



## ΔΕΛΤΙΟΤΥΠΟΥ

### EURICE Εκπαιδευτικό Σεμινάριο

Παρασκευή 12/1/2024

Σιβιτανίδειος Δημόσια Σχολή Τεχνών και Επαγγελματιών

### Επιλέγουμε ευρωπαϊκό ρύζι για ένα βιώσιμο περιβάλλον

Η χρονιά ξεκίνησε με ένα ιδιαίτερα σημαντικό εκπαιδευτικό σεμινάριο, για την παρουσίαση της βιώσιμης πτυχής της καλλιέργειας του ελληνικού μεσόσπερμου ρυζιού ποικιλίας Ronaldo, το οποίο διοργανώθηκε με μεγάλη επιτυχία, την Παρασκευή 12/1/2024, στη Σιβιτανίδειο Δημόσια Σχολή Τεχνών και Επαγγελματιών που ιδρύθηκε το 1927 και λειτουργεί έως και σήμερα, σε ένα άριστα οργανωμένο περιβάλλον.

Το πρόγραμμα με τον διακριτικό τίτλο EU RICE, υλοποιείται από την Αγροτική Εταιρική Σύμπραξη Θεσσαλονίκης (ΕΑΣΘ) και το Consejo Regulador de la DOP Arroz de Valencia (Ρυθμιστική Αρχή του ρυζιού ΠΟΠ Βαλένθια). Στην εκδήλωση παρουσιάστηκε στους σπουδαστές η συμβολή της καλλιέργειας του ρυζιού στη διατήρηση των υδροβιότοπων, την αξιοποίηση των άφθονων υδάτινων πόρων, τη διατήρηση της βιωσιμότητας των εδαφών και γενικά στην οικολογική ισορροπία, αλλά και στην κοινωνικοοικονομική ανάπτυξη των περιοχών καλλιέργειας και παραγωγής του. Οι σπουδαστές ενημερώθηκαν ακόμη για το ρύζι, που παράγεται στην Ευρώπη, ένα προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας, πλούσιο σε θρεπτικά στοιχεία και ασφαλές, αφού καλλιεργείται τηρώντας τους αυστηρούς Ευρωπαϊκούς Κανονισμούς για την αγροτική παραγωγή.

Στο εκπαιδευτικό σεμινάριο η Rice Chef Ambassador του προγράμματος στην Ελλάδα Ντίνα Νικολάου και ο Chef Instructor της Σχολής, Ιωάννης Καργιώτης, παρουσίασαν τις ιδιαιτερότητες του ελληνικού μεσόσπερμου ρυζιού, μέσα από τη δημιουργία τριών μοναδικών συνταγών, που οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν:

- Τερίνα ρυζιού με καπνιστή πέστροφα
- Πιλάφι λαχανικών
- Πουτίγκα ρυζιού με καραμελωμένα αλμυρά αμύγδαλα και σάλτσα κόκκινων φρούτων

Το αποτέλεσμα ενθουσίασε όλους τους σπουδαστές, ενώ κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, δόθηκε η ευκαιρία να παρουσιαστεί και να συζητηθεί η εξαιρετική γεύση και συμπεριφορά του ελληνικού ευρωπαϊκού μεσόσπερμου ρυζιού στη μαγειρική, αλλά και η αξία της δημιουργίας και της εξέλιξης της παράδοσης.

Η υποδοχή των διευθύνσεων των σχολών γενικά, η συνεργασία, το ενδιαφέρον των καθηγητών και κυρίως η συμμετοχή των σπουδαστών είναι μεγάλη, ενδεικτική του υψηλού επιπέδου σπουδών των σχολών, ενώ επιβεβαιώνουν την αξία



της ενημέρωσης, που παρέχει το πρόγραμμα EURICE σε εξειδικευμένα και στοχευμένα κοινά.

Η εκδήλωση διοργανώθηκε στο πλαίσιο του ευρωπαϊκού προγράμματος με τίτλο «Ενέργειες Ενημέρωσης και Προώθησης της βιώσιμης παραγωγής ρυζιού στην Ελλάδα και την Ισπανία». Το πρόγραμμα με τον διακριτικό τίτλο EU RICE, υλοποιείται από την Αγροτική Εταιρική Σύμπραξη Θεσσαλονίκης (ΕΑΣΘ) και το Consejo Regulador de la DOP Arroz de Valencia (Ρυθμιστική Αρχή του ρυζιού ΠΟΠ Βαλένθια).

Εκτελεστικός φορέας του προγράμματος στην Ελλάδα είναι η εταιρία NOVACERT, ενώ η εταιρία Chef Stories, έχει αναλάβει τη διοργάνωση των εκδηλώσεων προώθησης και ενημέρωσης στην Ελλάδα.

*Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ωστόσο, οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή της Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Έρευνας (REA). Ούτε η Ευρωπαϊκή Ένωση ούτε η χορηγούσα αρχή μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνες για αυτές.*

Περισσότερες πληροφορίες για το πρόγραμμα EURICE θα βρείτε:

<https://www.europeanrice.eu>

<https://sustainablerice.eu/>

<https://www.facebook.com/sustainablerice.eu/>

<https://www.facebook.com/europeanrice/>

