



Food Stories

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ PELOPONNESE FOOD STORIES

ΤΡΙΚΑΛΑ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ (ΜΕΣΑΙΑ) | 23 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ 2022 | ΩΡΑ ΕΝΑΡΞΗΣ 12:00

ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΕΙ Ο ΠΩΡΓΟΣ ΚΡΙΚΟΡΙΑΝ

- ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΕΡΙΦΕΡΙΑΡΧΗ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΝΙΚΑ
- ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΔΗΜΑΡΧΟΥ ΞΥΛΟΚΑΣΤΡΟΥ ΕΥΡΩΣΤΙΝΗΣ ΒΛΑΣΗ ΤΣΙΩΤΟΥ
- ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΛΟΥΖΙΩΤΗ

1 LIVE COOKING SESSIONS



Ο **Chef Μπαμπαλίκης Κωνσταντίνος**, ιδιοκτήτης του εστιατορίου ΑΛΜΥΡΙΚΙ, δημιουργεί:
Ανοιχτή χορτόπιτα με χόρτα βουνού, ποπ κορν από ρεβίθια Φενεού, μους φέτας από τη Ζήρεια, κρέμα Κορινθιακής κάπαρης και extra παρθένο ελαιόλαδο ποικιλία Μανάκι.

Ο **chef Μπρατσόλιας Γιάννης** του Poseidon Restaurant At Wyndham Poseidon Resort στο Λουτράκι δημιουργεί: **Φάβα Φενεού** με καραμελωμένα κρεμμύδια, καπνισμένη πέστροφα Φενεού και Κορινθιακές σταφίδες.

Ο **chef Τσόγκας Λευτέρης** ιδιοκτήτης του εστιατορίου Sarofί δημιουργεί: **Κατσικάκι Ορεινής Κορινθίας** με ρεβίθια Φενεού και flakes γραβιέρας λιμών.

2 ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΙ ΣΥΛΛΟΓΟΙ

Γυναίκες από τον **Φιλοπροοδευτικό Σύνδεσμο Καρυάς**, δημιουργούν την παραδοσιακή **βλαχόπιτα**

Μέλη της ομάδας **Experiēnce Perachora** δημιουργούν **Τραχανάτο** με παραδοσιακό τραχανά Βλάχας

Γυναίκες από τον **Πολιτιστικό Σύλλογο Μάννας "Η ΠΗΓΗ"**, δημιουργούν **παραδοσιακή μηλόπιτα** με μήλα Μάννας.

Γυναίκες από τα **Κάτω Τρίκαλα Κορινθίας** δημιουργούν την παραδοσιακή **μουσταλευριά**.

3 Mini wine seminar

Δοκιμάζοντας τα κρασιά της Κορινθίας με την οινολόγο **Κατερίνα Βασιλείου** από την **Κορινθιακή Λέσχη Οινόφιλων**.



4 KIDS ZONE

Οι μικροί επισκέπτες δημιουργούν **μουστοκούλουρα** υπό την καθοδήγηση του **chef Γκούση Νίκου**.

5 talks



- Ο **Δημήτρης Κίσσας** του κτήματος Κίσα μιλάει για τη νέα γενιά των οινοποιών της Κορινθίας.
- Ο **Παναγιώτης Γιαννάκιντας** του κτήματος Δρύπες μιλάει για τη βιολογική καλλιέργεια στην Κορινθία.
- Ο **Δημήτρης Τσαμπαρλής** της εταιρείας αποξηραμένων φρούτων Genuine Taste μιλάει για την Αγροτική Επιχειρηματικότητα στην Κόρινθο.
- Ο **Μητρόπουλος Ιωάννης** από τη «Φενέα Γή - Δικότυλον» μιλάει για την ιδιαιτερότητα του μικροκλίματος του Φενεού & τα δύο προστατευόμενα προϊόντα της περιοχής.
- Ο **Κωνσταντίνος Μ. Συριανός** Κλινικός Διαιτολόγος - Διατροφολόγος, BSc Γεωπόνος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου, BSc μιλάει για τα αγροτικά προϊόντα της κορινθιακής γης ως αναπόσπαστο κομμάτι της Μεσογειακής Διατροφής.

6 έκθεση ΠΡΟΒΟΛΗ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ γευσιγνωσία

7 LIVE ΜΟΥΣΙΚΗ

Οι **Passapartout Band** θα μας γεμίσουν μελωδίες και θα εκτοξεύσουν τη διάθεση μας στα ύψη με ήχους balkan, swing, rock n roll, disco, pop, latin, έντεχνους και λαϊκούς.



8 ΧΟΡΟΣ

Ο **Πολιτιστικός Σύλλογος Ξυλοκάστρου-Ευρωστίνης "Η Χοράνθη"** παρουσιάζει **παραδοσιακούς χορούς**.

9

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