



**ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΣΤΗ ΡΩΜΗ**  
Γραφείο Οικονομικών & Εμπορικών Υποθέσεων  
MILANO

Μιλάνο, 15 Μαΐου 2025

**ΘΕΜΑ: Απολογισμός Δράσης Εξωστρέφειας: Προβολή ελληνικής γαστρονομία και ποιοτικών ελληνικών τροφίμων με τίτλο: “Ελληνικό Δείπνο στο σκοτάδι” (Μιλάνο, 13 Μαΐου 2026)**

Στο περιθώριο της Διεθνούς Έκθεσης Τροφίμων TuttoFood 2026 στο Μιλάνο (13.05.2026) και παράλληλα με την έκθεση του Μηχανισμού των Αντικυθήρων που φιλοξενείται στο Fondazione Istituto dei Ciechi di Milano (Ινστιτούτο Τυφλών του Μιλάνου), πραγματοποιήθηκε με επιτυχία, την Τετάρτη 13 Μαΐου 2026, η **πρωτοποριακή δράση γαστρονομικής εξωστρέφειας** με τίτλο **«Ελληνικό Δείπνο στο Σκοτάδι»**. Η εκδήλωση αποτέλεσε μια καινοτόμο προσέγγιση προβολής της ελληνικής κουζίνας και premium ελληνικών τροφίμων, προσφέροντας στους συμμετέχοντες μια μοναδική πολυαισθητηριακή εμπειρία χωρίς οπτικά ερεθίσματα, δίνοντας έμφαση στη γεύση, το άρωμα και την υφή.

Η δράση υλοποιήθηκε από το Γραφείο ΟΕΥ Μιλάνου, σε συνεργασία με το Ελληνικό Ινστιτούτο Πολιτισμού και το **Ινστιτούτο Τυφλών του Μιλάνου**, εντασσόμενη στο ευρύτερο πλαίσιο πρωτοβουλιών για την ενίσχυση της παρουσίας της ελληνικής γαστρονομίας στην ιταλική αγορά. Χορηγός επικοινωνίας και εξωστρέφειας της δράσης ήταν ο **Πανελλήνιος Σύνδεσμος Εξαγωγέων (ΠΣΕ)**, ο οποίος υποστήριξε ενεργά την προβολή και τη διάχυση της πρωτοβουλίας.

Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης παρουσιάστηκαν επιλεγμένα εμβληματικά ελληνικά προϊόντα υψηλής ποιότητας, όπως **ελαιόλαδο, φέτα, μέλι, γιαούρτι, μαστίχα και κρόκος, ούζο, ελληνικό κρασί καθώς και προϊόντα με πιστοποιήσεις ΠΟΠ/ΠΓΕ**. Το μενού ήταν ειδικά σχεδιασμένο και υλοποιήθηκε σε συνεργασία με την Pellegrini S.p.A., τον πρώτο ιταλικό επιχειρηματικό όμιλο στον τομέα των ολοκληρωμένων υπηρεσιών, βασίστηκε σε αυθεντικές ελληνικές γεύσεις και αρώματα και ανέδειξε εμβληματικά premium ελληνικά προϊόντα. Ιδιαίτερη εντύπωση προκάλεσε μια σύγχρονη και πρωτότυπη εκδοχή αρτοσκευάσματος του Σεφ Μιχάλη Τυράκη, με την επωνυμία «Tsoufescop», ο οποίος γεφύρωσε παραδοσιακές γεύσεις των δυο χωρών, όπως το ιταλικό panettone με το ελληνικό τσουρέκι, σε μια σύγχρονη γαστρονομική δημιουργία.

Η βιωματική αυτή εμπειρία επιχείρησε και πέτυχε να αναδείξει την αυθεντικότητα και την ποιοτική υπεροχή των ελληνικών προϊόντων, ενισχύοντας τη σύνδεσή τους με τον ελληνικό πολιτισμό και τη μεσογειακή διατροφή.

Στο τέλος του δείπνου διανεμήθηκαν στους συμμετέχοντες συσκευασίες δώρου με δείγματα ελληνικών τροφίμων, ευγενική προσφορά εταιρειών που υποστήριξαν τη δράση. Μεταξύ των προσφερόμενων προϊόντων περιλαμβάνονταν το Ξυνό Νερό Φλώρινας, σαλάτες και μικρογεύματα των εταιρειών Πιτένη και Άλφα Γεύση, καθώς και προϊόντα των εταιρειών Πανεμπορική και Eccellenza Ellenica.

Πέραν του βασικού στόχου της εξωστρέφειας και προώθησης των ελληνικών προϊόντων, η δράση ανέδειξε και ένα ισχυρό κοινωνικό μήνυμα συμπερίληψης και ευαισθητοποίησης. Μέσα από τη συμμετοχή σε ένα «δείπνο στο σκοτάδι», οι παρευρισκόμενοι κλήθηκαν να βιώσουν τη διαδικασία της γευσίγνωσίας υπό συνθήκες που ενισχύουν τη συγκέντρωση στις λοιπές αισθήσεις και είχαν την ευκαιρία να προσεγγίσουν βιωματικά την καθημερινότητα των ατόμων με δυσκολίες όρασης, ενισχύοντας την κατανόηση, την ενσυναίσθηση και τον σεβασμό στη διαφορετικότητα.

Η ανταπόκριση του κοινού υπήρξε ιδιαίτερα θερμή, με εκπροσώπους του επιχειρηματικού, γαστρονομικού και δημοσιογραφικού χώρου να εκφράζουν έντονο ενδιαφέρον και ενθουσιασμό για την πρωτοτυπία και τον πολυδιάστατο χαρακτήρα της εκδήλωσης. Η απήχηση της δράσης οδήγησε το Istituto dei Ciechi di Milano να εξετάζει σοβαρά το ενδεχόμενο καθιέρωσης αντίστοιχων ελληνικών γευμάτων σε τακτική βάση, αναγνωρίζοντας τη δυναμική τους τόσο σε γαστρονομικό όσο και σε κοινωνικό επίπεδο.

Συνολικά, η δράση αξιολογείται ως εξαιρετικά επιτυχημένη, καθώς συνέβαλε ουσιαστικά:

- στην ενίσχυση της αναγνωρισιμότητας της ελληνικής γαστρονομίας,
- στην προβολή ποιοτικών ελληνικών αγροδιατροφικών προϊόντων,
- στη διεύρυνση των προοπτικών διμερούς εμπορικής συνεργασίας Ελλάδας–Ιταλίας,
- και στην ανάδειξη σημαντικών κοινωνικών αξιών, όπως η συμπερίληψη και η ευαισθητοποίηση.

Η αξιοποίηση καινοτόμων μορφών εμπειρικής προβολής, όπως το «Δείπνο στο Σκοτάδι», αποδείχθηκε ιδιαίτερα αποτελεσματική, δημιουργώντας ισχυρό αποτύπωμα στους συμμετέχοντες και ενισχύοντας τη στρατηγική εξωστρέφειας της ελληνικής γαστρονομίας.

ΠΑΓΩΝΑ ΛΑΡΔΑ  
Γενική Σύμβουλος ΟΕΥ Β'