

2 Φεβρουαρίου 2021

## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

### **Νέα διάκριση της Κύπρου στο Διεθνή Διαγωνισμό Μαγειρικής «Olivier Roellinger 2020»**

Ο απόφοιτος του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών του Ανώτερου Ξενοδοχειακού Ινστιτούτου Κύπρου (ΑΞΙΚ), Ανδρέας Αριστοτέλους, έλαβε τη δεύτερη θέση στο Διεθνή Διαγωνισμό Μαγειρικής «Olivier Roellinger 2020» στην κατηγορία των χωρών της Νότιας Ευρώπης. Ο διαγωνισμός, ο οποίος ήταν προγραμματισμένος για τις 10 Απριλίου 2020, αναβλήθηκε στα πλαίσια των ιδιαίτερων συνθηκών που επικρατούν διεθνώς λόγω της πανδημίας του Κορονοϊού Covid-19. Οι διοργανωτές, ανταποκρινόμενοι στη νέα κανονικότητα και σεβόμενοι τα μέτρα που λαμβάνονται για αντιμετώπιση της πανδημίας, διοργάνωσαν το διαγωνισμό διαδικτυακά το Δεκέμβριο 2020. Στο διαγωνισμό συμμετείχαν φοιτητές μέχρι 25 ετών οι οποίοι κλήθηκαν να ετοιμάσουν βίντεο με την ετοιμασία και την παρουσίαση των πιάτων τους. Τα πιάτα αξιολογήθηκαν από τριμελή επιτροπή επαγγελματιών του τομέα, ενώ από τις 7-17 Δεκεμβρίου 2020 τέθηκαν επίσης σε ψηφοφορία από το κοινό στις σελίδες κοινωνικής δικτύωσης των διοργανωτών.

Ο διαγωνισμός Olivier Roellinger διοργανώνεται από τον περιβαλλοντικό οργανισμό Ethic Ocean, τη γαστρονομική σχολή Ferrandi Paris και την ένωση εστιατορίων υψηλής γαστρονομίας και πολυτελών ξενοδοχείων Relais & Chateaux. Στόχος του διαγωνισμού είναι η ευαισθητοποίηση για την ανάγκη αποτροπής της χρήσης ψαριών υπό εξαφάνιση στη μαγειρική με απώτερο σκοπό την αποφυγή της κατάχρησης των θαλάσσιων ειδών και την επίτευξη της αειφόρου ανάπτυξης. Οι υποψήφιοι καλούνται να αποδείξουν ότι η μαγειρική δημιουργία μπορεί να είναι τόσο αειφόρος όσο και νόστιμη.

Το ΑΞΙΚ, ως ένα ιστορικό ίδρυμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης για επαγγελματική ειδίκευση στα ξενοδοχειακά, επισιτιστικά και τουριστικά επαγγέλματα, έχει ως κεντρικό εκπαιδευτικό στόχο την προαγωγή της αειφόρου τουριστικής ανάπτυξης. Το Ινστιτούτο συμμετείχε στον εν λόγω διαγωνισμό για τέταρτη συνεχή χρονιά παρά τις δύσκολες συνθήκες. Μέχρι σήμερα εξασφάλισε το πρώτο βραβείο κατά τα έτη 2017 και 2019, το δεύτερο βραβείο το 2020 και το τρίτο βραβείο το 2018.



