



ΚΕΝΤΡΟ ΖΥΘΟΓΝΩΣΙΑΣ
έναν χώρο,
πολλές δράσεις

Από τη «Σπορά... στο «Θερισμό» **Το ΑΘΗΝΕΟ κλείνει 1 χρόνο δημιουργικής ζυθοποιίας** **εγκαινιάζοντας μια νέα εικαστική έκθεση**

Με αφορμή τη συμπλήρωση ενός έτους από την «σπορά» του, το ΑΘΗΝΕΟ ο πρώτος χώρος δημιουργικής ζυθοποιίας στην Ελλάδα, παρουσίασε στις 6 Ιουνίου σε εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε στον χώρο τη νέα **εικαστική έκθεση με τίτλο «Το Κριθάρι: Ο Θερισμός»** σε επιμέλεια της Ίριδας Κρητικού. Στην εκδήλωση παραβρέθηκαν εκπρόσωποι τύπου, συνεργάτες και φίλοι της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας καθώς επίσης και οι καλλιτέχνες που φιλοτέχνησαν τα έργα της έκθεσης.

Αντλώντας έμπνευση από το ελληνικό κριθάρι και τη διαδικασία του θερισμού, 11 Έλληνες εικαστικοί δημιούργησαν εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούν διαφορετικά μέσα και τεχνικές (φωτογραφία, βίντεο, εγκατάσταση, γλυπτική, ψηφιδωτό, κόσμημα, ζωγραφική) για δώσουν στον χώρο ξεχωριστό καλλιτεχνικό ενδιαφέρον. Με αφετηρία την ελληνική ύπαιθρο και την κυριολεκτική και συμβολική αναγέννησή της, οι καλλιτέχνες αποτυπώνουν εικαστικά τον θερισμό στην εικονολογική και εννοιολογική του διάσταση, ως μια τελετουργία στη διάρκεια της οποίας συναντώνται ο ανθρώπινος κάματος με τον εορτασμό της ζωής.

Το **ΑΘΗΝΕΟ**, ένας χώρος παιδείας και δημιουργίας, έκφρασης διαφορετικών ιδεών και ψυχαγωγίας που πάντα ενώνει τον πολιτισμό της μπίρας με πολλές διαφορετικές δράσεις αγκαλιάζει τη τέχνη με πρωτοποριακό τρόπο

Στην έκθεση συμμετέχουν με έργα τους οι εικαστικοί: Δάφνη Αγγελίδου, Νεκτάριος Αποσπόρης, Βάσω Καλουδιώτη, Μηνάς Καμπιτάκης, Τίνα Καραγεώργη, Αφροδίτη Λίτη, Χαρίτων Μπεκιάρης, Λαμπρινή Μποβιάτσου, Κώστας Πήττας, Δήμητρα Σίλιαλη και Χρίστος Συμεωνίδης.

Σχετικά με το ΑΘΗΝΕΟ:

Το ΑΘΗΝΕΟ βρίσκεται στις εγκαταστάσεις της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας στην Αθήνα, στη Λεωφόρο Κηφισού 102, ακριβώς στο σημείο που πριν από πάνω από 50 χρόνια ξεκίνησε τη λειτουργία του το πρώτο Ζυθοποιείο της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας. Είναι ένας χώρος με σύγχρονη αισθητική και αποτελεί τόπο έμπνευσης αλλά και συνάντησης για τους λάτρεις της μπίρας. Στο ΑΘΗΝΕΟ παράγονται απαστερίωτες μπίρες, κυρίως Lager και Ale, με την προσθήκη εκλεκτών τοπικών προϊόντων, πλούσια αρώματα και έντονες γεύσεις, παράγονται με 100% ελληνικό κριθάρι και ποικιλίες αρωματικών λυκίσκων. Είναι διαθέσιμες κυρίως σε βαρέλι 20 λίτρων σε περιορισμένη και επιλεγμένη διανομή και παράγονται χειροποίητα, χωρίς αυτοματοποίηση στη διαδικασία ζυθοποίησης.

Σχετικά με την Αθηναϊκή Ζυθοποιία:

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία Α.Ε. είναι η μεγαλύτερη εταιρία παραγωγής και εμπορίας μπίρας στην Ελλάδα, με ενεργή παρουσία στη χώρα για περισσότερα από 50 χρόνια. Ιδρύθηκε το 1963 από μια ομάδα Ελλήνων επιχειρηματιών και σήμερα αποτελεί μέλος του Ομίλου Heineken N.V. Παράγει στην Ελλάδα τις μπίρες Amstel, Amstel Pils, Amstel Bock, Amstel Radler, Amstel Free, Heineken, ΑΛΦΑ, ΑΛΦΑ Strong, ΑΛΦΑ Weiss, Fischer, ΒΙΟΣ 5, Buckler από 100% ελληνικό κριθάρι, καθώς και το φυσικό μεταλλικό νερό ΙΟΛΗ. Παράλληλα, εισάγει γνωστές μάρκες μπίρας όπως τις: Sol, Mc Farland, Erdinger, Affligem, Murphy's, Duvel, Chimay και άλλες. Διαθέτει 3 μονάδες σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Πάτρα και 2 ιδιόκτητα βυνοποιεία σε Θεσσαλονίκη και Πάτρα καθώς και μια μονάδα εμφιάλωσης του Φυσικού Μεταλλικού Νερού ΙΟΛΗ στη Λαμία.

Με τη βοήθεια ενός εκτεταμένου δικτύου διανομής και πώλησης παράγει και διανέμει τα προϊόντα της σε 26 χώρες και στις 5 ηπείρους.

Παράλληλα με την επιχειρηματική της ανάπτυξη, η εταιρία έχει επενδύσει στον εκσυγχρονισμό της παραγωγικής διαδικασίας, στην υιοθέτηση μιας ολοκληρωμένης περιβαλλοντικής πολιτικής, τη διαμόρφωση ενός ασφαλούς και δίκαιου εργασιακού περιβάλλοντος, την ενημέρωση των καταναλωτών για την υπεύθυνη κατανάλωση αλκοόλ και την κοινωνική προσφορά, πάντα με την έμπρακτη συμβολή των εργαζομένων της, με διαφάνεια και λογοδοσία.

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία διαθέτει από την TÜV AUSTRIA HELLAS ISO 9001:2008 για την ποιότητα των προϊόντων, ISO 22000:2005 για την ασφάλεια των προϊόντων (HACCP), ISO 14001-2004 για την προστασία του περιβάλλοντος και OHSAS 18001:2007 για την ασφάλεια και υγεία του προσωπικού.

Επιπλέον, είναι η πρώτη εταιρία στην Ελλάδα που έχει κατακτήσει την ανώτατη Διαμαντένια διάκριση του Εθνικού Δείκτη Εταιρικής Ευθύνης (CR Index) για το 2013.

Διάρκεια έκθεσης: έως τέλος Νοεμβρίου

Ώρες λειτουργίας: Σάββατο 13.00-20.00

Ελεύθερη είσοδος με κράτηση θέσης στο www.athineo.gr/kratisi.html

Λεωφόρος Κηφισού 102, 122 41 Αιγάλεω

Για περισσότερες πληροφορίες, παρακαλώ επικοινωνήστε με:

την Grey Athens, Αγγελική Μουτσάτσου 213 0117757, a.moutsatsou@greyathens.gr

ή την Αθηναϊκή Ζυθοποιία: Μάνος Ιατρέλης 210 5384229, [manos_iatreelis@heineken.com](mailto:manos_iatreлис@heineken.com)