



Αναπτυξιακή Σύμπραξη
Πρωώθηση και διεθνοποίηση των τοπικών προϊόντων
Promotion and internationalization of local products

«Δράσεις κατάρτισης & στήριξης ανέργων με κατεύθυνση στην προώθηση της καινοτομίας και της εξωστρέφειας των τοπικών επιχειρήσεων της Αχαΐας»

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ – 15/10/2014

«ΕΛΛΑΔΑ – ΙΤΑΛΙΑ: Η γαστρονομία μας ενώνει! - Η ανάδειξη μιας διαχρονικής φιλίας, μέσα από την κοινή αγάπη για το καλό φαγητό και το σεβασμό στα εξαιρετικά τοπικά υλικά»

Την Τρίτη 14 Οκτωβρίου τις απογευματινές ώρες οι επισκέπτες και οι καλεσμένοι του GOLDEN HALL απόλαυσαν την γαστρονομική επίδειξη και διάλεξη από τον βραβευμένο Chef και γενικό διευθυντή της εταιρείας HARCOS κ. Δημήτρη Καραγιάννη, με θέμα «ΕΛΛΑΔΑ – ΙΤΑΛΙΑ: Η γαστρονομία μας ενώνει! - Η ανάδειξη μιας διαχρονικής φιλίας, μέσα από την κοινή αγάπη για το καλό φαγητό και το σεβασμό στα εξαιρετικά τοπικά υλικά». Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε από το Επιμελητήριο Αχαΐας ως εταίρο της Σύμπραξης «Πρωώθηση & Διεθνοποίηση των Τοπικών Προϊόντων» στο πλαίσιο της καθιερωμένης πλέον πρωτοβουλίας του Ελληνο – Ιταλικού Επιμελητηρίου Αθηνών με τίτλο “VIVA ITALIA”. Η ενότητα εκδηλώσεων “VIVA ITALIA” φέτος πραγματοποιείται στο GOLDEN HALL από τις 29 Σεπτεμβρίου έως και τις 18 Οκτωβρίου και προσελκύει καθημερινά μεγάλο πλήθος επισκεπτών.

Οι παρευρισκόμενοι παρακολούθησαν ζωντανές μαγειρικές παρασκευές και τεχνοτροπίες στην ειδικά διαμορφωμένη κουζίνα του Golden Hall με θεματικό άξονα τα αχαϊκά προϊόντα και το «πάντρεμα» τους με τα ζυμαρικά, ένα αγαπημένο υλικό με ιστορία που ενώνει τις δυο χώρες μα και συνάμα αναδεικνύει την μοναδικότητά τους. Οι παραδοσιακές συνταγές που μπήκαν στο πιάτο μας περιελάμβαναν ξινό τραχανά με παστό, βότανα και γιαούρτι στραγγιχτή, αλλά και μοντέρνες εκτελέσεις εδεσμάτων με βάση παραδοσιακά χειροποίητα υλικά όπως το καταπληκτικό κριθαρότο με γαρίδες, ούζο και σαφράν, που συνδύασε τελεία την αρμονία των γεύσεων και τα αρώματα της Αχαΐας με την μοναδική τεχνοτροπία του ιταλικού ριζότο.

Ανάμεσα στα προϊόντα που γνώρισαν οι καλεσμένοι στην χθεσινή επίδειξη περιλαμβάνονται το Αχαϊκό ούζο και κρασί, τα παραδοσιακά ζυμαρικά (τραχανάς και κριθαράκι), η φέτα Καλαβρύτων, τα λεμονιά Αγιάλειας, το παστό και το ελαιόλαδο Ηλείας. Το ενδιαφέρον του κοινού ήταν εξαιρετικά μεγάλο και ομολογουμένως η ζωντανή παρουσίαση απέσπασε πολύ θετικές εντυπώσεις.

Στην πολύ επιτυχημένη αυτή συνάντηση που προήλθε από την συνεργασία του Επιμελητηρίου Αχαΐας, του Ελληνο – Ιταλικού Επιμελητηρίου Αθηνών και της Αναπτυξιακής Σύμπραξης «Πρωώθηση & Διεθνοποίηση των Τοπικών Προϊόντων» παρευρέθηκαν, μεταξύ άλλων, οι κ.κ. Ιωάννης Τσιαμίχας, Πρόεδρος του Ελληνο – Ιταλικού Επιμελητηρίου Αθηνών, Κωνσταντίνος Νικολούτσος, Πρόεδρος του Επιμελητηρίου Ηλείας, Δημήτρης Άσπρος, Διευθύνων σύμβουλος της DATA RC – Συντονιστή Εταίρου της Σύμπραξης.

Σας ευχαριστούμε πολύ για τη συνεργασία.

Θεόδωρος Τσούμπελης

Πρόεδρος Δ.Σ.



ΠΡΩΘΗΣΗ & ΔΙΕΘΝΟΠΟΙΗΣΗ
ΤΩΝ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να απευθύνονται για πληροφορίες στο Γραφείο Ενημέρωσης της Αναπτυξιακής Σύμπραξης στο Επιμελητήριο Αχαΐας (Μιχαλακοπούλου 58, Πάτρα), κος Κώστας Γιωτόπουλος, τηλ. 2610-277779 και στην DATA RC, κα Σοφία Καϊάφα, τηλ. 2610-622027.

Η Πράξη «Δράσεις κατάρτισης & στήριξης ανέργων με κατεύθυνση στην προώθηση της καινοτομίας και της εξωστρέφειας των τοπικών επιχειρήσεων της Αχαΐας» υλοποιείται στο πλαίσιο της Δράσης 7 «Τοπικά Σχέδια για την Απασχόληση προσαρμοσμένων στις ανάγκες των Τοπικών Αγορών Εργασίας» της Κατηγορίας Παρέμβασης 1: «Ενεργητικές πολιτικές απασχόλησης» του Θεματικού Άξονα Προτεραιότητας 3: «Διευκόλυνση της πρόσβασης στην Απασχόληση» του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού».

**Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις δράσεις της Α.Σ. «Πρωώθηση & Διεθνοποίηση των Τοπικών Προϊόντων»
Τ: 2610277779 & 2610622027 | e-a.gr/ sympraxi | Πρωώθηση και Διεθνοποίηση των Τοπικών Προϊόντων**