



ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΚΑΙ ΟΙΝΟΣ

Με μεγάλη επιτυχία ολοκληρώθηκαν οι εργασίες της 1^{ης} Τριμερίδας που συνδιοργανώθηκε από την Amyntas Wines και το Δημόσιο Ι.Ε.Κ. Αμυνταίου στους χώρους του Οινοποιείου της ΑΣΕΠΑ. Οι εργασίες πιστοποίησαν την άριστη συνεργασία των δυο φορέων και των δυνατοτήτων που προσφέρει η περιοχή με την ποιότητα των τοπικών οινικών και γαστρονομικών γεύσεων.

Το διήμερο των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων ολοκληρώθηκε την επόμενη μέρα με την γευστική δοκιμή των υπέροχων κρασιών της Amyntas Wines πλαισιωμένα με τοπικές γεύσεις που ετοίμασαν οι καταρτιζόμενοι του Δ.Ι.Ε.Κ.

Το Δ.Ι.Ε.Κ. νιώθει την ανάγκη να ευχαριστήσει δημοσίως τους συντελεστές της εκδήλωσης:

- Τους Εισηγητές:
 - ΚΟΝΤΟΣΩΡΟΥ ΗΛΙΑΝΑ HEAD SEF και Επιχειρηματία της Περιοχής στο χώρο της Εστίασης
 - ΝΑΟΥΜΙΔΗ ΑΓΓΕΛΟ ΒΡΑΒΕΥΜΕΝΟ SEF και Επιχειρηματία της Περιοχής στο χώρο της Εστίασης
 - ΤΟΚΑΤΛΙΔΟΥ ΜΑΡΘΑ Γεωπόνο και SEF Εκπαιδευτικό
 - ΦΑΝΤΖΗ ΜΙΧΑΛΗ Msc Γεωπόνο, WSET L3 και Αρθρογράφου Οίνου
 - ΣΙΛΙΑΦΗ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ Διατροφολόγο – Διαιτολόγο, Εκπαιδευτικό
 - ΣΟΦΙΑ ΜΑΛΑΧΑ SEF Εκπαιδευτικό
 - ΜΥΛΩΝΑ ΒΑΣΙΛΕΙΟ Msc Γεωπόνο Εκπαιδευτικό
 - ΛΑΖΑΡΙΔΟΥ ΑΣΗΜΟΥΛΑ Mba Οικονομολόγο, Εκπαιδευτικό
 - ΤΣΙΒΙΚΗ ΜΑΡΙΑ Χημικός – Οινολόγος Msc, Amynta Wines & Εκπαιδευτικό
- Τους καταρτιζόμενους των τμημάτων του Δ.Ι.Ε.Κ. Αμυνταίου:
 - Τεχνικός Αμπελουργίας και Οινολογίας,
 - Τεχνικός Αρτοποιός – Ζαχαροπλαστικής και
 - Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας ΣΕΦ.

- Τον Αγροτικό Συνεταιρισμό της Ευρύτερης Περιοχής Αμυνταίου (ΑΣΕΠΑ) και την Αμυνταίο Wines για την άψογη συνεργασία τα τελευταία χρόνια σε όλα τα στάδια της κατάρτισης της ειδικότητας της Αμπελουργίας Οινολογίας.
- Όλο το κοινό της περιοχής που τίμησε την εκδήλωση σε έναν υπέροχο χώρο και σε μια όπως εξελίχθηκε πολύ όμορφη βραδιά.

Με την ελπίδα ότι σε ένα χρόνο από τώρα θα είμαστε σε θέση να επαναλάβουμε αντίστοιχες εκδηλώσεις, με ακόμη μεγαλύτερη συμμετοχή, που αναδεικνύουν την περιοχή,

ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ!!!







