

Chef Nana Gamboura



η ΣΕΦ Νανά Γκαμπούρα, κατάγεται απο τα Σέρβια της Δυτικής Μακεδονίας, απο οικογένεια η οποία έχει εδώ και δεκαετίες στενή σχέση με την τοπική γαστρονομία και κουλτούρα.

Έχει πραγματοποιήσει σπουδές

- Σχολη τουριστικων Επαγγελματων ΣΤΕ Περαιάς θεσσαλονικης με ειδικότητα ξενοδοχειακη-εστιατοριακη τέχνη
 - Σχολη Τουριστικων Επαγγελματων ΣΤΕ Περαιας με ειδικότητα μαγειρικη τεχνη
 - ΕΑΠ Φυσικες επιστημες -χημικό τμήμα
 - Διαχειριση ανθρωπινου δυναμικου σε τουριστικες και επισητιστικες επιχειρησεις -Εθνικο και Καποδιστριακο επίσης Έχει παρακολουθήσει εκατονταδες Σεμινάρια μαγειρικης και ζαχαροπλαστικης τεχνης σε Ελλαδα και εξωτερικο (είναι περιπου 570) είναι:
 - ενεργό τακτικό Μέλος της **λεσχης αρχιμαγειρων Β.Ελλαδος** (και κοκκινο μετάλλιο)
 - μετοχος στην εταιρεία **ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΑΕ** με αποστολή την προωθηση της μοναστηριακης κουζινας σε όλον τον κοσμο και τον μοναστηριακων κρασιών.
 - Καθηγήτρια γαστρονομίας σε διαφορα ιεκ και τεχνικές σχολές
 - Καθηγητρια σε σχολεία παιδιών με ειδικές ανάγκες-μαθαίνουμε να μαγειρευουμε όλοι
 - Καθηγητρια στη σχολη γαστρονομίας **ΕΤΟΙΛΕ** παράδοση σεμιναρίων
 - Εργάζεται σαν σύμβουλος γαστρονομίας στην εταιρεία **Μ. ΜΠΑΓΚΑΤΖΟΥΝΗΣ & ΥΙΟΙ ΑΒΕΕ**
- Έχει λάβει μέρος σε παγκοσμιους διαγωνισμους της **WACS** με διακρισεις και βραβεια σε ολους, αναφορικά:
- **χρυσό μετάλλιο** σε κατηγορια **vegetarian**,
 - **ασημενιο** σε κατηγορια **fish dish** κτλ
- στο συνολο 27 μεταλλια σε διαγωνισμους της Ελλαδας και του εξωτερικού.

Έχει παραδώσει σεμινάρια

- μοναστηριακης κουζινας και τα οφελη της διατροφης στο **Χαροκοπειο Πανεπιστημιο**
- μοναστηριακης κουζινας σε όλο τον κοσμο ,ενδεικτικα στο Λονδινο στο **recipreas του Jamie oliver** ,Ιταλια Μιλανο στην εκθεση τροφιμων,Βελιγραδι στα πλαίσια του διεθνη διαγωνισμου μαγειρικης.
- παρουσιασεις μοναστηριακης κουζινας με τον **Πατερα Επιφάνιο**.

Εχει Συνεργαστεί

- με πολλα ξενοδοχεια όπως το **eagles palace** στην Ουρανούπολη,porto carras,skites,έχει συνεργαστεί με το **Δημο Σερβιων -Βελβεντου** (1η Σερβιάτικη γαστρονομία και γιορτη ψαριού),
- με την **ANKO** στα πλαίσια του προγραμματος γευσεις Ελληνων Εκλεκτες.Εκεί Παρουσιάστηκαν τοπικα προιοντα του νομού,χρησιμοποιήθηκαν για την δημιουργία πιάτων και κυκλοφόρισε και ένα βιβλιαράκι με τοπικές συνταγές και προϊόντα.
- με φιλανθρωπικες οργανωσεις με βαση τη μαγειρική,όπως στην **Εταιρεια Σπαστικων Β.Ελλάδος**
- με διαφορα επιμελητήρια στην Ελλάδα για προωθηση των προιόντων τους στο εξωτερικό
- με διάφορες ελληνικές εταιρείες τροφίμων σαν σύμβουλος
- με τον όμιλο επιχειρησεων **Ν.Χατζηνικολάου** και συγκεκριμένα το περιοδικό **real taste** που κυκλοφορει με τη **real news**.

