

ΜΙΧΑΗΛΙΔΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ

ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗ 22-3-2012

Πανελλήνιος Διαγωνισμός ΓΕΥΣΗΣ ελιάς

Προετοιμάζεται ο 2^{ος} Πανελλήνιος Διαγωνισμός ΓΕΥΣΗΣ «Flavor & Taste» για **επιτραπέζιες Ελιές & Πατέ ελιών**, στις **12-13 Μαΐ 2012**, στην **Χαλκιδική** (Νικήτη, ξενοδοχείο Anthemus, Ακτή Ελιά, τηλ 2375072001) με πρωτοβουλία της **Λέσχης Αρχιμαγείρων Βορείου Ελλάδας «ΟΛΥΜΠΙΟΣ ΖΕΥΣ»**, με την υποστήριξη των: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων, Δήμος Σιθωνίας, Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας, Ομοσπονδία Αρχιμαγείρων Ελλάδας, Κεντρικό Επιμελητήριο Ελλάδας. Οργανισμός Τουριστικής Προβολής Χαλκιδικής & Πανελλήνια Ένωση Νέων Αγροτών-ΠΕΝΑ, σε μια προσπάθεια προώθησης της ποιότητας στα αγροτικά προϊόντα.

Την πρώτη εφαρμογή της ιδέας της Λέσχης Αρχιμαγείρων Β. Ελλάδος είδαμε, στα πλαίσια της DETROP 2011 (Θεσσαλονίκη), με τον 1^ο Πανελλήνιο Διαγωνισμό ΓΕΥΣΗΣ «Flavor & Taste» για το τυρί φέτα.

Σκοποί του διαγωνισμού είναι να αναδείξει την προσπάθεια των ελλήνων καλλιεργητών ελιάς, των ελλήνων τυποποιητών-παραγωγών ελιάς, να επιδιωχθεί η σύνδεση των τοπικών παραγωγών με τους Αρχιμάγειρες, και των ελληνικών φημισμένων αγροτικών προϊόντων με την ελληνική γαστρονομία, καθώς και η προώθηση των πωλήσεων ελληνικών αγροτικών προϊόντων τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Ο διαγωνισμός θα διεξαχθεί στη Χαλκιδική, που αποτελεί τη μεγαλύτερη εξαγωγική περιφερειακή ενότητα στην επιτραπέζια ελιά.

Οι νικητές του Διαγωνισμού θα υπογράψουν Ιδιωτικό Συμφωνητικό με τον Πρόεδρο της Λέσχης Αρχιμαγείρων Β. Ελλάδος κ. Φώτιο Καραφουλίδη για τη χρήση ειδικού σήματος βράβευσης στις ετικέτες των συσκευασιών του τυποποιημένου προϊόντος Ελιάς για τη σοδειά που θα λάβει μέρος στο Διαγωνισμό. Τα βραβεία για κάθε κατηγορία θα είναι ΧΡΥΣΟ, ΑΡΓΥΡΟ & ΧΑΛΚΙΝΟ. Όλοι οι συμμετέχοντες θα λάβουν δίπλωμα συμμετοχής.

Η διοργάνωση του Διαγωνισμού γίνεται από τη Λέσχη Αρχιμαγείρων, με υπεύθυνους τον Επίκ. Καθ Γιώργο Μπόσκου (Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων) και κ. Γιώργο Παλησίδη (6973453331, Επιστημονικό Συνεργάτη στο ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης, Εργαστήριο Γαστρονομίας).

Στην επιμελημένη διαδικασία διεξαγωγής του διαγωνισμού περιλαμβάνεται η υποβολή της συμπληρωμένης φόρμας συμμετοχής, σφραγισμένης & υπογεγραμμένης με φαξ στο 2310271959 ή ηλεκτρονικά στο agrorama@otenet.gr. Τα δείγματα θα αποσταλούν με μεταφορική ή courier στα γραφεία της Γραμματείας του Διαγωνισμού στη Θεσσαλονίκη **μέχρι την Τρίτη 8 Μαΐου 2012** (τηλ 6943834921)» και η γευστική δοκιμή θα γίνει την Κυριακή, 13 Μαΐου 2012, από ειδική δεκαπενταμελή επιτροπή αξιολογητών, που θα αποτελείται από πιστοποιημένους Executive Chefs, Διαιτολόγους-Διατροφολόγους, Επιστήμονες Τροφίμων, Δημοσιογράφους, Εστιάτορες & Εμπόρους Τροφίμων.

Οι κατηγορίες του 2^{ου} Πανελλήνιου Διαγωνισμού επιτραπέζιων ελαιών & πατέ ελιάς περιλαμβάνουν «Ολόκληρη, πράσινη/μαύρη», «Πάστα, πράσινη/μαύρη», «Γεμιστή», «Ροδέλα, πράσινη/μαύρη», «Γλυκό, πράσινη/μαύρη» και «Συσκευασία».

Το διήμερο **12 & 13 Μαΐου 2012**, στο ξενοδοχείο Anthemus (Νικήτη, Χαλκιδικής) κατά τον **2^ο Πανελλήνιο Διαγωνισμό ΓΕΥΣΗΣ «Flavor & Taste»** για **επιτραπέζιες Ελιές & Πατέ ελιών** προετοιμάζονται **Ομιλίες** (12/5/2012, 16.00-17.40), **Συζητήσεις** (12/5/2012, 18.00-19.40), **Συμπόσιο** (12/5/2012, 21.00), **Διαγωνισμός Γευσιγνωσίας** (13/5/2012, 10.00-14.30), **Βραβεύσεις** (13/5/2012, 15.00-16.30) και **Ημερίδα** για «το μέλλον του αγροτικού κόσμου».

Πληροφορίες: 6973453331, 6943834921, 2310 271950, agrorama@otenet.gr

Για την καταγραφή, Δημήτρης Μιχαηλίδης, 6998282382

τηλ 2310 282682, φαξ 2310 282482, κιν 699 8282382, email michaeld@otenet.gr



Γαστρονομία ... η τέχνη της Δημιουργίας!

Προκήρυξη συμμετοχής
2^{ος} Πανελλήνιος Διαγωνισμός Flavor & Taste
«Επιτραπέζια ελιά & Paté Ελιάς»

Υποστηρικτές

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος (Ελληνικό Πρωινό), Πανελλήνια Ένωση Νέων Αγροτών Δήμος Σιθωνίας, Ομοσπονδία Αρχιμαγειρών Ελλάδας, Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδος, Οργανισμός Τουριστικής Πρωτοβουλίας Χαλκιδικής

Η **Λέσχη Αρχιμαγειρών Βορείου Ελλάδας «ΟΛΥΜΠΙΟΣ ΖΕΥΣ»** βρίσκεται στην ευχάριστη θέση να σας ανακοινώσει ότι στις 12-13 Μαΐου 2012 οργανώνει στη Χαλκιδική, τον

2^{ος} Πανελλήνιο Διαγωνισμό Flavor & Taste Επιτραπέζιας Ελιάς & Paté Ελιάς

Σκοπός του διαγωνισμού είναι να αναδείξει την προσπάθεια των ελλήνων τυποποιητών-παραγωγών ελιάς και να βοηθήσει στην προώθηση των ελληνικών προϊόντων στο εξωτερικό. Ο διαγωνισμός θα διεξαχθεί στη Χαλκιδική, που αποτελεί τη μεγαλύτερη εξαγωγική περιφερειακή ενότητα στην επιτραπέζια ελιά.

Το γεγονός αποτελεί πρωτοτυπία της Λέσχης, πραγματοποιείται σε συνέχεια του πετυχημένου 1^{ου} Διαγωνισμού με θέμα τη Φέτα που έγινε στα πλαίσια της Detrop 2011 και είναι θεσμός, ο οποίος έχει σκοπό τη σύνδεση των τοπικών παραγωγών με τους Αρχιμάγειρες καθώς και την προώθηση των πωλήσεων ελληνικών προϊόντων τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

Για τη συμμετοχή σας στο διαγωνισμό δεν είναι υποχρέωση η φυσική παρουσία σας. Μπορείτε να αποστείλετε τα προϊόντα σας, μαζί με τη «φόρμα συμμετοχής» (βλέπετε: Τρόπος διεξαγωγής του διαγωνισμού, σελ.2)

ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

Τυποποιητές και παραγωγοί με άδεια τυποποίησης ελιάς (χονδρική & λιανική).

ΤΟΠΟΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ

Ξενοδοχείο Anthemus Sea Beach & Spa, Νικήτη, Χαλκιδική (Ακτή Ελιά), Τηλ: 2375072001 (www.anthemusea.gr), 100 χιλ. από το αεροδρόμιο Μακεδονία της Θεσσαλονίκης. Για τη διαμονή των συμμετεχόντων στο διαγωνισμό που επιθυμούν να παραβρεθούν υπάρχει ειδική τιμή δωματίου και οφείλετε να κάνετε την κράτησή σας απευθείας στο ξενοδοχείο αναφέροντας ότι είστε από το διαγωνισμό μας. Οι παρόντες διαγωνιζόμενοι θα συμμετέχουν δωρεάν και στη γευσιγνωσία ειδικού γεύματος «Symposium Gala of Taste» το βράδυ του Σαββάτου με θέμα την ελιά, δημιουργία του Executive Chef, Ευριπίδη Τζινόπουλου.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ-ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ

Η διοργάνωση του Διαγωνισμού γίνεται από τη Λέσχη Αρχιμαγειρών, με υπεύθυνους τους κ.κ. Δρ. Γιώργο Μπόσκου, Επίκ. Καθηγητή του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου (Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων) και Γιώργο Παλησίδη (6973453331), Επιστ.Συνεργάτη από το ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης (Εργαστήριο Γαστρονομίας).

ΒΡΑΒΕΙΑ & ΟΦΕΛΗ ΝΙΚΗΤΩΝ

Οι νικητές του Διαγωνισμού θα υπογράψουν Ιδιωτικό Συμφωνητικό με τον Πρόεδρο της Λέσχης Αρχιμαγειρών Β. Ελλάδος κ. Φώτιο Καραφουλίδη για τη χρήση ειδικού σήματος βράβευσης στις ετικέτες των συσκευασιών του τυποποιημένου προϊόντος Ελιάς για τη σοδεία που θα λάβει μέρος στο Διαγωνισμό.

Τα βραβεία για κάθε κατηγορία θα είναι **ΧΡΥΣΟ** (100-90 β.), **ΑΡΓΥΡΟ** (75 - 90 β.) και **ΧΑΛΚΙΝΟ** (60-75 β.). Όλοι οι συμμετέχοντες θα λάβουν δίπλωμα συμμετοχής.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ

| Ολόκληρη (πράσινη/μαύρη) | Πάστα (πράσινη/μαύρη) | Γεμιστή | Ροδέλα (πράσινη/μαύρη) | Γλυκό (πράσινη/μαύρη) | Πρωτότυπη Συσκευασία |
|-----------------------------|---|---|---------------------------|-----------------------------------|--|
| <i>Κριτήρια</i> | | | | | |
| Ποικιλία Επεξεργασία | Ποικιλία Επεξεργασία Αρτύματα Μείγματα | Τυποποιημένο Ποικιλία Επεξεργασία Γέμιση | Ποικιλία Επεξεργασία | Ποικιλία Επιπλέον συστατικά | Ασφάλεια Λειτουργικότητα Αισθητική |

ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ:

- I. Αποστολή της συμπληρωμένης φόρμας συμμετοχής σφραγισμένη & υπογεγραμμένη α) με φαξ στο 2310271959 ή β) ηλεκτρονικά στο agrorama@otenet.gr
- II. Αποστολή με μεταφορική ή courier ενός ή περισσοτέρων σφραγισμένων συσκευασμένων δειγμάτων με ετικέτα εμπορίου (3-4Kg) στα γραφεία της Γραμματείας του Διαγωνισμού στη Θεσσαλονίκη μέχρι την Τρίτη 8 Μαΐου 2012 στα στοιχεία « Ανδροκλής Γιάτσογλου, **ΑγρΟραμα**. Π.Π.Γερμανού 44, 54622 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ, τηλ 6943834921», με την ένδειξη «Για τον διαγωνισμό».
- III. Η γευστική δοκιμή, στην οποία μπορείτε να παραβρεθείτε, θα πραγματοποιηθεί την Κυριακή, 13 Μαΐου, από ειδική δεκαπενταμελή επιτροπή αξιολογητών, που θα αποτελείται από πιστοποιημένους Executive Chefs, Διαιτολόγους-Διατροφολόγους, Επιστήμονες Τροφίμων, Δημοσιογράφους, Εστιάτορες, Εμπόρους Τροφίμων.
- IV. Η αξιολόγηση θα αφορά τα κύρια οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της ελιάς (υφή, χρώμα, άρωμα και γεύση) καθώς και την ολική ευαρέσκεια του προϊόντος. Θα τηρηθεί κωδικοποιημένη διαδικασία με «*τυφλά*» δείγματα και θα εφαρμοστούν αυστηρά πρωτόκολλα γευστικών δοκιμών που θέτει η **Culinology TEAM Hellas**. Η 5 μελής επιτροπή του Διαγωνισμού (Πρόεδρος Λέσχης, 2 Επιστημονικοί Συνεργάτες και 2 μέλη της Λέσχης) είναι υπεύθυνοι για τη διεξαγωγή του Διαγωνισμού καθώς και τις αποφάσεις της.

ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ-ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Παράλληλα με τον Διαγωνισμό θα γίνει ημερίδα με θέμα την ελιά. Τα θέματα θα αφορούν το marketing και την προώθηση των προϊόντων, ιδιαίτερα στο εξωτερικό.

Το ενδεικτικό πρόγραμμα είναι το εξής:

Σάββατο

16.00-16.30 Εγγραφές-Καλωσόρισμα

16.30-20.00 Ομιλίες-συζήτηση

21.00 Συμπόσιο με θέμα την ελιά

Κυριακή

10.00-10.30 Έναρξη γευσγνωσίας

(ανάλυση προδιαγραφών)

10.30-14.30 Διαγωνισμός

14.30-15.00 Ελαφρύ γεύμα

15.00-16.30 Βράβευση, Λήξη-Αναχωρήσεις

Το πρόγραμμα είναι έτσι διαμορφωμένο ώστε να υπάρχει δυνατότητα να έρθει και να αναχωρήσει οδικώς οποιοσδήποτε επιθυμεί να συμμετέχει από οπουδήποτε (π.χ. Πελοπόννησο).

ΚΟΣΤΟΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

100€ για την εγγραφή στο διαγωνισμό και 80€ για κάθε κατηγορία που θα επιλέξετε, τα οποία θα κατατεθούν στο λογαριασμό τραπεζής της Λέσχης (Εθνική Τράπεζα, Υποκατάστημα Συντριβανίου 223/966540-42) μέχρι την 5^η Μαΐου 2012 αναφέροντας την επωνυμία του παραγωγού.

ΑΛΛΑΓΗ-ΑΚΥΡΩΣΗ

Η Οργανωτική Επιτροπή του Διαγωνισμού έχει το δικαίωμα να μεταθέσει την ημερομηνία διεξαγωγής. Σε αυτήν την περίπτωση θα σας ανακοινωθεί η νέα ημερομηνία και ο τόπος διεξαγωγής του διαγωνισμού.

Επίσης, η Οργανωτική Επιτροπή έχει το δικαίωμα να ακυρώσει καθολικά το διαγωνισμό εάν προκύψει ανωτέρα βία, χωρίς να είναι υποχρέωση σε οποιαδήποτε οικονομική αποζημίωση πέραν της επιστροφής τυχόν καταβληθείσας συμμετοχής.

Με εκτίμηση, Η Οργανωτική Επιτροπή του Διαγωνισμού.

Για πληροφορίες: Ανδροκλής Γιάτσογλου, 6943834921, Γιώργος Παλησίδης, 6973453331



**2ος Πανελλήνιος Διαγωνισμός Flavor & Taste
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ & ΡΑΤΕ ΕΛΙΑΣ
12-13 Μαΐου 2012, Νικήτη Χαλκιδικής**

Απογραφικό δελτίο διαγωνιζομένου

| | |
|--|--|
| κωδικός (συμπληρώνεται από τη διοργάνωση) | |
| Διακριτική ονομασία επιχείρησης | |
| Εκπρόσωπος | |
| Τηλ. σταθερό | |
| Τηλ. κινητό | |
| Fax | |
| email | |
| Διεύθυνση | |
| Ταχ. κώδ. | |
| Πόλη | |
| Αριθμός κωδικών προϊόντων | |
| Ποσό καταβολής (συμμετοχή 100€, για κάθε προϊόν 80€) | |
| Ημερομηνία | |

Αποστολή αιτήσεων : agrorama@otenet.gr, fax 2310-271959

Δηλώνω υπεύθυνα ότι:

- Το προϊόν που διατίθεται ανταποκρίνεται στις νομικές απαιτήσεις για την ονομασία «Ελιά».
- Το προϊόν που διατίθεται για γευστικές δοκιμές είναι ασφαλές για κατανάλωση.
- Η εταιρεία που συμμετέχει έχει τα νόμιμα δικαιώματα εμπορικής διακίνησης του προϊόντος αυτού.
- Είμαι νόμιμος εκπρόσωπος της εταιρείας που συμμετέχει.

Ο εκπρόσωπος της εταιρείας

(σφραγίδα & υπογραφή)