



Οι CyChefs Γιώργος Κυριανού και Αντώνης Νικολάου συνεισφέρουν να προωθούν και να προβάλλουν γαστρονομικούς προορισμούς, εστιατόρια, καφετέριες, Ζαχαροπλασεία και άλλες επιστημονικές επικρίσεις, καθώς και αρκετά γαστρονομικά δρώμενα του τόπου μας και του εξωτερικού. Σήμερα

μας παρουσιάζουν σφαιρικά και περικεκτικά τις δράσεις του συνδέσμου τους κατά τη διάρκεια της καθιερωμένης Έκθεσης Γαστρονομίας Ho.Re.Ca. 2017 και ενημερώνουν το κοινό της Κύπρου που δεν κατάφερε να επισκεφθεί και να ενημερωθεί για τη μεγάλη αυτή γιορτή της γαστρονομίας. Οι δύο φίλοι

και συνεργάτες μιάς παροτρύνουν να σερφάριουμε μέσα από τη γνωστή και ανανεωμένη γαστρονομική τους ιστοσελίδα [www.cychefs.com](http://www.cychefs.com), βρίσκοντας τα βιβλία τους, συνταγές, άρθρα, νέα και εκδηλώσεις που αφορούν τη γαστρονομία τόσο της Κύπρου όσο και του εξωτερικού.



## Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε στη Διεθνή Έκθεση Κύπρου «Γαστρονομία - Ho.Re.Ca. 2017»

Επείθε θριαμβευτικά η αυλαία για τη 16η Έκθεση Γαστρονομίας Ho.Re.Ca. 2017, τη μεγαλύτερη έκθεση στην Κύπρο στον χώρο του τουρισμού και της μαζικής εστίασης την Κυριακή στις 26 Νοεμβρίου. Με ένα κοινό που ξεπέρασε τους 3.000 επισκέπτες, ο εκθεσιακός χώρος της Διεθνούς Κρατικής Έκθεσης στη Λευκωσία από τις 23-26 Νοεμβρίου μετατράπηκε στον απόλυτο πόλο έλξης ενδιαφέροντος για τους επαγγελματίες του κλάδου. Η διοργάνωση πραγματοποιήθηκε υπό την αιγίδα του Συνδέσμου Αρχιμα-

γείρων Κύπρου με συνδιοργανωτές την εταιρεία Arvani Investments Ltd. Η έκθεση παρέμεινε ανοιχτή για το κοινό, δίνοντας την ευκαιρία σε όσους έχουν σχέση με την ποιτική κουζίνα και το καλό φαγητό να έρθουν σε άμεση επαφή με τους επαγγελματίες chef, που είναι μέλη του ΣΑΚ, και να γνωρίσουν από κοντά τους ανθρώπους που διατηρούν το όνομα της χώρας μας υψηλά στους γαστρονομικούς δείκτες. Στην τελετή λήξης, πέρα από τα βραβεία των νικητών, δόθηκαν διπλώματα συμμετοχής στους διοργανωτές αλλά και σε

όσους βοήθησαν. Η έκθεση περιλάμβανε τρόφιμα, ποτά, κυπριακά παραδοσιακά προϊόντα, ξενοδοχειακό εξοπλισμό, εξοπλισμό εστιατορίων, καφετεριών κ.λπ., εξοπλισμό κουζίνας και μηχανήματα, υπηρεσίες οργάνωσης και διακόσμησης που αφορά εταιρείες, όπως ξενοδοχεία, εστιατόρια, καφετέριες και χώρους μαζικής εστίασης.

### Λαμπερά εγκαίνια!

Εκθέτες, επισκέπτες και θεσμικοί φορείς "αγκάλιασαν" τη 16η Έκθεση Γαστρονομίας Ho.Re.Ca. 2017, αφού κατέρριψε

κάθε ρεκόρ επισκεψιμότητας χάρη στο υψηλό επίπεδο της!

Τα εγκαίνια της έκθεσης πραγματοποιήσε ο έντιμος υπουργός Γεωργίας Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος κ. Νίκος Κουγιτάλης, που εξέφρασε τον ενθουσιασμό του για την αθρόα προσέλευση του κόσμου. Στην ομιλία του ο κ. υπουργός υπογράμμισε ότι ως κυβέρνηση για καταβάλλουν προσπάθειες για ποιοτική αναβάθμιση της επιστημονικής, ξενοδοχειακής και ευρύτερα της τουριστικής βιομηχανίας του τόπου, ούτως ώστε να ενισχυθεί η ανταγωνιστικότητα και η βιωσιμότη-

τα των επιχειρήσεων του τόπου μας. Παράλληλα, κάλεσε όλους τους φορείς να εργαστούν από κοινού για να τοποθετηθούν οι γεύσεις και τα προϊόντα της Κύπρου στον γαστρονομικό χάρτη της Ευρώπης. Δυναμικό παρών έδωσαν επίσης και αρκετοί εκπρόσωποι φορέων, όπως ΚΟΤ, ΚΕΠΑ, ΚΕΒΕ, ΟΕΒ, ΠΑΣΥΣΕ, ΣΤΕΚ ΚΑΙ ΠΑΣΥΔΙΕΕ, αφού με την παρουσία τους "αγκάλιασαν" τη μεγάλη αυτή προσπάθεια. "Πρώτη φορά μετά από 24 ολόκληρα χρόνια όλοι αυτοί οι φορείς αγκαλιάζουν σήμερα αυτήν την προσπάθεια του ΣΑΚ", επισήμανε ο πρόεδρος Αρχιμαγείρων Κύπρου κ. Γιώργος Δαμιανού. Στη συνέχεια ανέφερε ότι η εν λόγω διοργάνωση είναι το αποτέλεσμα και η κορύφωση μιας μεγάλης και σκληρής προσπάθειας και παράλληλα σημείωσε ότι μετά από όλο αυτό το διάστημα των εντατικών προετοιμασιών, το πρόγραμμα κατάφερε να αγκαλιάσει όλα τα αρώματα και τις γεύσεις του νησιού. Ο ΣΑΚ ευχαρίστησε θερμά τον χρυσό χορηγό αυτής της διοργάνωσης, την εταιρεία ANCO - ANGELO PO που χωρίς τη βοήθειά της τίποτα δεν θα ήταν εφικτό. Όπως χαρακτηριστικά ανέφερε ο κ. Δαμιανού, "ο μέγας χορηγός μας πίστεψε από την αρχή στο όραμα της αποστολής του συνδέσμου μας, αφού σχεδίασε αποκλειστικά για εμάς 6 μοναδικές υπερυψηλές κουζίνες, οι οποίες αναβάθμισαν το τελικό αποτέλεσμα".

### Διαγωνισμός μαγειρικής

Στο πλαίσιο του γαστρονομικού φεστιβάλ πραγματοποιήθηκαν διαγωνισμοί καθώς επίσης και ο παγκύπριος διαγωνισμός μαγειρικής-ζαχαροπλαστικής, οι οποίοι έδωσαν την ευκαιρία σε όλους ανεξαιρέτως (μέλη του ΣΑΚ, μαθητές των ξενοδοχειακών σχολών και φοιτητές τριτοβάθμιων σχολών) να διαγωνιστούν σαν ίσος προς ίσο, με σκοπό την αναβάθμιση επαγγελματικών γνώσεων και τεχνικών καθώς και ανάδειξη αυτών που θα εκπροσωπήσουν τον ΣΑΚ αλλά και την Κύπρο σε διάφορα παγκόσμια γαστρονομικά φεστιβάλ και διαγωνισμούς μαγειρικής.

### Αρχιμάγειρες της Χρονιάς

Στον διαγωνισμό των καλύτερων chef τρία ήταν τα άτομα που ξεχώρισαν, καθώς με τον επαγγελματισμό και με το υψηλό ήθος που επέδειξαν αλλά και με γνώμονα την αγάπη για τη μαγειρική τέχνη είχαν μια αδιαμφισβήτητη διάκριση. Chef of the Year 2017 αναδείχθηκε ο Γιώργος Κωνσταντίνου από το ξενοδοχείο "Four Seasons". Στην κατηγορία Pastry Chef of the Year αναδείχθηκε ο Χαράλαμπος Αντωνίου, επίσης από το ξενοδοχείο "Four Seasons", ενώ Young Chef of the Year ξεχώρισε ο Γιάννης Παπακωνσταντίνου, φοιτητής Επιστημονικών Τεχνών του Intercollege. Είναι η δεύτερη συνεχόμενη φορά που

ο Γιάννης παίρνει τον ίδιο τίτλο, αφού πριν 2 χρόνια είχε κερδίσει ξανά. Ο Συνδέσμος Αρχιμαγείρων Κύπρου συνεχάρη όλα τα μέλη του για τις διακρίσεις τους και τα μετάλλια που απέσπασαν και ευχήθηκε σε όλους κάθε επιτυχία προσωπική και επαγγελματική στον καθένα ξεχωριστά και ελπίζει η διαδικασία αυτή να αποτελέσει μια σημαντική εμπειρία για την επαγγελματική πορεία και εξέλιξη για τον καθένα.

### "Kalimera - Cyprus Breakfast"

Ο ΣΑΚ μέσω της πολύπλευρης δράσης του καταβάλλει συνεχείς προσπάθειες με κεντρικό στόχο την προβολή και διάδοση της κυπριακής κουζίνας και γαστρονομίας και την ενίσχυση του γαστρονομικού τουρισμού. Στο πλαίσιο της έκθεσης, έλαβε χώρα ένα πολύ σημαντικό γεγονός με πολύπλευρο ενδιαφέρον, το οποίο κατενοούσιασε τους επαγγελματίες του κλάδου των ξενοδοχείων και της μαζικής εστίασης και όχι μόνο. Συγκεκριμένα, την Κυριακή 26 Νοεμβρίου ο ΣΑΚ, με την αρωγή του Κυπριακού Οργανισμού Τουρισμού, πραγματοποίησε τον διαγωνισμό "Kalimera - Cyprus Breakfast Buffet", τον οποίο παρακολούθησαν πολλοί τουριστικοί, επιστημονικοί και επαγγελματικοί φορείς. Οι διαγωνιζόμενοι κατέβαλαν κάθε δυνατή προσπάθεια να αναδείξουν τις παραδοσιακές γεύσεις κάθε γωνιάς της Κύπρου με διάφορα μρωδάκια και μοναδικά κυπριακά πιάτα, που με πολύ μεράκι και κόπο ετοίμασαν. Για τη δημιουργία των πιάτων χρησιμοποιήθηκαν τοπικά προϊόντα, τα οποία σε συνδυασμό με την άψογη εκτέλεση προσέφεραν ένα μοναδικό γευστικό αποτέλεσμα.

Ο Πρόεδρος του ΣΑΚ επισήμανε ότι "η γαστρονομία του νησιού μας αντανακλά πάντοτε την πολιτισμική μας ταυτότητα. Γι' αυτό και το κυπριακό πρόγευμα είναι μια προσπάθεια που επικεντρώνεται στην κυπριακή γαστρονομική μας παράδοση, με στόχο να αναγνωριστεί ο πλούτος και η ιδιαιτερότητα των τοπικών προϊόντων και της τοπικής κουζίνας, φέρνοντας κοντά ξενοδόχους και τοπικούς παραγωγούς. Χαίρομαστε που ο ΚΟΤ στήριξε αυτή την πρωτοβουλία", κατέληξε.

### Παράλληλες εκδηλώσεις

Οι εκδηλώσεις της έκθεσης πλαισιώθηκαν από ένα πλούσιο, πολυποικίλο πρόγραμμα και επιδείξαν που ήταν ανοικτό και δωρεάν γι' όλους τους επισκέπτες της έκθεσης.

### Διαγωνισμός Κοκτέιλ

Ο διαγωνισμός επικεντρώθηκε σε νεαρούς σπουδαστές από τις τεχνικές σχολές - κλάδοι των ξενοδοχειακών, όπου εξέπληξαν με τις επιδόσεις τους. Οι CyChefs συγχαιρούν τον Συνδέσμο Αρχιμαγείρων Κύπρου και την εταιρεία Arvani Investments Ltd για την πολύ καλή διοργάνωση και προώθηση του γαστρονομικού και τουριστικού μας προϊόντος.

ΕΚΠΟΜΠΕΣ




## ΠΡΩΤΗ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ

Δευτέρα - Παρασκευή, 6.45 π.μ.

Η πρώτη ενημερωτική εκπομπή που καλύπτει την τοπική και διεθνή ειδησεογραφία με φιλοξενούμενους στο στούντιο, δελτία ειδήσεων, ρεπορτάζ, ζωντανές συνδέσεις και ανταποκρίσεις.

**Δημοσιογραφική Επιμέλεια - Παρουσίαση:**  
Σταύρος Κυπριανού και Σταυριανή Κωνσταντίνου  
**Επιμέλεια Δελτίων - Παρουσίαση:**  
Μαρίνα Κωλέττη  
**Επιμέλεια Παραγωγής - Σκηνοθεσία:**  
Πανίκος Νικολάου



www.riknews.com.cy