

Αθήνα, 21 Μαρτίου 2024

Δελτίο Τύπου

Με αφετηρία τον Έβρο η Grecotel ταξιδεύει στις κουζίνες του κόσμου

Ανάδειξη της γαστρονομίας και των τοπικών παραγωγών στο πλαίσιο του εκπαιδευτικού προγράμματος «Grecotel Academy – Culinary 2024»



Στον ακριτικό Έβρο, η **Grecotel** πραγματοποίησε το εκπαιδευτικό πρόγραμμα **«Grecotel Academy – Culinary 2024»** αναδεικνύοντας τον πλούτο του πρωτογενούς τομέα, καθώς και τον καθοριστικό ρόλο του στην ποιότητα και τη δημιουργική εξέλιξη της γαστρονομίας. Η σύνδεση με την τοπική κοινωνία, η ενίσχυση των τοπικών παραγωγών και η διαρκής εξέλιξη των δεξιοτήτων του δυναμικού της, αποτελούν βασικούς πυλώνες του οράματος της **Grecotel**, που παρουσιάστηκε στην πράξη σε μια ξεχωριστή διοργάνωση που έλαβε μέρος στα ξενοδοχεία **Astir & Egnatia** στην Αλεξανδρούπολη.

GRECOTEL

HOTELS & RESORTS

Τα ξενοδοχεία βραβεύτηκαν το 2023 από τους αναγνώστες του κορυφαίου διεθνούς ταξιδιωτικού περιοδικού **Conde Nast Traveller**, κατακτώντας υψηλή θέση **στο top 10 των καλύτερων ξενοδοχείων της Ελλάδας**. Το κοινό αναγνωρίζει την ποιότητα της φιλοξενίας, τις εξαιρετικές υπηρεσίες, την αυθεντικότητα και ζεστασιά των ανθρώπων του Έβρου.

Στο πλαίσιο του εκπαιδευτικού προγράμματος «**Grecotel Academy – Culinary 2024**», με επικεφαλής τους executive chef του Ομίλου Σάκη Τζανέτο και Γιάννη Κουναλάκη, **70** chef, sous chef και μάγειρες επιμελήθηκαν περισσότερα από **200** πιάτα βασισμένα στις παραδοσιακές ελληνικές κουζίνες και παρουσιάστηκαν στην δεξίωση που οργανώθηκε με την λήξη της διοργάνωσης και τίμησαν με την παρουσία τους οι θρησκευτικές, στρατιωτικές και πολιτικές αρχές του τόπου.



Γεύσεις που αναδεικνύουν τα ξεχωριστά χαρακτηριστικά κάθε τόπου, δίνουν έμφαση στα προϊόντα των τοπικών παραγωγών και αντανακλούν την αξία που προσδίδει η **Grecotel** στην γαστρονομία ως βασικό παράγοντα της τουριστικής ανάπτυξης.

Πιστή στην φιλοσοφία του ιδρυτή της, **Νίκου Δασκαλαντωνάκη**, η **Grecotel** υπήρξε πρωτοπόρος στη σύνδεση των ξενοδοχείων με την τοπική παραγωγή παράγοντας μεγάλη

ASTIR★EGNATIA
ALEXANDROUPOLIS
GRECOTEL HOTELS & RESORTS

GRECOTEL

HOTELS & RESORTS

ποικιλία αγροτικών προϊόντων με καλλιέργειες σε κάθε ξενοδοχείο και προβάλλοντας εκλεκτά προϊόντα μέσα από μόνιμες συνεργασίες με τοπικούς παραγωγούς. Υλοποιώντας το όραμά του για τη σύνδεση του τουρισμού με τη βιολογική αγροτική παραγωγή, ο **Νίκος**

Δασκαλαντωνάκης δημιούργησε την πρότυπη φάρμα **Agreco** στο Ρέθυμνο, όπου αναβιώνουν όλες οι παραδοσιακές τεχνικές της Κρήτης και προσφέρει την αυθεντική γευσιγνωσία της Κρητικής διατροφής.

Η ανάδειξη του Έβρου ως γαστρονομικού προορισμού είναι μια στρατηγική απόφαση του Ομίλου Grecotel, που με την παρουσία και την δράση για περισσότερα από 20 χρόνια έχει συμβάλλει καθοριστικά στην ανάπτυξη της περιοχής. Με τη σειρά του, ο Δήμος Αλεξανδρούπολης έχει τιμήσει τον **Νίκο Δασκαλαντωνάκη**, ανακηρύσσοντάς τον **επίτιμο δημότη της πόλης** για την έμπρακτη πολυετή προσφορά του στην τοπική κοινωνία.

Η **Grecotel** έρχεται για μια ακόμα φορά να ενισχύσει τις προσπάθειες των άξιων και παραγωγικών ανθρώπων του Έβρου, και να φωτίσει τις ικανότητες και τα προϊόντα τους.



Την εκδήλωση τίμησαν μεταξύ άλλων ο Μητροπολίτης Αλεξανδρουπόλεως κ.κ. Άνθιμος, ο Υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων κ. Σταύρος Κελέτης, ο Βουλευτής Έβρου κ. Τάσος Δημοσχάκης, ο Περιφερειάρχης Ανατολικής Μακεδονίας – Θράκης, κ. Χριστόδουλος Τοψίδης, και εκπρόσωποι στρατιωτικών και πολιτικών αρχών, καθώς και του επιχειρηματικού κόσμου της Αλεξανδρούπολης.

ΓΡΑΦΕΙΟ ΤΥΠΟΥ

Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνείτε στα γραφεία της Grecotel: Ε. Χουρίδου

Τηλ.: 2103743600

grecotel.com, [#myGrecotel](https://www.instagram.com/myGrecotel), [@grecotel](https://www.facebook.com/grecotel)