



ΧΩΡΟΣ  
ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗΣ  
ΖΥΘΟΠΟΙΙΑΣ  
EST. 2015

## **«Ένα ποτό προερχόμενο από τη διαφθορά» η Μπίρα στον Μεσαίωνα! Ένα ταξίδι στα συναρπαστικότερα χρόνια της μπίρας με οδηγό την ιστορικό κ. Ξένη Μπαλωτή**

Το ιδιαίτερο αυτό θέμα, ήταν το αντικείμενο της 6<sup>ης</sup> κατά σειρά διάλεξης του κύκλου Διαλέξεων & Ξεναγήσεων, που πραγματοποιούνται στο ΑΘΗΝΕΟ και αυτόν το χειμώνα! Με «οδηγό» την ιστορικό κα Ξένη Μπαλωτή, οι λάτρες της ιστορίας και θαυμαστές της μπίρας ταξίδεψαν στο Μεσαίωνα και ανακάλυψαν το ρόλο της μπίρας σε εκείνη την εποχή.

Στο «ΑΘΗΝΕΟ», τον πρώτο χώρο δημιουργικής ζυθοποιίας και πολιτισμού της μπίρας στην Ελλάδα που άνοιξε τις πύλες του τον Μάιο του 2015, φιλοξενώντας σειρά εκθεμάτων με αντικείμενο την ιστορία της μπίρας και τον πολιτισμό της αλλά και παρουσιάζοντας μέσα από πρωτότυπα συλλεκτικά αντικείμενα τη συναρπαστική ιστορία των 50 ετών λειτουργίας της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας. εγκαινιάστηκε τον Φεβρουάριο 2016 ο πρώτος ετήσιος κύκλος Διαλέξεων & Ξεναγήσεων, με θεματολογία συνδεδεμένη με τα εκθέματα του χώρου και είσοδο ελεύθερη για το κοινό.

### **ΟΙ ΔΙΑΛΕΞΕΙΣ ΣΤΟ ΑΘΗΝΕΟ ΣΤΟ ΑΘΗΝΕΟ ΣΥΝΕΧΙΖΟΝΤΑΙ**

**Α΄ ΚΥΚΛΟΣ: ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ-ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2016**

Επιμέλεια: Ίρις Κρητικού

Φιλοξενούμενοι κάθε φορά ένας ή περισσότεροι ομιλητές, σχετικοί με την αρχαιολογία ή τη νεότερη ιστορία της μπίρας, ή ακόμη με τα μόνιμα ή τα περιοδικά εκθέματα της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας ειδικότερα, μιλούν στο κοινό για το αντικείμενο του ενδιαφέροντός τους. Αρχαιολόγοι, ιστορικοί, λαογράφοι, ερευνητές, χημικοί, βιολόγοι και άλλοι επιστήμονες αλλά και εικαστικοί καλλιτέχνες που έργα τους θα φιλοξενούνται κατά διαστήματα στον χώρο, παρουσιάζουν το εκάστοτε έκθεμα-αντικείμενο της διάλεξης, συνομιλώντας με την αφορμή αυτή με το κοινό. Η διάλεξη θα ακολουθείται κάθε φορά για όσους το επιθυμούν από μικρή ξεναγήση στα υπόλοιπα εκθέματα του χώρου, ενώ μια φιλική «γευσιγνωσία» μπίρας θα περιμένει τους επισκέπτες στο κλείσιμο. Την επιμέλεια του κύκλου των 10 μηνιαίων διαλέξεων που προγραμματίζονται για το 2016 έχει η ιστορικός τέχνης Ίρις Κρητικού.

### Λίγα λόγια για το ΑΘΗΝΕΟ

Στο ίδιο ακριβώς σημείο που πριν από 50 χρόνια η Αθηναϊκή Ζυθοποιία δημιούργησε το πρώτο της Ζυθοποιείο, λειτουργεί σήμερα το ΑΘΗΝΕΟ, ένα πρότυπο μικροζυθοποιείο, ένα κέντρο αφιερωμένο στον πολιτισμό της μπίρας, ένας πυρήνας καινοτομίας, γνώσης, εκπαίδευσης, έμπνευσης, τέχνης και ψυχαγωγίας. Στο νέο πολύ-λειτουργικό χώρο, οι επισκέπτες απολαμβάνουν μια ολοκληρωμένη εμπειρία, καθώς ανακαλύπτοντας έναν ιστορικό βιομηχανικό χώρο πρότυπα επανασχεδιασμένο, μπορούν επίσης να μνηθούν στα μυστικά της ζυθοποίησης φτιάχνοντας τη δική τους μπίρα, να πειραματιστούν με τα συστατικά της, αλλά και να μάθουν τα πάντα για την ιστορία της. Το ΑΘΗΝΕΟ έχει σύγχρονη αισθητική και ταυτόχρονα έντονες αναφορές στο παρελθόν, αφού στο χώρο λειτουργεί ένα μικρό αλλά περιεκτικό Μουσείο για τη μπίρα και την ιστορία της, όπου οι επισκέπτες έχουν τη μοναδική ευκαιρία να δουν από κοντά οπτικό υλικό για την μακραίωνη διαδρομή της μπίρας από την προϊστορική εποχή ως τις μέρες μας, καθώς και παλιά αντικείμενα και εργαλεία ζυθοποίησης, συλλεκτικές συσκευασίες μπίρας, παλιές διαφημίσεις, καθώς και πλούσιο οπτικό υλικό για την ιστορία της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας. Λεπτομέρειες για τη λειτουργία του, τα σημεία όπου βρίσκονται οι μπίρες που παράγει, τα εκπαιδευτικά σεμινάρια για την τέχνη της ζυθοποίησης στο Κέντρο Ζυθογνωσίας του ΑΘΗΝΕΟ, είναι συγκεντρωμένες στην ιστοσελίδα [www.athineo.gr](http://www.athineo.gr) και στη σελίδα στο [facebook: letsbeer.gr](https://www.facebook.com/letsbeer.gr).

**Ώρες λειτουργίας του ΑΘΗΝΕΟ: Σάββατο 13.00-20.00**

**Ελεύθερη είσοδος με κράτηση θέσης στο [www.athineo.gr/kratisi.html](http://www.athineo.gr/kratisi.html)**

**Λεωφόρος Κηφισού 102, 122 41 Αιγάλεω**

Για δημοσιογραφική χρήση:

Ίρις Κρητικού: 6944430513, [iriskritikou@yahoo.com](mailto:iriskritikou@yahoo.com)

Αθηναϊκή Ζυθοποιία: Μάνος Ιατρέλης, 210-5384229, manos\_iatrelis@heineken.com

-Τέλος-