



Erasmus+

Enriching lives, opening minds.

*Three teachers in Job Shadowing in Greece
(Crete island)*

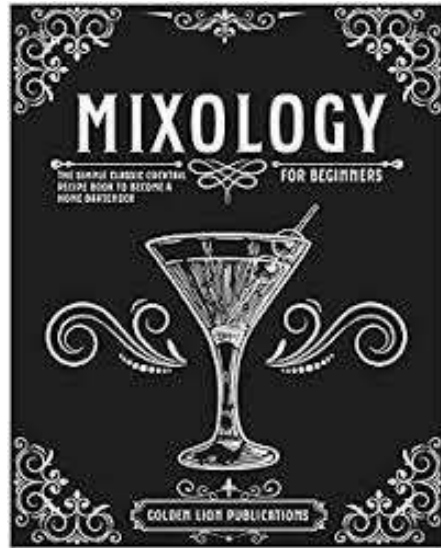
SCHOOL EDUCATION

ERASMUS +

HERAKLION
from 28/03/2022
to
09/04/2022

*A suitcase full of
opportunities-
Job Shadowing*





PEER TO PEER IN THE WORD OF MIXOLOGY

The Athenian Spritz is an apéritivo refreshing that you can easily prepare at home even though all of us would prefer to be in a roof garden in Athens!

Lo Spritz di Atene è un aperitivo facile da preparare anche se come tutti è preferibile berlo in un giardino pensile ad Atene



Ingredienti

Ingredients

-
- *Otto's 70ml*
 - *Tonic 70ml*
 - *Prosecco 35ml*
 - *Add ice, an orange and lemon*



Clumsies, è un famoso bar di Atene che si trova al 7° posto della classifica dei *World 50 Best Bar*. I due gestori e bartender del Clumsies, Nikos Bakoulis e Vasilis Kyritsis, , hanno inventato la ricetta di Otto's Vermouth. Il frutto della loro intuizione è un prodotto versatile per i soft drink e per l'unione con acque toniche. L'otto's Vermut greco è realizzato con il vino dall' Attica, petali di rosa, erbe locali assenzio romano, origano, foglie di ulivo, agrumi e kumquat conosciuto come *mandarino cinese*.

Clumsies, is a famous bar in Athens that ranks 7th place in the World 50 Best Bars ranking. The two managers and bartenders of Clumsies, Nikos Bakoulis and Vasilis Kyritsis, invented the recipe of Otto's Vermouth. The fruit of of their intuition is a product versatile for soft drinks and for combination with tonic waters. Otto's Greek vermouth is made with wine from Attica, rose petals, local herbs Roman wormwood, oregano, leaves of olive, citrus fruits and kumquat known as Chinese mandarin



Method: build all the ingredients into a bubble glass, stir with ice and garnish with orange wheel & lemon zest.
Glass: bubble



Otto's Americano



Ingredienti *Ingredients*

- *Otto's 30ml*
- *Campari 20ml*
- *Soda water*
- *Orange oils*
- *Orange zest*





Method: put all the ingredients into a collins glass, stir with ice, top up with soda water (80-100ml) and garnish with orange zest.

Glass: collins



TRA I VIGNETI DOVE SI PRODUCE L'UVA PER L'OTTO'S

Una carica emotiva multisensoriale perfetta per inaugurare il **Wine & Gastronomy Tourism** press tour organizzato dalla direzione Turismo della Regione Attica, in **Grecia**. È proprio il vino il modo più diretto e piacevole per scoprire il paesaggio attico lontani dalla confusione estiva dei tormentoni da spiaggia e vicini a un territorio che merita di essere assaporato con calma in tutti i suoi aromi.



AMONG THE VINEYARDS WHERE THE EIGHT'S GRAPES ARE PRODUCED

A multisensory emotional charge perfect to inaugurate the Wine & Gastronomy Tourism press tour organized by the Tourism Directorate of the Attica Region, Greece. It is precisely the wine the most direct and pleasant way to discover the penthouse landscape far from the summer confusion of beach catchings and close to a territory that deserves to be tasted calmly in all its aromas.



La Grecia del Vino

Macedonia

- Xinomavro
- Limnio
- Malagousia



ia centrale

- vatiano
- malagousia
- giorgitiko
- tsina



Vigneti ben tenuti tra terreni boschivi e deliziosi parchi archeologici introducono con un senso di pace a cantine suggestive; soste apprezzate di una Strada del vino che di tanto in tanto si affaccia sul Mare Egeo la cui salsedine svolge un'azione antiparassitaria a favore delle viti. Grazie a un microclima benevolo, il vitigno Savatiano con cui si fa il tipico Retsina, il bianco cui si aggiunge la resina del pino di Aleppo, è predominante e contraddistingue oggi vini più o meno leggeri con rinnovati bouquet, aromi delicati, riflessi dorati e bassa acidità. Come pietre miliari di una rilassante mezza Maratona, i ristori lungo la strada suggeriscono un Retsina della Casa vitivinicola Aoton per un aperitivo di cozze gratinate, con prezzemolo e un filo di aglio; un Urano Allagiannis è invece l'ideale per la tappa successiva a base di formaggio Sahani scottato al forno con pinoli, fichi secchi e una vinaigrette di sciroppo d'uva e aceto aromatizzato al basilico.

Isole dell'Egeo

- Assyrtiko
- Moscato
- Limnio





Well-kept vineyards amidst woodlands and delightful parks

archaeological parks introduce with a sense of peace to suggestive wine cellars; popular stops on a wine route that occasionally overlooks the Aegean Sea whose saltiness has an anti-parasitic action in favour of the vines. Thanks to a benevolent microclimate, the vine

Savatiano grape used to make the typical Retina, the white wine to which

Aleppo pine resin is added, is predominant and characterises today more or less light wines with renewed bouquet, delicate aromas, golden hues and low acidity. As milestones of a relaxing half

Marathon, the refreshments along the way suggest a Retina from the Aoton winery for an aperitif of mussels au gratin, with parsley and a drizzle of garlic; a Urano Allagiannis is instead ideal for the next step based on Sahani cheese seared in the with pine nuts, dried figs and a vinaigrette of grape syrup and basil-flavoured vinegar

Nike dea della vittoria la si incontra in gloria al Kazba Bar sulla splendida baia di Kouzina con un Fumé dello storico Domaine Vassiliou, fermentato in botte, invecchiato per 6 mesi in barrique di rovere e servito con filetto di branzino fresco con purea di broccoli, polvere di arachidi con chips di sedano al rosmarino. E così gli aromi di fiori selvatici e le sfumature minerali di un calice di Brut Nikolou ci accompagnano tra gli uliveti e le piante di pistacchio intorno al delizioso santuario di Artemide a Braurone, il luogo di approdo di Ifigenia in fuga dalla Tauride che qui si consacrò alla dea della caccia, dei boschi e dei campi coltivati.



Nike goddess of victory meets her in glory at the Kazba Bar on the beautiful bay of Kouzina with a Fumé of the historic Domaine Vassiliou, fermented in cask, aged for 6 months in oak barrels and served with fresh sea bass fillet with broccoli puree, peanut powder with rosemary celery chips. And so the aromas of wild flowers and the mineral nuances of a glass of Brut Nikolou accompany us among the olive groves and pistachio plants around the delightful sanctuary of Artemis in Braurone, the landing place of Iphigenia fleeing from the Tauris that here consecrated itself to the goddess of hunting, of the woods and of the cultivated fields.



*Professoressa:
Diacio Katiuscia; Lombardo Maria
Rosa; Marotta Maria Carmela*