Σύμπραξη Λ.Α.Ε.Γ. με την Κρητική Γη

Στο πλαίσιο των εργασιών του **«Κρητών Καλλιεργείν 2026»**, η γαστρονομία δεν ήταν απλώς το συνοδευτικό μιας ημερίδας, αλλά ο κεντρικός πυλώνας της ανάδειξης του πρωτογενούς τομέα. Η **Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελληνικής Γαστρονομίας** (Λ.Α.Ε.Γ.), υπό την καθοδήγηση κορυφαίων επαγγελματιών, ανέλαβε το απαιτητικό έργο της μετουσίωσης των κρητικών πρώτων υλών σε υψηλή τέχνη, αποδεικνύοντας πως η παράδοση αποτελεί την ισχυρότερη επένδυση για το σύγχρονο επιχειρείν.

Η Δημιουργική Ομάδα της Λ.Α.Ε.Γ.
Η παρουσία της Λέσχης ήταν δυναμική, με μια ομάδα που συνδύασε την εμπειρία, την εντοπιότητα και τη διεθνή αναγνώριση:
Νίκος Παπαχρήστος, Πρόεδρος Λ.Α.Ε.Γ.
Θεόδωρος Μπουζούρας, Αντιπρόεδρος
Μιχάλης Λουίζος, Αναπλ. Γενικός Γραμματέας
Στέλιος Δρουδάκης, Υπεύθυνος Δημοσίων Σχέσεων & Περιφέρειας Κρήτης
Νεκταρία Κοκκινάκη, Βραβευμένη Σεφ & Επίτιμο μέλος
Τόνια Πετρουλάκη, Επίτιμο μέλος
Κυριάκος Τσαΐνης, Τακτικό μέλος
Αποστόλης Κουράκης, Τακτικό μέλος

Το Μενού της Ημερίδας
Οι σεφ πειραματίστηκαν με εμβληματικά υλικά του νησιού, προσφέροντας δημιουργικές παραλλαγές που

«πάντρεψαν» την **κλασική συνταγή με τη σύγχρονη αισθητική**.
\
Σφακιανή Πίτα
Η παραδοσιακή συνταγή πλαισιώθηκε από μια **δημιουργική παραλλαγή** ειδικά σχεδιασμένη για το «Κρητών Καλλιεργείν», αναδεικνύοντας τη λεπτότητα της ζύμης και το αυθεντικό μέλι.

Αρνί Τσιγαριαστό
Μια ωδή στην κρητική ύπαιθρο, με μια **μικρή γαστρονομική παρέμβαση** που τόνισε την υφή του κρέατος, διατηρώντας την ένταση των αρωμάτων.
Κρεατόπιτα / Κρεατότουρτα
Η πληθωρική παράδοση των Χανίων στο πιάτο, με άριστη χρήση των ντόπιων τυριών και του ζωμού.
Μακεδονική Πορτοκαλόπιτα
Μια γέφυρα γεύσεων από τον Βορρά, τιμώντας την πανελλαδική εμβέλεια της Λέσχης.
Χαλβάς Σιμιγδαλένιος
Δημιουργία του Προέδρου, Νίκου Παπαχρήστου. Ένας χαλβάς με **άρωμα Κρήτης** και την καινοτόμο προσθήκη «**χαρουπάλευρου**», αναδεικνύοντας τον «**μαύρο χρυσό**» του νησιού.

Γαστρονομική Διπλωματία & Ανάπτυξη
Η συμμετοχή της Λ.Α.Ε.Γ. στο **«Κρητών Καλλιεργείν 2026»** υπογράμμισε μια κρίσιμη αλήθεια για την ελληνική οικονομία: η ποιότητα της πρώτης ύλης είναι το συγκριτικό μας πλεονέκτημα.

«Η γαστρονομία είναι ο καλύτερος πρεσβευτής των προϊόντων μας. Όταν το χαρουπάλευρο ή το κρητικό αρνί περνά από τα χέρια έμπειρων σεφ, αποκτά προστιθέμενη αξία που ξεπερνά τα σύνορα της χώρας», **δήλωσε ο Πρόεδρος της Λέσχης**.

Η εκδήλωση έκλεισε με την υπόσχεση ότι η συνεργασία παραγωγών και σεφ θα συνεχίσει να αποτελεί την αιχμή του δόρατος για την εξωστρέφεια της Κρήτης, μετατρέποντας την παράδοση σε ένα **βιώσιμο και κερδοφόρο επιχειρηματικό μοντέλο**.

Chef Club of Hellenic Gastronomy
Λέσχη Αρχιμαγείρων
Ελληνικής Γαστρονομίας
WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES
W.A.C.S.
H.C.F.
Chef Club

Chef Club of Hellenic Gastronomy