



ΒΟΥΛΗ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ

|              |      |
|--------------|------|
| ΠΑΒ          | 8010 |
| 20 ΣΕΠ. 2011 |      |

**ΒΑΣΙΛΗΣ ΚΕΓΚΕΡΟΓΛΟΥ**  
Βουλευτής Ηρακλείου – ΠΑΣΟΚ

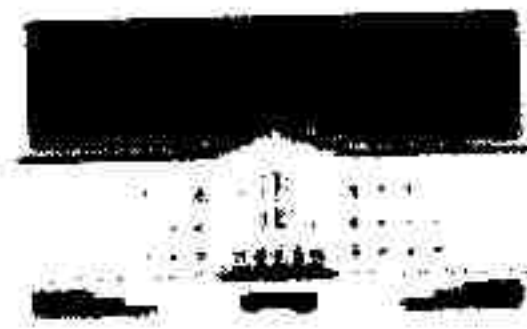
## ΑΝΑΦΟΡΑ

Προς:  
-Υπουργό Πολιτισμού & Τουρισμού  
κ. Παύλο Γερουλάνο

Ο Βουλευτής

Βασίλης Κεγκέρογλου





ΒΟΥΛΗ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ

ΒΑΣΙΛΗΣ ΚΕΓΚΕΡΟΓΛΟΥ  
Βουλευτής Ηρακλείου – ΠΑΣΟΚ

Ηράκλειο 14-09-2011

Προς:  
Υπουργό Πολιτισμού & Τουρισμού  
κ. Παύλο Γερουλάνο

**Θέμα:** «Να προωθηθεί η εγγραφή της Κρητικής Διατροφής στον Αντιπροσωπευτικό κατάλογο της UNESCO »

Αξιότιμε κ Υπουργέ,

Η απάντηση της υπηρεσίας του Υπουργείου στην Περιφέρεια Κρήτης για την προώθηση της εγγραφής της Κρητικής διατροφής στον αντιπροσωπευτικό κατάλογο της UNESCO μας βρίσκει πλήρως αντίθετους.

Περίπου 20 χώρες, αρκετά ετερογενείς μεταξύ τους χαρακτηρίζονται ως Μεσογειακές, και τα προϊόντα τους Μεσογειακά οι διατροφικές τους συνήθειες όμως ποικίλλουν λόγω θρησκευτικών, οικονομικών και πολιτισμικών ιδιαιτεροτήτων. Έτσι, ο όρος «Μεσογειακή διατροφή» είναι σε κάποιο βαθμό παραπλανητικός, αφού στην πραγματικότητα δεν υπάρχει μία, αλλά πολλές «Μεσογειακές διατροφές».

Ο όρος «Μεσογειακή διατροφή», με τον τρόπο που χρησιμοποιείται σήμερα, ουσιαστικά εισήχθη από τους επιστήμονες της διατροφής για να περιγράψει τη διατροφή της Κρήτης, αλλά και τις διατροφές άλλων περιοχών της Μεσογείου οι οποίες παρουσίαζαν κοινά χαρακτηριστικά με αυτήν, κατά τις δεκαετίες του 1950 και 1960, όταν είχαν πια ξεπεραστεί οι συνέπειες του δεύτερου παγκοσμίου πολέμου, αλλά και πριν την άφιξη της κουλτούρας του γρήγορου φαγητού. Επειδή το ελαιόλαδο ήταν η βασική πηγή λίπους στη διατροφή των Κρητικών, ο όρος «Μεσογειακή διατροφή» ουσιαστικά περιγράφει το διατροφικό πρότυπο εκείνο που επικρατούσε στις περιοχές της Μεσογείου στις οποίες καλλιεργούνταν παραδοσιακά τα ελαιόδεντρα.

Η Κρητική διατροφή παρουσιάζει διαφοροποιήσεις σε σχέση με δίαιτες άλλων περιοχών της Μεσογείου. Συγκεκριμένα, στη μελέτη των Επτά Χωρών φάνηκε ότι στην Κρήτη η κατανάλωση ελαιολάδου, οσπρίων, φρούτων και πατάτας ήταν υψηλότερη συγκριτικά με την κατανάλωση των τροφίμων αυτών στη Νότια Ιταλία. Από την άλλη, το κόκκινο κρέας, το ψάρι και τα δημητριακά καταναλώνονταν σε μικρότερες ποσότητες.

κ. Υπουργέ,

Η Κρητική Διατροφή αποτελεί ένα ξεχωριστό παράδειγμα που διαφοροποιείται ουσιαστικά και σε πολλά σημεία από τη λεγόμενη Μεσογειακή. Και αν μέχρι τώρα οι διαφορές αυτές αποτυπώνονταν στους ιατρικούς πίνακες με τις θνησιμότητες των κατοίκων, είναι καιρός να γίνουν γνωστές και οι υπόλοιπες παράμετροι που αφορούν στις κοινωνικές, οικονομικές, ιστορικές, πολιτισμικές και θρησκευτικές συνθήκες που χαρακτηρίζουν την κάθε μεσογειακή περιοχή. Δεν είναι καθόλου τυχαίο που οι συγκριτικοί ιατρικοί πίνακες εμφανίζουν την Κρήτη ως διατροφικό παράδεισο όπως δεν είναι τυχαίο που το κρητικό πρότυπο, στους ιατρικούς κύκλους, αγγίζει τα όρια του μυθικού.

Επειδή η Κρητική διατροφή παρουσιάζει διαφοροποιήσεις σε σχέση με δίαιτες άλλων περιοχών της Μεσογείου



επειδή ο Κρητικός διατροφικός πολιτισμός αποτελεί ένα από τα σημαντικά κεφάλαια της άυλης πολιτιστικής μας κληρονομιάς και συνιστά ένα πολιτισμικό σύνολο, το οποίο συνδέεται διαχρονικά με το νησί και τους κατοίκους του

σας ζητώ να εξετάσετε το λεπτομερώς το θέμα, εξετάζοντας τη δυνατότητα εκπόνησης φακέλου υποψηφιότητας διατροφικού χαρακτήρα έτσι ώστε να εγγραφεί η Κρητική Διατροφή στον Αντιπροσωπευτικό κατάλογο της UNESCO.

**Με εκτίμηση,**

**Βασίλης Κεγκέρογλου**  
**Βουλευτής Ν. Ηρακλείου ΠΑ.ΣΟ.Κ.**