



Άγιος Φραγκίσκος, 29 Ιανουαρίου 2019

**Εκδηλώσεις προώθησης φέτας ΠΟΠ στην Καλιφόρνια:**

**- Culinary Institute of America, 14 Ιανουαρίου 2019**

**- Cheese School of San Francisco, 16 Ιανουαρίου 2019**

Πρόσφατα πραγματοποιήθηκαν δύο εκδηλώσεις προώθησης της φέτας ΠΟΠ στην Καλιφόρνια. Αναλυτικά, οι εκδηλώσεις ήταν οι εξής:

- Σεμινάρια σε εκπαιδευόμενους chef στο παράρτημα της φημισμένης σχολής μαγειρικών σπουδών Culinary Institute of America, στην St. Helena, CA ([www.ciachef.edu/cia-california/](http://www.ciachef.edu/cia-california/))

Πραγματοποιήθηκαν δύο σεμινάρια, ένα το πρωί και ένα το μεσημέρι της 14<sup>ης</sup> Ιανουαρίου τ. έ., στο καθένα από τα οποία συμμετείχαν περί τους 50 σπουδαστές. Τα σεμινάρια παρουσίασε η δημοσιογράφος, συγγραφέας και ειδικός σε θέματα τυροκομικών προϊόντων, κ. Janet Fletcher. Η κ. Fletcher συνεργάζεται με πολυάριθμα ειδικά έντυπα γαστρονομίας, έχει συγγράψει σειρά βιβλίων με συνταγές μαγειρικής και παραδίδει εξειδικευμένα μαθήματα σχετικά με διάφορα είδη τυριών απ' όλο τον κόσμο. Οι νέοι chef παρακολούθησαν βίντεο για την φέτα ΠΟΠ, πήραν μέρος σε γευσιγνωσία φέτας και ενημερώθηκαν από την κ. Fletcher για τις ποικίλες χρήσεις της φέτας στην διεθνή κουζίνα. Ειδική αναφορά έγινε στην ελληνικότητα της φέτας, τα γευστικά χαρακτηριστικά και την ποιότητά της σε σχέση με τα λευκά τυριά τύπου φέτας που κυκλοφορούν την τοπική αγορά, πολλά από τα οποία παράγονται τις ΗΠΑ.

- Γεύμα για επαγγελματίες του χώρου της γαστρονομίας στο The Cheese School of San Francisco ([www.thecheeseschool.com](http://www.thecheeseschool.com))

Το γεύμα πραγματοποιήθηκε στις 16 Ιανουαρίου τ. έ. στους νέους χώρους του Cheese School στην πλατεία Ghirardelli, τουριστικό πόλο έλξης της πόλης, με εκλεκτά εστιατόρια και εμπορικά καταστήματα. Το Cheese School λειτουργεί από το 2006 και διοργανώνει εξειδικευμένα μαθήματα για επαγγελματίες και για το ευρύ κοινό με θέματα όπως tasting & pairing (cheese & wine, cheese & beer, cheese & chocolate κλπ), cheese making κλπ. Στο χώρο λειτουργεί καφέ και κατάστημα προϊόντων delicatessen.

Το γεύμα επιμελήθηκε η chef Jocelyn Van Landingham και περιείχε πιάτα αμερικανικής κουζίνας, στα οποία είχε χρησιμοποιηθεί με ευφάνταστο τρόπο ως συστατικό η φέτα. Στο γεύμα συμμετείχε μικρός αριθμός επαγγελματιών του χώρου της γαστρονομίας (εισαγωγείς, δημοσιογράφοι ειδικών εντύπων, εστιατορες).

Φέτος είναι η πρώτη χρονιά που υλοποιείται το τριετές ευρωπαϊκό πρόγραμμα προώθησης της φέτας ΠΟΠ ([www.fetapdo.eu](http://www.fetapdo.eu)) στην αγορά των ΗΠΑ, η υλοποίηση του οποίου έχει ανατεθεί από τον ΕΛΓΟ «Δήμητρα» ([www.elgo.gr](http://www.elgo.gr)) στην Novacert. Στο πλαίσιο του προγράμματος αυτού πραγματοποιήθηκε εξάλλου για πρώτη χρονιά φέτος η συμμετοχή του ΕΛΓΟ «Δήμητρα» στην διεθνή έκθεση τροφίμων Winter Fancy Food Show (13-15 Ιανουαρίου 2019, Άγιος Φραγκίσκος).

Δάφνη Βιτσικουνάκη, Γραμματέας ΟΕΥ Α'

