προϊόντα και/ή εδέσματα και/ή ροφήματα, τι άλλο θα συμπεριελάμβανε; (παρακαλώ αναφέρετε τοπικά προϊόντα με τις ονομασίες της περιοχής)
-
-
-
-
-
-
-
-
19. i. Γνωρίζετε το πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου της Ελλάδος; (παρακαλώ απαντήστε βάζοντας ένα [x] στα παρακάτω)
- ☐ Ναι
☐ Όχι
- ii. Έχει ενταχθεί το ξενοδοχείο σας; (παρακαλώ απαντήστε βάζοντας ένα [x] στα παρακάτω)
- ☐ Ναι
☐ Όχι
20. Πιστεύετε ότι η πιστοποίηση μέσω ειδικών σημάνσεων του «Ελληνικού Πρωινού» θα βοηθούσε στην ανάπτυξη και προσέλκυση του τουρισμού στο ξενοδοχείο σας;
(παρακαλώ κυκλώστε την απάντηση που περιγράφει καλύτερα τη γνώμη σας)

Καθόλου	Σε μικρό βαθμό	Σε μέτριο βαθμό	Σε μεγάλο βαθμό	Σε πολύ μεγάλο βαθμό
1	2	3	4	5

ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ ΘΕΡΜΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΑΣ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β: ΠΙΝΑΚΕΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΙΚΗΣ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗΣ

Frequencies

Notes	
Output Created	16-DEC-2015 14:43:41
Comments	
Data	C:\Users\marilou\Desktop\data_Firelifinal.sav
Active Dataset	DataSet1
Input	Filter
	<none>
	Weight
	<none>
	Split File
	<none>
N of Rows in Working Data File	33
Definition of Missing	User-defined missing values are treated as missing.
Missing Value Handling	Statistics are based on all cases with valid data.
Cases Used	FREQUENCIES VARIABLES=q1 q2 q3 q4 q6 q7 q8 q9_1 q9_2 q9_3 q9_4 q9_5 q9_6 q9_7 q9_8 q9_9 q9_10 q10_1 q10_2 q10_3 q10_4 q10_5 q10_6 q10_7 q10_8 q10_9 q11_1 q11_2 q11_3 q11_4 q11_5 q11_6 q12 q14_1 q14_2 q14_3 q14_4 q14_5 q15 q16 q17 q18 q19_1 q19_2 q20
Syntax	/STATISTICS=STDDEV VARIANCE RANGE MINIMUM MAXIMUM MEAN /PIECHART FREQ /ORDER=ANALYSIS.
Processor Time	00:00:28,77
Resources	Elapsed Time
	00:00:32,53

Statistics

	Ιδιότητα	Φύλο	Ηλικία	Πόσο συχνά συμμετέχετε ετησίως σε σεμινάρια επιμόρφωσης σχετικά με το επάγγελμά σας;	Σε ποιο βαθμό πιστεύετε ότι η αποκλειστική προσφορά τηνιακών προϊόντων στο πρωινό γεύμα του ξενοδοχείου σας επηρεάζει τη συνολική εμπειρία του επισκέπτη του ξενοδοχείου σας;	Ποιος από τους παρακάτω τομείς πιστεύετε ότι επηρεάζεται θετικότερα με την αποκλειστική προσφορά τηνιακών προϊόντων σε πρωινό του ξενοδοχείου σας;
N	Valid	33	33	33	33	33
	Missing	0	0	0	0	0
	Mean	1,42	1,39	3,12	1,85	4,36
	Std. Deviation	,902	,496	1,111	1,004	,742
	Variance	,814	,246	1,235	1,008	,551
	Range	4	1	4	4	3
	Minimum	1	1	1	1	2
	Maximum	5	2	5	5	4

Statistics

	Σε ποιο βαθμό πιστεύετε ότι η τηνιακή γαστρονομία μπορεί να συμβάλει στη διαφοροποίηση του ελληνικού τουριστικού προϊόντος;	Η φιλοσοφία της επιχείρησης λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;	Η ηλικία πελατών λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;	Το κόστος πρώτων υλών λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;	Η θρησκεία πελατών λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;
N	Valid 33	33	33	33	33
	Missing 0	0	0	0	0
Mean	4,09	,42	,06	,76	,06
Std. Deviation	,914	,502	,242	,435	,242
Variance	,835	,252	,059	,189	,059
Range	4	1	1	1	1
Minimum	1	0	0	0	0
Maximum	5	1	1	1	1

Statistics

	Η εθνικότητα επισκεπτών λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;	Η εποχικότητα προϊόντων λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;	Οι συνέργειες με επιχειρηματίες του τόπου λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;	Η διαθεσιμότητα πρώτων υλών λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;	Η τεχνογνωσία προσωπικού μαγειρείου λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;
N	Valid 33 Missing 0	Valid 33 Missing 0	Valid 33 Missing 0	Valid 33 Missing 0	Valid 33 Missing 0
Mean	,06	,45	,15	,36	,00
Std. Deviation	,242	,506	,364	,489	,000
Variance	,059	,256	,133	,239	,000
Range	1	1	1	1	0
Minimum	0	0	0	0	0
Maximum	1	1	1	1	0

Statistics

	Άλλο που λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;	Δεν προτείνουμε δραστηριότητες στους πελάτες μας με θέμα τη γαστρονομία του νησιού;	Επίσκεψη και γευσίγνωσία σε παραγωγούς οίνου ή/και βρώσιμων προϊόντων προτείνετε στους πελάτες σας ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού	Συμμετοχή σε παραδοσιακές εργασίες παραγωγής τοπικών προϊόντων προτείνετε στους πελάτες σας ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού	Επίσκεψη σε αγορά τοπικών προϊόντων προτείνετε στους πελάτες σας ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού
N	Valid Missing	33 0	33 0	33 0	33 0
Mean		,00	,03	,27	,09
Std. Deviation		,000	,174	,452	,292
Variance		,000	,030	,205	,085
Range		0	1	1	1
Minimum		0	0	0	0
Maximum		0	1	1	1

Statistics

	Συμμετοχή σε ανοιχτές γιορτές τοπικών προϊόντων/εδεσμάτων προτείνετε στους πελάτες σας ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού	Επίσκεψη σε εστιατόρια ή/και ζαχαροπλασεία με τοπικά εδέσματα προτείνετε στους πελάτες σας ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού	Επίσκεψη σε μαγαζιά με τοπικά παραδοσιακά προϊόντα προτείνετε στους πελάτες σας ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού	Μαθήματα στο ξενοδοχείο μαγειρικής και διατροφής με τοπικά προϊόντα/παραδοσιακές συνταγές προτείνετε στους πελάτες σας ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού	Άλλο που προτείνετε στους πελάτες σας ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού
N	Valid 33 Missing 0	Valid 33 Missing 0	Valid 33 Missing 0	Valid 33 Missing 0	Valid 33 Missing 0
Mean	,70	,82	,52	,00	,00
Std. Deviation	,467	,392	,508	,000	,000
Variance	,218	,153	,258	,000	,000
Range	1	1	1	0	0
Minimum	0	0	0	0	0
Maximum	1	1	1	0	0

Statistics

	Ο Chef αποφασίζει για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο)	Ο Maitre αποφασίζει για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο)	Ο Διευθ. F&B αποφασίζει για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο)	Ο Ιδιοκτήτης αποφασίζει για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο)	Ο Γενικός Διευθ. αποφασίζει για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο)
N	Valid 33	Valid 33	Valid 33	Valid 33	Valid 33
	Missing 0	Missing 0	Missing 0	Missing 0	Missing 0
Mean	,15	,00	,03	,82	,12
Std. Deviation	,364	,000	,174	,392	,331
Variance	,133	,000	,030	,153	,110
Range	1	0	1	1	1
Minimum	0	0	0	0	0
Maximum	1	0	1	1	1

Statistics

	Άλλος/οι αποφασίζει/ζουν για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο)	Συνεργάζεστε με διαιτολόγο- διατροφολόγο για τη σύνθεση του πρωινού γεύματος;	Το πρωινό σας κατά κύριο λόγο το χαρακτηρίζετε ως Continental	Το πρωινό σας κατά κύριο λόγο το χαρακτηρίζετε ως American	Το πρωινό σας κατά κύριο λόγο το χαρακτηρίζετε ως British
N	Valid 33	Valid 33	Valid 33	Valid 33	Valid 33
	Missing 0	Missing 0	Missing 0	Missing 0	Missing 0
Mean	,00	,03	,70	,06	,06
Std. Deviation	,000	,174	,467	,242	,242
Variance	,000	,030	,218	,059	,059
Range	0	1	1	1	1
Minimum	0	0	0	0	0
Maximum	0	1	1	1	1

Statistics

	Το πρωινό σας κατά κύριο λόγο το χαρακτηρίζετε ως Ελληνικό (ελληνικά/ τοπικά πρ. & εδέσματα)	Άλλο που χαρακτηρίζετε το πρωινό σας	Σε τι ποσοστό πιστεύετε ότι τα προϊόντα/ πρώτες ύλες του πρωινού σας είναι τοπικά;	Σε τι ποσοστό πιστεύετε ότι τα εδέσματα (π.χ. πίτες) του πρωινού σας είναι τοπικά;	Στην περίπτωση που προσφέρετε ή που θα προσφέρατε τοπικά εδέσματα στο πρωινό σας, που θα τα τοποθετούσατε;
N	Valid 33	33	33	33	33
	Missing 0	0	0	0	0
Mean	,48	,03	4,33	4,00	1,85
Std. Deviation	,508	,174	3,189	3,733	,442
Variance	,258	,030	10,167	13,938	,195
Range	1	1	9	9	2
Minimum	0	0	1	1	1
Maximum	1	1	10	10	3

Statistics

	Εάν θα είχατε τη δυνατότητα να εμπλουτίσετε το πρωινό σας με τοπικά προϊόντα και/ή εδέσματα και/ή ροφήματα, τι άλλο θα συμπεριελάμβανε;	Γνωρίζετε το πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου της Ελλάδος;	Έχει ενταχθεί το ξενοδοχείο σας;	Πιστεύετε ότι η πιστοποίηση μέσω ειδικών σημάνσεων του «Ελληνικού Πρωινού» θα βοηθούσε στην ανάπτυξη και προσέλκυση του τουρισμού στο ξενοδοχείο σας;
N	Valid 33	33	33	33
	Missing 0	0	0	0
Mean	2,79	,82	,06	3,73
Std. Deviation	1,409	,392	,242	,911
Variance	1,985	,153	,059	,830
Range	4	1	1	3
Minimum	1	0	0	2
Maximum	5	1	1	5

Frequency Table

Ιδιότητα

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Ιδιοκτήτης	24	72,7	72,7	72,7
Διευθυντής	7	21,2	21,2	93,9
Valid Chef	1	3,0	3,0	97,0
Άλλο	1	3,0	3,0	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Φύλο

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Άντρας	20	60,6	60,6	60,6
Valid Γυναίκα	13	39,4	39,4	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Ηλικία

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
18-25	3	9,1	9,1	9,1
26-35	6	18,2	18,2	27,3
36-45	11	33,3	33,3	60,6
46-56	10	30,3	30,3	90,9
57 και άνω	3	9,1	9,1	100,0
Total	33	100,0	100,0	

**Πόσο συχνά συμμετέχετε ετησίως σε σεμινάρια επιμόρφωσης σχετικά με το
επάγγελμά σας;**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Καθόλου	14	42,4	42,4	42,4
30 ώρες	14	42,4	42,4	84,8
80 ώρες	2	6,1	6,1	90,9
120 ώρες	2	6,1	6,1	97,0
200 ώρες	1	3,0	3,0	100,0
Total	33	100,0	100,0	

**Σε ποιο βαθμό πιστεύετε ότι η αποκλειστική προσφορά τηνιακών προϊόντων στο πρωινό
γεύμα του ξενοδοχείου σας επηρεάζει τη συνολική εμπειρία του επισκέπτη του**

ξενοδοχείου σας;

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Σε μικρό βαθμό	1	3,0	3,0	3,0
Σε μέτριο βαθμό	2	6,1	6,1	9,1
Σε μεγάλο βαθμό	14	42,4	42,4	51,5
Σε πολύ μεγάλο βαθμό	16	48,5	48,5	100,0
Total	33	100,0	100,0	

**Ποιος από τους παρακάτω τομείς πιστεύετε ότι επηρεάζεται θετικότερα με την αποκλειστική
προσφορά τηνιακών προϊόντων σε πρωινό του ξενοδοχείου σας;**

	Frequency	Percent	Valid Percent
Ενίσχυση τοπικής οικονομίας	26	78,8	78,8
Κοινωνική συνοχή. Αειφορία (πράσινη ανάπτυξη-οικολογία)	2	6,1	6,1
Διατήρηση άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς	4	12,1	12,1
Υγεία πελατών	1	3,0	3,0
Total	33	100,0	100,0

Ποιος από τους παρακάτω τομείς πιστεύετε ότι επηρεάζεται θετικότερα με την αποκλειστική προσφορά τηνιακών προϊόντων σε πρωινό του ξενοδοχείου σας;

	Cumulative Percent
Ενίσχυση τοπικής οικονομίας	78,8
Κοινωνική συνοχή. Αειφορία (πράσινη ανάπτυξη-οικολογία)	84,8
Valid Διατήρηση άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς	97,0
Υγεία πελατών	100,0
Total	

Σε ποιο βαθμό πιστεύετε ότι η τηνιακή γαστρονομία μπορεί να συμβάλει στη διαφοροποίηση του ελληνικού τουριστικού προϊόντος;

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Καθόλου	1	3,0	3,0	3,0
Σε μικρό βαθμό	1	3,0	3,0	6,1
Valid Σε μέτριο βαθμό	3	9,1	9,1	15,2
Σε μεγάλο βαθμό	17	51,5	51,5	66,7
Σε πολύ μεγάλο βαθμό	11	33,3	33,3	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Η φιλοσοφία της επιχείρησης λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	19	57,6	57,6	57,6
ναι	14	42,4	42,4	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Η ηλικία πελατών λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	31	93,9	93,9	93,9
ναι	2	6,1	6,1	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Το κόστος πρώτων υλών λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	8	24,2	24,2	24,2
ναι	25	75,8	75,8	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Η θρησκεία πελατών λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	31	93,9	93,9	93,9
ναι	2	6,1	6,1	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Η εθνικότητα επισκεπτών λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο

σας;

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	31	93,9	93,9	93,9
Valid ναι	2	6,1	6,1	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Η εποχικότητα προϊόντων λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο

σας;

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	18	54,5	54,5	54,5
Valid ναι	15	45,5	45,5	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Οι συνέργιες με επιχειρηματίες του τόπου λαμβάνετε περισσότερο υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο

ξενοδοχείο σας;

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	28	84,8	84,8	84,8
Valid ναι	5	15,2	15,2	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Η διαθεσιμότητα πρώτων υλών λαμβάνετε περισσότερη υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	21	63,6	63,6	63,6
ναι	12	36,4	36,4	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Η τεχνογνωσία προσωπικού μαγειρείου λαμβάνετε περισσότερη υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	33	100,0	100,0	100,0

Άλλο που λαμβάνετε περισσότερη υπόψη κατά τη σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο) που προσφέρετε στο ξενοδοχείο σας;

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	33	100,0	100,0	100,0

**Δεν προτείνουμε δραστηριότητες στους πελάτες μας με θέμα τη
γαστρονομία του νησιού;**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	32	97,0	97,0	97,0
ναι	1	3,0	3,0	100,0
Total	33	100,0	100,0	

**Επίσκεψη και γευσιγνωσία σε παραγωγούς οίνου ή/και βρώσιμων
προϊόντων προτείνετε στους πελάτες σας ως δραστηριότητα με θέμα τη
γαστρονομία του νησιού**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	24	72,7	72,7	72,7
ναι	9	27,3	27,3	100,0
Total	33	100,0	100,0	

**Συμμετοχή σε παραδοσιακές εργασίες παραγωγής τοπικών προϊόντων
προτείνετε στους πελάτες σας ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία
του νησιού**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	30	90,9	90,9	90,9
ναι	3	9,1	9,1	100,0
Total	33	100,0	100,0	

**Επίσκεψη σε αγορά τοπικών προϊόντων προτείνετε στους πελάτες σας
ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	18	54,5	54,5	54,5
ναι	15	45,5	45,5	100,0
Total	33	100,0	100,0	

**Συμμετοχή σε ανοιχτές γιορτές τοπικών προϊόντων/ εδεσμάτων
προτείνετε στους πελάτες σας ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία
του νησιού**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	10	30,3	30,3	30,3
ναι	23	69,7	69,7	100,0
Total	33	100,0	100,0	

**Επίσκεψη σε εστιατόρια ή/και ζαχαροπλαστεία με τοπικά εδέσματα
προτείνετε στους πελάτες σας ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία
του νησιού**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	6	18,2	18,2	18,2
ναι	27	81,8	81,8	100,0
Total	33	100,0	100,0	

**Επίσκεψη σε μαγαζιά με τοπικά παραδοσιακά προϊόντα προτείνετε στους
πελάτες σας ως δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	16	48,5	48,5	48,5
ναι	17	51,5	51,5	100,0
Total	33	100,0	100,0	

**Μαθήματα στο ξενοδοχείο μαγειρικής και διατροφής με τοπικά
προϊόντα/παραδοσιακές συνταγές προτείνετε στους πελάτες σας ως
δραστηριότητα με θέμα τη γαστρονομία του νησιού**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	33	100,0	100,0	100,0

**Άλλο που προτείνετε στους πελάτες σας ως δραστηριότητα με θέμα τη
γαστρονομία του νησιού**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	33	100,0	100,0	100,0

Ο Chef αποφασίζει για την τελική σύνθεση του πρωινού (εδεσματολόγιο)

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	28	84,8	84,8	84,8
Valid ναι	5	15,2	15,2	100,0
Total	33	100,0	100,0	

**Ο Maître αποφασίζει για την τελική σύνθεση του πρωινού
(εδεσματολόγιο)**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	33	100,0	100,0	100,0

Ο Διευθ. F&B αποφασίζει για την τελική σύνθεση του πρωινού

(εδεσματολόγιο)

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	32	97,0	97,0	97,0
ναι	1	3,0	3,0	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Ο Ιδιοκτήτης αποφασίζει για την τελική σύνθεση του πρωινού

(εδεσματολόγιο)

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	6	18,2	18,2	18,2
ναι	27	81,8	81,8	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Ο Γενικός Διευθ. αποφασίζει για την τελική σύνθεση του πρωινού

(εδεσματολόγιο)

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	29	87,9	87,9	87,9
ναι	4	12,1	12,1	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Άλλος/οι αποφασίζει/ζουν για την τελική σύνθεση του πρωινού

(εδεσματολόγιο)

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	33	100,0	100,0	100,0

Συνεργάζεστε με διαιτολόγο-διατροφολόγο για τη σύνθεση του πρωινού γεύματος;

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	32	97,0	97,0	97,0
ναι	1	3,0	3,0	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Το πρωινό σας κατά κύριο λόγο το χαρακτηρίζετε ως Continental

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	10	30,3	30,3	30,3
ναι	23	69,7	69,7	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Το πρωινό σας κατά κύριο λόγο το χαρακτηρίζετε ως American

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	31	93,9	93,9	93,9
ναι	2	6,1	6,1	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Το πρωινό σας κατά κύριο λόγο το χαρακτηρίζετε ως British

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	31	93,9	93,9	93,9
ναι	2	6,1	6,1	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Το πρωινό σας κατά κύριο λόγο το χαρακτηρίζετε ως Ελληνικό (ελληνικά/ τοπικά πρ. & εδέσματα)

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	17	51,5	51,5	51,5
Valid ναι	16	48,5	48,5	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Άλλο που χαρακτηρίζετε το πρωινό σας

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	32	97,0	97,0	97,0
Valid ναι	1	3,0	3,0	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Σε τι ποσοστό πιστεύετε ότι τα προϊόντα/ πρώτες ύλες του πρωινού σας είναι τοπικά;

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 0-9	10	30,3	30,3	30,3
Valid 10-19	3	9,1	9,1	39,4
Valid 20-29	4	12,1	12,1	51,5
Valid 30-39	2	6,1	6,1	57,6
Valid 40-49	3	9,1	9,1	66,7
Valid 50-59	1	3,0	3,0	69,7
Valid 70-79	5	15,2	15,2	84,8
Valid 80-89	4	12,1	12,1	97,0
Valid 90-100	1	3,0	3,0	100,0
Total	33	100,0	100,0	

ΣΕ ΤΙ ΠΟΣΟΣΤΟ ΠΙΣΤΕΥΕΤΕ ΟΤΙ ΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ (Π.Χ. ΠΙΤΕΣ) ΤΟΥ ΠΡΩΙΝΟΥ ΣΑΣ ΕΙΝΑΙ

ΤΟΠΙΚΑ;

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
0-9	17	51,5	51,5	51,5
10-19	2	6,1	6,1	57,6
20-29	1	3,0	3,0	60,6
30-39	1	3,0	3,0	63,6
50-59	1	3,0	3,0	66,7
60-69	2	6,1	6,1	72,7
70-79	2	6,1	6,1	78,8
80-89	2	6,1	6,1	84,8
90-100	5	15,2	15,2	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Στην περίπτωση που προσφέρετε ή που θα προσφέρατε τοπικά εδέσματα στο πρωινό σας, που θα τα τοποθετούσατε;

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
οπουδήποτε στο buffet	6	18,2	18,2	18,2
σε ξεχωριστή γωνιά στο buffet	26	78,8	78,8	97,0
ως υπηρεσία στο room service	1	3,0	3,0	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Εάν θα είχατε τη δυνατότητα να εμπλουτίσετε το πρωινό σας με τοπικά προϊόντα και/ή εδέσματα και/ή ροφήματα, τι άλλο θα συμπεριελάμβανε;

	Frequency	Percent	Valid Percent
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΤΟΠΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ	3	9,1	9,1
ΑΛΜΥΡΑ	19	57,6	57,6
ΓΛΥΚΑ	1	3,0	3,0
ΠΙΤΕΣ	2	6,1	6,1
ΤΙΠΟΤΑ ΑΛΛΟ	8	24,2	24,2
Total	33	100,0	100,0

Εάν θα είχατε τη δυνατότητα να εμπλουτίσετε το πρωινό σας με τοπικά προϊόντα και/ή εδέσματα και/ή ροφήματα, τι άλλο θα συμπεριελάμβανε;

		Cumulative Percent
Valid	ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΤΟΠΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ	9,1
	ΑΛΜΥΡΑ	66,7
	ΓΛΥΚΑ	69,7
	ΠΙΤΕΣ	75,8
	ΤΙΠΟΤΑ ΑΛΛΟ	100,0
	Total	

Γνωρίζετε το πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου της Ελλάδος;

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	6	18,2	18,2	18,2
Valid ναι	27	81,8	81,8	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Έχει ενταχθεί το ξενοδοχείο σας;

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid όχι	31	93,9	93,9	93,9
Valid ναι	2	6,1	6,1	100,0
Total	33	100,0	100,0	

Πιστεύετε ότι η πιστοποίηση μέσω ειδικών σημάνσεων του «Ελληνικού Πρωινού» θα βοηθούσε στην ανάπτυξη και προσέλκυση του τουρισμού στο ξενοδοχείο σας;

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Σε μικρό βαθμό	3	9,1	9,1	9,1
Valid Σε μέτριο βαθμό	10	30,3	30,3	39,4
Valid Σε μεγάλο βαθμό	13	39,4	39,4	78,8
Valid Σε πολύ μεγάλο βαθμό	7	21,2	21,2	100,0
Total	33	100,0	100,0	

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ: ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ – ΑΠΟΜΑΓΝΗΤΟΦΩΝΗΜΕΝΟ ΚΕΙΜΕΝΟ
ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΠΡΟΕΔΡΟ ΤΟΥ ΣΥΛΛΟΓΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ ΤΗΝΟΥ

Μαρία – Αναστασία Φιλήρη - Ερευνήτρια: κ. Ιωάννη Σκλάβο,

Καλησπέρα σας.

Θα ήθελα να σας ρωτήσω αν μου επιτρέπετε να προβώ στην ηχογράφηση της συνέντευξης που θα ακολουθήσει.

Ιωάννης Σκλάβος - τ. Πρόεδρος του Συλλόγου των Ξενοδόχων της Τήνου: Ναι, μπορείτε να την ηχογραφήσετε.

Μαρία – Αναστασία Φιλήρη - Ερευνήτρια: Σας ευχαριστήσω προσωπικά για αυτή τη συνέντευξη, η οποία θα αποτελέσει κομμάτι της έρευνας της Διπλωματικής μου Εργασίας του ΠΜΣ «ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ» με κατεύθυνση «ΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ» του ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ με θέμα: «Πολιτισμός, Παράδοση, Γαστρονομία και Αναπτυξιακές Προοπτικές μέσα από τη σύνθεση ελληνικού πρωινού γεύματος με τοπικά προϊόντα σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις» και φυσικά με μελέτη περίπτωσης την Τήνο.

Σκοπός της εργασίας αποτελεί η καταγραφή, η ανάδειξη των τοπικών προϊόντων και εδεσμάτων του νησιού και η αξιολόγησή της προώθησης ελληνικού παραδοσιακού πρωινού με τοπικά προϊόντα της Τήνου σε ξενοδοχειακές μονάδες του νησιού σε σύγκριση με τους συνήθεις τύπους πρωινού γεύματος και σε συνάρτηση με την κοινωνική, πολιτισμική και οικονομική οντότητα του κυκλαδίτικου νησιού.

Προσωπικά, λόγω εντοπιότητας και αμέριστης αγάπης στο νησί μου επέλεξα μέσα από τις πολυάριθμες επιλογές πολιτισμικών θεμάτων που προσφέρει η Τήνος, να ασχοληθώ με το Γαστρονομικό Πολιτισμό του νησιού, μιας και θεωρώ ότι αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της Τηνιακής Ιστορίας, του Πολιτισμού, της Παράδοσης και συνάμα στοιχείο μοναδικής σπουδαιότητας για την κοινωνική, οικονομική και τουριστική ανάπτυξη του.

Ας αρχίσουμε λοιπόν.

κ. Σκλάβο, με την ιδιότητα αφενός μεν του τέως Προέδρου του Συλλόγου των Ξενοδόχων της Τήνου, όπως μου είπατε άλλωστε, ο σύλλογος βρίσκεται υπό νέα σύσταση, αφετέρου δε ως ιδιοκτήτη Τουριστικής Μονάδας Φιλοξενίας στην Τήνο, παρακαλώ όπως μου απαντήσετε στις παρακάτω ερωτήσεις:

1. **Ερ.:** Πόσα χρόνια ήσασταν Πρόεδρος του Συλλόγου?

Απ.: Περίπου 3 χρόνια και άλλα 2 ήμουν αντιπρόεδρος και εκπρόσωπος του Συλλόγου, ο οποίος Σύλλογος υφίσταται περίπου πάνω από 20 χρόνια.

2. **Ερ.:** Ωραία. Πόσα ξενοδοχεία έχει η Τήνος και πόσα αποτελούν μέλη του Συλλόγου?

Απ.: Αυτήν τη στιγμή ο Σύλλογος είναι υπό νέα σύσταση, οπότε δεν ξέρω πόσα θα είναι στον καινούργιο σύλλογο τα μέλη του, αλλά τα ξενοδοχεία είναι γύρω στα 40 στην Τήνο.

3. **Ερ.:** Πόσα από αυτά μπορούν να προσφέρουν πρωινό?

Απ.: Όλα τα ξενοδοχεία είναι υποχρεωμένα να δίνουν πρωινό. Είναι μια από τις μεγάλες διαφορές μας με τα ενοικιαζόμενα δωμάτια που δεν μπορούν να δίνουν πρωινό, διότι χρειάζεται συγκεκριμένος χώρος παρασκευής αλλά και διάθεσης του πρωινού καθώς και την απαραίτητη άδεια από την αρμόδια υπηρεσία.

4. **Ερ.:** Το ξενοδοχείο σας προσφέρει πρωινό?

Απ.: Ναι.

5. **Ερ.:** Περιλαμβάνεται στην τιμή του δωματίου?

Απ.: Συμπεριλαμβάνεται πάντα. Εμείς δίνουμε σε όλους πρωινό ανεξάρτητα από την τιμή του δωματίου, είναι πολιτική του ξενοδοχείου.

6. **Ερ.:** Τί τύπο πρωινού προσφέρετε? Ποιά εδέσματα/ροφήματα προσφέρετε στο πρωινό σας?

Απ.: Έχουμε ποικιλία αλλαντικών, ποικιλία τυριών, ψωμί άσπρο-μαύρο, κρουασάν, κέικ, 4 είδη μαρμελάδας, πραλίνα φουντουκιού, μέλι, γλυκό του κουταλιού, αυγά βραστά, ομελέτα, 4 είδη δημητριακών, φρέσκα φρούτα, χυμό πορτοκάλι, φρέσκο γάλα, συμπυκνωμένο γάλα, γιαούρτι, γαλλικό καφέ, νέες καφέ, 3 γεύσεις τσάι, χαμομήλι και τέλος κάπαρη, αγκινάρες και ελιές.

7. **Ερ.:** Τι ώρες προσφέρετε πρωινό? Μπορείτε να προσφέρετε πρωινό εκτός της ώρας του πρωινού?

Απ.: Το πρωινό ξεκινάει στις 7.30π.μ. και τελειώνει στις 10.30π.μ. και ναι, μπορούμε οποιαδήποτε στιγμή να προσφέρουμε πρωινό στους πελάτες μας.

8. **Ερ.:** Οι τουρίστες του ξενοδοχείου σας τρώνε πρωινό?

Απ.: Ναι, βέβαια.

9. **Ερ.:** Τι τρώνε συνήθως? Τι σας ζητούν? Ζητούν τοπικά προϊόντα?

Απ.: Συνήθως τρώνε φρούτα και τοπικά προϊόντα, καθώς και μέλι με δημητριακά και γιαούρτι.

10. **Ερ.:** Τους ενημερώνετε για την τηνιακή γαστρονομία? Με ποιόν τρόπο?

Απ.: Ναι, τους ενημερώνουμε για τα παραδοσιακά προϊόντα του νησιού και τους προτείνουμε πού να φάνε τοπική κουζίνα στο νησί μας.

11. **Ερ.:** Χρησιμοποιείτε τοπικά προϊόντα/παραδοσιακές συνταγές στο πρωινό σας? Αν ναι, ποια?

Αν δεν έχετε πρωινό με τοπικά προϊόντα, ποιος είναι ο λόγος?

Απ.: Κάποια χρησιμοποιούμε, ναι. Χρησιμοποιώ κάποια τοπικά προϊόντα όπως κέικ, αυγά, ψωμί, γλυκό κουταλιού, κάπαρη, αγκινάρες και ελιές. Συνήθως είναι το κόστος, το οποίο επειδή είναι πολύ μεγάλο είναι και λίγο δύσκολο για να χρησιμοποιηθούν τα τοπικά προϊόντα σε ένα πρωινό.

12. **Ερ.:** Ποια είναι η σχέση των ξενοδόχων με τους τοπικούς παραγωγούς? Ζητάτε προϊόντα για να τα εντάξετε στο μενού του ξενοδοχείου? Οι παραγωγοί προμηθεύουν τα ξενοδοχεία με προϊόντα Τήνου σε καλύτερες τιμές? Η διάθεση τοπικών προϊόντων στο πρωινό επηρεάζει οικονομικά την επιχείρηση? Και τέλος, υπάρχει συνεννόηση μεταξύ ξενοδόχων και παραγωγών σε θέματα ποσότητας και τιμών?

Απ.: Αυτό που υπάρχει είναι ότι τελικά δεν υπάρχει κάποια συλλογική προσπάθεια και ο καθένας ό, τι κάνει το κάνει από μόνος του. Σπάνια γίνονται καλύτερες τιμές, γιατί απλά δεν υπάρχει ένας σχεδιασμός και έτσι ο καθένας κοιτάζει το προσωπικό του όφελος. Ναι και βέβαια επηρεάζει πάρα πολύ μια ξενοδοχειακή μονάδα το κόστος των προϊόντων του πρωινού.

13. **Ερ.:** Πόσο σημαντικό θεωρείτε το πρωινό γεύμα με τοπικά προϊόντα για την προσέλκυση και αύξηση του τουρισμού?

Απ.: Είναι πολύ σημαντικός παράγοντας, αλλά για να πραγματοποιηθεί χρειάζεται προσπάθεια από όλους τους εμπλεκόμενους φορείς.

14. Ερ.: Ποιά προϊόντα ΠΟΠ/Βιολογικά/Παραδοσιακά της Τήνου γνωρίζετε? Ποιά γνωρίζουν οι πελάτες του ξενοδοχείου σας?

Απ.: Αυτό που γνωρίζω είναι ότι πρέπει να υπάρχει, να είναι μόνο η κοπανιστή Τήνου, το τυρί κοπανιστή Τήνου. Από ότι ξέρω δεν υπάρχουν Βιολογικά προϊόντα και από ότι ξέρω είναι τα περισσότερα Παραδοσιακά.

15. Ερ.: Πιστεύετε ότι η ένταξη τοπικών προϊόντων στο πρωινό σε ξεχωριστή θέση, Τηνιακή Παραδοσιακή Γωνιά, θα ωφελούσε την τοπική ανάπτυξη και την προβολή της γαστρονομικής φιλοσοφίας του νησιού?

Απ.: Ναι, πιστεύω ότι αν υπήρχε ο τρόπος όλα τα ξενοδοχεία να συνεννοηθούμε μαζί και μαζί με τους παραγωγούς να φτιάξουμε μια σύνθεση πρωινού με τοπικά προϊόντα και τελικά να, θα αποτελεί μάλλον το τηνιακό πρωινό τη μεγαλύτερη διαφήμιση για τα τηνιακά προϊόντα και αυτό σίγουρα θα αύξανε τα έσοδα αλλά και την παράγωγη τηνιακών προϊόντων.

16. Ερ.: Θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν τοπικά προϊόντα για θεραπείες spa? Ποια? Θα τα προτείνετε στους πελάτες σας?

Απ.: Ναι θα μπορούσαν. Για παράδειγμα το Μέλι Τήνου, που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κάποιες θεραπείες SPA ή σε κάποια καλλυντικά προϊόντα και βέβαια.

17. Ερ.: Προβάλετε στο ξενοδοχείο σας τοπικές γιορτές και καλλιτεχνικά δρώμενα γαστρονομικού ενδιαφέροντος? Με ποιόν τρόπο?

Απ.: Ναι βεβαία, υπάρχει ειδικός πίνακας ενημέρωσης για τα δρώμενα του νησιού. Επίσης γίνεται και κοινοποίηση μέσα από τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης του ξενοδοχείου facebook, twitter, κ.τ.λ.

18. Ερ.: Γνωρίζετε το Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος? Ποιά είναι η γνώμη σας?

Απ.: Ναι, το γνωρίζω. Είναι μια πολύ καλή ιδέα, αλλά νομίζω ότι χρειάζεται καλύτερη οργάνωση από το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο της Ελλάδος, έτσι ώστε κάποια στιγμή να έχουν όλα τα ξενοδοχεία ελληνικό πρωινό και για να γίνει αυτό θα πρέπει να υπάρξει ένα κίνητρο προς τους παραγωγούς και ξενοδόχους, τοπικά, καθώς και να βρεθεί μια φόρμουλα για να μπορέσουν να συνεννοηθούν μεταξύ τους οι ξενοδόχοι και οι παραγωγοί.

19. **Ερ.:** Ο Σύλλογος Ξενοδόχων Τήνου το γνωρίζει? Ποια είναι η γνώμη του?

Απ.: Αν και αυτή τη στιγμή ο σύλλογος είναι ανενεργός, πιστεύω ότι τα μέλη του το γνωρίζουν. Στην Ημερίδα που πραγματοποιήθηκε το Μάιο του 2015, έγινε μια πρόταση για τηνιακό πρωινό από το Σύλλογο Καταστημάτων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος της Τήνου, χωρίς όμως την επίσημη συμμετοχή των ξενοδόχων του νησιού.

20. **Ερ.:** κ. Σκλάβο έχει ενταχθεί το ξενοδοχείο σας στο Πρόγραμμα? Γνωρίζετε αν έχουν ενταχθεί ξενοδοχεία του νησιού στο Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου?

Απ.: Όχι, το δικό μου ξενοδοχείο δεν έχει ενταχθεί στο πρόγραμμα. Θέλω να πιστεύω ότι κάποια στιγμή θα υπάρξει αυτή η συνεννόηση, έτσι ώστε να βρεθεί η λύση στην ποσότητα και την τιμή των τηνιακών προϊόντων, και έτσι ώστε να είναι προσιτά για ένα ξενοδοχείο να τα βάλει στο πρωινό του και να μπορέσω να βάλω και εγώ το ξενοδοχείο μου στο πρόγραμμα.

Ερ.: Εσείς γνωρίζετε αν έχουν ενταχθεί άλλα ξενοδοχεία του νησιού στο Πρόγραμμα?

Απ.: Εγώ αυτή τη στιγμή δεν γνωρίζω. Πιστεύω ότι μπορεί 1 ή 2 ότι μπορεί να έχουν ενταχθεί, αλλά δεν είμαι σίγουρος γι αυτό.

21. **Ερ.:** Ωραία. Πιστεύετε ότι θα ωφελήσει την επιχείρησή σας και κατά επέκταση τις ξενοδοχειακές μονάδες της Τήνου, η ένταξη τους στο Πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» και φυσικά η ένταξη τοπικών προϊόντων στο πρωινό γεύμα?

Απ.: Πιστεύω πως ναι και για τα δύο και αυτό διότι η γεύση και ειδικά το πρωί είναι πολύ σημαντική. Η καινούργια και ταυτόχρονα ωραία γεύση προϊόντων που δοκιμάζει ο τουρίστας για πρώτη φορά και μόνο πλεονεκτήματα μπορεί να έχει για την επιχείρηση αλλά και για όλο το νησί.

22. **Ερ.:** Πολύ ωραία. Πιστεύετε ότι η ένταξη πρωινού γεύματος με τοπικά προϊόντα του νησιού αποτελεί βραχυπρόθεσμο ή μακροπρόθεσμο στόχο για τις ξενοδοχειακές μονάδες του νησιού?

Απ.: Αυτό είναι λίγο δύσκολο να το απαντήσω, διότι αυτήν την στιγμή με όλη αυτήν την οικονομική κρίση που περνάμε όλοι μας μου φαίνεται ότι είναι λίγο μακρινό σαν σχέδιο, αλλά από την άλλη μπορεί αυτή η κρίση να μας φέρει όλους πιο κοντά και τελικά να επιτευχτεί ο σκοπός πολύ πιο γρήγορα.

23. **Ερ.:** Τελειώνοντας τη συνέντευξή μας θα ήθελα να σας ρωτήσω τη γνώμη σας σχετικά με το αν θα έπρεπε να συνεννοηθούν οι ξενοδόχοι του νησιού ώστε να έχουν ένα κοινό τηνιακό παραδοσιακό πρωινό ή αν θα ήταν προτιμότερο ο καθένας να κάνει το συνδυασμό που θέλει στο πρωινό που θα μπορούσε να προσφέρει με τοπικά προϊόντα του νησιού?

Απ.: Η γνώμη μου είναι ότι θα έπρεπε να συνεννοηθούν οι ξενοδόχοι μεταξύ τους και με τους παραγωγούς, έτσι ώστε να υπάρχει ένα κοινό παραδοσιακό τηνιακό πρωινό για όλες τις μονάδες.

Μαρία – Αναστασία Φιλήρη - Ερευνήτρια: κ. Σκλάβο,

Φίλε μου Γιάννη,

Θα ήθελα να σε ευχαριστήσω θερμά για το χρόνο σου, τη θετικότατη στάση σου και την πολύτιμη βοήθειά σου.

Ιωάννης Σκλάβος - τ. Πρόεδρος του Συλλόγου των Ξενοδόχων της Τήνου: Εγώ σε ευχαριστώ Μαρία και εύχομαι να πάει πάρα πολύ καλά η εργασία και να προωθήσει το νησί όσο χρειάζεται.

Μαρία – Αναστασία Φιλήρη - Ερευνήτρια: Ευχαριστούμε πολύ. Να είστε καλά.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ: ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ – ΠΡΩΤΟΤΥΠΗ ΗΧΟΓΡΑΦΗΣΗ



VR0006.MP3



VR0007.MP3



VR0008.MP3



Ομιλία000.amr

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ε: ΕΙΚΟΝΕΣ – ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ ΕΒΕΛΥΝ ΦΩΣΚΟΛΟΥ – ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ ΜΑΡΙΑΣ – ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΣ ΦΙΛΕΡΗ

ΕΙΚΟΝΕΣ



Εικ. 1: Χάρτης Κυκλάδων

Πηγή: <http://www.ξενοδοχεια.gr/cyclades/cyclades-map.htm>



Εικ. 2: Χάρτης Τήνου

Πηγή: http://www.lectus.gr/el/xartis_tinos.htm



Εικ. 3: Η Χώρα της Τήνου (19^{ος} αιώνας)

Πηγή: http://www.tinostoday.gr/2013/03/blog-post_7213.html



Εικ. 4: Η Χώρα της Τήνου

Πηγή: http://www.holiday.gr/gr/place5.php?place_id=73



Εικ. 5: Ιερός Ναός Ευαγγελιστρίας Τήνου

Πηγή: http://www.visitgreece.gr/el/religion/churches/panayia_of_tinos



Εικ. 6: Ίδρυμα Τηνιακού Πολιτισμού

Πηγή: <http://www.tinos.biz/kavafis/invitation.html>



Εικ. 7: Συνάθροιση σε πανηγύρι του χωριού (μέσα δεκαετίας του '50)

Πηγή: https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%92%CF%8E%CE%BB%CE%B1%CE%BA%CE%B1%CF%82_%CE%A4%CE%AE%CE%BD%CE%BF%CF%85



Εικ. 8: Εικόνα με Τοπικά Προϊόντα Τήνου

Πηγή: <http://www.tinosvillas.com/tinosfoodpaths/>



Εικ. 9: Εικόνα με Τοπικά Προϊόντα Τήνου από την εκδήλωση «Η Τήνος στον Γαστρονομικό Χάρτη»

Πηγή: <http://enelladifm.blogspot.gr/2015/05/tinos-food-paths.html>



Εικ. 10: Γάλα Τήνου



Εικ. 11: Τυρί Τήνου



Εικ. 12: Τηνιακό τυράκι



Εικ. 13: Τηνιακό τυράκι σε πασχαλινό τραπέζι στην Τήνο



Εικ. 14: Γλυκά τυροπιτάκια Τηνου



Εικ. 15: Λούζα Τήνου



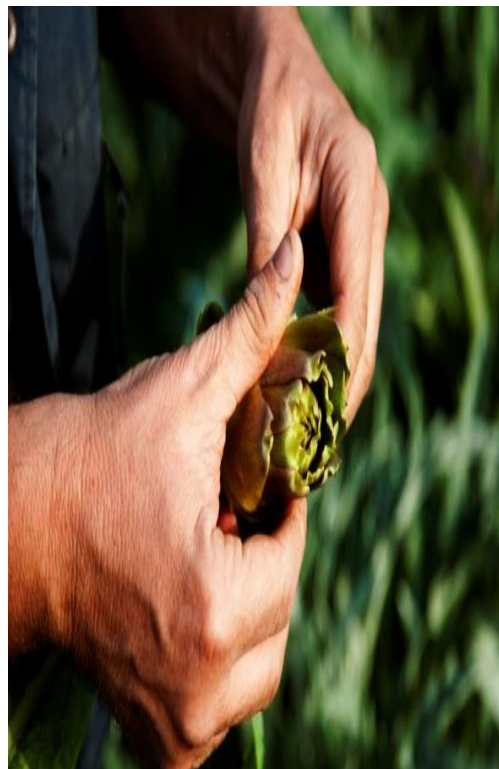
Εικ. 16: Λουκανικο χωριάτικο Τήνου



Εικ. 17: Λιαστές ντομάτες Τήνου



Εικ. 18α,18β: Αγκινάρα Τήνου



Εικ. 19α, 19β: Παραγωγή αγκινάρας Τήνου



Εικ. 20 α, 20β, 20γ: Συγκομιδή σταφυλιού – Αμπέλια Τήνου



Εικ. 21: Παραγωγή Μελιού Τήνου



Εικ. 22: Μελισσοκομικός Συνεταιρισμός Τήνου



Εικ. 23: Τυροκομείο Τήνου



Εικ. 24: Τοπικά Γαλακτοκομικά Προϊόντα Τυροκομείου Κέχρου



Εικ. 25: Τοπικά Προϊόντα Συνεταιρισμού Τήνου



Εικ. 26α, 26β: Πρατήριο Αγροτικών Συνεταιρισμών Τήνου



Εικ. 27α, 27β: Τοπικά Προϊόντα Τήνου



Εικ. 27γ, 27δ: Τοπικά Προϊόντα Τήνου



Εικ. 27ε, 27στ, 27ζ: Τοπικά Προϊόντα Τήνου



Εικ. 27η, 27θ, 27ι: Τοπικά Προϊόντα Τήνου



Εικ. 27κ, 27λ: Τοπικά Προϊόντα Τήνου



Εικ. 28: Βότανα Τήνου



Εικ. 29α, 29β: Μαγαζιά στο δρόμο της Παναγίας με Τοπικά Παραδοσιακά Προϊόντα



Εικ. 30: Βιοτεχνία Παραδοσιακών Προϊόντων - Παραδοσιακά – Σπιτικά Προϊόντα Τήνου



Εικ. 31α: Παραδοσιακά Τοπικά Προϊόντα Τήνου - Οικοτεχνία Ζυμαρικών



Εικ. 31β, 31γ: Παραδοσιακά Τοπικά Προϊόντα Τήνου - Οικοτεχνία Ζυμαρικών



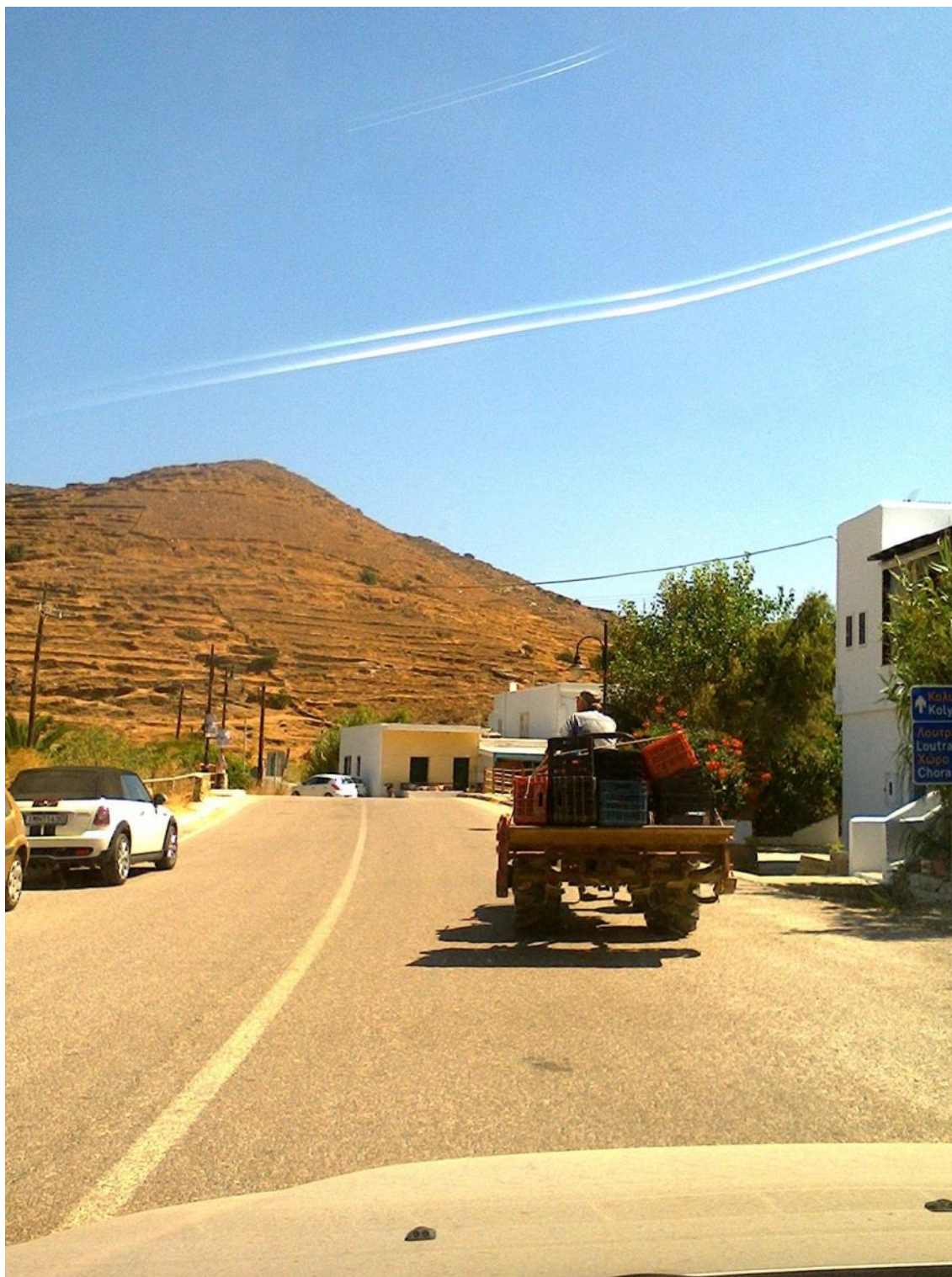
Εικ. 32α, 32β: Μύρα Νήσος – Τοπικό Προϊόν



Εικ. 33α, 33β: Παρασκευαστήριο Μπύρας Νήσου στην Τήνο



Εικ. 34α, 34β, 34γ, 34δ, 34ε: Λαϊκή αγορά στη Χωρά της Τήνου



Εικ. 35: Μεταφορά Τοπικών Προϊόντων με τρίκυκλο αγροτικό όχημα σε δρόμο του χωριού Κώμη της Τήνου



Εικ. 36α: Κολοκύθα Τήνου



Εικ. 36β: Κολοκύθα Τήνου στολισμένη σε τοίχο σπιτιού σε χωριό της Τήνου



Εικ. 36γ: Κολοκύθα Τήνου στολισμένη σε παράθυρο σπιτιού σε χωριό της Τήνου



Εικ. 37: Λιαστές Ντομάτες Τήνου απλωμένες σε ταράτσα σπιτιού σε χωριό της Τήνου



Εικ. 38α, 38β: Κρεμμύδια σε βεράντα σπιτιού σε χωριό της Τήνου



Εικ. 39α, 39β: Φραγκοσυκιές Τήνου



Εικ. 40α, 40β: Συκιές Τήνου



Εικ. 41: Μελίσσια Τήνου



Εικ. 42α, 42β: Τηνιακοί Αμπελώνες στο χωριό Φαλατάδος της Τήνου



Εικ. 42γ, 42δ, 42ε: Τηνιακοί Αμπελώνες στο χωριό Φαλατάδος της Τήνου



Εικ. 43α, 43β: Κοιλάδα Τήνου



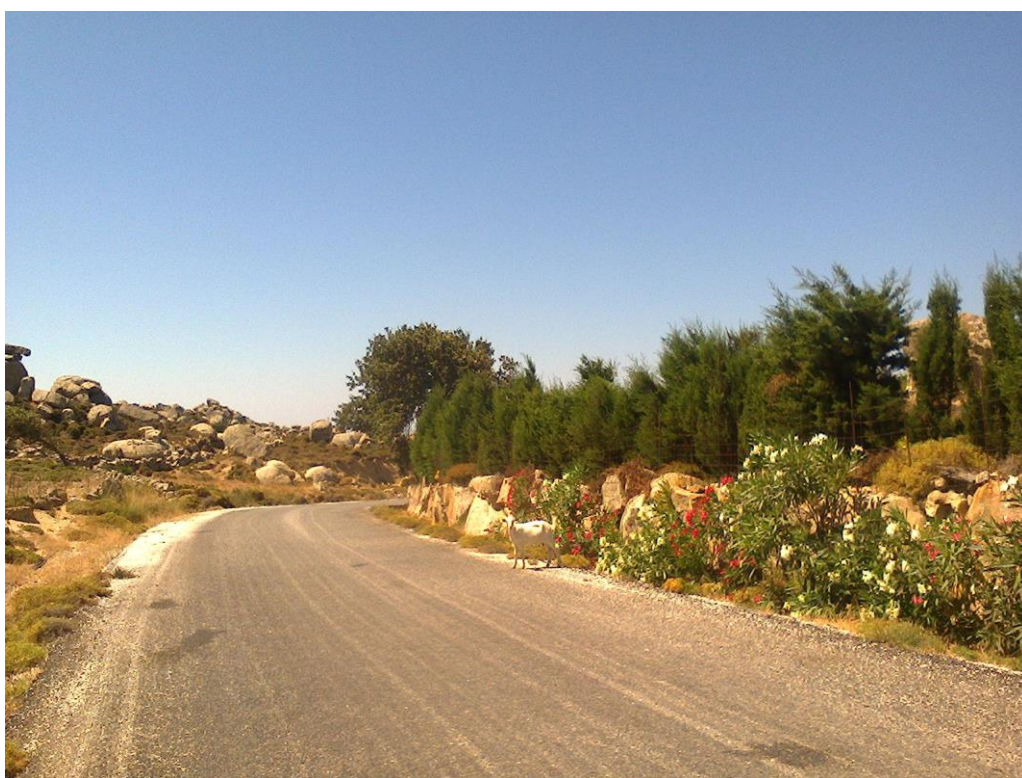
Εικ. 44α, 44β, 44γ: Αγελάδα της Τήνου σε χωριό του νησιού



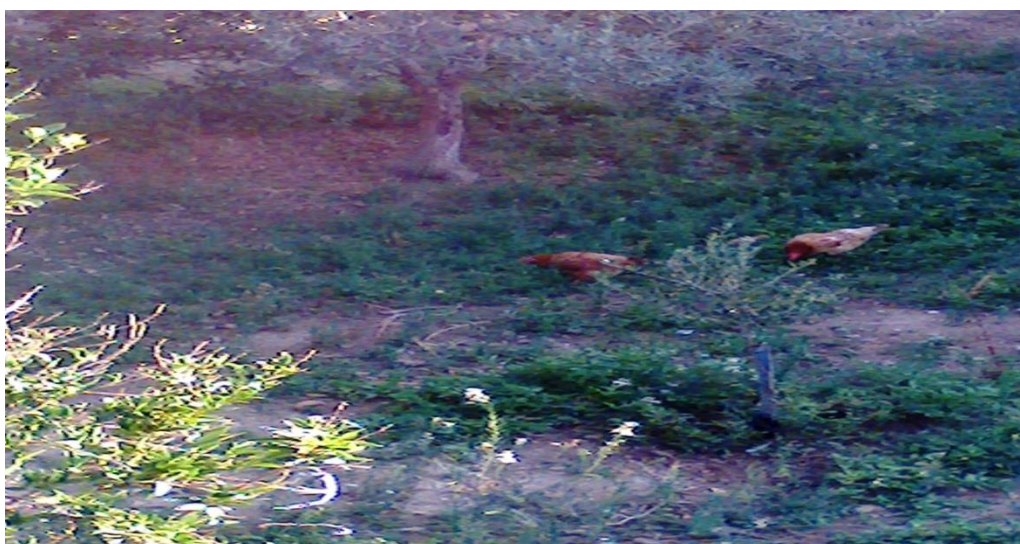
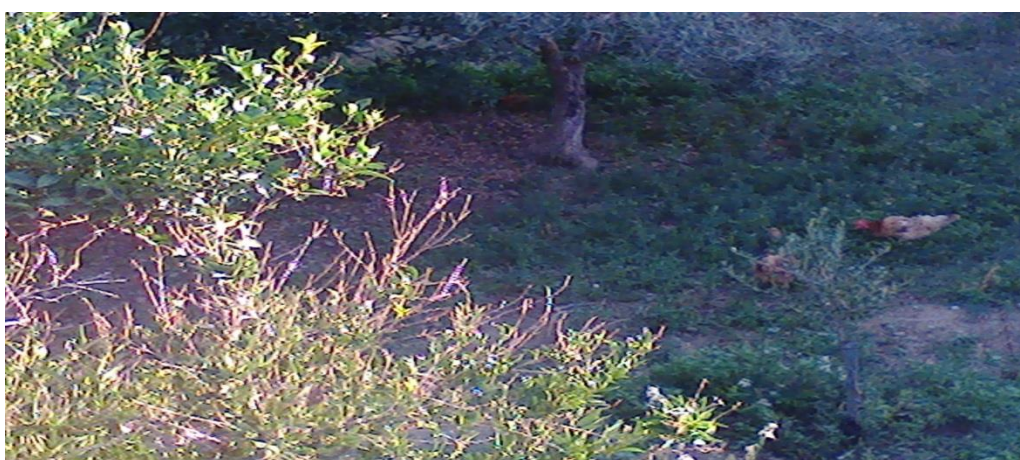
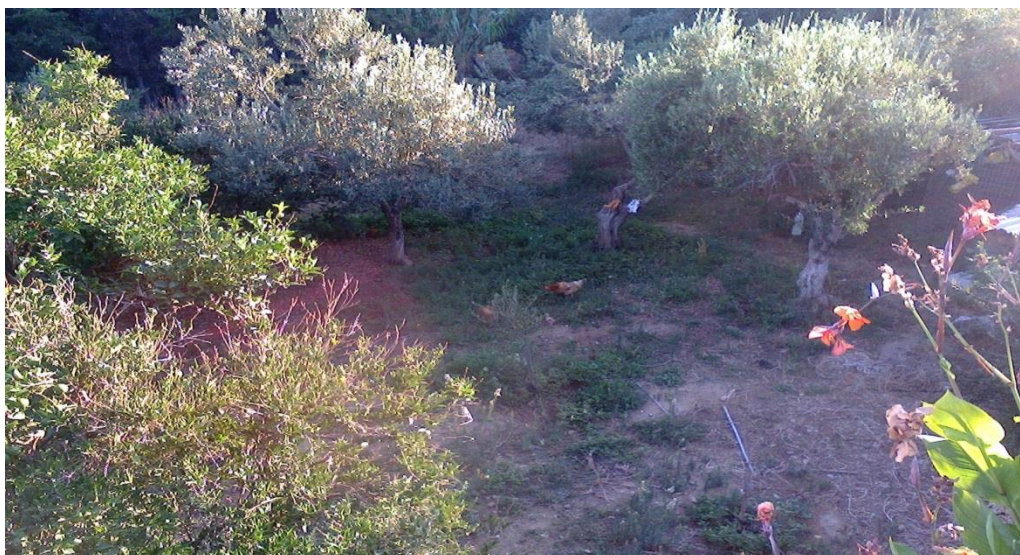
Εικ. 45α, 45β: Αγελάδες της Τήνου σε χωράφια του νησιού



Εικ. 45γ, 45δ: Αγελάδες της Τήνου σε χωράφια του νησιού



Εικ. 46α, 46β: Κατσίκια της Τήνου σε χωράφια του νησιού



Εικ. 47α, 47β, 47γ: Όρνιθες σε χωράφια της Τήνου



Εικ. 48: Αφίσα για Τοπικές Γιορτές της Τήνου