

Δανάη Τσεκούρα



Σεφ Χορτοφαγίας, Βιγκαν και ειδικής διατροφής, συν ιδρύτρια της Εταιρίας Βιολογικών Ωμοφαγικών Σνακ & Healthy Drinks "Troo Food".

Η Δανάη ειδικεύεται στην ωμοφαγική και υγιεινή διατροφή διαδίδοντας τις ευεργετικές τους ιδιότητες και δημιουργώντας νόστιμες και αυθεντικές γεύσεις με φυσικά υλικά. Το ενδιαφέρον της για θέματα "γαστρονομικού δικαίου" ήταν αφορμή της δημιουργίας μιας "γαστρονομικής κολεκτίβας" γνωστής ως "Troo Food Liberation" (www.troofoodliberation.com). Οι δραστηριότητές της δεν περιορίζονται στη δημιουργικότητά της στην κουζίνα διότι συχνά διοργανώνει μαθήματα και workshops σχετικά με την ωμοφαγική διατροφή και τη βοτανοθεραπεία. Είναι επίσης συν διοργανώτρια της "TROO FOOD", εταιρείας που διανέμει σε Ελλάδα και Ευρώπη "supersnacks" χωρίς γλουτένη ή ζάχαρη για παιδιά και ενήλικους. Έχει κάνει σπουδές με αντικείμενο την ωμοφαγική κουζίνα σε διακεκριμένες σχολές στην Αμερική και την Αγγλία, έχει πτυχίο Bachelors στη φιλοσοφία και τη λογοτεχνία, ακόμα και γνώσεις θεάτρου και κινηματογράφησης. Η επαγγελματική της εμπειρία περιλαμβάνει θητεία στο "Pure Food and Wine", γκουρμέ εστιατόριο χορτοφαγικής κουζίνας που θεωρείται το πιο επιτυχημένο του είδους σε παγκόσμιο επίπεδο, συνεργασία με τον κορυφαίο Matthew Kenney, το Alemagou Bar- Restaurant στη Μύκονο, το πρώτο raw food pop up εστιατόριο Breeder Feeder που ανέλαβε με την Troo Food Liberation, συντονισμό σε catering μεγάλων συναυλιών καλλιτεχνών όπως Beyonce, George Michael και Carlos Santana αλλά και μικρότερα dinner parties, σχεδιασμό προσωπικού μενού με εξειδικευμένο διαιτολόγιο σε υψηλό πελατολόγιο, σχεδιασμό μενού και concept σε juice bars και εστιατόρια ειδικών διατροφικών κατηγοριών (ωμοφαγικό, αυστηρά χορτοφαγικό, χορτοφαγικό, χωρίς γλουτένη) κ.ά.