**ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ**

**Πανδαισία γεύσεων στην Πάτρα στο μεγαλύτερο Φεστιβάλ Γαστρονομίας-Το πρόγραμμα των εκδηλώσεων**

Εκατοντάδες μενού, ατέλειωτοι μπουφέδες, δεκάδες επιδείξεις μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής και δημιουργίας ποτών και μεγάλου ενδιαφέροντος ενημερωτικές εκδηλώσεις και ημερίδες, περιμένουν τους επισκέπτες του Ευρωπαϊκού Φεστιβάλ Γεύσεων «Οι κουζίνες της Ευρώπης» που ξεκινάει αύριο στην Πάτρα, στο Κλειστό Γυμναστήριο «Τόφαλος» και θα ολοκληρωθεί την Κυριακή. Το Φεστιβάλ θα λειτουργεί αύριο Παρασκευή από τις 4 το απόγευμα έως τις 10 το βράδυ, το Σάββατο και την Κυριακή από τις 10 το πρώι έως τις 10 το βράδυ. Στο πρόγραμμα Γαστρονομίας θα λάβουν μέρος περισσότεροι από 400 σεφ. Πρόκειται για το μεγαλύτερο γαστρονομικό γεγονός που έχει γίνει στην Δυτική Ελλάδα.

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ**

**Παρασκευή 11/4-Σάββατο 12/4-Κυριακή 13/4 (καθ΄όλη τη διάρκεια λειτουργίας του Φεστιβάλ):** Στην 1500τ.μ. αίθουσα Γαστρονομίας, αναπτύσσονται 27 μπουφέδες Ευρωπαϊκών Γεύσεων και 6 μπουφέδες Ελληνικών Γεύσεων **από Αχαΐα, Πελοπόννησο, Κεντρική & Βόρεια Ελλάδα, Κρήτη & Αιγαίο, Ζάκυνθο και Μεσσηνία** συνολικού μήκους 140 μέτρων με 120 διαφορετικά εδέσματα κάθε ημέρα .

Στο χώρο αυτό θα παρουσιαστεί σε μπουφέ 20 μέτρων το Αχαϊκό πρωινό **με βάση τα Αχαϊκά προϊόντα. Είναι μια σύμπραξης γνώσεων της Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας, του Επιμελητηρίου Αχαΐας, του Συλλόγου Ξενοδόχων Αχαΐας και της εμπειρίας και γνώσης των Αχαιών Σεφ.**

Ακόμα, εξειδικευμένοι Σεφ σκαλίζουν Λαχανικά, όπως καρπούζια και κολοκύθες δίνοντας τους όψεις εξωτικών λουλουδιών και δημιουργούν ανθοδέσμες με διάφορα λαχανικά.

**Παρασκευή 18:00 – 19:00, Σαββάτο 16:00 – 17:00, Κυριακή 16:00 – 17:00:**

Σε μπουφέ 32 μέτρων Εστιάτορες παρουσιάζουν το καλύτερο πιάτο της επιχείρησης τους και Σεφ παρουσιάζουν πιάτο σύμφωνα με το concept του σήματος GReat kouzina που προωθεί η Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος.

**Παρασκευή 17:00 – 20:00,Σαββάτο 11:00 – 20:00,Κυριακή 11:00 – 20:00:**

Παρουσίαση καφέ συνδυασμένων ή όχι με αλκοολούχα ποτά

**Παρασκευή 18:00 – 22:00,Σαββάτο 12:00 – 20:00,Κυριακή 12:00 – 20:00:**

Παρουσίαση κοκτέιλ με βάση τοπικά φρούτα, χυμούς και ποτά όπως κρασιά, μπράντυ, ούζο, τσίπουρο, ηδύποτα – λικέρ.

**Κυριακή 14:00 – 16:00:** ο σύλλογος Ζαχαροπλαστών, Μάγειροι και Ζαχαροπλάστες θα παρουσιάσουν για πρώτη φορά το-κατά την άποψή τους- Αχαϊκό γλυκό.

**ΠΑΙΔΟΤΟΠΟΣ-ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ**

50 εκπαιδευτές προσχολικής αγωγής ειδικά εκπαιδευμένοι και διαπιστευμένοι θα απασχολούν τα παιδιά των επισκεπτών με Ευρωπαϊκά παιχνίδια.

**Σάββατο και Κυριακή, 15:00 έως 17:00:** Σεφ δημιουργούν με τα παιδιά μας υπέροχα εδέσματα.

**Παρασκευή 17:00-19:00 και Σάββατο, Κυριακή 12:00-16:00:**

Μαθητές 40 Αχαϊκών σχολείων διαγωνίζονται στη μαγειρική, δημμιουργούν και παρουσιάζουν το παιδικό πρωινό

**ΗΜΕΡΙΔΕΣ**

**ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 11/4/2014**

**18:00 έως 19:00: Η κ. Ντόρα Κατσωνοπούλου** Καθ. Αρχαιολογίας . Διευθύντρια Ερευνητικού Προγράμματος Αρχαίας Ελίκης παρουσιάζειτα **«Δείπνα και Συμπόσια  –Διατροφικές συνήθειες και γαστρονομία στην αρχαία Ελλάδα»**

**ΣΑΒΒΑΤΟ 12/4/2014**

**11:00 έως 12:00: Η κ. Δανάη Βαϊμάκη Γεωργοτεχνίτης Γαλακτοκομίας-Τεχνικός Αναλυτής Γάλακτος και εκπαιδεύτρια Τυροκομίας - Γαλακτοκομίας** **σε συνεργασία Αχαϊκή εταιρία Κόμης Α.Ε. γαλακτοκομικά προϊόντα** πραγματοποιεί ημερίδα με θέμα τα Ελληνικά γαλακτοκομικά προϊόντα και καινοτόμες τεχνολογίες παραγωγής.

**12:30 έως 14:00: Η κ. Σοφία Π. Χριστοπούλου** **Προϊσταμένη Επιστημονικής και Παιδαγωγικής Καθοδήγησης**  **Δ/θμιας Εκπαίδευσης Περιφέρειας Δυτ. Ελλάδας** παρουσιάζει **τις διατροφικές συνήθειες των κατοίκων της ευρύτερης περιοχής Αχαΐας, από την αρχαιότητα μέχρι τον 20ο αιώνα μ.χ**

**15:00 έως 16:30: Η ομάδα των Κλινικών Διαιτολόγων-Διατροφολόγων του Τμήματος Διατροφής του Πανεπιστημιακού Νοσοκομείου Πατρών «Παναγία η Βοήθεια» με Προϊσταμένη την κα. Nancy Mead MSc και οι δύο συνάδελφοι της κα. Ιωάννα Παρτσαλάκη και η κα. Βασιλική Κουτσοκώστα**. παρουσιάζουν τη Μεσογειακή Διατροφή και γενικότερα τα θέματα διατροφής και υγείας. Χαιρετισμό θα απευθύνει ο διοικητής του νοσοκομείου **κ. Χαράλαμπος Μπονάνος**

**16:30 έως 18:30: Θα απευθύνει χαιρετισμό ο Διευθυντής Δημοσίου ΙΕΚ Πάτρας κ. Αναγνώστου Παναγιώτης**

**Εισηγήσεις:**

**Νηστεία – Διατροφή και Υγεία :** Ομιλήτρια **ΖΑΝΙΑ ΤΣΙΜΑΡΑ ΑΣΗΜΙΝΑ** Ιατρός Πνευμονολόγος

**Η διατροφή στην Προσχολική Ηλικία :** Ομιλήτρια **κ. Καρατουλιώτη** Καθ. Προσχολικής Αγωγής του ΔΙΕΚ ΠΑΤΡΑΣ

**Η Πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής στο Νηπιαγωγείο** Ομιλήτρια**: κ. Παπαπάνου** καθ. Νηπιαγωγός του ΔΙΕΚ ΠΑΤΡΑΣ.

**Φυσικοί , Χημικοί και Βιολογικοί κίνδυνοι στα Τρόφιμα** Ομιλητής**: κ. Αναγνώστου Παναγιώτης** , Φυσικός MSc , Δ/της ΔΙΕΚ ΠΑΤΡΑΣ

**Βιωματικό Εργαστήρι τέχνης προσχολικής και παιδικής Ηλικίας**: Οι Εικαστικές Τέχνες στην Προσχολική Αγωγή - Εικαστικό Εργαστήρι Δημιουργίας και έκφρασης με θέμα τη Μεσογειακή Διατροφή. Εκπαιδεύτριες κ Γώγου Ελένη καθηγ. Τεχνικών ΔΙΕΚ ΠΑΤΡΑΣ , Ρουσοπούλου Μυρτώ Νικολοπούλου Μαρία , Καθ. Νηπιαγωγικής ΔΙΕΚ ΠΑΤΡΑΣ.

**ΚΥΡΙΑΚΗ 13/4/2014**

**12:00 έως 13:30: ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΣΥΜΠΡΑΞΗ : Α(Γ)ΡΩΓΟΣ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ**

Ενημερωτική ημερίδα για τη δράση στην Αχαΐα και γενικότερα στην Δυτική Ελλάδα με θέματα: **Τοπικά σχέδια για την απασχόληση, προσαρμοσμένα στις ανάγκες των τοπικών αγορών εργασίας (ΤΟΠΣΑ)»**.Το σχέδιο απευθύνεται σε **ανέργους εγγεγραμμένους** **στα Μητρώα Ανεργίας του ΟΑΕΔ**, **σε Νέους Επιστήμονες και σε Ασφαλισμένους στον ΟΓΑ με χαμηλό εισόδημα.**

**Ημερίδα 13:30μ.μ έως 14:30μ.μ: Η εταιρία Bureau Veritas Ελλάς θα παρουσιάσει την αναγκαιότητα των επιχειρήσεων, του εργατικού και επιστημονικού προσωπικού για κατάρτιση, εκπαίδευσης και πιστοποίηση σε προγράμματα ISO, HACCP και BRC.**

 **14:30 έως 15:30: Ο σύλλογος Οινοποιών Οινολόγων Αχαΐας,** παρουσιάζει τον οινοτουρισμό και τον αγροτουρισμό στην Αχαΐα.

**Στο ισόγειο σε χώρο 300 τ.μ. λειτουργεί Έκθεση Ζωγραφικής Αχαιών Καλλιτεχνών.**

**Τιμή εισιτηρίου: 4 ευρώ. Είσοδος δωρεάν για παιδιά ηλικίας έως 12 ετών.**

**Την ευθύνη της διοργάνωσης έχουν ο Ευρωπαϊκός Οργανισμός Στρατηγικού Σχεδιασμού και το ΠΕΑΚ ΠΑΤΡΑΣ.**

**Τελεί υπό την Αιγίδα του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων, του Υπουργείου Τουρισμού, της Ένωσης Περιφερειών Ελλάδας, της Περιφέρειας Δ. Ελλάδας, των Δήμων Πατρέων και Αιγίου, της Κεντρικής Ένωσης Επιμελητηρίων Ελλάδας, του Επιμελητήριο Αχαΐας, του Συλλόγου Ξενοδόχων Αχαΐας, του ΕΟΤ, της ΓΕΣΕΒΕ, της ΠΟΕΣΕ (Πανελλήνια Ομοσπονδία Εστιατόρων και Συναφών Επαγγελμάτων, του ΣΚΕΑΝΑ (Σύλλογος Καταστημάτων Εστίασης και Αναψυχής), της Συντεχνίας Αρτοποιών, του** **Σωματείου Ζαχαροπλαστών Αχαΐας, της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος, και την υποστήριξη του Σωματείου Μαγείρων Αχαΐας.**

.

**Χορηγοί είναι η ΛΟΥΞ και το ΙΕΚ ΑΚΜΗ και Υποστηρικτής Γαστρονομίας το ΜΑΚΡΟ.**