

Δελτίο Τύπου

Ερμούπολη, 8 Μαΐου 2014

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

(ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι πληροφορίες που ακολουθούν θα σας ανοίξουν την όρεξη για ...Κυκλάδες!)

9 + 1 λόγοι γιατί δεν πρέπει να λείπετε από το Μουσείο Μπενάκη 9, 10 & 11 Μαΐου ...

1.

Γιατί θα «γευτείτε» το πιο διάσημο σύμπλεγμα νησιών της Μεσογείου, το οποίο και είναι ο φετινός Τιμώμενος Γαστρονομικός Προορισμός στο Φεστιβάλ «Ημέρες Γαστρονομίας»! Με την υποστήριξη του Επιμελητηρίου Κυκλάδων.

2.

Γιατί θα γνωρίσετε από κοντά 19 παραγωγούς των Κυκλάδων και τα μοναδικά τους προϊόντα που συνθέτουν την «αφρόκρεμα» της Κυκλαδικής γης!

Θα ανακαλύψετε και θα απολαύσετε Π.Ο.Π. προϊόντα , διάσημα τυριά, εκλεπτυσμένα κρασιά, μοναδικά όσπρια, σπιτικά ζυμαρικά, ιδιαίτερα ηδύποτα, σπάνια αλμυρά εδέσματα, βιολογικά αρωματικά φυτά, χειροποίητες μαρμελάδες από σπίτι, παραδοσιακά αρτοποιήματα, ξεχωριστά γλυκίσματα, πρωτότυπα γλυκά, φυσικά νερά κ.α.

3.

Γιατί θα απολαύσετε 14 ειδικά σχεδιασμένες εκδηλώσεις αφιερωμένες 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 rap - 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!

1

Δελτίο Τύπου

Ερμούπολη, 8 Μαΐου 2014

4.

Γιατί θα εμπνευστείτε μέσα από 11 ζωντανές επιδείξεις μαγειρικής με την υπογραφή της κουζίνας του Αιγαίου! Live cooking sessions – Chefs in Residence με καταξιωμένους ανθρώπους της μαγειρικής τέχνης της περιοχής: Ο Βασίλης Ζαχαράκης από την Σαντορίνη και το εστιατόριο «Νυχτέρι», ο Γιάννης Γαβαλάς από την Μύκονο και το εστιατόριο «Βακαλο», 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», ο Γιάννης Βάσιλας από την Νάξο και το εστιατόριο «Αξιόπισσα», η Αντωνία Ζάρπα από την Τήνο και το εστιατόριο «Θαλασσάκι», ο Νίκος Φραζέσκαρας 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» συν ένα ιδιαίτερο ραντεβού με την ιδιαίτερη ζαχαροπλαστική της Νάξου μαζί με τον Δημήτρη Παπαδόπουλο και το ζαχαροπλαστείο – catering «Ραντεβού».

5.

Γιατί θα θαυμάσετε πρωτότυπα σκεύη σχεδιασμένα από τους φοιτητές του Πανεπιστημίου Αιγαίου και εμπνευσμένα από την αισθητική και τον πολιτισμό των Κυκλάδων! 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 πρωτότυπα χρηστικά έργα γαστρονομικού ενδιαφέροντος ειδικά για το αφιέρωμα των «Ημερών Γαστρονομίας» στις Κυκλάδες.

6.

Γιατί θα ενημερωθείτε για το Δίκτυο Aegean Cuisine στο 1ο Συνέδριο Αιγαιοπελαγίτικης Γαστρονομίας! Το Επιμελητήριο Κυκλάδων διοργανώνει την Κυριακή, 11 Μαΐου 2014, στις 16:00 στο Αμφιθέατρο του Μουσείου Μπενάκη το 1ο Συνέδριο Αιγαιοπελαγίτικης Γαστρονομίας με κεντρικό θέμα το νέο προγραμματικό σχεδιασμό για το πρότυπο Δίκτυο Aegean Cuisine, όπου θα παρουσιαστεί το παρελθόν, το παρόν και το μέλλον του Δικτύου 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.

7.

Γιατί θα παρακολουθήσετε το πρώτο κινηματογραφικό φεστιβάλ, το Athens International Culinary Film Festival, αφιερωμένο στη γαστρονομία και στη γεύση! 30 μεγάλου & μικρού

Δελτίο Τύπου

Ερμούπολη, 8 Μαΐου 2014

μήκους ταινίες μυθοπλασίας, ντοκιμαντέρ, animation και experimental από διάφορες χώρες όπως: Ελλάδα, ΗΠΑ, Ηνωμένο Βασίλειο, Ολλανδία, Γερμανία, Ισπανία, Γαλλία, Χόνγκ Κόνγκ – Κίνα. Ένα γευστικό μενού 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.

8.

Γιατί θα δείτε από κοντά τις μεγαλύτερες προσωπικότητες και όλους τους μέτοχους της Ελληνικής γαστρονομίας! Διάσημοι και ανερχόμενοι chefs, food bloggers, restaurateurs, food buyers, Έλληνες και ξένοι δημοσιογράφοι, ανταποκριτές διεθνών δικτύων επικοινωνίας, οινολόγοι, εμπορικοί διευθυντές μεγάλων delicatessen και e-shops προϊόντων, διακεκριμένοι ακαδημαϊκοί, ερευνητές, εμπειρογνώμονες, επενδυτές, εκπρόσωποι εξαγωγικών δικτύων, στελέχη μάρκετινγκ τροφίμων – ποτών, της εστίασης και του τουρισμού, καθώς και το ευρύ κοινό, λάτρεις, όλων των ηλικιών, της γαστρονομίας και της γευσιγνωσίας!

3

9.

Γιατί θα ζήσετε το κορυφαίο Φεστιβάλ στο είδος του με περισσότερες από 70 συνολικές παράλληλες εκδηλώσεις! Οι «Ημέρες Γαστρονομίας» είναι η μοναδική διοργάνωση που φέρνει στο πιάτο σας... live cooking sessions από διάσημους chefs, θεματικές εκδηλώσεις για τις κοινότητες της γεύσης στην Ελλάδα και το εξωτερικό, καινοτόμα επιχειρηματικότητα στο πλαίσιο του food new media & technology, διαδρομές γαστρονομικού τουρισμού, branding προϊόντων και υπηρεσιών γαστρονομίας με τη συμμετοχή διακεκριμένων δημιουργών και γραφείων design, επιτυχημένα μοντέλα συνέργειας, δικτύωσης και εξαγωγών, συζητήσεις για την διαλεκτική σχέση γαστρονομίας και τέχνης, παρουσιάσεις arte de la table, food styling & photography, εικαστικές εκθέσεις, εκπαιδευτικές δράσεις όπως master classes και workshops, μουσικές θεματικές βραδιές και mixology – cocktail party nights από βραβευμένους bar-chefs, παρουσιάσεις ευρηματικών μαγειρικών συνταγών εμπνευσμένων από δημοφιλείς κινηματογραφικές ταινίες, συζητήσεις για το γαστρονομικό σινεμά με τη συμμετοχή δημιουργών και κριτικών κινηματογράφου.

και 10.

Γιατί αν είσατε λάτρεις της καλής αιγαιοπελαγίτικης κουζίνας και του Κυκλαδικού πολιτισμού θα είναι η πρώτη φορά που θα δείτε στην Αθήνα ένα τόσο αντιπροσωπευτικό δείγμα της γαστρονομίας του Αιγαίου με τη συμμετοχή δεκάδων ανθρώπων της γεύσης, του πολιτισμού και της καινοτομίας!

Για το αναλυτικό πρόγραμμα του 1^{ου} Συνεδρίου Αιγαιοπελαγίτικης Γαστρονομίας, το πρόγραμμα των Παράλληλων Εκδηλώσεων του Φεστιβάλ και των Εκδηλώσεων Αφιερωμένων στον Τιμώμενο Γαστρονομικό Προορισμό, Κυκλάδες, καθώς και το πρόγραμμα του Διεθνούς Φεστιβάλ Γαστρονομικού

Δελτίο Τύπου

Ερμούπολη, 8 Μαΐου 2014

Κινηματογράφου (AICFF), μπορείτε να επισκεφθείτε την ιστοσελίδα: <http://www.e-kyklades.gr/articles/article.jsp?context=103&categoryid=1002&articleid=30173>.