

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

**Η ΔΩΔΩΝΗ για 2<sup>η</sup> συνεχόμενη χρονιά χρυσός χορηγός στους Χρυσούς Σκούφους 2022**

*Η Φέτα ΔΩΔΩΝΗ και το Γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό έδωσαν μια νέα διάσταση στα πιάτα του diner de gala.*

Η ΔΩΔΩΝΗ, για 2<sup>η</sup> συνεχόμενη χρονιά, αποτέλεσε τον επίσημο χορηγό στην τελετή απονομής των «Χρυσών Σκούφων», που πραγματοποιήθηκαν τη Δευτέρα 4 Απριλίου, στο εμβληματικό ξενοδοχείο Grande Bretagne.

Η τελετή συνδύασε την λάμψη με την ενσυναίσθηση, καθώς ήταν αφιερωμένη στο «Zero Food Waste» σφραγίζοντας έτσι και το concept του μενού, το οποίο δημιουργήθηκε ειδικά για τη βραδιά από τον Αστέριο Κουστούδη και τον Τάσο Μαντή, με περίτεχνα πιάτα που ξεχώρισαν τόσο για την πρωτότυπη εμφάνιση όσο και για τη γεύση τους.

Αποδεικνύοντας πως η υψηλή γαστρονομία είναι ταυτόσημη με τη ΔΩΔΩΝΗ, τα εδέσματα υψηλής γαστρονομίας των σεφ τα συνοδεύσαν και τα εμπλούτισαν γευστικά για ακόμα μια χρονιά η αυθεντική και πολυβραβευμένη Φέτα Π.Ο.Π ΔΩΔΩΝΗ και το Γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό, χαρίζοντας στους καλεσμένους ένα ταξίδι αισθήσεων και απόλυτης γευστικής εμπειρίας.

Λαμβάνοντας υπόψη την σημασία της καταπολέμησης της Σπατάλης Τροφίμων για τη δημιουργία ενός πιο βιώσιμου μέλλοντος, η ΔΩΔΩΝΗ μέσα από υπεύθυνες δράσεις υποστηρίζει το κίνημα. Επιπρόσθετα, αναγνωρίζει τον πρωταγωνιστικό ρόλο που κατέχει η πρώτη ύλη στη σύγχρονη ελληνική κουζίνα, με τα ανώτερης ποιότητας προϊόντα ΔΩΔΩΝΗ να έρχονται ως επισφράγιση της σύνδεσης της με διακεκριμένα εστιατόρια και επαγγελματίες υψηλής γαστρονομίας.

Η Βίκυ Παπουτσάκη, Marketing Manager της ΔΩΔΩΝΗ, απένειμε βραβείο «**Top Notch**» στα καλύτερα εστιατόρια της Θεσσαλονίκης και πιο συγκεκριμένα στο Dome Real Cuisine, στο Grada Nuevo, στο Marea Sea Spirit και στο Χαρούπι, ενώ μετά το πέρας της εκδήλωσης, δήλωσε σχετικά: «*Είναι μεγάλη μας χαρά που για 2<sup>η</sup> συνεχόμενη χρονιά υποστηρίζουμε τον εμβληματικό θεσμό «Χρυσό Σκούφοι». Η γεύση της ΔΩΔΩΝΗ δεν θα μπορούσε να λείπει ούτε φέτος καθώς για εμάς, η υψηλή γαστρονομία και η ποιοτική πρώτη ύλη είναι έννοιες αλληλένδετες. Το μέλλον μας επιφυλάσσει κοινωνική και περιβαλλοντολογική ευαισθησία και επιβάλλει τη σωστή διαχείριση των τροφίμων για το καλό όλων μας. Συγχαρητήρια σε όλους τους ιδιοκτήτες και σεφ των βραβευθέντων εστιατορίων καθώς και στη διοργάνωση, για την υλοποίηση μιας τέτοιας πρωτοβουλίας και την άριστη διεκπεραίωση της.»*