



ПРЕСС-РЕЛИЗ

Оливки в нашей жизни. Продолжение диалога
Европейская программа «OLIVE YOU» второй год знакомит россиян с греческими оливками

7 ноября 2018 года в кафе гастронома «Глобус гурмэ» в галереях «Времена года» в Москве состоялась МЕДИА-встреча, организованная Всегреческой ассоциацией производителей, упаковщиков и экспортеров столовых оливок (ПЕМЕТЕ) и институтом культуры Средиземноморья. На встрече обсуждались результаты второго года работы европейской кампании «OLIVE YOU» в России.

Трехлетняя программа продвижения европейских оливок из Греции направлена на популяризацию использования оливок в рационе россиян. Как отмечают аналитики, программа стартовала довольно успешно, быстро продемонстрировав эффективные результаты и заслуженно завоевав признание в 13 странах мира, в том числе и в России, занимающей лидирующие позиции среди стран-потребителей оливок.

Юлия Сысалова, директор по развитию бизнеса Института культуры Средиземноморья, организатор презентации: *«Мы рады, что всего за год программа нашла много новых друзей в разных странах, выросло потребление «зеленого золота» в России, греческие оливки начинают занимать достойное место в кухне россиян, и их потребление становится грамотным и осознанным. Мы продвигаем идею Средиземноморского рациона как самой полезной на сегодняшний день системы питания, являющейся немаловажным фактором долголетия».*

Оливки в России - давно не экзотика. Но как правильно выбирать, готовить, грамотно добавлять в свой рацион? Миссию правильного информирования потребителей и профессионалов гастрономии о продуктах корзины средиземноморского рациона, в том числе греческих оливок, и взяла на себя программа «OLIVE YOU».

«С ее помощью мы не только даем историческую отсылку на Грецию, как родину признанной ЮНЕСКО Средиземноморской диеты, но и помогаем россиянам сформировать навыки потребления этого полезного и вкусного продукта. Мы продолжаем диалог с потребителями и специалистами, и нам важна обратная связь, ваше мнение», - добавила Юлия.

Почетными гостями мероприятия стали: **Димитрис Веланис**, специальный советник при Премьер-министре Греции по вопросам сотрудничества с Россией, **Теодора Янници**, директор Греческого культурного центра в Москве и другие высокопоставленные представители политической, деловой и культурной общественности.

Афанасиос Карапечас, полномочный министр по торгово-экономическим вопросам посольства Греции в РФ рассказал гостям о том, почему Греция является одной из ключевых стран-участников программы Евросоюза: *«Несмотря на то, что олива европейская выращивается во всех Средиземноморских странах, но впервые начала культивироваться именно в Греции, откуда начала триумфальное шествие по Европе».*

Никто не поспорит, что продукты национальной кухни являются неотъемлемой частью туризма.

Никос Стаматис, заместитель директора Греческой Национальной Туристической Организации отметил, что еще



с древних времен туризм тесно связан с гастрономией. Любого человека, приезжая в другую страну, для начала знакомится с ее кухней. *«Я убежден, что «продукт» номер один, который продает каждая страна туристам сегодня, – это образ жизни, гастрономия, и в последние годы турист стал очень требовательным. У греков этот «продукт» очень конкурентоспособный, поэтому почти 33 млн человек посетили Грецию в этом году, – сказал господин **Стаматис**.*

Участники встречи отметили и то, что польза оливок доказана учеными. Поэтому неудивительно, что и российские предприниматели решили популяризировать этот продукт в своей стране.

Член Совета Директоров Греко – Российской торговой палаты по вопросам импорта/экспорта **Андрей Погорелец**: *«Если вы не едете в Грецию, Греция «отправляется к вам». Если кому-то очень понравится греческий салат, он без труда сможет приготовить его в России, ведь большинство необходимых ингредиентов уже доступны в магазинах. Совместно с Институтом культуры Средиземноморья мы постоянно проводим просветительскую работу с российским потребителем, знакомим с образцами лучшей греческой продукции», – отметил он.*

Презентацию проекта провела **Елена Калинина**, официальный представитель программы в России, соучредитель Института культуры Средиземноморья, рассказав об основном отличии греческих оливок: *«Это натуральное созревание на дереве и обработка естественными методами с соблюдением традиционных технологий. В зависимости от сорта и желаемого цвета греки собирают оливки только вручную и только после полного созревания. Потом оливки вымачиваются в соляном растворе не менее 3 месяцев».*

Также Елена рассказала о том, как отличить хорошие оливки от плохих, как выбрать упаковку, можно ли есть оливки с косточками, и как их удаляют на производстве, как долго хранить оливки после вскрытия упаковки.

Елена Калинина: *«Я дам один лайфхак: выбирая оливки на полке магазина, обращайте внимание не на красоту, а на естественность внешнего вида. Натуральные оливки никогда не будут равномерного черного цвета. Всегда будут присутствовать оливки от розового оттенка до баклажанно-синего. Если цвет равномерно черный, значит, эти оливки обработали механическим способом с применением химических препаратов».*

Специальным гостем с российской стороны стала **Елена Гапонова**, врач эндокринолог, диетолог, зав. терапевтическим отделением сети медицинских клиник «ИММА». Она поделилась экспертным мнением о пользе оливок.

Елена Гапонова: *«Оливки – это один из основных компонентов известной во всем мире Средиземноморской диеты. Они содержат все олеиновые кислоты, антиоксиданты и другие важные для здоровья элементы, поэтому они так важны для ежедневного рациона».*

Приятным сюрпризом стало вручение почетных дипломов клуба UNESCO Пирея и островов (Греция) **Афанасиосу Карапещасу** и **Теодоре Янници** за личный вклад в развитие и сохранение духовности и культурных ценностей. Дипломы вручила почетный член клуба **Ирина Бондарь**.



Не бывает теории без практики!

Столовые оливки становятся источником вдохновения мира высокой гастрономии. Частью мероприятия стал краткий мастер-класс по приготовлению закусок с оливками от **Янниса Кофопулоса**, бренд-шефа известных московских заведений греческой кухни «GREKA GYROS» и компании высокой греческой кухни «GREKA CATERING».

Культуру любой страны нужно начинать изучать за столом.

И тут нам есть чему поучиться у греков!

Яннис поделился секретами греческих кулинаров приготовления брускеты с оливками по-гречески и овощной закуски на шпажках, отметив, что теперь эти закуски каждый сможет приготовить дома самостоятельно.

Мастер-класс включал интерактивную часть: создание «Астрономической картины» из оливок. Яннис вовлек гостей мероприятия, которые с большим удовольствием приняли участие в процессе.

Дополнительная информация: ecobriq@gmail.com , propbest@gmail.com