

Τμήμα Επικοινωνίας & Κατάρτισης
Απόλλωνος & Λαδοπούλου
Τ. Κ. 84100, Ερμούπολη (Σύρος)
☎ +30 22810 82346
☎ +30 22810 86555
✉ estamiri@cycladescc.gr
🌐 www.e-kyklades.gr

Ερμούπολη, 30 Απριλίου 2014

Ο Μάιος έχει γεύση από Κυκλάδες.

Κυκλάδες: Τιμώμενος Γαστρονομικός Προορισμός στις «Ημέρες Γαστρονομίας» στο Μουσείο Μπενάκη με την υποστήριξη του Επιμελητηρίου Κυκλάδων.

Ο φετινός Μάιος έχει έντονη τη γεύση από Κυκλάδες. Γεύση από φως, βράχο, μελέμι και μνήμη πελάγους. Για πρώτη φορά έρχεται μια διοργάνωση που ζωντανεύει σε όλο του το μεγαλείο ένα απαράμιλλο οικοσύστημα μεγάλων και μικρών γαστρονομικών παραδείσων, από την ατίθαση Άνδρο μέχρι τη σαγηνευτική Φολέγανδρο, στις **Ημέρες Γαστρονομίας, στις 9,10,11 Μαΐου στο Μουσείο Μπενάκη (Πειραιώς 138).**

Η φετινή διοργάνωση των Ημερών Γαστρονομίας εξυμνεί τις **Κυκλάδες μέσα από το θεσμό του Τιμώμενου Γαστρονομικού Προορισμού** και υπόσχεται ένα τριήμερο συναρπαστικών δοκιμών, συναντήσεων, επαφών και δημιουργικών συνεργειών που θα αναδείξουν τη μακραίωνη γαστρονομική κληρονομιά του πιο διάσημου νησιωτικού συμπλέγματος της Μεσογείου. Μέσα από το πολύχρωμο καλειδοσκόπιο αυθεντικών τοπικών συνταγών, γεύσεων, δεκάδων αφιερωμένων παράλληλων εκδηλώσεων - συνδεδεμένων τόσο με την αντιπροσωπευτική κουζίνα της περιοχής όσο και με τον πολιτισμό και την παράδοση που την επηρεάζει - ενώ στο επίκεντρο της προσοχής θα βρεθούν τα υψηλής διατροφικής αξίας μοναδικά προϊόντα που συνθέτουν την «αφρόκρεμα» του Κυκλαδικού terroir (πχ. ΠΟΠ τυριά, κρασιά, όσπρια, ηδύποτα, αρωματικά φυτά, εδέσματα, αρτοποιήματα, γλυκίσματα κ.α.).

Κυκλάδες: ένα ταξίδι, χίλιες γεύσεις

Οι επισκέπτες του Φεστιβάλ θα μπορούν να γνωρίσουν από κοντά, να δοκιμάσουν και να απολαύσουν διαλεχτά και διάσημα Κυκλαδικά προϊόντα από τις εταιρείες που συμμετάσχουν εκθέτοντας τα προϊόντα τους στο Αίθριο του Μουσείου:

- 1/ **Αμόργιον** από την Αμοργό
(Παραδοσιακά ηδύποτα - ρακόμελο και ψημένη)
- 2/ **Νερά Σάριζα** από την Άνδρο
(Φυσικό επιτραπέζιο νερό, ανθρακούχο νερό, σόδα)
- 3/ **Παραδοσιακά Εδέσματα** από τη Μήλο
(Σπιτικά γλυκά, πίτες, σκινόπαξιμάδια, γλυκά κουταλιού)
- 4/ **ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ** τυροκομείο από τη Νάξο
(Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π., γραβιέρα από πρόβειο γάλα κ.α. γαλακτοκομικά)
- 5/ **Κουφόπουλος** τυροκομείο από τη Νάξο
(Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π., κοπανιστή Π.Ο.Π., ξινοτύρι, κ.α. γαλακτοκομικά)
- 6/ **Μπαμπούνης** τυροκομείο από τη Νάξο
(Κεφαλοτύρι, Αρσενικό, Τουλουμοτύρι, Μυζήθρα)

Ερμούπολη, 30 Απριλίου 2014

2

- 7/ **Organic Islands** από τη Νάξο
(Βιολογικά αρωματικά & φαρμακευτικά φυτά και βότανα)
- 8/ **Ο Ξυλόφουρνος** από την Πάρο
(Παραδοσιακά αρτοποιήματα)
- 9/ **Aegean Essence** από την Τήνο
(Τουρσιά, οينوπνευματώδη, τυροκομικά, παξιμάδια κ.α.)
- 10/ **Το ντουλάπι της γιαγιάς** από την Τήνο
(Ζυμαρικά, μεζέδες, τουρσιά, σάλτσες, παξιμάδια κ.α.)
- 11/ **Χάλαρης** από την Τήνο
(Παραδοσιακά τοπικά γλυκά και ζαχαροπλαστική)
- 12/ **Κάναβα Ρούσσοις Οινοποιείο** από τη Σαντορίνη
(Συλλογή λευκών, κόκκινων, ροζέ οίνων)
- 13/ **Santo – Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων** από τη Σαντορίνη
(Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. οίνοι, τοματάκια, Π.Ο.Π. φάβα, κάππαρη κ.α. προϊόντα)
- 14/ **Σιγάλας Οινοποιείο** από τη Σαντορίνη
(Συλλογή Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. λευκών, κόκκινων, ροζέ οίνων)
- 15/ **Νομικός Γιάννης** από τη Σαντορίνη
(Π.Ο.Π. Φάβα Σαντορίνης)
- 16/ **Volkan Beer** από τη Σαντορίνη
(Artisanal μπύρα)
- 17/ **Άρωμ** από τη Σύρο
(Χειροποίητες μαρμελάδες φρέσκων φρούτων)
- 18/ **Συκουρή Λουκούμια** από τη Σύρο
(Παραδοσιακά λουκούμια, χαλβαδόπιτες, σπιτικά λικέρ, γλυκά κ.α.)
- 19/ **Σύρου Εδέσματα** από τη Σύρο
(Γλυκά κουταλιού, μαραθόπιτες κ.α. εδέσματα)

Τα προϊόντα θα προβληθούν μέσα από ένα ειδικά σχεδιασμένο, υψηλής αισθητικής, σύστημα προβολής που δημιουργήθηκε σε συνεργασία με το Ελληνικό Ινστιτούτο Αρχιτεκτονικής με γνώμονα την ιδιαίτερη σχέση μεταξύ αρχιτεκτονικής και γαστρονομίας.

Για όσους ενδιαφέρονται να προμηθευτούν τα Κυκλαδικά προϊόντα που θα εκτεθούν στις Ημέρες Γαστρονομίας μπορούν να τα αναζητήσουν μέσω των καναλιών διανομής της κάθε εταιρείας ή και του ηλεκτρονικού καταστήματος **greek-e-shop.gr**.



ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΤΑΜΕΙΟ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗΣ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ



ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΑΞΗΣ:
«ΠΡΟΒΟΛΗ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΝΟΤΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ»
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΡΗΤΗΣ & ΝΗΣΩΝ ΑΙΓΑΙΟΥ
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΕΣΠΑ
2007-2013
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΕΛΤΑ

Ερμούπολη, 30 Απριλίου 2014

Κυκλάδες: ένα σύμπλεγμα, χίλια πρόσωπα

Η τοπική γαστρονομία των Κυκλάδων και η επιστροφή στη γη αποτελούν τόσο ένα στοίχημα οικονομικής ανάπτυξης όσο κι ένα πλούσιο πεδίο συνεχούς ανακάλυψης, ενεργούς δράσης και ορθής αξιοποίησης ενός συναρπαστικού πολιτισμού γεύσης.

Η διοργανωτής των Ημερών Γαστρονομίας σε συνεργασία με το Επιμελητήριο Κυκλάδων έχουν σχεδιάσει 14 εκδηλώσεις, ομιλίες, εργαστήρια, πάνελ συζήτησης, προβολές και δρώμενα και 11 live cookings συνθέτουν τα φετινά αφιερώματα στις Κυκλάδες: «Γευσίπλους: Χαρτογραφώντας τον γαστρονομικό πολιτισμό του Αιγαίου», «Γαστρονομικός τουρισμός: Μια επίκαιρη συζήτηση για την προοπτική αξιοποίησης ενός εξαιρετικά χρήσιμου εργαλείου για την τοπική ανάπτυξη», «Αφιέρωμα στο τυρί των Κυκλάδων: Μια νησιώτικη παλέτα γεύσεων με ονομασία προέλευσης, μακραίωνη γαστρονομική ιστορία και προοπτική ανάπτυξης», «Holy Terroir! Αφιέρωμα στον κυκλαδικό οίνο και αμπελώνα», «Culinary botany: Αρωματικά φυτά και βότανα της Ελλάδας», «Workshop γευσιγνωσίας: Αρωματικά φυτά και βότανα, «Ο Ηλίας Μαμαλάκης μας ταξιδεύει σε μια συναρπαστική εμπειρία γευσιγνωσίας και πολιτισμού με ονομασία προέλευσης Ελληνική και άρωμα Αιγαίου», «Προβολή του πολυβραβευμένου Ντοκιμαντέρ «Η Βάρδια του Πελεκάνου» στο πλαίσιο του Διεθνούς Φεστιβάλ Γαστρονομικού Κινηματογράφου Αθήνας (AICFF)», «Aegean pan - Μια ενδιαφέρουσα περίπτωση διαδικτυακής γαστρονομικής περιήγησης με άρωμα Κυκλάδων», «Μελωδίες γευσιγνωσίας με άρωμα Αιγαίου!», «Επίγευσις - Θεματική μουσική βραδιά κυκλαδικού οίνου και ζύθου», «Κυκλάδες live cooking sessions: Ο Ηλίας Μαμαλάκης σε μια συναρπαστική εμπειρία γευσιγνωσίας και πολιτισμού με ονομασία προέλευσης Ελληνική και άρωμα Αιγαίου και η Μυρσίνη Λαμπράκη μας ταξιδεύει στις γεύσεις και τον πολιτισμό των Κυκλάδων του 15ου αιώνα με... Μάτια Ερμητικά Κλειστά, το 1^ο Συνέδριο Αιγαιοπελαγίτικης Γαστρονομίας με θέμα το Δίκτυο Aegean Cuisine.

Στα live cooking sessions **Chefs in Residence** οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να βιώσουν μια πανδαισία μαγειρικής τέχνης και απόλαυσης με ονομασία προέλευσης **Aegean Cuisine**. Στο κεντρικό live cooking stage θα ανέβουν καταξιωμένοι άνθρωποι της μαγειρικής τέχνης της περιοχής εκπροσωπώντας γαστρονομικούς νησιωτικούς προορισμούς των Κυκλάδων:

Ο **Βασίλης Ζαχαράκης** από την Σαντορίνη και το εστιατόριο «Νυχτέρι»

Ο **Γιάννης Γαβαλάς** από την Μύκονο και το εστιατόριο «Bakalo»

Η **Σοφία Παπαδημητρίου** από το εστιατόριο «Νικόλας της Σχοινούσας»

Ο **Στέφανος Στεφανίδης** από τη Σέριφο και το εστιατόριο «Μεταλλείο»

Η **Λίνα Φουρνιστάκη** από τη Σύρο και το εστιατόριο «Αλλού Γυαλού»

Ερμούπολη, 30 Απριλίου 2014

Ο **Γιάννης Βάσιλας** από την Νάξο και το εστιατόριο «Αξιώτισσα»

Η **Αντωνία Ζάρπα** από την Τήνο και το εστιατόριο «Θαλασσάκι»

Ο **Νίκος Φραζέσκαρος** από την Σίφνο και το εστιατόριο «Τσικάλι»

Ο **Βασίλης Παπίκινος** από την Μήλο και το εστιατόριο «Αλευρόμυλος»

Ο **Κώστας Μπουγιούρης** από τη Σύρο και το εστιατόριο «Ηλιοβασίλεμα»

Τέλος, ένα ιδιαίτερο ραντεβού με την ιδιαίτερη ζαχαροπλαστική της Νάξου μαζί με τον **Δημήτρη Παπαδόπουλο** και το ζαχαροπλαστείο – catering «Ραντεβού»

Κυκλάδες: ένα πνεύμα, χίλιες δημιουργίες

Στο πλαίσιο ενίσχυσης της συνεργασίας μεταξύ της πανεπιστημιακής και επιχειρηματικής κοινότητας, οι φοιτητές του **Τμήματος Μηχανικών Σχεδίασης Προϊόντων και Συστημάτων του Πανεπιστημίου Αιγαίου**, με επικεφαλής τον **Σέργιο Φωτιάδη**, ανταποκρίθηκαν στο κάλεσμα του Επιμελητηρίου Κυκλάδων και δημιούργησαν, ειδικά για το αφιέρωμα των Ημερών Γαστρονομίας στις Κυκλάδες, πρωτότυπα σκεύη εμπνευσμένα από το Κυκλαδικό πνεύμα και τη λιτή Κυκλαδική αισθητική. Οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να δουν τα δημιουργήματα αυτά σε πρώτη προβολή στο Φεστιβάλ.

Η καρδιά του Aegean Cuisine χτυπά στο 1ο Συνέδριο Αιγαιοπελαγίτικης Γαστρονομίας

Το Επιμελητήριο Κυκλάδων διοργανώνει την Κυριακή, 11 Μαΐου 2014, το **1ο Συνέδριο Αιγαιοπελαγίτικης Γαστρονομίας** με κεντρικό θέμα το νέο προγραμματικό σχεδιασμό για το πρότυπο **Δίκτυο Aegean Cuisine**, στο αμφιθέατρο του Μουσείου, όπου θα παρουσιαστεί το παρελθόν, το παρόν και το μέλλον του **Δικτύου Aegean Cuisine** και θα φιλοξενηθούν ομιλίες και παρουσιάσεις από καταξιωμένους εμπειρογνώμονες και εκπροσώπους του χώρου καθώς και πάνελ συζήτησης με σημαντικές και αγαπημένες προσωπικότητες της ελληνικής γαστρονομίας.

Το Δίκτυο **Aegean Cuisine** που παρουσιάζεται στο **1ο Συνέδριο Αιγαιοπελαγίτικης Γαστρονομίας** αποτελεί έργο που υλοποιεί τα τελευταία χρόνια το Επιμελητήριο Κυκλάδων με την υποστήριξη της Περιφέρειας Ν. Αιγαίου και σε συνεργασία με το Επιμελητήριο Δωδεκανήσου. Βασικός στόχος είναι η ανάδειξη της Αιγαιοπελαγίτικης οينو-γαστρονομίας ως καταλυτικός παράγοντας στην εδραίωση ενός ενιαίου γαστρονομικού ταξιδιωτικού προορισμού.

Το πρόγραμμα του συνεδρίου περιλαμβάνει παρουσιάσεις από τους **Νίκο Κατσαρό**, π. Πρόεδρο του ΕΦΕΤ, **Δημήτρη Σκάλκο**, Επίκουρο Καθηγητή Οικονομίας & Διοίκησης Επιχειρήσεων Τροφίμων του Πανεπιστημίου Αιγαίου, **Αριστοτέλη Καρβέλα**, Πρόεδρο του Συνδέσμου Ελλήνων Εισαγωγών Τροφίμων και Ποτών Εξωτερικού (Σ.ΕΛ.Ε.ΤΡΟ.ΠΕ), **Γιώργο Καλώστο**, Σύμβουλο Επιχειρήσεων & συνεργάτη του Επιμελητηρίου Κυκλάδων ενώ θα

Ερμούπολη, 30 Απριλίου 2014

πραγματοποιηθεί και πάνελ συζήτησης με τους **Γιάννη Οικονομίδη**, Διευθυντή πιστοποίησης της TUV Hellas, **Αλέξη Τσιάντη**, Διευθυντή του Επιμελητηρίου Κυκλάδων και σημαντικές προσωπικότητες της ελληνικής γαστρονομίας: τον **Ηλία Μαμαλάκη**, τη **Νταιάνα Κόχυλα**, τον **Γιώργο Χατζηγιαννάκη**, και τον **Νίκο Σαράντο**.

Το Φεστιβάλ απευθύνεται σε ένα πολύπλευρο ακροατήριο όπου αναμένονται να επισκεφθούν το Μουσείο Μπενάκη δεκάδες χιλιάδες επισκέπτες, από υφιστάμενα μέλη του Δικτύου Aegean Cuisine, Έλληνες και ξένοι δημοσιογράφοι, ανταποκριτές διεθνών δικτύων επικοινωνίας, οινολόγοι, chefs, food bloggers, restaurateurs, food buyers, εμπορικοί διευθυντές μεγάλων delicatessen και e-shops προϊόντων, ερευνητές, επενδυτές, μέχρι εκπρόσωποι εξαγωγικών δικτύων, στελεχών μάρκετινγκ τροφίμων –ποτών, της εστίασης και του τουρισμού, καθώς και το ευρύ κοινό, μικροί και μεγάλοι λάτρεις της γαστρονομίας και της γευσιγνωσίας.

Ημέρες Γαστρονομίας: Δημιουργώντας μια νέα κοινότητα γεύσης

Οι διοργανωτές των **Ημερών Γαστρονομίας** - μια ομάδα νέων δημιουργών με αποστολή την προώθηση πρωτοβουλιών κοινωνικής ευθύνης - έχουν ως πηγή έμπνευσης τον ανεξάντλητο πλουραλισμό της ελληνικής γαστρονομίας. Στόχος τους οι Ημέρες Γαστρονομίας να γίνουν το σημείο αναφοράς της σύγχρονης ελληνικής δημιουργίας και παραγωγής δίνοντας τη δυνατότητα συνάντησης σε όλους όσους ανήκουν στον ευρύτερο χώρο της γαστρονομίας.

Οι **Ημέρες Γαστρονομίας** τελούν υπό την αιγίδα του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και κάθε χρόνο παρουσιάζουν τον γαστρονομικό πολιτισμό μιας περιοχής παρέχοντας πολλαπλές δυνατότητες ανάδειξης νέων δημιουργών, πρωτοβουλιών, προϊόντων, ιδεών και καλών πρακτικών, γαστρονομικών προορισμών κ.α.

Το τριήμερο Φεστιβάλ πλαισιώνεται από δεκάδες παράλληλες εκδηλώσεις πολιτισμού, γεύσης και τέχνης και όχι μόνο. Παρουσιάζει επίσης για πρώτη φορά έναν διεθνή κινηματογραφικό θεσμό αφιερωμένο στο σινεμά της γεύσης, της γαστρονομίας και της κουζίνας. Με ένα πλούσιο πρόγραμμα προβολών από 30 μεγάλου και μικρού μήκους ταινίες μυθοπλασίας, ντοκιμαντέρ, animation και experimental από διάφορες χώρες όπως: Ελλάδα, ΗΠΑ, Ηνωμένο Βασίλειο, Ολλανδία, Γερμανία, Ισπανία, Γαλλία, Χόνγκ Κόνγκ –Κίνα, το **Athens International Culinary Film Festival** πραγματοποιείται για πρώτη φορά δημιουργώντας ένα αντιπροσωπευτικό μενού γευστικών ιστοριών από όλο τον κόσμο, το οποίο πλαισιώνεται από ενδιαφέρουσες εκδηλώσεις για τη σχέση γαστρονομίας και σινεμά με τη συμμετοχή γνωστών chefs, δημιουργών και καλλιτεχνών.

Κυκλάδες Τιμώμενος Γαστρονομικός Προορισμός: ένα αφιέρωμα, χίλιες ιστορίες

Μέσα από τις τοπικές συνταγές, τις γεύσεις, τα αρώματα, τα χρώματα, τα προϊόντα, τις ιστορίες και τις παραδόσεις του μωσαϊκού των νησιών που συνθέτουν το αυθεντικό

Ερμούπολη, 30 Απριλίου 2014

Κυκλαδίτικο πνεύμα και συναίσθημα, οι **Ημέρες Γαστρονομίας** δημιουργούν τις προϋποθέσεις για ένα μοναδικό, αντιπροσωπευτικό δείγμα της γαστρονομίας μιας εμβληματικής περιοχής, με τη συμμετοχή εκατοντάδων ανθρώπων της γεύσης, του πολιτισμού, της τέχνης, των γραμμάτων και της καινοτομίας.

Ένα ανεπανάληπτο τριήμερο που δεν πρέπει να χάσουν οι λάτρες της αιγαιοπελαγίτικης κουζίνας και του Κυκλαδικού πολιτισμού.

Για το αναλυτικό πρόγραμμα του Φεστιβάλ Ημέρες Γαστρονομίας, των Παράλληλων Εκδηλώσεων και των Εκδηλώσεων Αφιερωμένων στον Τιμώμενο Γαστρονομικό Προορισμό, Κυκλάδες καθώς και το πρόγραμμα του Διεθνούς Φεστιβάλ Γαστρονομικού Κινηματογράφου (AICFF), μπορείτε να επισκεφθείτε τις ιστοσελίδες: imeres-gastronomias.gr & <http://www.e-kyklades.gr/articles/article.jsp?context=103&categoryid=1002&articleid=30173>.