

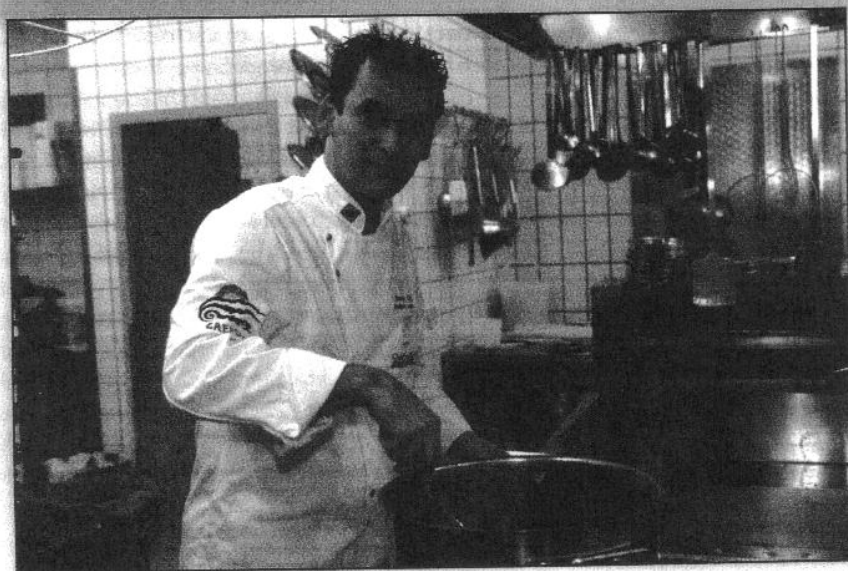
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ «ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΦΕΤΑ»



Στις 21 Οκτωβρίου πραγματοποιήθηκε από το Γενικό Προξενείο Στουτγάρδης, σε συνεργασία με το Εμπορικό Γραφείο Μονάχου, η εκδήλωση με τίτλο "Ελληνική κουζίνα: ελαιόλαδο και φέτα". Στην εκδήλωση, η οποία έγινε στο εστιατόριο του ξενοδοχείου Nödingen Hof στη Στουτγάρδη, παρευρέθησαν 65 άτομα, εκπρόσωποι εισαγωγικών / χονδρεμπορικών εταιρειών τροφίμων, τοπικών επιχειρηματικών φορέων, ιδιοκτήτες ξενοδοχείων, εστιατορίων και δημοσιογράφοι από το κρατίδιο της Βάδης - Βυρτεμβέργης.



Αρχικά, οι διοργανωτές υποδέχθηκαν τους προσκεκλημένους προσφέροντάς τους μικρά δείγματα της ελληνικής κουζίνας, ενώ ακολούθησε σύντομος χαιρετισμός του Γενικού Προξένου Στουτγάρδης και Ξενιτέλλη και η ομιλία της Διευθύνουσας του Εμπορικού Γραφείου Μονάχου, κας Βιτσικουνάκη. Στη συνέχεια, μεταξύ των διαφόρων πιάτων του δείπνου πραγματοποιήθηκε παρουσίαση για τα δύο προβαλλόμενα προϊόντα (το ελαιόλαδο και την φέτα), την διαδικασία παραγωγής τους, την υψηλή ποιότητα και διατροφική τους αξία, τη θέση τους στη γερμανική αγορά προϊόντων διατροφής κτλ., από τον σύμβουλο επιχειρήσεων σε θέματα εξαγωγών προϊόντων διατροφής και συνεργάτη του ΣΕΒΙΤΕΛ κο Τρύφωνα Κολιτσόπουλο.



Επίσης, πριν την προσφορά του κυρίως πιάτου, πραγματοποιήθηκε ζωντανή παρουσίαση ελληνικής κουζίνας στα γερμανικά, από τον executive chef της Olympic Catering, μέλος της ελληνικής Λέσχης Αρχιμαγείρων και μέλος της εθνικής ομάδας chef που κατέκτησε το χάλκινο μετάλλιο στην Ολυμπιάδα Αρχιμαγείρων το 2008 στο Erfurt, κο Ιωάννη Γκουλίνα. Ο κος Γκουλίνας παρουσίασε στο κοινό πρωτότυπες gourmet δημιουργίες με βάση το ελαιόλαδο και τη φέτα. Είχε εξάλλου την επιμέλεια της έμπνευσης και εκτέλεσης του μενού που προσφέρθηκε κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης. Το δείπνο συνοδεύθηκε από

τριών ειδών κρασιά της χορηγού εταιρείας, «Οινοποιία Αναγνώστου». Επιπλέον, στην προετοιμασία του δείπνου χρησιμοποιήθηκε η φέτα που εστάλη ειδικά από την Ελλάδα για την εκδήλωση από τη εταιρία «Στυλιανός Λύτρας & Υιοί Ο.Ε».

Σε όλη τη διάρκεια της υποδοχής των καλεσμένων, αλλά και στο ενδιάμεσο μεταξύ των παρουσιάσεων, προβάλλονταν τουριστικές φωτογραφίες από όλη την Ελλάδα που είχε παραχωρήσει το Γραφείο ΕΟΤ Μονάχου.

Κατά την αποχώρηση του, ο κάθε καλεσμένος έλαβε διαφημιστικό υλικό για την ελληνική κουζίνα και τα ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα διατροφής από φορείς όπως ο ΕΟΤ, ο ΟΠΕ, η Cheesenet, καθώς και διαφημιστικά φυλλάδια των χορηγών της εκδήλωσης. Επίσης δόθηκαν στον καθένα δείγματα ελαιολάδου «Λιοκάρπι» και «Κρι Κρι».

Σημειώνουμε ότι σε κεντρικό σημείο της αίθουσας είχαν τοποθετηθεί τα προϊόντα των χορηγών της βραδιάς, συσκευασίες κρασιού και ελαιολάδου, προκειμένου οι προσκεκλημένοι να έχουν την ευκαιρία να τα δουν από κοντά.

Ήταν, από κάθε άποψη, μια επιτυχημένη εκδήλωση, η οποία έδωσε την δυνατότητα πληρέστερης ενημέρωσης των σημαντικότερων οικονομικών συνεργατών των ελληνικών εταιριών γύρω από το ελαιόλαδο και την φέτα, καθώς και αποτελεσματικότερης προβολής των εν λόγω προϊόντων στο γερμανικό κοινό. Επιπλέον, η εκδήλωση αυτή λειτούργησε ως ευκαιρία προώθησης της ελληνικής κουζίνας γενικότερα, καθώς και της Ελλάδας ως τουριστικού προορισμού.

Τα σχόλια όλων των προσκεκλημένων ήταν επαινετικά, ιδιαιτέρως για την ζωντανή παρουσίαση του chef κου Γκουλίνα, ενώ αρκετοί εξήραν

την πρωτοβουλία διοργάνωσης παρόμοιων εκδηλώσεων προβολής των ελληνικών προϊόντων.

Φωτογραφίες: Σάκης Τσάκας

