

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

**4^{ος} κύκλος «Σεμινάρια Μεσσηνιακής Γαστρονομίας»
από το Ίδρυμα “Καπετάν Βασίλη”
σε συνεργασία με το Επιμελητήριο Μεσσηνίας, το ΙΕΚ Ορίζων και το
Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου του ΤΕΙ Πελοποννήσου**

*Οι ενδιαφερόμενοι καλούνται να δηλώσουν συμμετοχή έως τις **6 Μαΐου 2016***

Το Ίδρυμα “Καπετάν Βασίλη” στη Μεσσηνία, με συνέπεια στην ανάδειξη, προώθηση και ενημέρωση του κοινού για τα οφέλη και τη σημασία της Μεσσηνιακής κουζίνας ως επέκταση της Μεσογειακής διατροφής, διοργανώνει για 4η συνεχή χρονιά **δωρεάν «Σεμινάρια Μεσσηνιακής Γαστρονομίας»** για τους **επαγγελματίες της εστίασης**, σε συνεργασία με το **Επιμελητήριο Μεσσηνίας, το ΙΕΚ Ορίζων και το Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου του ΤΕΙ Πελοποννήσου**. Τα σεμινάρια θα πραγματοποιηθούν στο Navarino Dunes της Costa Navarino,

ΔΗΜΗΤΡΗΣ
ΜΕΛΕΜΕΝΗΣ
Costa Navarino



ΚΩΣΤΑΣ ΤΣΙΓΚΑΣ
“Vespa Rossa”, “Pere
Ubu”, “Testaccio” &
“Steak Frites”



ΛΕΥΤΕΡΗΣ ΛΑΖΑΡΟΥ
“Varoulko Seaside”



ΔΟΞΗΣ ΜΠΕΚΡΗΣ
“Fairmont” στην
Αφρική



ΔΗΜΗΤΡΗΣ
ΔΗΜΗΤΡΙΑΔΗΣ
“Artisanal”



ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ
ΦΟΥΡΟΥΛΗΣ
“MANHMANH”



ΓΙΩΡΓΟΣ ΒΕΝΙΕΡΗΣ
“Mr. Pug”



στις 10, 11 & 12 Μαΐου 2016.

Σκοπός των σεμιναρίων είναι η **εκπαίδευση και η γνωριμία των συμμετεχόντων με την ιδιαίτερη παραδοσιακή κουζίνα της Μεσσηνίας** εστιάζοντας στην ποικιλία των **εκλεκτών τοπικών προϊόντων** που παράγονται στην περιοχή. Δίπλα σε σημαντικούς επαγγελματίες του χώρο όπως ο **Δημήτρης Μελεμενής – Costa Navarino**, ο **Κώστας Τσιγκας – Vespa Rosa, Pere Ubu, Testaccio & Steak Frites**, ο **Λευτέρης Λαζάρου – Varoulko Seaside**, ο **Δόξης Μπεκρης - Γενικός υπεύθυνος Chef** για τα ξενοδοχεία και τα resorts του ομίλου **“Fairmont”** στην Αφρική, ο **Δημήτρης Δημητριάδης - Chef** στο **“Artisanal”**, ο **Γιώργος Βενιέρης - Chef “Mr. Pug”** και ο **Αλέξανδρος Φουρούλης - Chef & συνιδιοκτήτης** στο **“MANHMANH”**, οι

συμμετέχοντες θα αποκομίσουν μοναδικές εμπειρίες, αλλά και πολύτιμες συμβουλές και γνώσεις. Οι καταξιωμένοι σεφ, θα μαγειρέψουν και θα μοιραστούν με τους συμμετέχοντες τοπικές μεσσηνιακές συνταγές, χρησιμοποιώντας πάντα υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες, συνδυασμένες με σύγχρονες γαστρονομικές γεύσεις και μεθόδους μαγειρέματος.

Το πρόγραμμα του τριήμερου σεμιναρίου περιλαμβάνει την **εκπαίδευση περίπου 150 επαγγελματιών του κλάδου της εστίασης**, από την ευρύτερη περιοχή της Μεσσηνίας. Οι συμμετέχοντες θα χωριστούν σε ομάδες, ενώ το κάθε σεμινάριο θα διαρκεί 4 ώρες ανά ομάδα και περιλαμβάνει **θεωρητικό και πρακτικό κύκλο**. Το πρόγραμμα συμπεριλαμβάνει γευσιγνωσία ελαιολάδου καθώς και επίσκεψη στους λαχανόκηπους της Costa Navarino.

Σημειώνεται ότι τα σεμινάρια **απευθύνονται αποκλειστικά σε επαγγελματίες** μάγειρες, Chef, ιδιοκτήτες εστιατορίων και ξενοδοχειακών μονάδων, ενώ στο τέλος του σεμιναρίου όλοι οι συμμετέχοντες θα λάβουν βεβαίωση παρακολούθησης.

Το Ίδρυμα Καπετάν Βασίλης, πιστός οπαδός και υποστηρικτής της Μεσσηνιακής διατροφής, υλοποιεί καινοτόμες δράσεις για τη διάσωση, καταγραφή και μελέτη της γαστρονομικής κληρονομιάς της Μεσσηνίας. Για το λόγο αυτό, εκτός από τα Σεμινάρια Γαστρονομίας, το Ίδρυμα "Καπετάν Βασίλη" έχει δημιουργήσει επίσης το [Εικονικό Μουσείο Μεσσηνιακής διατροφής](#) με σκοπό τη συλλογή, διατήρηση και παρουσίαση των παραδοσιακών Μεσσηνιακών Συνταγών, καθώς και τα τοπικά προϊόντα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των συνταγών. Τα Σεμινάρια Γαστρονομίας αποτελούν σημαντική ενότητα αυτού του ξεχωριστού έργου, και τα αποτελέσματα καθώς και οι συνταγές από τον θεσμό θα αναρτηθούν στην ιστοσελίδα www.messiniandiet.gr.

Μέσω του διαδικτύου τόπου, οι επισκέπτες έχουν τη δυνατότητα να γνωρίσουν παραδοσιακά σκεύη και εργαλεία, καθώς και συνταγές που έχουν διαφυλαχθεί από γενιά σε γενιά και αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της ιστορίας της Μεσσηνιακής Διατροφής.

Για **δηλώσεις συμμετοχής** στα φετινά Σεμινάρια οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να επικοινωνούν με την κα Γεωργία Παλόγλου (Επιμελητήριο Μεσσηνίας) στο τηλέφωνο **27210 62218 και ώρες 9.00-15.00**. Για ώρες εκτός γραφείου μπορούν να επικοινωνούν στο **6986 689093**. Η συμμετοχή μπορεί να γίνει μόνο κατόπιν προεγγραφής.

CAPTAIN
VASSILIS
FOUNDATION



ΙΔΡΥΜΑ
ΚΑΠΕΤΑΝ
ΒΑΣΙΛΗ



Προθεσμία προεγγραφών: 6 Μαΐου 2016

Σημείωση: θα τηρηθεί σειρά προτεραιότητας

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*