

22 Μαρτίου 2019

## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

**Συνδιοργάνωση Εργαστηρίου από το Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου και το Τμήμα Γεωργίας με θέμα «Η σημασία της ποιότητας των τοπικών προϊόντων για την επίτευξη γαστρονομίας υψηλού επιπέδου» με το διακεκριμένο Κύπριο Σεφ Ανδρέα Μαυρομμάτη, στο πλαίσιο της διεθνούς γαστρονομικής διοργάνωσης « Goût de France/Good France »**

Με πολύ μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε την Παρασκευή 22 Μαρτίου 2019 Εργαστήριο με τον διακεκριμένο κύπριο Σεφ Ανδρέα Μαυρομμάτη και θέμα «Η σημασία της ποιότητας των τοπικών προϊόντων για την επίτευξη γαστρονομίας υψηλού επιπέδου» που συνδιοργάνωσαν το Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου (ΑΞΙΚ) και το Τμήμα Γεωργίας. Η εκδήλωση διεξήχθη στο πλαίσιο της διεθνούς γαστρονομικής διοργάνωσης « Goût de France/Good France » και τέλεσε υπό την αιγίδα του Γάλλου Πρέσβη στην Κύπρο, κ. Ρενέ Τροκάζ και του Υφυπουργού Τουρισμού κ. Σάββα Περδίου.

Στόχος του Εργαστηρίου ήταν η ανάδειξη της σημασίας των τοπικών προϊόντων στην επίτευξη γαστρονομίας υψηλού επιπέδου, αξιοποιώντας το παράδειγμα της Γαλλίας. Το Εργαστήριο χαιρέτησαν ο Πρέσβης της Γαλλίας στην Κύπρο, κ. Ρενέ Τροκάζ, ο Γενικός Διευθυντής του Υπουργείου Εργασίας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων και Πρόεδρος του Διοικητικού Συμβουλίου του ΑΞΙΚ, κ. Χρήστος Μαλικκίδης και ο Αν. Γενικός Διευθυντής του Υφυπουργείου Τουρισμού, κ. Θεοφάνης Τρύφωνος. Ακολούθησαν εισαγωγικές παρεμβάσεις από τη Διευθύντρια του Τμήματος Γεωργίας, Δρ Ανδρούλα Γεωργίου και τη Διευθύντρια του ΑΞΙΚ Δρ Εύη Σωτηρίου. Ακολούθως ο Σεφ Ανδρέας Μαυρομμάτης, ως ο κεντρικός ομιλητής, μοιράστηκε με τους συμμετέχοντες τις γνώσεις και τις εμπειρίες του στην προαγωγή της Κυπριακής, Ελληνικής και ευρύτερης Μεσογειακής Γαστρονομίας στη Γαλλία και μέσα από την παρουσίαση του ανέδειξε τη σημασία των ποιοτικών πρώτων υλών στην επίτευξη γαστρονομίας υψηλού επιπέδου.

Ακολούθησε δεξίωση κατά την οποία αναδείχθηκε και γαστρονομικά το θέμα του εργαστηρίου, με εδέσματα τα οποία ετοιμάστηκαν από τους φοιτητές του ΑΞΙΚ υπό την καθοδήγηση του Σεφ Ανδρέα Μαυρομμάτη και των Εκπαιδευτών τους.

Στο Εργαστήριο συμμετείχαν, μεταξύ άλλων, αξιωματούχοι δημόσιων οργανισμών του Τουρισμού και της Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος, στελέχη της Γαλλικής Πρεσβείας και του Γαλλικού Ινστιτούτου Κύπρου, εκπρόσωποι οργανωμένων φορέων και επαγγελματιών της ξενοδοχειακής, επισιτιστικής και ευρύτερης τουριστικής βιομηχανίας καθώς και του τομέα της Γεωργίας, Κτηνοτροφίας, Αλιείας,

---

Οινοποιίας και παραγωγής πρώτων υλών επισιτισμού, ακαδημαϊκοί του Πανεπιστημίου Κύπρου, εκπαιδευτικοί και φοιτητές.















