

Η ιστορία του άρτου αρχίζει με την αυγή του πολιτισμού μας κατά τη διάρκεια της νεολιθικής εποχής (8.000 π.Χ.).

Το αλεύρι προερχόταν από **ξεραμένους ή καβουρντισμένους** σπόρους σιταριού που είχαν τριφτεί ή αλεστεί ανάμεσα σε δυο πέτρες. Κατόπιν βραζόταν και ξεραινόταν στον ήλιο.

Ο άρτος αποτέλεσε **βάση της διατροφής** στους πολιτισμούς που γεννήθηκαν σε Ευρώπη , Αφρική και μέση ανατολή αλλά και στην Αμερική.

Άρρηκτα συνδεδεμένο με τις θρησκευτικές παραδόσεις πολλών λαών ,τον άρτον ημών τον επιούσιο αλλά και εργαλείο πολιτικής έκφρασης "Άρτος και θεάματα" ... κατά την Ρωμαϊκή περίοδο.

Η μακραίωνη Ελληνική ιστορία μας κληρονόμησε το τεμάχιο / ψωμίον Άρτου ως ολόκληρη κατηγορία προϊόντων βασική στην διατροφική πυραμίδα.

Αγαπητοί προσκεκλημένοι.

A. Καταρχάς θα ήθελα **να ευχαριστήσω την εταιρία Bussias** για την τιμή να μου προτείνει την προεδρία της κριτικής επιτροπής.

B. Ως εκπρόσωπος των επιστημόνων και τεχνολόγων τροφίμων είχα την ευκαιρία, σε συνεργασία με τον επιτελείο της BUSSIAS, να συγκροτήσουμε την **κριτική επιτροπή** των βραβείων. Θα ήθελα να ευχαριστήσω τα μέλη της επιτροπής , τα οποία με την υψηλή εξειδίκευση και το κύρος τους διασφάλισαν την αποτελεσματικότητα της αξιολόγησης των υποψηφιοτήτων .

Η επιτροπή αποτελείται από:

***Ακαδημαϊκούς** των πανεπιστημιακών σχολών Επιστήμης - τεχνολογίας τροφίμων και διατροφής

***Διακεκριμένους παράγοντες** και επαγγελματίες του τομέα αρτοζαχαροπλαστικής & μαζικής εστίασης.

Καθώς και

*Καταξιωμένα **στελέχη** της Ελληνικής βιομηχανίας τροφίμων

Γ. Το μεγαλύτερο ευχαριστώ ανήκει στους διαγωνιζόμενους, οι οποίοι με την συμμετοχή και την έκθεση των προϊόντων και υπηρεσιών τους, πλαισίωσαν και στήριξαν με την εμπιστοσύνη τους ένα νέο θεσμό ο οποίος είχε στόχο την ανάδειξη **καινοτομίας και δημιουργίας** στον τομέα Αρτοποιίας.

Δ. Ποιοι είναι όμως **οι λόγοι που επιβάλλουν την ύπαρξη τέτοιων** πρωτοβουλιών και ποια τα οφέλη για τις επιχειρήσεις και τους καταναλωτές από την ανάδειξη των πρωτοπόρων και την επιβράβευση των αρίστων;

Το διεθνές περιβάλλον μας έχει δώσει πολλά μηνύματα την τελευταία δεκαετία .

Η παγκοσμιοποίηση επέβαλε ένα μοντέλο παραγωγής /διάθεσης /κατανάλωσης το οποίο στήριξε την ανάπτυξη του στην σπατάλη των φυσικών πόρων στην κάλυψη των υπερκαταναλωτικών αναγκών .

Παρ'όλες τις μεταβολές που επέβαλε η πανδημία στις συνήθειες και την ομαλότητα τροφοδοσίας,

Τα παραπάνω είχαν ως αποτέλεσμα

*Την επιβάρυνση του περιβάλλοντος μέσω υψηλού αποτυπώματος, την υπερκατανάλωση νερού, μείωση φυσικών πόρων και αύξηση θερμοκρασίας ατμόσφαιρας .

***Σπατάλη τροφίμων** και απόρριψη του 30% περίπου των προϊόντων πριν καν χρησιμοποιηθούν. Η οποία αντιστοιχεί στην καλλιέργεια του 1/3 της εκμεταλλεύσιμης γης παγκοσμίως.

*Αύξηση θανάτων λόγω μην ενδημικών νόσων οι οποίοι σύμφωνα με τα στοιχεία του ΠΟΥ , σχετίζονται με υπερβολική κατανάλωση αλατιού, ζάχαρης, υδρογονωμένων λιπών.

*Γήρανση του πληθυσμού στον αναπτυσσόμενο κόσμο και ανάδειξη νέων διατροφικών αναγκών για τους ηλικιωμένους.

*Μεγάλα σε διάρκεια και πληθυσμούς, **μεταναστευτικά ρεύματα** τα οποία διαφοροποιούν τους πληθυσμούς και τις συνήθειες και κατευθύνουν την κατανάλωση αναλόγως.

*Τέλος η συνεχώς αυξανόμενη απαίτηση ασφάλειας στην κατανάλωση τροφίμων στο όλο το φάσμα της εφοδιαστικής αλυσίδας.

Η **βιοτεχνική αρτοποιία** και η **βιομηχανία** ,αντιμέτωπες με αυτές τις προκλήσεις καλούνται να **καινοτομήσουν** προκειμένου να διασφαλίσουν την ύπαρξη τους και θέσουν γερές αναπτυξιακές βάσεις στο νεότευκτο ρευστό περιβάλλον.

Ας προσεγγίσουμε όμως την ορολογία.....

Η καινοτομία δεν ταυτίζεται με την εφεύρεση αλλά με τον νέο δημιουργικό συνδυασμό επιστημονικών γνώσεων και τεχνικών ,που οδηγούν σε νεοφανή προϊόντα, μεθόδους ή υπηρεσίες αλλά και τον πρωτότυπο συνδυασμό όλων των ανωτέρω.

Στην Ελλάδα πχ αλλά και τις μεσογειακές χώρες ,το ελαιόλαδο προσφέρει την τέλεια επιλογή, χωρίς να χρειάζεται καμία καινοτομία για εμάς, μπορούμε να προσφέρουμε προϊόντα πρωτότυπα για άλλες αγορές στις οποίες η διαθεσιμότητα ελαιολάδου είναι δύσκολη. Μέσω του τουρισμού εξασφαλίζουμε πρεσβευτές προς όλον τον κόσμο.

Η παγκόσμια τάση, της **μείωσης** της περιεκτικότητας σε **αλάτι, κορεσμένα λίπη, πρόσθετα σάκχαρα και ενεργειακή αξία**, καθώς και της βελτίωσης της διαθεσιμότητας **μικρών και/ή μεσαίων μερίδων**, αποτελεί σημαντικό πεδίο αλλαγών στην διατροφή που βιώνουμε ήδη στις καθημερινές επιλογές.

Η αλματώδης εξέλιξη της τεχνολογίας τροφίμων προσφέρει τα εφόδια καινοτομίας τα οποία ήδη αξιοποιεί η βιομηχανία σε μεγάλο βαθμό.

Αρτοσκευάσματα πλούσια σε πρωτεΐνες, με στόχο την μείωση θερμίδων και την ενίσχυση του **μυϊκού συστήματος** κυρίως των ηλικιωμένων αλλά και επιλογές για ομάδες πληθυσμού με αλλεργίες ή δυσανεξίες αποτελούν ευκαιρίες προς αξιοποίηση.

Η χρήση νέων συσκευασιών φιλικών στο περιβάλλον ή αποφυγή εντελώς της συσκευασίας και η αξιοποίηση τεχνολογιών στις οποίες η **συσκευασία να προειδοποιεί τον καταναλωτή** για την κατάσταση του τροφίμου, είναι δυνατότητες που πρέπει να λάβουμε υπόψιν.

Κάθε κίνηση μας πρέπει να εδράζει στην αρχή της βιώσιμης ανάπτυξης.

Οικονομία προς όφελος του πλανήτη και των πολιτών .

Μέθοδοι παραγωγής και επιλογές

* που βασίζονται σε διαδικασίες και σε συστήματα φιλικά προς το περιβάλλον,

* εξοικονομούν ανανεώσιμες πηγές ενέργειας και φυσικούς πόρους και

* είναι οικονομικά αποδοτικά, ασφαλή για τους εργαζόμενους, την κοινωνία και τους καταναλωτές

με κατεύθυνση την προστασία των επόμενων γενεών.

Ευρωπαϊκή πολιτική 2020 στρατηγική βιοποικιλότητας , από το χωράφι στο πιάτο του καταναλωτή μπορεί να είναι οδηγός μας σε αυτή την διαδικασία.

Μπορεί να γίνουν οι προκλήσεις ευκαιρίες; **ΑΠΕΡΙΦΡΑΣΤΑ ΝΑΙ**

Στον διαγωνισμό μας είχαμε την τύχη να φιλοξενήσουμε ιδέες και τεχνικές που κινούνται σε αυτή την κατεύθυνση.

Θα ήθελα κλείνοντας να προσκαλέσω όλους τους εμπλεκόμενους σε έναν δημιουργικό διάλογο ώστε να προκύψουν συνέργειες και νέες συνεργασίες ,προς επίτευξη των ανωτέρω στόχων.

Οι τεχνολόγοι τροφίμων μέλη της ΠΕΤΕΤ και εγώ προσωπικά θα είμαστε διαθέσιμοι να συζητήσουμε οποιαδήποτε πρόταση κινείται σε αυτή την κατεύθυνση.

Ιωάννης Σμαρνάκης

Πρόεδρος