

## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

### Γαστρονομική πανδαισία από το ΙΕΚ ΑΚΜΗ στη ΖΟΟΤΕΧΝΙΑ 2015

Μετά την τεράστια επιτυχία που είχαν οι γαστρονομικές δημιουργίες των σπουδαστών του **ΙΕΚ ΑΚΜΗ Β.Ελλάδος** στην έκθεση **AGROTICA**, οι σπουδαστές επελέγησαν ακόμα μία φορά από τον **Ελληνικό Γεωργικό Οργανισμό (ΕΛΓΟ) «ΔΗΜΗΤΡΑ»**, να αναλάβουν ένα project απαιτήσεων για την **Zootechnia 2015** στον εκθεσιακό χώρο της HELLEXPO στη Θεσσαλονίκη.

Στόχος τους ήταν να οργανώσουν και να υλοποιήσουν το επίσημο γεύμα του γεωργικού οργανισμού στα πλαίσια της ημερίδας που πραγματοποιήθηκε από τον **ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ** και το Συνδέσμο Βιομηχανιών Γαλακτοκομικών Προϊόντων (**ΣΕΒΓΑΠ**) με θέμα **«Μύθοι και Αλήθειες για το Γάλα και τα Γαλακτοκομικά Προϊόντα»**. Το θέμα της ημερίδας έπαιξε μεγάλο ρόλο στη δημιουργία των εδεσμάτων τα οποία βασίστηκαν σε γαλακτοκομικά προϊόντα από τη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων και κρασιά από τη Γεωργική ΕΠΑΣ Νεμέας.

Το μενού σχεδιάστηκε, υλοποιήθηκε, και σερβιρίστηκε από τους σπουδαστές του ΙΕΚ ΑΚΜΗ με την καθοδήγηση του αναγνωρισμένου Σεφ, εκπαιδευτικού του ΙΕΚ ΑΚΜΗ και Chef του ξενοδοχείου Macedonia Palace, **Νίκου Λιογγάρη**, ενώ μεγάλη έκπληξη στο κοινό προκάλεσαν και οι σκαλιστικές δημιουργίες πάνω σε φρούτα, τυριά και λαχανικά που δημιούργησε ο πολυβραβευμένος Σεφ του ξενοδοχείου Les Lazaristes και καθηγητής του ΙΕΚ ΑΚΜΗ κ. **Μανώλης Τζαγκαράκης** μαζί με τους σπουδαστές του.

Οι σύνεδροι, επίσημοι προσκεκλημένοι και επισκέπτες που είχαν την τύχη να δοκιμάσουν τις μοναδικές δημιουργίες, εντυπωσιάστηκαν από το γευστικό και οπτικό αποτέλεσμα.

Στην εκδήλωση παραβρέθηκαν και συνεχάρησαν τους σπουδαστές του ΙΕΚ ΑΚΜΗ ο **Πρόεδρος του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ Σέρκο Χαρουτουγιάν**, ο **Διευθύνων Σύμβουλος του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ Κωνσταντίνος Μαλλίδης**, ο **Πρόεδρος του ΣΕΒΓΑΠ κ. Χρήστος Αποστολόπουλος** καθώς και η τ. **βουλευτής κα Λίτσα Αμανατίδου**.