

Δελτίο Τύπου

Ολοκληρώθηκαν τα «Σεμινάρια Μεσσηνιακής Γαστρονομίας» από το Ίδρυμα «Καπετάν Βασίλη»

Με μεγάλη επιτυχία ολοκληρώθηκαν τα δωρεάν «Σεμινάρια Μεσσηνιακής Γαστρονομίας» για τους επαγγελματίες της εστίασης που διοργάνωσε για 3η συνεχή χρονιά το Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη σε συνεργασία με το Επιμελητήριο Μεσσηνίας. Η τριήμερη εκδήλωση, που αποτελεί πλέον θεσμό, πραγματοποιήθηκε στο Navarino Dunes, στην Costa Navarino, στις 20, 21 & 22 Μαΐου 2015. Στόχος των Σεμιναρίων είναι η **ανάδειξη και καθιέρωση της γαστρονομικής παράδοσης της Μεσσηνίας και η ενίσχυση των τοπικών προϊόντων.**

Περισσότεροι από 150 επαγγελματίες της εστίασης έδωσαν το παρών και είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν από κοντά σημαντικούς επαγγελματίες του χώρου όπως ο **Λευτέρης Λαζάρου – Varoulko Seaside**, ο **Δημήτρης Μελεμενής – Costa Navarino** και ο **Γιώργος Παπαϊωάννου – Armyra, Navarino Dunes & Παπαϊωάννου στον Πειραιά**, και να αποκομίσουν πολύτιμες εμπειρίες και γνώσεις. Οι συμμετέχοντες μαγείρεψαν μαζί με τους τρεις βραβευμένους σεφ και γνώρισαν νέους τρόπους αξιοποίησης των τοπικών προϊόντων έτσι ώστε να αναδείξουν τη Μεσσηνιακή κουζίνα. Ο σεφ Λευτέρης Λαζάρου δήλωσε: *«Είναι μεγάλη χαρά να σου δίνεται η ευκαιρία να συμμετέχεις στο όραμα που είχε ο Καπετάν-Βασίλης για τη Μεσσηνία. Είναι η τρίτη φορά που συμμετέχω με τη μαγειρική μου τέχνη σε αυτό το θεσμό και χαίρομαι να βλέπω τη μεγάλη ανταπόκριση των επαγγελματιών της περιοχής. Εύχομαι από καρδιάς οι άνθρωποι του Ιδρύματος 'Καπετάν Βασίλη' να κάνουν όσο μεγαλύτερο γίνεται το όραμά του και θα αποτελούσε ιδιαίτερη τιμή για μένα να συνεχίζω να συμβάλλω από την πλευρά μου στο έργο τους».*

Βασικός άξονας στις συνταγές των διακεκριμένων σεφ αποτέλεσαν οι υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες σε συνδυασμό με τη σύγχρονη γαστρονομία. Οι συνταγές που επέλεξαν να παρουσιάσουν οι τρεις σεφ είχαν ως βάση τα θαλασσινά προϊόντα με κάποιες από τις συνταγές να περιλαμβάνουν: *Γαρίδες με Χυλοπίτες Σάλτσα Ντομάτας και Μπισκ, Φιλεταρισμένο Λαβράκι με Μους Μελιτζάνας αρωματισμένη με Ματζουράνα, Βακαλάο Τσιλαδιά, Σαλάτα με Τοπικά Βιολογικά Λαχανικά Εποχής και Φιλέτο Σαρδέλα με φρέσκο θυμάρι.*

Η **θεωρητική ενότητα των σεμιναρίων** ολοκληρώθηκε με τις ομιλίες των κ.κ. Πάρη Κωστόπουλο - Διευθυντή Κουζίνας & Γαστρονομικό Σύμβουλο του ΙΕΚ ΟΡΙΖΩΝ και Μάνο Κεντικελένη - Head sommelier του Navarino Dunes, όπου συζητήθηκε η καλύτερη δυνατή αξιοποίηση των Μεσσηνιακών προϊόντων, καθώς επίσης και ο άρρηκτος δεσμός της γαστρονομίας με την οινολογία. Μέσα από τις συγκεκριμένες ενότητες, οι τοπικοί επαγγελματίες γνώρισαν τις δυνατότητες που κρύβει η Μεσσηνιακή κουζίνα αλλά και τους καλύτερους δυνατούς τρόπους προώθησης της.

Ο Γενικός Διευθυντής του Ιδρύματος «Καπετάν Βασίλη», κ. Ξενοφώντας Κάππας, δήλωσε σχετικά με την εκδήλωση: *«Τα 'Σεμινάρια Μεσσηνιακής Γαστρονομίας', που πραγματοποιήθηκαν για 3η χρονιά φέτος, αποτελούν πλέον θεσμό για την κοινωνία της Μεσσηνίας. Με μεγάλη μας χαρά βλέπουμε ότι οι τοπικοί επαγγελματίες έχουν αγκαλιάσει την προσπάθεια που κάνει το 'Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη' και αυτό μας δίνει τη δύναμη να συνεχίσουμε την προσπάθεια μας. Στόχος μας παραμένει η συνεχής βελτίωση του γαστρονομικού και τουριστικού προϊόντος της Μεσσηνίας, έτσι ώστε οι επαγγελματίες του χώρου να μπορούν να ανταποκριθούν στις υψηλές απαιτήσεις των επισκεπτών της περιοχής».*

Πληροφορίες για συντάκτες Ίδρυμα «Καπετάν Βασίλη»

Το Ίδρυμα «Καπετάν Βασίλη» είναι ένα κοινωφελές ιδιωτικό μη κερδοσκοπικό Ίδρυμα το οποίο ιδρύθηκε το 2011, προς τιμήν του Καπετάν Βασίλη Κωνσταντακόπουλου. Σκοπός του είναι να καταστήσει τη Μεσσηνία πρότυπο αειφόρου αγροτικής ανάπτυξης, μέσα από την υποστήριξη και προώθηση σχετικών δράσεων. Ως τώρα έχει υποστηρίξει μια σειρά ενεργειών, που περιλαμβάνει από έρευνα για τοπικές ποικιλίες μέχρι εκπαιδευτικά σεμινάρια.

Προς τους Συντάκτες

Για οποιαδήποτε άλλη **πληροφορία** παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον κ. Διονύση Παπαδάτο, Υπεύθυνο Δράσεων του Ιδρύματος «Καπετάν Βασίλη», 6974366287, 27230 28353, info@cvf.gr