

# Βίντεο από τις Ημέρες Γαστρονομίας στο Μουσείο Μπενάκη

## **Εξωστρέφεια, πρωτοτυπία, πολυσυλλεκτικότητα... Μια ολοκληρωμένη εμπειρία προσέγγισης του γαστρονομικού μας πολιτισμού**

Οι Ημέρες Γαστρονομίας Ονομασία Προέλευσης Ελληνική, η πρότυπη διοργάνωση για τον πολιτισμό, την καινοτομία και τους ανθρώπους της ελληνικής γαστρονομίας, πραγματοποιήθηκε 24 - 26 Μαΐου στο Μουσείο Μπενάκη - Πειραιώς 138, υπό την αιγίδα του Υπουργείου Τουρισμού. Στο πλαίσιο τους, οι σπόροι της γνώσης, της δημιουργίας, των γεύσεων και της ελληνικής παραγωγής απέφεραν τους καρπούς μιας μοναδικής εμπειρίας πολύπλευρου και πολυδιάστατου περιεχομένου.

Οι φετινές ?Ημέρες Γαστρονομίας? κατέγραψαν το διαφορετικό τους στίγμα ως μια ανοικτή και πολυσυλλεκτική πλατφόρμα προσέγγισης, ανάδειξης και συνεύρεσης των πολυεπίπεδων στοιχείων που συγκροτούν τον πλουραλιστικό καμβά της σύγχρονης ελληνικής γαστρονομίας. Βάζοντας τη δική τους υπογραφή στην προώθηση του ελληνικού γαστρονομικού πολιτισμού μέσα από καινοτόμους συνδυασμούς πολλών ετερόκλητων παραμέτρων είχαν μεγάλη απήχηση σε κοινό, δημοσιογράφους, επιχειρηματίες, σπουδαστές, ειδικούς στους χώρους της γευσιγνωσίας, της αρχιτεκτονικής, αλλά και των τεχνών. Κατά κοινή διαπίστωση επισκεπτών και συμμετεχόντων η συνεισφορά τους συνίσταται στο γεγονός ότι ανέβασαν τον ποιοτικό πήχη σε ότι αφορά στο σχεδιασμό, την παραγωγή και το περιεχόμενο των διοργανώσεων για τη γεύση. Προσέγγισαν τη γαστρονομία με τρόπο εξωστρεφή, παρέχοντας ένα ευρύ φάσμα δυνατοτήτων έκφρασης στις σύγχρονες κοινότητες και στις κουλτούρες της γεύσης.

Οι «Ημέρες Γαστρονομίας - Ονομασία Προέλευσης Ελληνική» ήταν μια πρωτοβουλία της Reason to, που πραγματοποιήθηκαν σε συνεργασία με το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου και με την ευγενική υποστήριξη του Μουσείου Μπενάκη και του Ελληνικού Ινστιτούτου Αρχιτεκτονικής. Διατηρώντας τη βασική τους φυσιογνωμία και εμπλουτίζοντας την προσδοκώμενη εμπειρία οι επερχόμενες ?Ημέρες Γαστρονομίας?, που ήδη σχεδιάζονται, στοχεύουν πλέον στην καθιέρωση τους ως το φεστιβάλ Αθηνών για τη γαστρονομία.

### **ΜΙΑ ΓΙΟΡΤΗ ΑΥΘΕΝΤΙΚΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΓΕΥΣΕΩΝ με:**

\* 30 θεματικές εκδηλώσεις, δράσεις, αφιερώματα και περισσότερους από 100 καταξιωμένους συμμετέχοντες.

\* Αντιπροσωπευτική έκθεση και γευστικές δοκιμές εκλεκτών ελληνικών προϊόντων, όπως: πετιμέζι, πάστα αγκινάρας, ασκορδουλάκους, ξινόχοντρο τραχανά, πληγούρι, φάβα Φενεού, ρύζι καστανό, λικέρ, σιρόπια, βότανα και μυρωδικά της ελληνικής φύσης, ψωμί για τοστ με ελαιόλαδο, εκλεκτά ελληνικά κρασιά, παστράμι, σάλτσα Καπαδοκίας, ντοματίνια φρέσκα ?το νέο υγιεινό snack-, γλυκά του κουταλιού, ταχίνι, σησαμέλαιο, μαστιχοβανίλιες, βασιλομανίταρα, κανθαρέλα, λάδι, αλάτι και βούτυρο με τρούφα, ζυμαρικά με μανιτάρια, ελαιόλαδο έξτρα παρθένο, μουρατολιές, κρητικό μέλι (ερείκης, φασκομηλιάς, ασπρόθυμου, πευκοθύμαρο), παξιμάδια κάθε είδους, φλωμάρια, λυμνιακά τυριά (Καλαθάκι, Μελίχλωρο, Κασκαβάλι) κ.α.

\* Προγράμματα γευσιγνωσίας, live μαγειρέματα και γαστρονομικούς πειραματισμούς από διακεκριμένους Έλληνες chefs (Αλέξανδρο Παπανδρέου, Ανδρέα Λαγό, Βασίλη Πορή, Ελένη

Ψυχούλη, Ευτύχη Μπλέτσα, Ηλία Αναστασιάδη, Μιχάλη Νουρλόγλου, Νίκο Χλαπάτσο, Ντίνα Νικολάου). Βραδύα ελληνικών κοκτέιλ από βραβευμένους mixologists (Β. Κυρίτση, Γ. Κοροβέση, Γ. Σαμαρά), βραδύα ζύθου και δυνατές μουσικές (Νίκο "Dimension-x" Βουτούρα, Μ. Οικονόμου).

\* Θεματικά αφιερώματα με άξονα τη σχέση γαστρονομίας, τουρισμού, αρχιτεκτονικής και πολιτισμού. Παρουσιάσεις και ανοικτές συζητήσεις σχετικά με καλές πρακτικές της αγροτικής παραγωγής, της κοινωνικής υπευθυνότητας και της επιχειρηματικής δράσης. Παρουσιάσεις καινοτόμων προτάσεων, πολιτικών και μοντέλων από δίκτυα, συλλογικότητες και φορείς με τη συμμετοχή της Επιτρόπου της Ευρωπαϊκής Ένωσης Μ. Δαμανάκη, του Γ. Γ. Αιγαίου και Νησιωτικής Πολιτικής Γ. Σπιλάνη κ.α. Πολιτιστικά δρώμενα όπως εικαστικές εκθέσεις, συζητήσεις, στρογγυλά τραπέζια, εκπαιδευτικά εργαστήρια.

\* Φωτογραφίες σε υψηλή ανάλυση από τις πρώτες "Ημέρες Γαστρονομίας", καθώς και επιπλέον πληροφορίες σχετικά με τα βασικά σημεία καινοτομίας του γαστρονομικού τριημέρου στο Μουσείο Μπενάκη υπάρχουν στο: <http://www.imeres-gastronomias.gr/gr/xrisimes/grafeiotypou> (Ενότητα: ΑΠΟΛΟΓΙΣΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ). Περισσότερες φωτογραφίες για WEB χρήση μπορείτε να βρείτε και στο: <http://www.imeres-gastronomias.gr/gr/fotografies>