



Βέρνη, 23 Απριλίου 2026

ΘΕΜΑ: 1^ο MasterClass για το ελληνικό ελαιόλαδο, στην παγκοσμίου φήμης Ακαδημία Υψηλής Μαγειρικής Τέχνης Culinary Arts Academy Switzerland (Bouveret, 20.04.2026)

Την Δευτέρα 20 Απριλίου τ.έ. πραγματοποιήθηκε, με ιδιαίτερη επιτυχία, το πρώτο MasterClass για το ελληνικό ελαιόλαδο προς τους τελειοφοίτους της κατευθύνσεως Michelin Chef της εγνωσμένου διεθνούς κύρους Ακαδημίας Υψηλής Μαγειρικής Τέχνης, Culinary Arts Academy of Switzerland.

Υπό την συνδιοργάνωση του Γραφείου Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων της Πρεσβείας της Ελλάδος στην Βέρνη, της Terra Creta και του Οργανοληπτικού Εργαστηρίου Κρήτης, το MasterClass συγκέντρωσε ενθουσιώδη συμμετοχή και από το διδακτικό προσωπικό της συγκεκριμένης κατευθύνσεως, ενώ συμμετείχε επίσης και ο Διευθυντής Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων και Διεθνών Σχέσεων της Ακαδημίας, κ. Gelu Rui, καθώς και ο επικεφαλής του Τμήματος Ζαχαροπλαστικής της Ακαδημίας, Chef Yann Muriset.

Πέραν της προφανούς σημαντικής προστιθέμενης αξίας εν λόγω διοργανώσεως εντός του παγκοσμίου φήμης συγκεκριμένου ακαδημαϊκού ιδρύματος, ως εξίσου σημαντικό κατεγράφη και το απροσδόκητα υψηλό ενδιαφέρον των συμμετεχόντων διεθνών σπουδαστών για το ελληνικό ελαιόλαδο και τις ιδιαίτερες παραμέτρους διαφοροποίησής του από αντίστοιχα προϊόντα ετέρων ελαιοπαραγωγικών χωρών. Πλήθος ερωτήσεων σε έκαστη ενότητα της παρουσιάσεως και ενεργός συμμετοχή κατά την ελαιογευσία πέντε αντιπροσωπευτικών δειγμάτων διακριτών ποιοτήτων ελαιολάδου -από απλό έως έξτρα παρθένο elite class-, συν τρία δείγματα εμπειρίας συνδυασμού πρώτων υλών γαστρονομίας, δημιούργησαν μια ιδιαίτερος θετική ατμόσφαιρα εκπαίδευσης και ανταλλαγής, με, επιπροσθέτως, έντονες αποχρώσεις πολιτισμικής διαδράσεως και διαλόγου μεταξύ όλων των συμμετεχόντων.

Στο πλαίσιο αυτό, παρουσιάσθηκε, επίσης, η πρόσφατη αναγνώριση/πιστοποίηση της Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ενδείξεως «ΠΓΕ ΚΡΗΤΗ», καθώς και η αναγνώριση της Κρήτης ως Ευρωπαϊκής Περιφέρειας Γαστρονομίας για το 2026. Αντίστοιχο Banner (ευγενική χορηγία της Περιφέρειας Κρήτης) είχε τοποθετηθεί και σε κεντρικό σημείο της αίθουσας.

Κατά τον σύντομο χαιρετισμό που απήρθηνε η Επικεφαλής του Γραφείου Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων κα Νίκη Στεφανίδου, δεν παρέλειψε να ευχαριστήσει θερμά την Ακαδημία για την εξαιρετική συνεργασία και την φιλοξενία τους την ημέρα της διοργανώσεως, την Terra Creta για την παρουσίαση, το Οργανοληπτικό Εργαστήριο Κρήτης για τα δείγματα, καθώς και την Αγροδιατροφική Σύμπραξη Περιφέρειας Κρήτης, την Δημαρχία Πλατανιά, το Βοτανικό Πάρκο Χανίων αλλά και το Γραφείο ΕΟΤ Βιέννης για την συνδρομή τους με εθιμοτυπικό υλικό. Προεβλήθη επίσης, μαγνητοσκοπημένος χαιρετισμός της Πρέσβευς της Ελλάδος στην Ελβετία, κας Αικ. Σιμοπούλου.

Εν λόγω συνεργασία καθιερώνεται για πρώτη φορά με ελβετικούς Φορείς στον κλάδο της γαστρονομίας. Δημιουργεί, έτσι, απτές προοπτικές προωθήσεως στην Ελβετία των ελληνικών προϊόντων και της ελληνικής γαστρονομικής παραδόσεως, μέσω ενός ιδιαίτερος σημαντικού για τα εγχώρια δεδομένα διαύλου: τις διεθνούς κύρους Σχολές Υψηλής Μαγειρικής Τέχνης, οι οποίες εκπαιδεύουν, μεταξύ άλλων, και τους Michelin Chefs· ήτοι, πλέον, τους δυνητικούς μελλοντικούς πρεσβευτές των ελληνικών προϊόντων στην Ελβετία και διεθνώς.