



# Food Stories

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ PELOPONNESE FOOD STORIES

ΛΙΜΑΝΙ ΤΟΛΟΥ | 16 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 2022 | ΩΡΑ ΕΝΑΡΞΗΣ 18:00

### ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΕΙ Η ΜΑΙΡΗ ΡΕΤΣΙΝΑ

- ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΡΧΗ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΝΙΚΑ
- ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΔΗΜΑΡΧΟΥ ΝΑΥΠΛΙΕΩΝ ΔΗΜΗΤΡΗ ΚΩΣΤΟΥΡΟΥ
- ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ ΦΩΤΙΟΥ ΔΑΜΟΥΛΟΥ

## 1 LIVE COOKING SESSIONS



Ο **chef** του **3SIXTY GRILL DINING** με έδρα το Ναύπλιο, **Μπάμης Φαναρίσιος**, δημιουργεί:  
 - Σιγομαγειρεμένο χταπόδι, με Αγιωργίτικο κρασί (Αργολίδας) και θυμαρίσιο μέλι (Αργολίδας).  
 - Ντολμαδάκια με γαρίδες Κουιάδας, φρέσκα μυρωδικά και λαδολέμονο με φρέσκια ρίγανη  
**Sous Chef:** Φαναριώτης Χαράλαμπος  
 Η **chef** **Νικολέτα Ταλαγάνη** του εστιατορίου **Maria's Restaurant** με έδρα το Τολό, δημιουργεί  
 - **Μπαρμπούνια σαβόρο**

Ο **private chef** **Φασιλής Γιώργος** από το Κρανίδι Ερμιονίδας δημιουργεί  
 - **Γλώσσα ποσέ με γλάσο ροδιού** Ερμιόνης και ελαιόλαδο Κρανιδίου

## 2 ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΙ ΣΥΛΛΟΓΟΙ

Ο Πολιτιστικός Σύλλογος Κιβερίου "ΓΕΝΕΣΙΟΝ" δημιουργεί παραδοσιακή συνταγή με πορτοκάλια Αργολίδας

Ο Πολιτιστικός Σύλλογος γυναικών Λάλουκα "Αμυμώνη" φτιάχνει γκόγκες το παραδοσιακό, χειροποίητο ζυμαρικό της Αργολίδας

Ο Πολιτιστικός Σύλλογος Ιρίων φτιάχνει αρνάκι φρικασέ με αγκινάρες

## 3 LIVE COCKTAIL SESSIONS

## 3 LIVE COCKTAIL SESSIONS

Ο **bartender** **Παναγιώτης Κοκκίνης** του **Cafe Rosso**, με έδρα το Ναύπλιο, δημιουργεί το **Cocktail** της Αργολίδας



Ο **bartender** **Νικολακόπουλος Γιώργος** ιδιοκτήτης του **All Day Bar**, με έδρα το Ναύπλιο, δημιουργεί **Anise Cocktail** με ούζο Αργολίδας

## 4 KIDS ZONE

Οι μικροί επισκέπτες δημιουργούν **κουλουράκια πορτοκαλιού** υπό την καθοδήγηση των υπευθύνων του **ΚΔΑΠ ΝΑΥΠΛΙΟΥ**

## 5 talks



- ▶ Η **Νίκη Τσεκούρα**, παραγωγός αγκινάρας μας μιλάει για το θησαυρό της γης των Ιρίων
- ▶ Ο βιοκαλλιεργητής - ροδοπαραγωγός **Δημήτρης Κόντος** μας μιλάει για το περίφημο ρόδι Αργολίδας
- ▶ Ο **Αναστάσιος Μάλλιος**, επαγγελματίας παραγωγός χειροποίητων παραδοσιακών ζυμαρικών με ειδικότητα στον τραχανά και στη χυλοπίτα μας μιλάει για τον αυθεντικό τρόπο παρασκευής τους και δημιουργεί τραχανά στα **live cooking sessions**
- ▶ Ο **Χάρης Μαυράκης** της ποτοποιίας **Μαυράκη**, με ιστορία από το 1864, μας μιλάει για τα εκλεπτυσμένα & υψηλής ποιότητας αποστάγματα ούζο, brandy, liqueurs, τσίπουρο και Vodka
- ▶ Οι υπεύθυνοι του προγράμματος "**Pick The Alien**" **Νικολέττα Σιδηροπούλου** και **Νίκος Δούμπα** της **περιβαλλοντικής οργάνωσης iSea** μας μιλούν για την "Υπεύθυνη κατανάλωση θαλασσινών"

## 6 έκθεση ΠΡΟΒΟΛΗ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ γευσιγνωσία

## 7 LIVE ΜΟΥΣΙΚΗ

Ο **Τάσος Δράμπαλης** με το σαξόφωνό του και η μελωδική χροιά της **Μαρίας Αλεβίζου** δημιουργούν μουσικές περιπλανήσεις και μας ταξιδεύουν.



## 8 ΧΟΡΟΣ

Η χορευτική ομάδα του **Λυκείου Ελληνίδων Άργους** παρουσιάζει παραδοσιακούς χορούς.

## 9

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



www.mythicalpeloponnese.gr



Συνδιοργάνωση



Με την υποστήριξη

