

## La colectividad helénica prepara un especial almuerzo aniversario

Con motivo de celebrar un nuevo aniversario de la colectividad helénica en Comodoro Rivadavia, la comisión directiva organiza un gran "almuerzo típico" que, con un costo muy accesible de tarjetas, pretende contar con un gran acompañamiento para recordar parte de lo que se ha realizado en estos 73 años de existencia, como institución y, a la vez, degustar comidas tradicionales con productos que se traerán especialmente para la ocasión.

El almuerzo se realizará en Italia 722, sede de la colectividad, el domingo 8 de agosto a las 13 horas, oportunidad en la que los grupos de bailes –infantil, intermedio y el ballet Zéfiro- brindarán un espectáculo pleno de música y colorido.

Durante el encuentro también se coronará a la reina 2010 de la colectividad, Carolina Vidal, y a sus princesas, lo que completará lo que pretende ser un encuentro amplio y participativo con la comunidad griega, descendientes y allegados a la colectividad donde tampoco faltará el reconocido café griego con mantecados.

Debido a lo condicionante del espacio en la sede propia, se recomienda hacer reserva de las tarjetas con la debida anticipación a los tel. 447-1132 ó 154-164403.



## La asociación “San Nicolás” agradece y se prepara para la feria

Con un especial agradecimiento a Teodoro y Juan Bitópulos –y sus respectivas familias-, la Asociación Helénica “San Nicolás” cuenta ahora con una nueva “herramienta culinaria” que le permitirá sumar calidad de presentación en la nueva edición de la Feria de la Colectividades.

La presidente de la asociación, Marta Mañas recalcó la importancia de contar con nuevo equipamiento y la profunda gratitud hacia la familia Bitópulos por el aporte -donación que se hizo efectiva a comienzos del mes de mayo- el que fue recibido por parte de la comisión directiva y socios presentes.

Se trata de un equipo de cocción, especial para la preparación de las famosos “gyros”, carne de asado vertical -un plato muy popular dentro de la comida rápida griega- la que se come generalmente sobre un pan de pita, acompañada de salsa y de tomates con cebollas.

El nuevo equipo de cocción tiene capacidad para 30 kilos de carnes y será presentado, según prevé la comisión helénica, en la edición 2010 de la Feria de las Colectividades como parte de las exquisiteces gastronómicas griegas entre las que se cuentan las “melitsanes” o el “aygnatia mekyma”.