



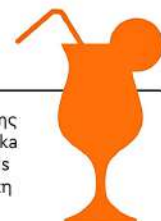
# Food Stories

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ PELOPONNESE FOOD STORIES

ΠΑΡΑΛΙΟ ΑΣΤΡΟΣ (ΑΝΟΙΧΤΟ ΘΕΑΤΡΟ «ΜΕΛΙΝΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ») 26 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ 2022 | ΩΡΑ ΕΝΑΡΞΗΣ 19:00

### ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΕΙ Η ΜΑΙΡΗ ΡΕΤΣΙΝΑ

- ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΡΧΗ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΝΙΚΑ
- ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΔΗΜΑΡΧΟΥ ΒΟΡΕΙΑΣ ΚΥΝΟΥΡΙΑΣ ΓΙΩΡΓΟΥ ΚΑΜΠΥΛΗ
- ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΑΡΚΑΔΙΑΣ ΓΙΑΝΝΗ ΤΡΟΥΠΗ



### 4

#### LIVE COCTAIL SESSION

Ο Γιώργος Κουτσούρας ιδιοκτήτης του εστιατορίου Urbana Gastroteka δημιουργεί εμπνευσμένα cocktails με κρασί από το Κτήμα Μπουσινάκη και βότανα της Αρκαδίας.

### 1 talks

- ▶ Ο Νεκτάριος Φιλιππόπουλος, μανιταροσυλλέκτης και ιδρυτής της Fungie Hellas μας μιεί στον κόσμο των άγριων μανιταριών και της τρούφας του Πάρνωνα.
- ▶ Η Ελένη Μάνου, Εκπαιδευτικός και Συγγραφέας του βιβλίου «Γεύσεις Τσακώνων» μας μιεί για την «Αρκαδική Γαστρονομία».
- ▶ Ο Κώστας Σπυρόπουλος, σκηνοθέτης και εμπνευστής της ταινίας "Αρκαδία 1900 - Η Καμπάνια της Ανατολής" μας μιεί για την ταινία και το εγχείρημα των Αδελφών Παπανικολάου, στο χωριό Ρίζες Τεγέας, οι οποίοι πέτυχαν, από το 1885 έως το 1935, να παράγουν σαμπάνια εκλεκτής ποιότητας, να κερδίσουν χρυσά βραβεία στις Παγκόσμιες Εκθέσεις της εποχής και να καταγράψουν στο Παγκόσμιο Οινολογικό Λεξικό του Μπορντώ, την Τεγέα ως τον «τόπο παραγωγής αφρώδους οίνου εφάμιλλου των Γαλλικών».



### 5 KIDS ZONE



#### ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΜΕΛΙΟΥ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ

Τα παιδιά βιώνουν το «θαύμα της Μέλισσας» κάνοντας γευσιγνώσια με διαφορετικούς τύπους μελιού της Αρκαδίας υπό την καθοδήγηση της ομάδας Mamas Flavours.

#### ΕΡΓΑΣΤΗΡΙ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ ΕΛΙΟΨΩΜΩΝ

Τα παιδιά φτιάχνουν ελιόψωμα με τη βοήθεια Γυναικών από τον Σύλλογο των Απανταχού Φίλων του Παραλίου Άστρους Κυνουρίας

### 2

#### LIVE COOKING SESSIONS

Ο chef Παναγιώτης Μπουρτζούκλης, από το εστιατόριο Κόκκινα Πιθάρια, δημιουργεί ένα risotto με άγρια μανιτάρια και τρούφα του Πάρνωνα.

Ο chef Αλέξανδρος Ιατρίδης, με καταγωγή από την Αρκαδία, δημιουργεί μια Αλμυρή τάρτα με μους καπνιστής τσακωνικής μελιτζάνας, πικάντικη φέτα Αγίου Ιωάννη & ψητά ντοματίνια με λάδι μυρωδικών.

Ο chef Γιώργος Αριδιάς, από το εστιατόριο Urbana Gastroteka, δημιουργεί ένα ευφάνταστο street food πιάτο βασισμένο σε προϊόντα της Αρκαδικής γης.

### 3 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- Γυναίκες από τον Πολιτιστικό και Εξωραϊστικό Σύλλογο Πλατάνου φτιάχνουν παραδοσιακή κερασόπιτα με κεράσια από την Πλατανίτικη γη.
- Γυναίκες από το Αρχείο Τσακωνιάς Λεωνιδίου δημιουργούν πιάτο με βάση την Τσακωνική μελιτζάνα.
- Γυναίκες από τον Πολιτιστικό Σύλλογο Κορακοβουνίου δημιουργούν την παραδοσιακή Κορακοβουνίτικη πλακόπιτα.
- Γυναίκες από τον Μορφωτικό και Φυσιολατρικό Σύλλογο Σίταινας φτιάχνουν «σκασιτά» ζυμαρικά, γνωστά και ως «κρατσούνια» στην Τσακωνική διάλεκτο.
- Γυναίκες από τον Πολιτιστικό και Εξωραϊστικό Σύλλογο Αγιασοφίτων φτιάχνουν το περίφημο «Περιβόλιο».

### 6

#### OLIVE OIL TASTING

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΕΛΙΑΣ & ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ από την ομάδα Mamas Flavours και τον επαγγελματία γευσιγνώστη ελαιολάδου Γιώργο Κουτέλα



### 7

#### έκθεση ΠΡΟΒΟΛΗ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ γευσιγνώσια

### 8

#### LIVE ΜΟΥΣΙΚΗ ΜΕ ΤΟΝ ΒΑΣΙΛΗ ΡΑΛΛΗ



### 9

Το PELOPONNESE FOOD STORIES θα παρακολουθησουν διακεκριμένοι δημοσιογράφοι και bloggers από έντυπα και ηλεκτρονικά μέσα εθνικής εμβέλειας.