



Η ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΤΟ ΕΜΣΤ

ΕΚΘΕΣΗ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑΣ ΚΑΙ ΔΡΑΣΕΙΣ, 14 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ - 29 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

Στις **14 Σεπτεμβρίου 2023** από τις 19:00 έως τις 22:00 θα πραγματοποιηθούν τα εγκαίνια της έκθεσης φωτογραφίας **Foodprint** στο **ΕΜΣΤ - Εθνικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης**.

Με θέμα τη **Μεσογειακή Διατροφή** και τη σημασία της για τη ζωή μας σήμερα, η έκθεση συνδέει την Ελλάδα, την Ιταλία, την Ισπανία, την Πορτογαλία, το Μαρόκο, την Κύπρο και την Κροατία, μέσα από τις φωτογραφίες πέντε ευρωπαίων φωτογράφων που ζωντανεύουν έναν πανάρχαιο τρόπο ζωής και διατροφής. Αυτή η διατροφή έχει αναγνωριστεί από την UNESCO ως στοιχείο Άυλης Κληρονομιάς της ανθρωπότητας λόγω των μοναδικών ιδιοτήτων της. Βασισμένη στη λιτότητα, το μοίρασμα και την εποχικότητα, παρέχει λύσεις σε ορισμένα από τα πιο κρίσιμα προβλήματα που αντιμετωπίζει ο πλανήτης σήμερα όπως η απώλεια της βιοποικιλότητας, η σπατάλη τροφίμων και η κλιματική αλλαγή.

Οι φωτογραφίες των Johann Clausen, Elena Heatherwick, Μυρτώ Παπαδοπούλου, Chris de Bode και Maria Contreras Coll αποτυπώνουν διαφορετικές πτυχές της Μεσογειακής Διατροφής σήμερα, ενώ παράλληλες δραστηριότητες περιλαμβάνουν εργαστήρια φωτογραφίας, προβολές ντοκιμαντέρ και εκδηλώσεις μαγειρικής. Η έκθεση στο ΕΜΣΤ είναι μέρος μια ευρωπαϊκής περιοδείας που μέχρι στιγμής περιλαμβάνει την Ιταλία, την Κύπρο, την Τουρκία, την Κροατία και την Αλβανία.

Η έκθεση συνοδεύεται επίσης από το ντοκιμαντέρ **‘Το Τέλειο Γεύμα’** σε σκηνοθεσία Αλέξανδρου Μερκούρη, το οποίο αποκαλύπτει πώς και γιατί αυτή η διατροφή θεωρείται από τις πιο υγιεινές του κόσμου και μας προστατεύει από την παχυσαρκία, τις καρδιαγγειακές παθήσεις, τον καρκίνο και τη γήρανση του εγκεφάλου, αλλά και πώς μπορεί να συμβάλει στην αντιμετώπιση της κλιματικής αλλαγής.

Το Foodprint είναι μια παραγωγή της Anemon σε συνδιοργάνωση με το Ινστιτούτο Goethe, το Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης, τα Μουσεία της Μπρέσια της Ιταλίας, το Πολιτιστικό Ίδρυμα Τράπεζας Κύπρου και το Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής, σε συνεργασία με το ΕΜΣΤ Εθνικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης και τη Διεύθυνση Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς του Υπουργείου Πολιτισμού. Τελεί υπό την αιγίδα της Ελληνικής Εθνικής Επιτροπής για την UNESCO ενώ δημιουργήθηκε με τη στήριξη του προγράμματος Creative Europe της ΕΕ.

Θα φιλοξενηθεί στο Μεσοπάτωμα του Μουσείου σε συνεργασία με το Τμήμα Εκπαίδευσης.

ΟΙ ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ ΤΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ

Πέντε Ευρωπαίοι φωτογράφοι ταξίδεψαν στην Ελλάδα, την Ιταλία, την Ισπανία, την Πορτογαλία, το Μαρόκο, την Κροατία και την Κύπρο, καταγράφοντας τις δραματικά αντίθετες όψεις της Μεσογειακής Διατροφής σήμερα, από απομονωμένα ψαροχώρια μέχρι σύγχρονες σχολές μαγειρικής. Διερεύνησαν ποικίλα θέματα όπως η βιωσιμότητα, η ταυτότητα, η οικογένεια, η κοινότητα, η μαγειρική, η γεωργία, η υγεία και η

δημιουργικότητα. Οι εικόνες ενθαρρύνουν το κοινό να συνδεθεί με το παρελθόν της Μεσογείου, η οποία αν και σηματοδεύτηκε από τη φτώχεια και την πείνα, δημιούργησε μια από τις πιο υγιεινές και βιώσιμες διατροφικές παραδόσεις στον κόσμο.

Η Αγγλίδα φωτογράφος **Elena Heatherwick** ταξίδεψε στο νησί της Κρήτης για να διερευνήσει το θέμα της γαστρονομικής κληρονομιάς. Πέρασε χρόνο με μια οικογένεια που διατηρεί μια μικρή ταβέρνα σε μια απομακρυσμένη ορεινή περιοχή. Τρεις γενιές συμμετέχουν στην παραγωγή προϊόντων, όπως τυρί και λαχανικά, ενώ παράλληλα συλλέγουν εποχιακά άγρια φυτά από τα βουνά.

Ο Γερμανός φωτογράφος **Johann Clausen** επισκέφθηκε την Κροατία και αποτύπωσε το τοπίο στην ανατολική ακτή της Αδριατικής Θάλασσας, εξερευνώντας οπτικά ένα από τα πιο βασικά συστατικά της μαγειρικής και της συντήρησης των τροφίμων: το αλάτι. Στην Κύπρο, φωτογράφησε μια φουτουριστική φάρμα εμπορευματοκιβωτίων όπου καλλιεργούνται φρέσκα χόρτα, προστατευμένα από τις ακραίες καλοκαιρινές θερμοκρασίες του νησιού, ενώ παράλληλα δημιούργησε μια σειρά από πορτρέτα φρούτων σε έναν εγκαταλελειμμένο οπωρώνα, αποκαλύπτοντας την ομορφιά τους με έναν διαχρονικό τρόπο.

Η Ελληνίδα φωτογράφος **Μυρτώ Παπαδοπούλου** ταξίδεψε στο Μαρόκο και φωτογράφησε μια κοινότητα στην απομακρυσμένη ορεινή περιοχή Taounate. Μέσα από μια εποχιακή, φυτική διατροφή -καθώς το κρέας είναι πολύ ακριβό για να το προμηθευτούν- τα μέλη της κοινότητας διατηρούν στενή σχέση με το περιβάλλον τους, αγκαλιάζοντας ό,τι τους προσφέρει.

Ο Ολλανδός **Chris de Bode** ταξίδεψε στην Ισπανία, για να επικεντρωθεί στα οφέλη του μεσογειακού φαγητού για την υγεία. Εκεί, φωτογράφησε μια ομάδα επιστημόνων του Πανεπιστημίου της Ναβάρρα, οι οποίοι διεξάγουν μια από τις κορυφαίες μελέτες παγκοσμίως για τη μεσογειακή διατροφή, με την ονομασία PREDIMED+. Στην Ιταλία, ο Chris διερεύνησε τα θέματα της γαστρονομίας, της δημιουργικότητας και της καινοτομίας, μέσα από μια σειρά πορτρέτων μαθητών μαγειρικής στην πόλη Μπρέσια.

Η Ισπανίδα **Maria Contreras Coll** επισκέφθηκε το πορτογαλικό νησί Culatra για να καταγράψει πώς η τοπική κοινότητα των συλλεκτών οστρακοειδών επηρεάζεται από τη ρύπανση, την άνοδο της θερμοκρασίας και την υπεραλίευση, αποκαλύπτοντας πώς η διαβίωσή τους είναι απόλυτα συνδεδεμένη με τη θάλασσα.

ΤΟ ΝΤΟΚΙΜΑΝΤΕΡ

Όλοι γνωρίζουμε ότι η Μεσογειακή Διατροφή είναι ευεργετική για την υγεία μας. Όμως, πώς ακριβώς συγκεκριμένα συστατικά της επηρεάζουν διαφορετικά μέρη του σώματός μας; Και πώς μια παράδοση αιώνων που βασίζεται στη λιτότητα και την εποχικότητα μπορεί να δώσει λύσεις σε ορισμένα από τα πιο σημαντικά προβλήματα του σύγχρονου κόσμου;

“**Το Τέλειο Γεύμα**” (The Perfect Meal), σε σκηνοθεσία Αλέξανδρου Μερκούρη, μας ταξιδεύει από την Ελλάδα και την Κύπρο στην Ιταλία, την Ισπανία, τη Γαλλία, την Αγγλία, τη Σουηδία και τις ΗΠΑ, για να αποκαλύψει τα μυστικά της Μεσογειακής Διατροφής. Οι βασικοί χαρακτήρες της ταινίας έχουν αφιερώσει τη ζωή τους στην κατανόησή της και προτείνουν «το τέλειο γεύμα» για την υγεία μας, αλλά και την υγεία του πλανήτη.

Στο ντοκιμαντέρ συμμετέχουν μεταξύ άλλων οι Νικόλαος Σκαρμέας (ΕΚΠΑ - Columbia University), Αντωνία Τριχοπούλου (Ελληνικό Ίδρυμα Υγείας), Walter Willett (Πανεπιστήμιο του Χάρβαρντ), Miguel Angel Martinez-Gonzalez (Πανεπιστήμιο της Ναβάρρα), Cecilia Samieri και Mathilde Touvier (INSERM) και οι βραβευμένοι σεφ Μαριάννα Λειβαδιτάκη και Xavier Pellicer. Επιστημονική σύμβουλος είναι η Μαίρη Γιαννακούλια (Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο).

Το Τέλειο Γεύμα είναι μια συμπαραγωγή μεταξύ Ελλάδας, Γαλλίας, Ισπανίας και Κορέας, σε παραγωγή των Anemon Productions, Yuzu Productions, Abacus και Bassim Pictures. Πραγματοποιήθηκε σε συμπαραγωγή με το ARTE, την COSMOTE TV, την EPT, το RTVE και το RTS και με την στήριξη των Creative Europe, EKOME, CNC, KOCCA και Atsas, σε διανομή από First Hand Films.

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ & ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΔΡΑΣΕΙΣ

Η έκθεση θα φιλοξενηθεί στο Μεσοπάτωμα του ΕΜΣΤ από τις **14 Σεπτεμβρίου έως τις 29 Οκτωβρίου** σε συνεργασία με το Τμήμα Εκπαίδευσης του ΕΜΣΤ. Καθ' όλη τη διάρκεια αυτής της περιόδου, θα πραγματοποιηθούν ειδικές εκδηλώσεις, προβολές ντοκιμαντέρ και εργαστήρια, τα οποία μεταξύ άλλων περιλαμβάνουν:

- **Εγκαίνια της Έκθεσης**

Πέμπτη 14 Σεπτεμβρίου | Τοποθεσία: ΕΜΣΤ | Ώρα: 19:00 - 22:00

Τα εγκαίνια θα συνοδεύονται από κέρασμα στην τσάντα του ΕΜΣΤ με γεύσεις από χώρες της Μεσογείου σε συνεργασία με το Σπίτι της Κύπρου και τις Πρεσβείες του Μαρόκο και της Πορτογαλίας, τα καταστήματα Cibo Et Vino Deli και το Κελαρικό.

- **Συζήτηση με τη σεφ Μαριάννα Λειβαδιτάκη και την δημοσιογράφο Αναστασία Μίαρη | Γαστρονομική κληρονομιά και Μεσογειακή Διατροφή**

16 Σεπτεμβρίου | Τοποθεσία: ΕΜΣΤ | Ώρα: 12:00 - 13:00

Πώς και πού μαθαίνουμε για τη γαστρονομική μας κληρονομιά; Ποια είναι η σημασία της διαγενεακής γνώσης και η σύνδεση μεταξύ φαγητού και μνήμης;

Η σεφ Μαριάννα Λειβαδιτάκη μεγάλωσε στα Χανιά, όπου πέρασε τα παιδικά της χρόνια δουλεύοντας στην οικογενειακή ταβέρνα. Τα μετέπειτα ταξίδια της και η εργασία της σε βραβευμένα εστιατόρια στο Λονδίνο, οδήγησαν στο βιβλίο μαγειρικής "Aegean", το οποίο συνδυάζει τις ελληνικές γεύσεις με τη δική της σύγχρονη ματιά. Η δημοσιογράφος και διαχειρίστρια του Instagram account @matriarch eats, Αναστασία Μίαρη, κατά την διάρκεια των πολλών της ταξιδιών, ξεκίνησε μια προσπάθεια να συλλέξει συνταγές και ιστορίες από γιαγιάδες σε όλο τον κόσμο. Το βιβλίο της, "Grand Dishes", εξυμνεί τη σοφία των γιαγιάδων, και στη νεότερη κυκλοφορία της, "γιαγιά", εξερευνά τις τοπικές συνταγές γιαγιάδες της Ελλάδας.

- **Πρεμιέρα Ντοκιμαντέρ | Το Τέλειο Γεύμα**

Τετάρτη 13 Σεπτεμβρίου | Τοποθεσία: Κινηματογράφος «ΔΑΝΑΟΣ», Λεωφ. Κηφισίας 109, 11524 | Ώρα: 20:00 | Διάρκεια 70΄

Μετά από την προβολή θα ακολουθήσει Q&A με τον σκηνοθέτη του ντοκιμαντέρ Αλέξανδρο Μερκούρη, τη σεφ Μαριάννα Λειβαδιτάκη, τον νευρολόγο Νικόλαο Σκαρμέα και τη διατροφολόγο Μαίρη Γιαννακούλια και γνωριμία-γευσιγνωσία τοπικών προϊόντων και επιλεγμένων κρασιών, σε συνεργασία με το Open Farm.

- **Ειδικές Προβολές Ντοκιμαντέρ “Το Τέλειο Γεύμα” με το CineDoc**

ΑΘΗΝΑ | Κινηματογράφος «ΔΑΝΑΟΣ»

- Σάββατο 16 Σεπτεμβρίου | Διατροφή & Alzheimer | Ώρα: 18.00
Σε συνεργασία με την Εταιρεία Alzheimer Αθηνών. Q&A με τη Δρ. Παρασκευή Σακκά, Νευρολόγο-Ψυχίατρο, Πρόεδρο της Εταιρείας Alzheimer Αθηνών και Πρόεδρο του Εθνικού Παρατηρητηρίου για την Άνοια και τη νόσο Alzheimer, τον Νικόλαο Σκαρμέα, Καθηγητή Νευρολογίας (Αιγινήτειο Νοσοκομείο, ΕΚΠΑ) και τη Μαίρη Γιαννακούλια, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Διατροφής και Διαιτητικής Συμπεριφοράς (Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο).

- Κυριακή 17 Σεπτεμβρίου | Μεσογειακή Διατροφή για παιδιά | Ώρα: 18.00
Q&A με τη Δρ. Χριστίνα Κανακά, Καθηγήτρια Παιδιατρικής και Διευθύντρια της Α΄ Παιδιατρικής Κλινικής του Νοσοκομείου Παιδών «Η Αγία Σοφία», την Περσεφόνη Παπαδοπούλου, Κλινική Διαιτολόγο-Διατροφολόγο, Εκπαιδευτικό δημόσιας εκπαίδευσης στον τομέα Τροφίμων, Συγγραφέα και τον Θοδωρή Γεωργακόπουλο, Αρθρογράφο της Καθημερινής και Συγγραφέα.

- Δευτέρα 18 Σεπτεμβρίου | Διατροφή & Καρκίνος | Ώρα: 20.00
Σε συνεργασία με την Ελληνική Ομοσπονδία Καρκίνου - ΕΛΛΟΚ.

- Τρίτη 19 Σεπτεμβρίου | Αγροδιατροφικές Παραδόσεις & Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά | Ώρα: 20.00
Σε συνεργασία με το Goethe-Institut, τη Διεύθυνση Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς του Υπουργείου Πολιτισμού και το Ethnofest.

ΒΟΛΟΣ | Κινηματογράφος «Αχιλλειον», Δημοτικό Κινηματοθέατρο Βόλου

- Σάββατο 30 Σεπτεμβρίου 19.30 | Ώρα: 19.30
Μετά την προβολή, θα ακολουθήσει συζήτηση με το κοινό για τη διατροφή με την Ευδοξία Πάσχου-Νταφοπούλου, Διαιτολόγο-Διατροφολόγο.

ΡΕΘΥΜΝΟ | Χώρος Πολιτισμού «Σημείο»

- Σάββατο 30 Σεπτεμβρίου 20.00

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ | Κινηματογράφος Ολύμπιον

Σε Συνεργασία με το Φεστιβάλ Κινηματογράφου Θεσσαλονίκης

- Οκτώβριος 2023 | Δίαιτα ή Διατροφή | Ώρα: 19.30
Σε συνεργασία με την Ένωση Διαιτολόγων-Διατροφολόγων Ελλάδος, την Πανελλήνια Ομοσπονδία Νόσου Alzheimer και Συναφών Διαταραχών και την Alzheimer Ελλάς. Μετά την προβολή, θα ακολουθήσει συζήτηση με τους εκπροσώπους των Φορέων.

• **Εργαστήριο φωτογραφίας σε συνεργασία με το Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης και τη Cinemathesis**

Κύκλος 2 Συναντήσεων 30 Σεπτεμβρίου & 1 Οκτωβρίου | Τοποθεσία: Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης | Ώρα: 11:00-14:00

Για παιδιά και νέους, ηλικίας 10+ ετών.

Ποιες είναι οι πρώτες ύλες της Μεσογειακής Διατροφής; Τι μπορούμε να μάθουμε παρατηρώντας και φωτογραφίζοντας τις τροφές των Κυκλάδων; Το εργαστήριο χρησιμοποιεί ειδικά διαμορφωμένο χώρο στο Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης, στον οποίο οι συμμετέχοντες μαθαίνουν τις βασικές αρχές της φωτογραφίας και αφήνουν το δικό τους φωτογραφικό αποτύπωμα. Δημιουργούν τις δικές τους καλλιτεχνικές δημιουργίες με τρόφιμα, επιλέγοντας για παράδειγμα έναν καρπό, ένα βότανο, μια πρώτη ύλη που γνωρίζουν από τις καθημερινές τους διατροφικές συνήθειες. Στη συνέχεια, συνθέτουν την εικόνα τους, φωτίζουν, φωτογραφίζουν και μας λένε τη δική τους μεσογειακή ιστορία μέσα από ένα φωτογραφικό λεύκωμα ή μια ομαδική έκθεση.

Περισσότερες πληροφορίες [εδώ](#)

• **Εργαστήριο φωτογραφίας σε συνεργασία με το Ελληνικό Κέντρο Φωτογραφίας**

15, 17, 23 Σεπτεμβρίου | Τοποθεσία: Ελληνικό Κέντρο Φωτογραφίας & ΕΜΣΤ

Το Foodprint σε συνεργασία με το Ελληνικό Κέντρο Φωτογραφίας καλεί νέους, ηλικίας 13-17 ετών, να συμμετέχουν σε τριήμερο φωτογραφικό εργαστήριο, υπό την καθοδήγηση της φωτογράφου Μυρτώς Παπαδοπούλου. Με αφετηρία προσωπικές ιστορίες που αναδεικνύουν τη σημασία που έχει το φαγητό στην καθημερινότητά τους, οι συμμετέχοντες θα συνδέσουν τη φωτογραφία με τη διατροφή. Υπό την καθοδήγηση της φωτογράφου Μυρτώς Παπαδοπούλου, θα συζητηθούν τεχνικές και εκφραστικοί κώδικες της φωτογραφικής γλώσσας, καθώς και μέθοδοι πειραματισμού που θα επιτρέψουν στους συμμετέχοντες να δημιουργήσουν ένα φωτογραφικό αφήγημα γύρω από την ιδέα της διατροφής και τον άνθρωπο.

Περισσότερες πληροφορίες [εδώ](#)

- **Διαγενεακό Εργαστήριο για τη Μεσογειακή Διατροφή**

7, 11, 21, 25 Οκτωβρίου | Τοποθεσία: ΕΜΣΤ

Θεωρείτε την καθημερινή μας διατροφή κάτι σταθερό και αμετάβλητο στο χρόνο; Έχετε δει ποτέ τον παγωτατζή με το τρίκυκλο να πουλάει παγωτά στο δρόμο; Ο παππούς σας παραγγέλνει τα ψώνια του από το κινητό του; Πώς θα έμοιαζε ένας food influencer στο '60; Φοράτε κι εσείς τα "καλά σας" στα οικογενειακά τραπέζια σήμερα;

Οι διατροφικές μας συνήθειες έχουν αλλάξει σίγουρα πολύ, επαγγέλματα που γνώριζαν οι παππούδες και οι γιαγιάδες μας μοιάζουν άγνωστα στους/ις νέους/ες του σήμερα. Μέσα από ένα βιωματικό εργαστήριο της ομάδας "Απουσία", άτομα διαφορετικών γενεών θα έχουν την ευκαιρία να ανταλλάξουν εμπειρίες, βιώματα, γνώσεις και απόψεις γύρω από τις διαφορετικές διατροφικές συνήθειες του τότε και του τώρα. Ελάτε να συζητήσουμε, να παίξουμε, να μοιραστούμε και να ανακαλύψουμε.

- **Εργαστήρια Μαγειρικής για τη Μεσογειακή Διατροφή**

20, 22, 27, 29 Σεπτεμβρίου | Τοποθεσία: Μαθήματα Μαγειρικής, Λ.Βουλιαγμένης 299, Άγιος Δημήτριος

Ανακαλύψτε τη μαγεία της Μεσογειακής Διατροφής μέσα από ειδικά μαθήματα μαγειρικής. Δημιουργήστε υγιεινά, γευστικά γεύματα που αντιπροσωπεύουν την ουσία της Μεσογείου και ανακαλύψτε τη χαρά της προετοιμασίας τροφής με βάση την παράδοση και την ιστορία.

Με την επίδειξη του εισιτηρίου τους κατά την είσοδό τους στις προβολές της ταινίας "Το Τέλειο Γεύμα", οι θεατές του κινηματογράφου ΔΑΝΑΟΣ έχουν τη δυνατότητα να δηλώσουν συμμετοχή στην κλήρωση, με έπαθλο 1 δωρεάν θέση σε κάποιο από τα παρακάτω εργαστήρια. Συνολικά, θα προσφερθούν 5 δωρεάν θέσεις ανά μάθημα.

- Τετάρτη 20 Σεπτεμβρίου | 19:00-21:00
Όσπρια & Δημητριακά
- Πέμπτη 22 Σεπτεμβρίου | 19:00-21:00
Fine Dining
- Τετάρτη 27 Σεπτεμβρίου | 18:00-21:00
Λαχανικά & Φρούτα
- Πέμπτη 29 Σεπτεμβρίου | 18:00-21:00
Comfort Meals

Περισσότερες πληροφορίες [εδώ](#)

- **Συλλογικό έργο στο ΕΜΣΤ**

Καθ'όλη τη διάρκεια της έκθεσης στο ΕΜΣΤ

Μπορεί μία εικόνα να αποτυπώσει τις αξίες της μεσογειακής διατροφής; Το Foodprint, σε συνεργασία με το Εθνικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης (ΕΜΣΤ), το WWF Ελλάς στο πλαίσιο της καμπάνιας #Eat4Change και το Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Ιεράπετρας-Νεάπολης, προσκαλεί φωτογράφους όλων των ηλικιών να συμμετάσχουν σε ένα συλλογικό φωτογραφικό έργο το οποίο θα παρουσιαστεί στο ΕΜΣΤ και θα ανανεώνεται καθόλη τη διάρκεια της έκθεσης.

Οι συμμετέχοντες καλούνται να ανακαλύψουν τις αξίες της Μεσογειακής Διατροφής μέσα από τη φωτογραφία και να επικοινωνήσουν ιδέες πολιτιστικής κληρονομιάς, υγείας και βιωσιμότητας.

Online συμμετοχή: <https://foodprint-project.com/el/collaborative-project>

ΠΑΡΑΓΩΓΗ: ANEMON PRODUCTIONS

ΣΥΝΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ: GOETHE-INSTITUT
ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΥΚΛΑΔΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
FONDAZIONE BRESCIA MUSEI
ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΤΡΑΠΕΖΑΣ ΚΥΠΡΟΥ
ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΥΠΡΙΑΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΣΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ: ΕΘΝΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΣΥΓΧΡΟΝΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΕΜΣΤ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΟΜΙΛΟΥ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

ΜΕ ΤΗΝ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ: ΑΠ΄ΟΥΣΙΑ
WWF ΕΛΛΑΣ - EAT 4 CHANGE CAMPAIGN
ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑΣ (HCP)
ΚΠΕ ΙΕΡΑΠΕΤΡΑΣ
CINEDOC
CULINARY BACKSTREETS
ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΤΟΥ ΜΑΡΟΚΟ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΤΗΣ ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
CIBO ET VINO DELI
ΚΕΛΑΡΙΚΟ
ΣΠΙΤΙ ΤΗΣ ΚΥΠΡΟΥ

ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ COSMOTE TV
DIAOLOGOS
iFOCUS
MED NUTRITION
PHOTOLOGIO
ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΟΣ
ΕΠΙΧΕΙΡΩ
ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ
ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΣ

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ: ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΕΘΝΙΚΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ UNESCO

ΜΕ ΤΗ ΣΤΗΡΙΞΗ: ΙΔΡΥΜΑ ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΥ
CREATIVE EUROPE PROGRAMME OF THE EU