

CLLD/LEADER 2014-2020, Μέτρο 19, Δράση 19.2.4.
«Αρωματικά & Φαρμακευτικά Φυτά: ο αναξιοποίητος θησαυρός της
Κεφαλονιάς» (ΚΩΔ. ΟΠΣΑ 0016066441)

Ο Βοτανικός Κήπος Κεφαλονιάς του Ιδρύματος Φωκά Κοσμετάτου στα πλαίσια υλοποίησης του προγράμματος CLLD/LEADER 2014-2020, Μέτρο 19, Δράση 19.2.4. διοργάνωσε από 18-22 Μαρτίου το Σεμινάριο **Αρωματικά Φαρμακευτικά Φυτά και μικροί καρποί, - Ο ρόλος τους στην Διατροφή και την επιχειρηματικότητα.**

Το Σεμινάριο διάρκειας 45 ωρών συμπεριλάμβανε θεωρητική εκπαίδευση από μια εξαιρετική ομάδα Επιστημόνων με επικεφαλής τη Δρ. Ελένη Μαλούπα τακτική ερευνήτρια του Ελληνικού Γεωργικού Οργανισμού Δήμητρα, τη Δρ. Αικατερίνη Γρηγοριάδου Εντεταλμένη Ερευνήτρια στο Ινστιτούτο Γενετικής, Βελτίωσης και Φυτογενετικών Πόρων, τη Δρ. Ειρήνη Σάρρου Ερευνήτρια στην Αγρονομία και Γενετική Βελτίωση των ΑΦΦ και τον Δρ. Ανδρέα Οικονόμου Καθηγητή του Παιδαγωγικού Τμήματος της ΑΣΠΑΙΤΕ και τεχνικό σύμβουλο του Βαλκανικού Βοτανικού Κήπου Κρουσίων. Το θεωρητικό μέρος πραγματοποιήθηκε στο Ιόνιο Πανεπιστήμιο, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ενώ το εργαστηριακό μέρος διεξήχθη στην κουζίνα του Mythos +Estiasis που ευγενικά μας διατέθηκε για το σκοπό αυτό.

Το κοινό ανταποκρίθηκε ένθερμα και συμμετείχε στις πολύωρες δράσεις επιδεικνύοντας μεγάλο ενδιαφέρον τόσο για τις ομιλίες όσο και για τα πρακτικά εργαστήρια.

Θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε θερμά όλους όσους βοήθησαν στο να πραγματοποιηθεί το Σεμινάριο αυτό και συγκεκριμένα:

Τον κ. Νικόλαο Κοψαχείλη Πρόεδρο του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Ιονίου Πανεπιστημίου που μας παραχώρησε το αμφιθέατρο Γερ. Αρσένης,

Την ομάδα του Mythos +Estiasis και ιδιαίτερα το σεφ Βασίλη Αλεξανδρόπουλο που μας άνοιξαν τις πόρτες της κουζίνας τους και επιμελήθηκαν τα κεράσματά μας,

Τα οινοποιεία Gentilini και Πετρακόπουλος για την προσφορά των κρασιών,

Το Gentilini Retreat για την προσφορά βιολογικού ελαιολάδου,

Την οικογένεια Μπάνη που μας προσέφερε Κεφαλονίτικο μέλι για τις παρασκευές μας

Το Baroque Le Bistrot για τον καφέ και τα μικροεδέσματα των διαλειμμάτων μας

και τα τυροκομικά Σταμούλης για τα τοπικά τυριά που μας διέθεσαν.

Ευχαριστούμε επίσης για την πολύτιμη βοήθειά της την κ. Χαρίκλεια Παλάντζα που κατάφερε να μας μεταδώσει τον ενθουσιασμό της για τη χρήση των αρωματικών φυτών στην τοπική μαγειρική.

Τέλος, ευχαριστούμε θερμά τους ομιλητές μας που μοιράστηκαν μαζί μας την πολύτιμη γνώση τους και την εμπειρία τους στον τομέα των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών και το ένθερμο κοινό μας που διέθεσε τόσο χρόνο για να είναι μαζί μας στις δράσεις αυτές και μας ενθάρρυνε να προβούμε και στο μέλλον σε νέα αντίστοιχα εγχειρήματα.

