



# Food Stories

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ PELOPONNESE FOOD STORIES

ΚΟΡΩΝΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ | ΚΥΡΙΑΚΗ 7 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ 2022 | ΩΡΑ ΕΝΑΡΞΗΣ 20:00

ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΕΙ Η CHEF ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΤΣΟΥΚΑΛΑ

- ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΡΧΗ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΝΙΚΑ
- ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΔΗΜΑΡΧΟΥ ΠΥΛΟΥ - ΝΕΣΤΟΡΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΚΑΡΒΕΛΑ

**1 LIVE COOKING SESSIONS** Πέντε καταξιωμένοι chefs δημιουργούν ένα MENU πέντε πιάτων με σκοπό να αποδώσουν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τις αντιπροσωπευτικές γεύσεις της μεσσηνιακής - τοπικής κουζίνας.

2 MENU

**Φαγκροπούλα**  
με αντράκλα  
**Σαλάτα ροβίτσα**  
με γαύρο μαρινάτο, σταφύλια και βασιλικό  
**Κολοκυθοκορφάδες**  
με σφέλα και φρέσκια χοντροκατσαρή ντομάτα  
**Χόρτα βουνό και θάλασσα**  
Αλμυρίκια, κρίταμο, ταραμά και λακέρδα γαρίδας  
**Γαλόπιτα**  
Τραγανά ρολάκια με κρέμα γαλόπιτας, ροζ πιπέρι και αμρόπι σάκου

Συμμετέχουν οι Chefs: Βασιλειάδης Κωνσταντίνος, Βρυώνης Πέτρος, Κουτσούκου Γεωργία, Μπατσικούρας Νικήτας, Τσώτσος Δημήτρης

3 LIVE COCTAIL SESSION

Ο Γιώργος Παπαδογούλας γευσιγνώστης αποσταγμάτων, δημιουργεί ένα δροσιστικό long drink με τσίπουρο Μεσσηνίας, βότανα και αρωματικά.



4 talks

- Ο Διονύσης Παπαδάτος μιλάει για το όραμα, τον σκοπό και τις δράσεις του Ιδρύματος Καπετάν Βασιλή και Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου που σχετίζονται με τη Μεσσηνιακή Διατροφή.
- Ο Δημήτρης Μανιατάκης, Πρόεδρος του Ιδρύματος «ΜΑΝΙΑΤΑΚΕΙΟΝ» μιλάει για τα οφέλη της Μεσογειακής - Μεσσηνιακής διατροφής, τα τοπικά παραδοσιακά προϊόντα και πώς επιδρούν στην υγεία και τη μακροζωία.
- Η Πρόεδρος του Πολιτιστικού συλλόγου Μαραθόπολης, Μαρίνα Τεριζάκη, μιλάει για τη γαστρονομική ταυτότητα του Μαραθού μέσα από την ειδική έκδοση «Γεύση από Μάραθο».
- «CE4FOOD & The Food Canvas Stories: Πρακτικά εργαλεία διαχείρισης των αποβλήτων τροφίμων στην εστίαση και εκπαιδευτικό υλικό» από τη Σοφία Τσιορτού, Ιδρυτικό Μέλος Δροσοσταλίδα ΚΟΙΝ.Σ.ΕΠ.
- Ο Βασίλης Ζαμπούνης γεωοικονομολόγος, εκδότης του περιοδικού Ελιά και Ελαιόλαδο και δημοσιογράφος του olivenews.gr μας μιλάει για την ορθή αξιοποίηση του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου.



## WINE TASTING

5

Γευσιγνωσία Μεσσηνιακών Κρασιών από τον διακεκριμένο sommelier **Εμμανουήλ Κεντικελένη**, Head Sommelier της Costa Navarino - Navarino Dunes

KIDS ZONE

6

Γευσιγνωσία Ελαιολάδου για παιδιά Το Σχολείο Ελιάς και Ελαιολάδου Καλαμάτας μπει τους μικρούς επισκέπτες του Φεστιβάλ στα μυστικά του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου της Μεσσηνίας και στις ευεργετικές του ιδιότητες.

Εργαστήρι Μαγειρικής για παιδιά

Τα παιδιά πλάθουν τα παραδοσιακά λαλάγγια υπό την καθοδήγηση των γυναικών του Πολιτιστικού Συλλόγου Κορώνης, οι οποίες στη συνέχεια τα τηγανίζουν και τα προσφέρουν ως κέρασμα στους επισκέπτες.

Εργαστήρι Κεραμικής για παιδιά

Τα παιδιά μεταμορφώνονται σε μικρούς κεραμίστες υπό την καθοδήγηση της Βασιλογιαννακοπούλου Μαρίας, μετατρέποντας τον ηλιό σε ξεχωριστά κεραμικά διακοσμητικά.



7 έκθεση ΠΡΟΒΟΛΗ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ γευσιγνωσία

8 LIVE ΜΟΥΣΙΚΗ έν πλῶ

Ο Βασίλης Ράλλης και η μπάντα του δημιουργούν μια ξεχωριστή μουσική ατμόσφαιρα.



9 Τη Δευτέρα 8/8 δημοσιογράφοι απο έντυπα και ηλεκτρονικά μέσα εθνικής εμβέλειας θα ζήσουν την εμπειρία του αλιευτικού τουρισμού.



ΠΑΡΕ ΜΕΡΟΣ ΣΤΗΝ ΚΛΗΡΩΣΗ

3 τυχεροί θα βιώσουν την εμπειρία του αλιευτικού τουρισμού στα καταγάλανα νερά της Κορώνης.



ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ PELOPONNESE



Συνδιοργάνωση



PELOPONNESE

www.mythicalpeloponnese.gr



Με την υποστήριξη



ΙΔΡΥΜΑ ΚΑΠΕΤΑΝ ΒΑΣΙΛΗ & ΚΑΡΜΕΝ ΚΩΝΣΤΑΝΤΑΚΟΠΟΥΛΟΥ

