

ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΥ & ΟΙΝΙΚΟΥ ΠΟΛΤΙΣΜΟΥ ΜΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΛΗΜΝΟΥ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

& 17
18
ΝΟΕΜ
ΒΡ
ΙΟΥ
2023



17

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

NO
EM
BR
IOY

10:00-
13:00



Διοργάνωση σε συνεργασία
με το Τμήμα Επιστήμης
Τροφίμων και Διατροφής του
Πανεπιστημίου Αιγαίου



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΑΙΓΑΙΟΥ

ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Επιστημονική Ημερίδα: Τοπικά προϊόντα Αξία και προοπτικές ανάπτυξης

Τόπος:

Γαροφαλλίδειο Αμφιθέατρο - Συνεδριακή αίθουσα
(Αίθουσα Νο 2), Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και
Διατροφής, Πανεπιστημίου Αιγαίου, Μύρινα

Συντονισμός ημερίδας:

- Αντωνέλη Αναστασία, Αντιπεριφερειάρχης Οικονομικών και Πολιτισμού, Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου
- Γκατζιώνης Κωνσταντίνος, Πρόεδρος Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου
- Ιάκωβος Γρύλλης, ΕΞΕΛΙΞΙΣ • Σύμβουλοι Ανάπτυξης Ε.Ε.

10:00- 10:30

Προσέλευση - Εγγραφές

10:30-11:00

Χαιρετισμοί

- Περιφέρεια Β. Αιγαίου
- Πανεπιστήμιο Αιγαίου

11:00-11:20

Τοπικά προϊόντα: Τα βήματα από την παραγωγή στο ράφι του σουπερμάρκετ

- Δρ. Ανδρέας Σουλιώτης, διευθυντής ποιοτικού ελέγχου στην Ok Anytime Markets S.A

11:20-11:40

Φυτικές ύλες σε προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας.

- Ιορδάνης Σαμανίδης, Υπεύθυνος Ανάπτυξης, Συνεταιρισμός Αγροτών Θεσσαλίας «ΘΕΣγη»

11:40-12:00

Ερευνητικά εργαλεία για την ανάπτυξη τοπικών προϊόντων και εξαγωγή σε αγορές του εξωτερικού

- Γκατζιώνης Κωνσταντίνος, Αν. Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

12:00-12:20

Το παράδειγμα του «Μέλι Χασάπης»: από την παραγωγή ενός τοπικού προϊόντος της περιφέρειας Β. Αιγαίου στην κορυφή της βράβευσης ως το καλύτερο μέλι του κόσμου - Χασάπης Δημήτρης, Μελισσοκόμος, Νικητής Βραβείου καλύτερου μελιού στον Κόσμο στο 47ο Apimondia International Congress 2022

12:20-13:00

Συζήτηση στρογγυλής τραπέζης - Τοποθετήσεις κοινού και συμμετεχόντων και κλείσιμο ημερίδας

Ελαφρύ γεύμα

17

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΝΟ
ΕΜ
ΒΡ
ΙΟΥ

19:30

Φεστιβάλ γαστρονομικού και οινικού πολιτισμού • Μούδρος

Τόπος:

Αίθουσα Πολιτιστικού Συλλόγου Μούδρου «Παύλος Κουντουριώτης», Μούδρος

Περιγραφή

Βραδιά γευσιγνωσίας τοπικών πιάτων, παρασκευασμένα από επιχειρηματίες της εστίασης με λημνιακά προϊόντα.

Στο φιλόξενο χώρο «Παύλος Κουντουριώτης», ο πολιτιστικός σύλλογος Μούδρου, παραγωγοί και εστιάτορες, δημιουργούν ένα μπουφέ αυθεντικής λημνιακής γεύσης με τη συνοδεία του υπέροχου κρασιού και των αναψυκτικών Λήμνου.

Η χορευτική ομάδα του πολιτιστικού συλλόγου θα ανοίξει την εκδήλωση ενώ το γευστικό ταξίδι θα πραγματοποιηθεί με τους ήχους του μουσικού σχήματος «Μουσικοί Ταξιδευτές».

Εστιατόρια • Επιχειρήσεις

Πιάτα - Προϊόντα

«Σαράβαρη» Αλατεράς Ανδρέας - Κοντοπούλι Λήμνου	Πιπεριά σαγανάκι με καλαθάκι Λήμνου
«ΠΕΖΟΥΛΑ» The home of Taste Αλέξανδρος Αλεξάνδρου - Μούδρος Λήμνου	Παραδοσιακή κολοκυθόπιτα
«Πέτρινη γωνιά» Αποστολίδης Βαγγέλης - Μούδρος Λήμνου	Φάβα παραδοσιακή Ασπρομύτικο Λήμνου
«Στης Μιχαλίτσας» Μιχαλίτσα Καγκη - Ρωμανού Λήμνου	Σουπιές με πατάτες γιαχνί Ριτζελόπιττα
«Φαναράκι» Νικόλαος Καλαθάς - Φαναράκι Μούδρος	Παστέλι ντόπιο
Κατωμερίτη Σοφία	Παραδοσιακά αμυγδαλωτά Λήμνου
«ΚΕΧΑΓΙΑΣ» παραδοσιακός φούρνος οικ. Κεχαγιά Παναγιά Λήμνου	Αρτοποιήματα
«ΑΓΓΕΛΟΣ» Άγγελος Κωνστάντιος Πλατεία Καρινίων, Καρίνια Λήμνου	Πετεινός με φλωμάρια
«REMEZZO» Μπαξεβάνης Δημήτριος Βάιος - Πλάκα Λήμνου	Παραδοσιακό τυροπιτούδι Λήμνου
«massa ciao» Βασίλης Μπουρούτης - Κοντοπούλι Λήμνου	Προβατίνα με καλαθάκι Λήμνου
«Άγιος Χαράλαμπος» Τόνια Σταφύλη - Πλάκα Λήμνου	Κατσικάκι Λήμνου στον ξυλόφουρνο με πατάτες
«ΚΥΜΑ» Ελένη Τζιτζιβάκου - Μούδρος Λήμνου	Μπουρέκι φάβας με σάλτσα καραμελωμένου κρεμμυδιού
«Για Πλάκα» Βλάσσης Χατζηχαράλαμπος Πλάκα Λήμνου	Μακαρόνες με τυρί και μούστο

Η εκδήλωση υλοποιείται σε
συνεργασία με τον Πολιτιστικό
Σύλλογο Μούδρου
«Παύλος Κουντουριώτης»



Παροχή υπηρεσιών catering από την TOP TASTE FOODS -
ΑΝΑΡΓΥΡΟΣ ΑΛΕΞΙΟΥ - ΣΤΑΥΡΟΣ ΑΛΕΞΙΟΥ Ο.Ε.

18

ΣΑΒΒΑΤΟ
ΝΟ
ΕΜ
ΒΡ
ΙΟΥ

13:00

16:00

19:00

Γεусιγνώσiα τοπικού γαστρονομικού και οινικού πολιτισμού • Μύρινα

Τόπος:

Ξενοδοχείο Grand Patelli,

Λεωφόρος Δημοκρατίας & Ειρήνης 1, Μύρινα

Περιγραφή

Τέρψη και Γνώση σε μια όμορφη παρουσίαση του αμπελώνα της Λήμνου από την κα Ελευθερία Κωνσταντάρα της Lemnos Wine Trails - υπηρεσίες οινοτουρισμού.

Γευστική δοκιμή τοπικών οίνων με τη συνοδεία ιδιαίτερων πιάτων από λημνιακά προϊόντα, τα οποία παρασκευάζει ο ο chef του ξενοδοχείου Grand Patelli, Χρόνης Πούλιος αποκλειστικά για το φεστιβάλ.

Οι παραγωγοί των πρώτων υλών πλαισιώνουν το γεγονός με την έκθεση των προϊόντων τους.

Η οινογνωσία θα πραγματοποιηθεί σε 3 επαναλαμβανόμενες ενότητες των 65 ατόμων, για την άρτια οργάνωση και τη δυνατότητα συμμετοχής πλήθους ενδιαφερομένων. Η έναρξη της 1ης ενότητας θα πραγματοποιηθεί στις 13.00μμ, της 2ης στις 16.00μ.μ. και της 3ης στις 19.00μ.μ.

Για δηλώσεις συμμετοχής παρακαλείστε να καταχωρήσετε τα στοιχεία σας στις παρακάτω ηλεκτρονικές φόρμες. Μπορείτε να δηλώσετε τη συμμετοχή σας μόνο σε μία από τις τρεις ενότητες. Θα τηρηθεί σειρά προτεραιότητας.

Γεусιγνώσiα οίνου 18/11/2023 - Ώρα 1μμ

<https://sprw.io/stt-tj3pE3ZaA8wjKxiGi1wc8m>

Γεусιγνώσiα οίνου 18/11/2023 - Ώρα 4μμ

<https://sprw.io/stt-6sHFVDm2o9aN5sr783mdN>

Γεусιγνώσiα οίνου 18/11/2023 - Ώρα 7μμ

<https://sprw.io/stt-hSdAMvWJ5aP1sb7QDr7UNV>

Όλες οι δράσεις είναι ανοιχτές προς το κοινό, χωρίς κόστος συμμετοχής.



Συμμετέχουσες επιχειρήσεις / Παραγωγοί / Προϊόντα

ΑΕΓΕΑΝ ORGANICS • Βότανα

HONEY HASAPIS / ΜΕΛΙ ΧΑΣΑΠΗΣ • Μέλι

ΑΘΗΝΑ ΚΑΒΑΛΕΡΗ • Όσπρια

ΓΚΑΡΑΛΗ ΓΕΥΣΕΙΣ ΛΗΜΝΟΥ • Φλωμάρια

ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑ ΚΑΡΑΜΟΣΧΟΣ • Οπωροκηπευτικά

ΚΑΣΠΑΚ'ΝΕΣ ΛΙΧΟΥΔΙΕΣ • Παραδοσιακά γλυκά

ΚΤΗΜΑ ΚΟΥΚΟΥΛΗΘΡΑ • Οίνοι - αναψυκτικά

ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ • Οίνοι

ΚΟΥΤΑΛΙΑΝΟΣ • Αλίπαστα

ΛΗΜΝΟΥ ΘΑΛΑΣΣΑ • Θαλασσινά

ΜΑΡΚΑΚΗΣ • Τυροκομικά

ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΛΗΜΝΟΥ • Μέλι

ΣΑΒΒΟΓΛΟΥ-ΤΣΙΒΟΛΑΣ • Οίνοι

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΙΑΖΗ • Αρτοποιήματα

ΠΑΛΑΙΣΤΡΟΣ • Αλλαντικά

ΣΑΛΑΜΟΥΣΑΣ AGRIFOOD • Όσπρια

ΣΑΡΙΚΛΗΣ, Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΟΥ ΚΟΝΤΙΑ • Αρτοποιήματα

ΧΡΥΣΑΦΗ • Τυροκομικά

ΣΤΑΦΥΛΗΣ • Τυροκομικά

