



εργαστήριο  
γευσιγνωσίας  
ελαιολάδου  
καλαμάτας  
Τ.Ε.Ι. ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ



Η προώθηση των γευσιγνωστικών  
χαρακτηριστικών του ελαιόλαδου  
σε παραδοσιακούς χώρους μαζικής  
εστίασης της Μεσσηνίας



CAPTAIN  
VASSILIS  
FOUNDATION



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ  
ΚΑΡΕΤΑΝ  
ΔΑΖΙΑΗ

Η προώθηση των γευσιγνωστικών  
χαρακτηριστικών του ελαιόλαδου  
στους χώρους μαζικής εστίασης στη  
Μεσσηνία

Τι σημαίνει Γαστρονομία;

Γύρω από τη λέξη **γαστρονομία** υπάρχει σύγχυση, καθώς πιθανότατα επικρατεί η αντίληψη ότι αναφέρεται στην προσφορά πρωτότυπου και σίγουρα ακριβού φαγητού.

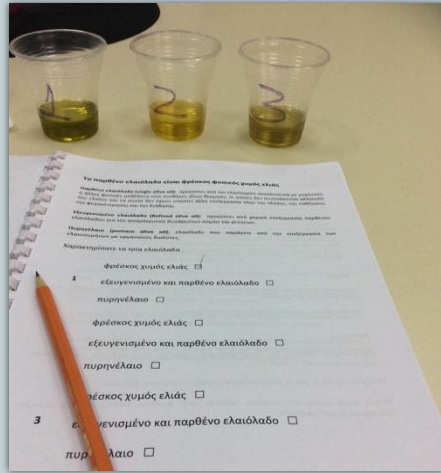
Με τον όρο **γαστρονομία** όμως, νοείται η τέχνη της παρασκευής καλού και νόστιμου φαγητού.

Το νόστιμο φαγητό, δεν προσφέρεται μόνο στα πολύ καλά εστιατόρια αλλά μπορεί να προσφερθεί σε κάθε χώρο εστίασης, από μια μέση ταβέρνα μέχρι ένα εστιατόριο πολυτελούς ξενοδοχείου.



# Σκοποί του προγράμματος

- Προστιθέμενη Αξία της Γευσιγνωστικής Ανάλυσης του Ελαιόλαδου
- Γαστρονομικός Πατριωτισμός



3 πόλεις  
48 επαγγελματίες  
13 σεμινάρια – 150 εκπαιδευόμενοι



Τα πιο συνηθισμένα  
γευσιγνωστικά ελαττώματα του  
ελαιόλαδου στους χώρους  
μαζικής εστίασης

**Ταγγισμένο:** έκθεση σε ηλιακό  
φως, ατμοσφαιρικό αέρα, και  
υψηλές θερμοκρασίες

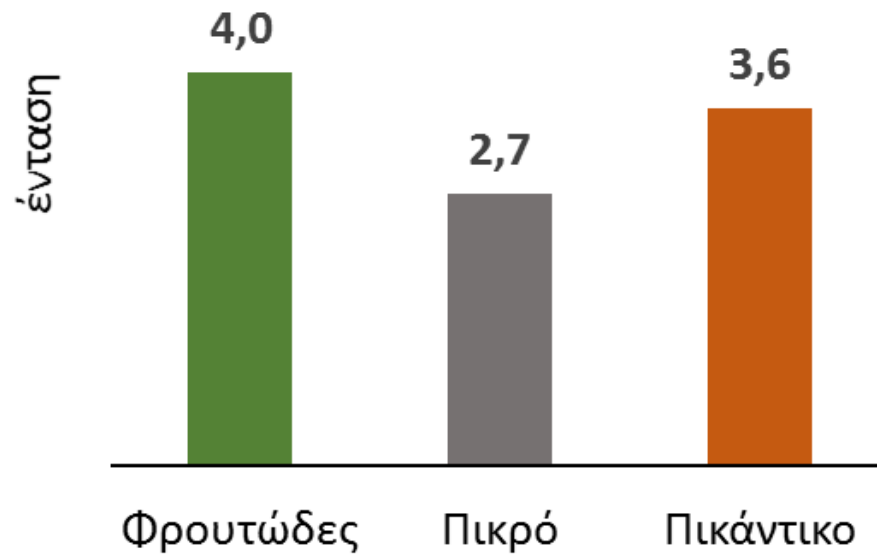
**Μούργα:** καθίζηση  
αιωρούμενων σχηματίζοντας  
ίζημα



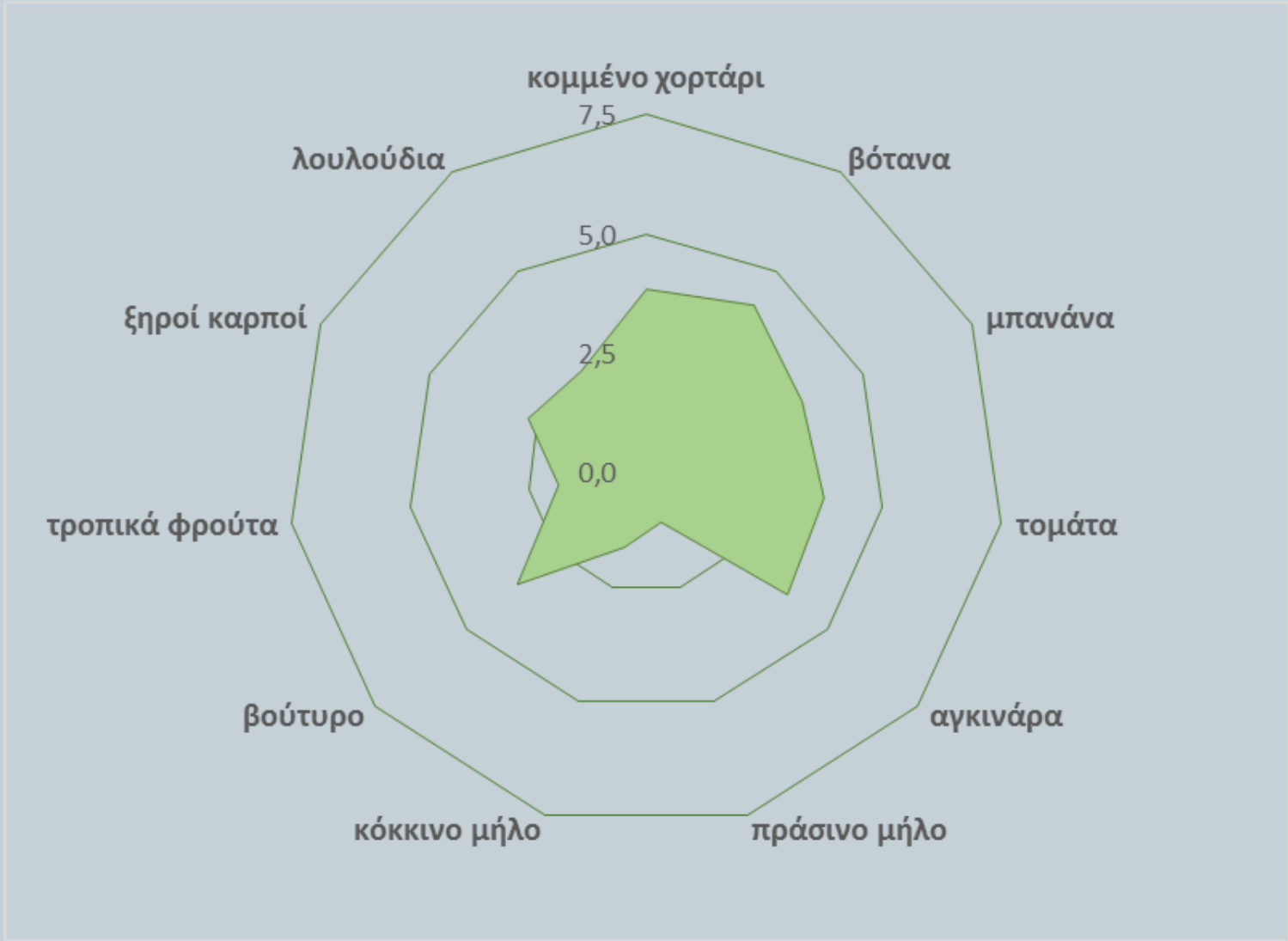
Συνδυασμός τροφίμων με ελαιόλαδο

**Αρμονία - Αντίθεση**

## Κορωνέικη Μεσσηνία 2015-16

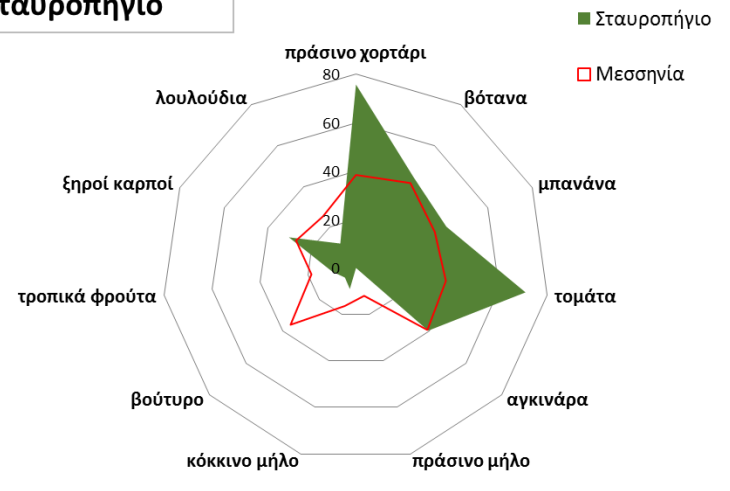




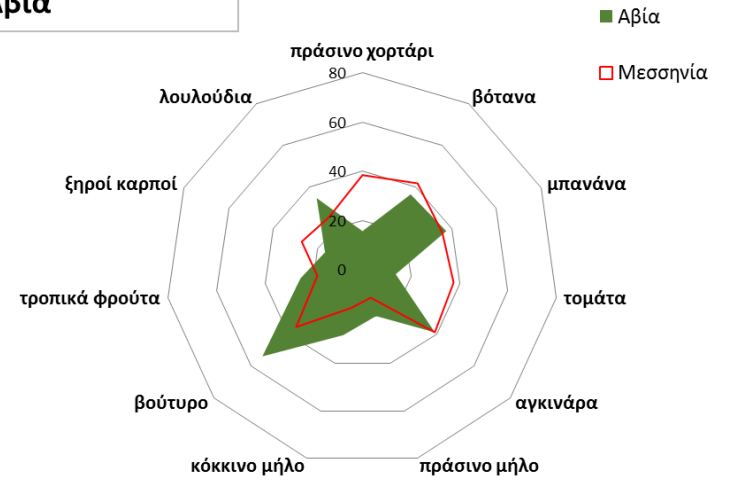


# Μία ποικιλία – 4 αρωματικές συνθέσεις του φρουτώδους αρώματος

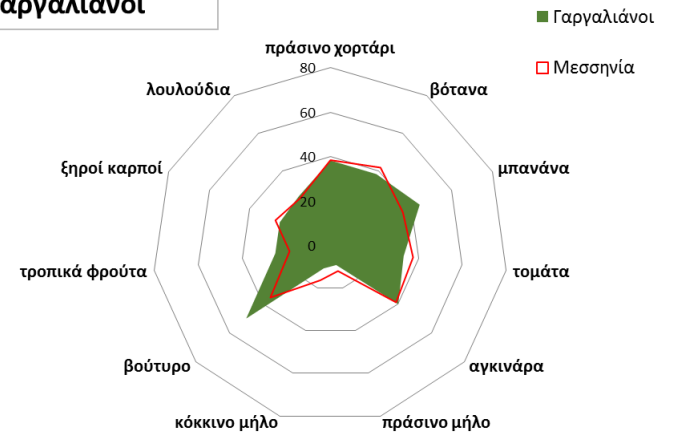
**Σταυροπήγιο**



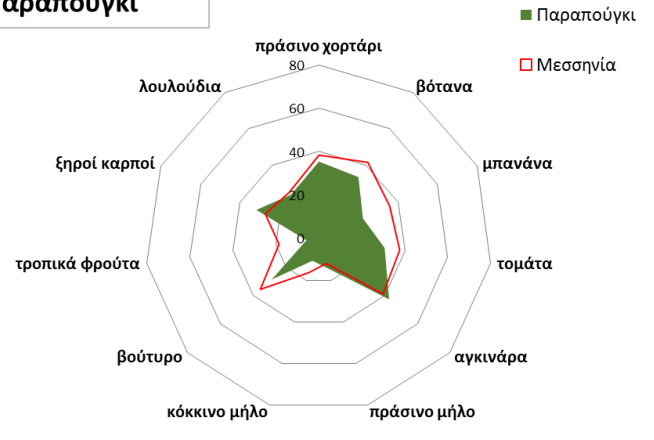
**Αβία**



**Γαργαλιάνοι**



**Παραπούγκι**





2017

Olive Tasting Kit