Θεσσαλονίκη, 4 Απριλίου 2019

Αρ.πρωτ. 160/04.04.2019

Στην 3η Gourmet Exhibition

η Αμερικανική Γεωργική Σχολή και το Perrotis College

Με την έμπρακτη και ουσιαστική **υποστήριξη της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής και του Perrotis College, θα πραγματοποιηθεί η 3η Gourmet Exhibition**, η οποία διαδραματίζει πρωταγωνιστικό ρόλο στην προβολή των μικρών και μεσαίων παραγωγών εκλεκτών ελληνικών τροφίμων με δυναμικό και φρέσκο τρόπο. Θα πραγματοποιηθεί στην **αποθήκη Γ'** του Οργανισμού Λιμένος Θεσσαλονίκης από **6 έως 8 Απριλίου** και **ο χώρος θα κοσμείται από 600 ιστορικά γυάλινα μπουκάλια με τα οποία η Αμερικανική Γεωργική Σχολή διένεμε το γάλα της κατά το παρελθόν**.

Τα δύο μη κερδοσκοπικά εκπαιδευτικά ιδρύματα συμμετέχουν με σταντ στην έκθεση, όπου στελέχη τους θα παρουσιάζουν τα **προϊόντα τόσο του εκπαιδευτικού αγροκτήματος** όσο και της συνεργασίας με τη **βιομηχανία αλλαντικών και κρέατος «Πασσιάς».** Παράλληλα, θα παρουσιάζονται τα **εκπαιδευτικά προγράμματα σπουδών**, ενώ έχουν προγραμματίσει μία σειρά από ενδιαφέρουσες δράσεις, οι οποίες θα πραγματοποιηθούν κατά τη διάρκεια της έκθεσης.

Αναλυτικότερα, το **Σάββατο 6 Απριλίου (16:30), στο Deli Bar** θα γίνουν δύο παρουσιάσεις. Η πρώτη για το **σαλιγκάρι φιλέτο και το μανιτάρι γλυκό και τουρσί**, για τα οποία θα μιλήσουν οι καθηγητές και οι μαθητές της Σχολής, παρουσιάζοντας ταυτόχρονα τα βιωματικά προγράμματα του

Λυκείου, τις εμπειρίες και τις δημιουργίες τους. Θα ακολουθήσει η παρουσίαση της προϊσταμένης της βιβλιοθήκης της Σχολής, κ. **Δαμιάνας Κουτσομίχα**, η οποία θα αφηγηθεί την **ιστορία τόσο του πρώτου παστεριωμένου γάλακτος στην Ελλάδα όσο και του ιστορικού γυάλινου μπουκαλιού της Σχολής, το οποίο είχε εξελιχθεί σε σήμα κατατεθέν της**.

Την **Κυριακή 7 Απριλίου, στις 18:00 θα γίνουν τρεις ομιλίες** με τίτλο **«Διατροφή και Αειφορία: η προσέγγιση του Perrotis College**». Θα μιλήσουν **ο Δρ. Χρήστος Βασιλικιώτης** με θέμα: «Κυκλική οικονομία: ανακύκλωση υπολειμμάτων τροφίμων μέσω της αστικής κομποστοποίησης», **ο Δρ. Τρύφων Αδαμίδης** με θέμα «Μεσογειακή διατροφή» και **η Δρ. Κική Ζηνοβιάδου** με θέμα «Παραπροϊόντα βιομηχανίας τροφίμων και αξιοποίηση αυτών». Να σημειωθεί ότι η **Δρ. Ζηνοβιάδου θα κάνει στο Olive Bar τρεις επιδείξεις (Κυριακή στις 14:30 και Δευτέρα στις 13:00 και 14:30) ελαιογευσιγνωσίας.**

Τα Δελτία Τύπου της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής καταχωρούνται στην ιστοσελίδα της www.afs.edu.gr, στο link http://www.afs.edu.gr/εκδόσεις-δελτία-τύπου/

Αμερικανική Γεωργική Σχολή
Μαρίνου Αντύπα 54, Τ.Θ. 60097, ΤΚ 57001, Θέρμη
www.afs.edu.gr Τ:2310492700