



Η Ομοσπονδία στους διαγωνισμούς WACS στη HOST

Δυναμική ελληνική συμμετοχή στους ημιτελικούς, με ελπίδες πρόκρισης



Ο Βασίλης Αγραφιώτης θα συμμετάσχει στο Global Pastry Chefs Challenge



Η Στέλλα Χρήστου θα μας εκπροσωπήσει στο Global Chefs Challenge

Το Δ.Σ. της Ομοσπονδίας Αρχιμαγείρων Ελλάδος βρίσκεται στην ευχάριστη θέση να σας ανακοινώσει τη συμμετοχή της στους ημιτελικούς των παγκόσμιων διαγωνισμών GLOBAL CHEFS CHALLENGE και GLOBAL PASTRY CHEFS CHALLENGE, που διοργανώνονται από την WACS (World Association of Chefs Societies). Οι διαγωνισμοί θα πραγματοποιηθούν από 18 έως 22 Οκτωβρίου 2013, στο Μιλάνο, στα πλαίσια της έκθεσης "HOST FIERAMILANO" από τη WACS, για τον τομέα της Νοτίου Ευρώπης. Οι νικητές των ημιτελικών θα προκριθούν στις παγκόσμιες αναμετρήσεις που θα λάβουν χώρα στα πλαίσια του Διεθνούς Συνεδρίου της WACS το 2014 στη Νορβηγία. Συμμετέχουμε ενεργά με Ελληνική αποστολή που θα μας εκπροσωπήσει.

Οι διαγωνιζόμενοι είναι οι νικητές των Πανελλαδικών διαγωνισμών μαγειρικής που πραγματοποιήθηκαν στα πλαίσια του Δου Φόρουμ Γαστρονομίας το Φεβρουάριο του 2013 στην Έκθεση HORECA. Στους ημιτελικούς θα συνοδεύονται από μέλη του ΔΣ της Ομοσπονδίας Αρχιμαγείρων Ελλάδος. Η Ελληνική συμμετοχή ελπίζει στην πρόκρισή της στους τελικούς των διαγωνισμών, οι οποίοι συμπίπτουν με την παρουσίαση από την ΟΑΕ του προγράμματός της για το παγκόσμιο συνέδριο, που θα φιλοξενηθεί στην Αθήνα το 2016. Είναι περιπτώσεις φυσικά να αναφέρουμε πως η διοργάνωση του Διεθνούς Συνεδρίου της WACS στην Αθήνα είναι μία σημαντική στιγμή για την Ελληνική Γαστρονομία και είναι αναγκαίο κάθε chef να σταθεί δίπλα στην Ομοσπονδία, αγκαλιάζοντας την προσπάθεια αυτή, που θα ωφελήσει όχι μόνο τον κλάδο αλλά και την ίδια τη χώρα.

Μεγάλες Ημέρες της Νεμέας

Προβολή του οινικού πλούτου της περιοχής και του οινοτουρισμού

Στην Αρχαία Νεμέα βρέθηκαν ο Αντιπρόεδρος κύριος Ζησόπουλος Τάσος μαζί με το μέλος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος κύριο Μπαλωμένο Ιωάννη, στο κτήμα «Αναγέννηση» του φίλου της λέσχης κ. Τάσου Ξύδη, κατά τη διεξαγωγή των «Μεγάλων Ημερών της Νεμέας» στις 6, 7 και 8 Σεπτεμβρίου. Ο σκοπός της επίσκεψης ήταν να δοκιμάσουν τη νέα σοδειά και να υποστηρίξουν τις δράσεις του κυρίου Ξύδη ενώ παρακολούθησαν και παράλληλες εκδηλώσεις που διοργανώθηκαν προς τιμήν του ελληνικού κρασιού από το Σύνδεσμο Οινοποιών Νεμέας και τον Αγροτικό Οινοποιοτικό Συνεταιρισμό Νεμέας. Στο κάλεσμα των οινοποιών ανταποκρίθηκε πλήθος κόσμου, που θέλησε να στηρίξει τον οινοτουρισμό, να αναδείξει την αξία του για τον τόπο, να ενισχύσει τη φήμη των ελληνικών ετικετών και να παρακολουθήσει τις πολιτιστικές εκδηλώσεις της περιοχής.

ΜΗΝΥΜΑ ΠΡΟΕΔΡΟΥ



Σε μια περίοδο γεμάτη δυσκολίες, αλλά και προκλήσεις, εγκαινιάζουμε μια νέα εποχή για τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος.

Η ανάληψη του Συνεδρίου της WACS το 2016 από την Αθήνα, αλλά και τα εγκαίνια των νέων γραφείων μας σε 15 χώρες σε όλο τον κόσμο, δείχνουν τη βαρύτητα που έχει δώσει το Chef's Club στη διεθνή του παρουσία. Ο στόχος παραμένει φυσικά η διάδοση και καταξίωση της ελληνικής γαστρονομίας σε παγκόσμια κλίμακα. Χωρίς να έχει παρεκκλίνει στο ελάχιστο η σκέψη μας από τον αρχικό μας σκοπό, μεθοδευμένα και σε συνεργασία με τα μέλη μας ανά την υφήλιο, ξεκινήσαμε το άνοιγμα των παραρτημάτων μας εκτός συνόρων. Στα πλαίσια αυτής της επέκτασης και θέλοντας να διατηρούμε ζωντανή την επαφή μας με όλα τα μέλη και τους συνεργάτες μας εντός και εκτός Ελλάδος, εγκαινιάζουμε σήμερα και μια νέα σελίδα στην επικοινωνία μας. Έτσι, παρακαλούμε όλα τα μέλη να μας αποστέλλουν ειδήσεις με δράσεις τους και συγχρόνως στέλνουμε ένα μήνυμα στις εταιρείες που λαμβάνουν το newsletter, ζητώντας τους να το στηρίξουν διαφημιστικά, στηρίζοντας έτσι και το έργο της Λέσχης.

Μίλτος Καρούμπας

Πρόεδρος Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος



Δείτε το video της 9ης HORECA

- ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ:
- Υπουργείου Τουρισμού
 - Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδας
 - Πανελληνίας Ομοσπονδίας Ξενοδόχων
 - Ένωσης Ξενοδόχων Αθηνών
 - Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδας

9ⁿ HO.RE.CA.

HOTEL
RESTAURANT
CAFE

2014

www.horecaexpo.gr



Η μεγαλύτερη και πληρέστερη έκθεση για τα Ξενοδοχεία και τη Μαζική Εστίαση



7-10 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2014
METROPOLITAN EXPO

ΟΡΓΑΝΩΣΗ: **FORUM AE** Βηληρά 2 • 104 37 Αθήνα • Τηλ.: +30 210 5242100 • Fax: +30 210 5246581
• www.forumsa.gr • info@forumsa.gr facebook.com/horecaexpo twitter.com/horecaexpo

GOURMET CLUB SEMINARS

Διοργάνωση σεμιναρίων από τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδας



Το Chef's Club διοργανώνει κύκλους σεμιναρίων μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής τόσο για επαγγελματίες όσο και για ερασιτέχνες. Τα σεμινάρια επαγγελματιών απευθύνονται σε μέλη της λέσχης (και όχι μόνο), ενώ τα σεμινάρια ερασιτεχνών αφορούν κυρίως ερασιτέχνες αλλά και σπουδαστές σχολών. Ο πρώτος κύκλος ξεκινά 29 Οκτωβρίου ως 1 Νοεμβρίου με ζαχαροπλαστική για επαγγελματίες και θα

περιλαμβάνει τις εξής ενότητες: Καλλιτεχνική παρουσίαση караμέλας, Μοντέρνες διακοσμήσεις με σοκολάτα, Επιδόρπιο εστιατορίου και Σύγχρονες κρέμες ζαχαροπλαστικής. Τα σεμινάρια θα πραγματοποιούνται καθημερινά 17:00- 20:30 από καταξιωμένους Executive Pastry Chefs, ενώ όποιος ενδιαφέρεται μπορεί να βρει αναλυτικά τη θεματολογία των σεμιναρίων, τους εισηγητές και περαιτέρω χρήσιμες πληροφορίες στο site της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος: www.chefclub.gr

Νέο Cream & Chocolate Pastry Shop στη Γλυφάδα!

Ο Τάσος Πρωτοψάλτης άνοιξε και δεύτερο κατάστημα!



Ο Τάσος Πρωτοψάλτης, καθηγητής στη σχολή Le Monde και βραβευμένος συγγραφέας με εμπειρία 35 ετών στη ζαχαροπλαστική και τη γαστρονομία συστήνει τη luxury pastry boutique Cream & Chocolate στη Γλυφάδα, έπειτα από τη μεγάλη επιτυχία του πρώτου καταστήματος στην Καλλιθέα. Υπό την επίβλεψη του ίδιου, παρασκευάζεται μία γκάμα γλυκών εδεσμάτων, από ποιοτικές Α ύλες, ολόφρεσκα και μάλιστα σε πολύ καλές τιμές

ώστε να είναι προσβάσιμα σε όλους εν μέσω κρίσης! Ανάμεσα στα εκλεκτά γλυκίσματα ξεχωρίζουν συνταγές όπως μωσαϊκό, ferrero, τριαντάφυλλο με σοκολάτα γάλακτος, πολύχρωμα macaron σε 9 γεύσεις, 12 είδη από χειροποίητα σοκολατάκια, νησίσια γλυκά, αφράτα cookies και cupcakes, πληθώρα τουρτών, γλυκά ταψιού, προφιτερόλ που θεωρείται από τα καλύτερα της πόλης, αλλά και γλυκά κουταλιού. Στα πλεονεκτήματα του καταστήματος εντάσσονται και οι υπηρεσίες catering για γάμο, βάπτιση ή γενέθλια.

Γαστρονομικό Χαρτοφυλάκιο από τον ΣΕΤΕ

Α' Φάση του έργου "Γαστρονομία στο Μάρκετινγκ του Ελληνικού Τουρισμού"

Ξεκίνησε η Α' Φάση του έργου "Γαστρονομία στο Μάρκετινγκ του Ελληνικού Τουρισμού" του ΣΕΤΕ, με τη χαρτογράφηση και την καταγραφή του γαστρονομικού πλούτου της Ελλάδας. Σκοπός αυτής της φάσης είναι να καταγραφούν όλες οι πτυχές της ελληνικής γαστρονομίας που προτείνεται να προβάλλει η Ελλάδα στην τουριστική αγορά. Έτσι, θα πρέπει κατ' αρχήν να συμπεριληφθούν στο χαρτοφυλάκιο οι επιχειρήσεις και οι δραστηριότητες εκείνες που ήδη προσφέρουν ελκυστικές γαστρονομικές εμπειρίες. Ενδεικτικά, το χαρτοφυλάκιο με τα γαστρονομικά προϊόντα θα περιλαμβάνει μεταξύ άλλων χαρακτηριστικά ελληνικά πιάτα, προϊόντα και ποτά, επιχειρήσεις εστίασης κάθε μορφής (π.χ. ταβέρνες, μεζεδοπωλεία, ουζερί, ψισταριές, ψαροταβέρνες, καφενεία) που προσφέρουν παραδοσιακή ή τοπική κουζίνα, εστιατόρια υψηλής ή δημιουργικής κουζίνας αλλά και χώρους παραγωγής προϊόντων και ποτών.

Για περισσότερες πληροφορίες: sete.gr/GR/Trofi_gia_Anptyxi/

2ο Αφιέρωμα στην Ελιά στα Κούτρουφα Κυνουρίας

Μία ενδιαφέρουσα εκδήλωση με επίκεντρο την πολύτιμη για τη διατροφή και τη γαστρονομία ελιά, πραγματοποιήθηκε πριν από λίγο καιρό στην Κυνουρία. Συγκεκριμένα, τα μέλη του Chef's Club κύριοι Δασούτης Νίκος, Κουρούπης Αγάλου Νίκος, Παινέσης Ιωάννης και Παρθένης Βησσαρίωνας, συμμετείχαν στο «2ο Αφιέρωμα στην Ελιά» που έλαβε χώρα στα Κούτρουφα Κυνουρίας. Σε χώρο του εστιατορίου του Γιάννη Κουρμυλή στο Κορακοβούνι παρασκευάστηκαν εύγευστες και πρωτότυπες δημιουργίες για τους περίπου 1.500 επισκέπτες της εκδήλωσης.

Διαγωνισμός Μαγειρικής & Ζαχ/κής στη Σουβάλα

Στις 27 Αυγούστου πραγματοποιήθηκε διαγωνισμός μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής στη Σουβάλα στην Αίγινα και συγκεκριμένα στο εστιατόριο «Σαρωνικός». Τα μέλη της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος, κ.κ Κουρούπης Αγάλου Νικόλαος, Μπαλωμένος Ιωάννης και Μπέσης Παναγιώτης αποτέλεσαν την κριτική επιτροπή, ενώ τη διοργάνωση ανέλαβε ο Σύλλογος Προόδου και Αλληλεγγύης Αγίων Σουβάλας και Βαθέος, στις 27 Αυγούστου. Σε ένα παραθαλάσσιο χώρο παρουσιάστηκαν πρωτότυπες συνταγές, ενώ η διαδικασία της κριτικής ήταν μυστική. Νικητές στην κατηγορία της ζαχ/κής ανακηρύχθηκαν: η κα Λεούση Αντωνία (1η), η κα Λορέτζου Μαρδικούλα (2η) και η κα Μπήτρου Αντωνία (3η) ενώ στο γαστρονομικό κομμάτι η κα Λίζη Κόσντερ (1η), η κα Λορέτζου Κούλα (2η) και ο κος Μπήτρος Ανδρέας (3ος).



Παραρτήματα του Chef's Club στο εξωτερικό

Ισχυρό "παρών" της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος σε 15 χώρες



Δυναμικό "παρών" στο εξωτερικό δίνει συντονισμένα πλέον η Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος, η οποία διατηρεί σήμερα γραφεία σε 15 χώρες, ενώ σύντομα αναμένεται να προχωρήσει στην ίδρυση παραρτημάτων σε Καναδά και Σκωτία. Τα γραφεία λειτουργούν σε συνεργασία με Έλληνες chefs- μέλη της Λέσχης που ζουν και εργάζονται στο εξωτερικό, ενώ κύρια αποστολή τους είναι η καταγραφή των ελληνικών εστιατορίων σ' αυτές τις χώρες και η εκπαίδευση των chefs τους, με στόχο τη βελτίωση

του μενού και των υπηρεσιών τους. Πρόσφατα η Λέσχη παρουσίασε και το νέο logo για την εκτός συνόρων δραστηριότητά της, στο οποίο απεικονίζεται το σήμα του Chef's Club στο κέντρο και περιμετρικά οι σημαίες των χωρών στις οποίες έχει παρουσία. Τέλος, αξίζει να αναφερθεί πως αντίστοιχα η κάθε χώρα θα έχει το δικό της λογότυπο.

ΧΩΡΑ	ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ	e-mail
ΑΜΕΡΙΚΗ	ΜΑΡΙΑ ΛΟΗ	marialoikouzina@gmail.com
ΑΡΑΒΙΚΗ ΧΕΡΣΟΝΗΣΟΣ	ΠΕΤΡΟΣ ΔΕΛΗΓΙΑΝΝΗΣ	petros@horeca-services.com
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	DAVID TSIREKAS	info@xanthi.com.au
ΑΥΣΤΡΙΑ	ΓΕΡΑΣΙΜΟΣ ΚΑΒΑΛΙΕΡΗΣ	gerasimos.kavalieris@hilton.com
ΒΕΛΓΙΟ -ΟΛΛΑΝΔΙΑ ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ	ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΤΣΙΚΝΑΚΟΣ	chef@bemanos.com
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΝΑΒΑΚΗΣ	chefkanavakis@yahoo.gr
ΕΛΒΕΤΙΑ	ΝΙΚΟΣ ΓΕΡΑΝΗΣ	nicogeranis@aol.ch
ΗΝΩΜΕΝΑ ΑΡΑΒΙΚΑ ΕΜΙΡΑΤΑ	ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΜΠΟΥΛΗΣ	chef2000vb@yahoo.gr
ΚΥΠΡΟΣ	ΝΙΚΟΣ ΣΤΡΙΛΙΓΚΑΣ	chef@aliathonvillage.com striligasnikos@yahoo.gr
ΝΟΡΒΗΓΙΑ	ΓΕΩΡΓΙΑ ΒΑΜΒΑΚΑ	georgia.vamvaka@gmail.com
ΠΟΛΩΝΙΑ	ΘΕΟΦΙΛΟΣ ΒΑΦΕΙΔΗΣ	teo@vafidis.pl
ΣΟΥΗΔΙΑ	ΠΑΠΑΕΥΑΓΓΕΛΟΥ ΧΡΗΣΤΟΣ	crpag@yahoo.gr

Γιορτάστηκε η Παγκόσμια Ημέρα Τουρισμού

Θετικά τα μηνύματα για την Ελλάδα, σύμφωνα με την αρμόδια υπουργό

Στις 27 Σεπτεμβρίου ο κόσμος γιόρτασε την Παγκόσμια Ημέρα Τουρισμού, ημερομηνία που έχει καθοριστεί από τον Παγκόσμιο Οργανισμό Τουρισμού το 1970. Ο φετινός εορτασμός σύμφωνα με την κ. Κεφαλογιάννη βρίσκει τη χώρα σε τροχιά ανάπτυξης και σε άνοδο, αφού τα μηνύματα το 2013 ήταν πολύ θετικά. Η υπουργός Τουρισμού σημείωσε ότι θα συνεχιστούν οι προσπάθειες για την ενίσχυση του τουριστικού προϊόντος, αναπτύσσοντας δράσεις και πρωτοβουλίες που αποσκοπούν στον εμπλουτισμό του επιπέδου των προσφερόμενων υπηρεσιών και στην ποιοτική βελτίωση: «Το 2014 επιβάλλεται να προχωρήσουμε με ταχύτερους ρυθμούς στην εξειδίκευση των στόχων που έχουμε θέσει και ο ελληνικός τουρισμός, με ενισχυμένο χαρακτήρα, να γίνει το όχημα ανάπτυξης της ελληνικής οικονομίας. Το 2014 μπορεί να είναι μια πολύ καλύτερη χρονιά για τον ελληνικό τουρισμό, την ελληνική οικονομία, την Ελλάδα», δήλωσε η κα Κεφαλογιάννη σημειώνοντας ότι ο εγχώριος τουρισμός είναι σε φάση δυναμικής ανασυγκρότησης.

Διαγωνισμός Bocuse D'Or με έπαθλο 20.000 ευρώ!

Ξεκίνησαν οι εθνικοί προκριματικοί διαγωνισμοί για το γνωστό διαγωνισμό γαστρονομίας Bocuse D'Or, ο οποίος διοργανώνεται κάθε δύο χρόνια, με τη συμμετοχή chefs από όλο τον κόσμο. Στην τελική φάση του συμμετέχουν 24 χώρες κατόπιν επιλογής περισσότερων από 45 υποψήφιων. Χρηματικά έπαθλα αξίας έως και 20.000 ευρώ, καθώς και τρόπαια με τη μορφή του βραβευμένου Γάλλου σεφ Πολ Μποκιούς θα λάβουν ο χρυσός, ο αργυρός και ο χάλκινος νικητής του διαγωνισμού. Το 2014 θα προκριθούν chefs από 12 ευρωπαϊκές χώρες, 4 ασιατικές, 3 λατινοαμερικάνικες, 3 (από Αφρική, Β. Αμερική, Μ. Ανατολή και Ωκεανία) και 2 χώρες guest. Οι τελικοί θα φιλοξενηθούν στη Λυόν της Γαλλίας το 2015.

«Mentzelo's Slow Food & Drinks» στη Γλυφάδα



Ο κ. Δροσόπουλος Μέντζελος, μέλος της Λέσχης Αρχιμαγείρων άνοιξε νέο εστιατόριο που ακούει στο όνομα «Mentzelo's Slow Food & Drinks», στη διεύθυνση Πανδώρας 16, στη Γλυφάδα. Η κουζίνα της επιχείρησης λειτουργεί κατά κύριο λόγο με εποχικά προϊόντα, ενώ όλο το concept αντλεί έμπνευση από το κίνημα slow food που ιδρύθηκε το 1986 ως απάντηση στην εξαίεψη της γευστικής ιδιαιτερότητας και ομοιομορφίας που επιφέρει το fast food και της λογικής "fast life". Το εν λόγω εστιατόριο δημιουργήθηκε από έναν chef με μεγάλη εμπειρία που έχει σκοπό να καταθέσει στο κοινό το σύνολο των γνώσεων και τεχνικών που έχει αποκτήσει επί 25 συναπτά έτη στον τομέα της γαστρονομίας μέσα σε ένα χώρο, ζεστό, οικείο και με άποψη.

Νέο υποκατάστημα της Λέσχης στη Σουηδία

Επίσημα εγκαίνια του Sweden Branch Office στη Στοκχόλμη



Τα επίσημα εγκαίνια ενός ακόμα υποκαταστήματος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος έγιναν στις 4 Σεπτεμβρίου 2013 στη Στοκχόλμη. Ο εκπρόσωπος του Chef's Club στη Σουηδία κος Παπαευαγγέλου Χρήστος το οραματίστηκε, ο κύριος Μελέτης (εισαγωγέας ελληνικών προϊόντων) το προώθησε και το χορήγησε, ενώ ο ΕΟΤ Σουηδίας καθώς και η Ελληνική πρεσβεία στη Σουηδία το υποστήριξαν δυναμικά και τελικά υλοποιήθηκε! Η όμορφη εκδήλωση διοργανώθηκε από

τον κύριο Μελέτη και την εισαγωγική εταιρεία Para Greek, ενώ παραβρέθηκαν ο Πρόεδρος κύριος Μιλπάδης Καρούμπας και ο Επίτιμος Πρόεδρος κύριος Τάσος Τόλης. Τα εγκαίνια στέφθηκαν με επιτυχία αφού πάνω από 150 άτομα παρακολούθησαν την παρουσίαση των νέων γραφείων. Μέσα σε ένα πανηγυρικό περιβάλλον ανακηρύχθηκαν 20 νέα μέλη, μεταξύ των οποίων ο Αμερικανός πρέσβης της Στοκχόλμης, η Ελληνίδα πρέσβειρα κυρία Χατζή Αλίκη, ο επιχειρηματίας κύριος Μελέτης Χρήστος, η δημοσιογράφος και παρουσιάστρια κυρία Αλεξάνδρα Πασχαλίδου και πολλοί εστιάτορες και σεφ. Τα σχόλια από τους παρευρισκόμενους ήταν πολύ θετικά για την συγκεκριμένη κίνηση.

HORECA 2014: Θα ξεπεράσουν τους 500 οι εκθέτες!

Η έκθεση που άλλαξε τα δεδομένα για τα Ξενοδοχεία & τη Μαζική Εστίαση



Από την πρώτη της διοργάνωση μέχρι σήμερα η HORECA σημειώνει μια απρόσκοπτα ανοδική πορεία! Εννιά χρόνια μετά τη γέννησή της, στη διοργάνωση του 2014, θα ξεπεράσει κάθε προηγούμενο, αγγίζοντας ασύλληπτα μεγέθη. Ήδη έχουν οριστικοποιήσει τη συμμετοχή τους 350 εκθέτες, ενώ ο συνολικός αριθμός τους αναμένεται να ξεπεράσει τους 500! Με

44.000m² συνολικής εκθεσιακής επιφάνειας, η 9η HORECA θα είναι μια διοργάνωση που δεν θα έχει ξαναδεί ποτέ στη χώρα μας ο κλάδος των Ξενοδοχείων και της Μαζικής Εστίασης! Ραντεβού, λοιπόν, στο Metropolitan Expo, 7-10 Φεβρουαρίου 2014!

1η γαστρονομική συνάντηση στα Φιλιατρά

Η ανάδειξη των τοπικών συνταγών στο επίκεντρο!



Την πρώτη γαστρονομική συνάντηση με τίτλο «Γεύση – απόλαυση – χαρά» διοργάνωσε το βράδυ της Παρασκευής 9 Αυγούστου η Ένωση Φιλιατρινών γυναικών υπό την αιγίδα της Κοινοφελούς επιχείρησης του Δήμου Τριφυλλίας. Τοπικές συνταγές βρέθηκαν στο επίκεντρο της προσοχής των επισκεπτών, ενώ οργανώθηκε και διαγωνισμός για την αναδειξη του καλύτερου πιάτου. Στην κριτική επιτροπή ήταν ο Γεώργιος Μαύρος, μέλος της Λέσχης Αρχιμαγείρων και εκπρόσωπος στην περιοχή της Μεσσηνίας, ο σεφ Μιχάλης Αλεξόπουλος και ο γαστρονόμος Παναγιώτης Παπανικολόπουλος. Ήταν μια εξαιρετική βραδιά, που θα μπορούσε να αποτελέσει την αφορμή για τη δημιουργία ενός νέου θεσμού!

Την πρώτη γαστρονομική συνάντηση με τίτλο «Γεύση – απόλαυση – χαρά» διοργάνωσε το βράδυ της Παρασκευής 9 Αυγούστου η Ένωση Φιλιατρινών γυναικών υπό την αιγίδα της Κοινοφελούς επιχείρησης του Δήμου Τριφυλλίας. Τοπικές συνταγές βρέθηκαν στο επίκεντρο της προσοχής των επισκεπτών, ενώ οργανώθηκε και διαγωνισμός για την αναδειξη του καλύτερου πιάτου. Στην κριτική επιτροπή ήταν ο Γεώργιος Μαύρος, μέλος της Λέσχης Αρχιμαγείρων και εκπρόσωπος στην περιοχή της Μεσσηνίας, ο σεφ Μιχάλης Αλεξόπουλος και ο γαστρονόμος Παναγιώτης Παπανικολόπουλος. Ήταν μια εξαιρετική βραδιά, που θα μπορούσε να αποτελέσει την αφορμή για τη δημιουργία ενός νέου θεσμού!

Αυξήθηκαν 14% οι αφίξεις τουριστών στη χώρα μας

Αύξηση 13,9% εμφανίζουν οι διεθνείς τουριστικές αφίξεις σε μεγάλα αεροδρόμια της χώρας το διάστημα Ιανουαρίου- Σεπτεμβρίου 2013 σε σύγκριση με το αντίστοιχο περσινό διάστημα. Σύμφωνα με τα στοιχεία που συγκέντρωσε ο ΣΕΤΕ οι αφίξεις σε 7 αεροδρόμια της χώρας (χωρίς εκείνα Αθηνών & Θεσ/κης) ανήλθαν σε 5.392.671 αφίξεις έναντι 4.732.552 πέρσι.

6ο Φεστιβάλ Πατάτας στην περιοχή των Πλαταιών



Το 6ο Φεστιβάλ Πατάτας που διοργάνωσε στις Πλαταιές στις 4 Αυγούστου ο Πολιτιστικός Σύλλογος «Ξερόνη» πλαισίωσαν με πολλή όρεξη τα μέλη της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος Κουρούπης Αγάλου Νικόλαος, Μπαλωμένος Ιωάννης, Πρωτοψάλτης Τάκης και Χαλουλάκος Παναγιώτης ως κριτική επιτροπή στο διαγωνισμό μαγειρικής. Κοινός παρονομαστής βέβαια σε κάθε πιάτο ήταν- τι άλλο;- η πατάτα! Ευφάνταστες συνταγές πρωτότυπα δοσμένες με πολλή μεράκι και φαντασία ξεχώρισαν και βραβεύθηκαν. Εκτός όμως από το πολύ ενδιαφέρον γαστρονομικό μέρος, το πολιτιστικό τετράμερο περιελάμβανε τις προηγούμενες ημέρες Κυνήγι Κρυμένου Θησαυρού στην κεντρική πλατεία, Stand-Up Comedy με τον Γιώργο Χατζηπαύλου στο Δημοτικό σχολείο, Αγώνες Αντοχής και σεμινάρια Αυτοάμυνας, αλλά και μουσική βραδιά, ενώ το φινάλε του Φεστιβάλ επεφύλασσε συναυλία. Επίσημος χορηγός για τα επαγγελματικά μηχανήματα Εστίασης που χρειάστηκαν για την παρασκευή εδεσμάτων ήταν η Α & Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ ΟΕ.

Μέλος της WACS η Ένωση Παλαιστινίων Αρχιμαγείρων Μεγάλης σημασίας η πρόσφατη συνάντηση των μελών στη Βηθλεέμ



Τον Σεπτέμβριο, ο Πρόεδρος της WACS (World Association of Chefs Societies) κύριος Gissur Gudmundsson ανακοίνωσε επισήμως ότι η Ένωση Παλαιστινίων Αρχιμαγείρων έγινε πλήρες μέλος της WACS. Η είσοδος της στο club της WACS έγινε έπειτα από σχετική πρόταση του κυρίου Sarkis Yacoubian, προέδρου της οργάνωσης των chefs, Taste of peace, η οποία προάγει την ειρήνη μέσω της μαγειρικής.

Στην εκδήλωση, που έγινε στη Βηθλεέμ, ο Πρόεδρος της WACS παρέδωσε το πιστοποιητικό μέλους στον Πρόεδρο της Ένωσης Παλαιστινίων Αρχιμαγείρων κύριο Nadim Milhen. Παρόντες στην τελετή ήταν ο δήμαρχος της Βηθλεέμ, ο Υπουργός Τουρισμού, ο Γενικός δ/ντής της WACS κύριος Ragnar Fridriksson, ο δ/ντής ηπείρου της WACS κύριος Thomas Gugler που έχει αναλάβει την Αφρική/Μ. Ανατολή, ο Πρ. της Ομοσπονδίας Αρχιμαγείρων Ελλάδος κύριος Μ. Καρούμπας, η Πρ. της Λέσχης Ρουμανίας κυρία Iulia Dragut και η Αντιπρ. της Taste of Peace κυρία MIMOZA Izeti Balla. Την ίδια ημέρα πραγματοποιήθηκε ο 1ος διεθνής διαγωνισμός μαγειρικής στο εστιατόριο Crystal στη Βηθλεέμ με τη συμμετοχή 53 chefs από την Παλαιστίνη και μελών της Taste of Peace.

Εκπρόσωποι της Λέσχης στην Περιφέρεια

Για την προώθηση της ελληνικής γαστρονομίας

Η Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδας όρισε εκπρόσωπους της στην περιφέρεια. Έτσι, θα βρεθεί πιο κοντά στους γαστρονομικούς φορείς, συμμετέχοντας ενεργά στις κατά καιρούς δράσεις τους. Στον νομό Πελοποννήσου ορίστηκαν οι Ι. Παινέσης (Αρκαδία, Λακωνία, Αργολίδα), Γ. Μαύρος (Μεσσηνία), Θ. Λαζανας (Αχαΐα, Ηλεία), Κ. Λιαπατης (Αχαΐα, Ηλεία) και Τ. Σακελαρίου (Κορινθία). Στον νομό Θεσσαλίας οι Ι. Τσιάρκας (Μαγνησία, Καρδίτσα, Σποράδες) και Χ. Τσιόπουλος (Τρίκαλα, Καλαμπάκα). Στη Στερεά Ελλάδα οι Β. Αγραφιώτης (Φθιώτιδα, Ευρυτανία), Λ. Μπαϊράμης (Φωκίδα, Βοιωτία) και Ι. Μπαλωμένος (Αιτωλοακαρνανία). Στις Κυκλάδες οι Ι. Λιάνης (Ανδρος), Δ. Παπαδόπουλος (Νάξος, Πάρος, Αμοργός, Κουφονήσια, Σαντορίνη, Ίος) και Λ. Χάλαρης (Σύρος, Τήνος, Μύκονος). Στον Αργοσαρωνικό ο Τ. Πρωτοψάλτης και τέλος στην Ήπειρο οι Α. Τόλης (Θεσπρωτία, Άρτα, Πρέβεζα) και ο Δ. Μαρής (Ιωάννινα).

Μεσογειακή διατροφή κατά του διαβήτη

Νέα μελέτη εκθειάζει και πάλι το μεσογειακό μοντέλο διατροφής

Σύμφωνα με νεότερα ερευνητικά στοιχεία, η μεσογειακή διατροφή αλλά και τα διατροφικά σχήματα με χαμηλή περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες, φαίνεται πως προστατεύουν από τον διαβήτη τύπου II, όπως δείχνει μελέτη σε Έλληνες ασθενείς που δημοσιεύτηκε στο επιστημονικό έντυπο Diabetologia. Η μελέτη εκπονήθηκε από τον Δρ Κάρλο Λα Βέτζια από το Ερευνητικό Ινστιτούτο Φαρμακολογίας «Mario Negri» του Μιλάνο σε συνεργασία με τη Δρ Αντωνία Τριχοπούλου από το Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Κοινωνικά...

* **ΑΠΕΒΙΩΣΕ ΠΡΟΣΦΑΤΑ** ο ιδιοκτήτης της LE MONDE, Μάκης Βελισσαρόπουλος, ο οποίος επί σειρά δεκαετιών προσέφερε τα μέγιστα στην Ελληνική Γαστρονομία. Πέρα από το σπουδαίο έργο του στον τομέα της εκπαίδευσης, έχει να επιδείξει και ένα εξίσου σημαντικό έργο στο χώρο των εκδόσεων.

* **ΤΟΝ ΑΔΕΛΦΟ ΤΟΥ** αποχαιρέτησε πρόσφατα το μέλος μας Θωμάς Μπακοδήμος. Ο Παναγιώτης Μπακοδήμος ήταν 42 ετών. Ευχόμαστε δύναμη και κουράγιο στον συνάδελφό μας, αλλά και στους οικείους του.

* **ΣΥΓΧΑΡΗΤΗΡΙΑ ΣΤΟΝ** κ. Κουρούπη Αγάλου, για την είσοδο της κόρης του στο Πανεπιστήμιο. Της ευχόμαστε πάντα επιτυχίες, καλή αποφοίτηση και καλή σταδιοδρομία.

12ος Διαγωνισμός Μαγειρικής & Ζαχ/κής



Στα πλαίσια εκπροσώπησής της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος στην Πελοπόννησο, τα μέλη κ.κ Μαύρος Γεώργιος και Παινέσης Ιωάννης συμμετείχαν στον «12ο Διαγωνισμό Μαγειρικής & Ζαχ/κής» που διοργάνωσε τον Αύγουστο ο πολιτιστικός σύλλογος γυναικών Δωρίου. Το event στήθηκε στον προαύλιο χώρο του πολιτιστικού κέντρου Δωρίου (ΣΥΚΙΚΗ).

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ:
ΛΕΣΧΗ ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ

ΕΚΔΟΣΗ:
FORUM A.E.

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΕΚΔΟΣΕΩΝ:
Θανάσης Γιαλούρης

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ
Θανάσης Παναγιούλας
sales@forumsa.gr

**CREATIVE
ART DIRECTOR:**
Νίκη Γαλανοπούλου

ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΚΤΡΙΑ:
Εύα Τούνα
et@forumsa.gr

ΣΥΝΤΑΚΤΡΙΑ:
Εύα Αντωνοπούλου
ea@forumsa.gr

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ:
CHEF'S CLUB,
Λεωφ. Βουλιαγμένης 171,
Δάφνη, 17237
Τηλ./Fax: 210 8251401
e-mail: info@chefclub.gr
www.chefclub.gr