



ημέρες γαστρονομίας

ονομασία προέλευσης ελληνική

www.imeres-gastronomias.gr

24/25/26 ΜΑΪΟΥ 2013

ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΠΕΝΑΚΗ - ΠΕΙΡΑΙΩΣ 138

Έκδοση-Διεύθυνση:
Γιάννης Γουρτζελάς, Μιχάλης Χαριτόπουλος

Διευθυντής Προγράμματος
Υπεύθυνος Σχεδιασμού / Περιεχομένου:
Παναγιώτης Παναγιωτόπουλος

Υπεύθυνη Παραγωγής:
Βασιλική Ζαμπούλη

Υπεύθυνη Γραφείου Τύπου: **Δώρα Παππά**

Σχεδιασμός / Παραγωγή / Εμπορικό τμήμα



Κων/πόλεως 52
118 54 Αθήνα / Κεραμεικός
τ. 210 34 69 007
φ. 210 34 69 001
info@reasonto.gr
www.reasonto.gr

Σχεδιασμός Εντύπου



Εκτύπωση: **Printeco**



Αγαπητοί φίλοι της ελληνικής γαστρονομίας

Σας καλωσορίζουμε στις «Ημέρες Γαστρονομίας - Ονομασία Προέλευσης Ελληνική» μια πρότυπη και πρωτόγνωρη για τα ελληνικά δεδομένα διοργάνωση που αναζητά και παρουσιάζει τη σύγχρονη διατύπωση της ταυτότητας της ελληνικής γεύσης, η οποία ανάγει την υπόστασή της στη συνέχιση και διατήρηση μιας γαστρονομικής παράδοσης χιλιάδων ετών.

Η συλλογική μας προσπάθεια έχει ως βασικό στόχο να αποτελέσει σημείο αναφοράς της σύγχρονης ελληνικής δημιουργίας και παραγωγής και μια δυνατότητα συνάντησης όλων όσων ανήκουν στον ευρύτερο χώρο της γαστρονομίας. Χάρη στο ευρύ φάσμα των εκδηλώσεων οι «Ημέρες Γαστρονομίας» παρέχουν πολλαπλές δυνατότητες ανάδειξης δημιουργών, πρωτοβουλιών, προϊόντων, ιδεών και καλών πρακτικών.

Με παράλληλη στόχευση την διεθνή απήχηση της ελληνικής γαστρονομίας, η διοργάνωση απευθύνεται για πρώτη φορά και στους ξένους επισκέπτες της Αθήνας, γι' αυτό και στρατηγικά επιλέχθηκε ως μήνας διεξαγωγής ο Μάιος, μήνας έναρξης της αιχμής της τουριστικής επισκεψιμότητας στη χώρα μας. Ο ετήσιος θεσμός του Τιμώμενου Γαστρονομικού Προορισμού που φέτος αφιερώνεται στον συναρπαστικό πολιτισμό της Λήμνου, αποτελεί σημαντικό κεκτημένο των Ημερών Γαστρονομίας.

Οι «Ημέρες Γαστρονομίας» αποτελούν πρωτίτως μια συλλογική προσπάθεια. Εκ μέρους των διοργανωτών ευχαριστούμε ιδιαίτερα τους συμμετέχοντες φορείς, υποστηρικτές, δημιουργούς, παραγωγούς, συνεργάτες και συντελεστές καθώς και όλες και όλους εσάς που μετέχετε με την παρουσία σας στις Ημέρες Γαστρονομίας, μια εμπειρία γεύσεων και πολιτισμού.

Ευελπιστούμε, οι σπόροι που φυτεύουμε στο πλαίσιο των «Ημερών Γαστρονομίας - Ονομασία Προέλευσης Ελληνική» στο Μουσείο Μπενάκη - Πειραιώς 138 να συμβάλλουν ως μια συλλογική προσπάθεια στη φροντίδα και την άνθιση του ελληνικού γαστρονομικού κήπου.

Γιάννης Γουρτζελάς
Μιχάλης Χαριτόπουλος

ΕΜΠΝΕΥΣΗ

«Τη γεύση μου έδωσαν ελληνική»

Αγαπητοί επισκέπτες

Σας καλωσορίζουμε στις «Ημέρες Γαστρονομίας», την ετήσια συνάντηση της μαγιάτικης συγκομιδής εμπνευσμένων και αντιπροσωπευτικών ιστοριών γεύσης από όλη την Ελλάδα. Κάθε γεύση έχει μια ιδιαίτερη, ιστορία να αφηγηθεί. Και κάθε ιστορία αφήνει τη δική της ξεχωριστή επίγευση στο πολιτισμικό γίγνεσθαι, τη συλλογική μας μνήμη και ταυτότητα.

Γιατί εκτός από τη γλώσσα και τον πολιτισμό, τη γεύση μας έδωσαν ελληνική, διατηρώντας «από στόμα σε στόμα» μια μακραίωνη γαστρονομική παράδοση. Ένα μοναδικό οικοσύστημα γεύσεων και πολιτισμού, που ταξίδεψε αρκετά και επηρέασε βαθιά. Χρίστηκε και αποκαθλήθηκε. Διεσώθη και διέσωσε. Πειραματίστηκε πολύ και πρωτοστάτησε. Και σήμερα καλείται να συμβάλει στην πολιτιστική και οικονομική αναγέννηση του τόπου.

Από την πρώτη στιγμή, θελήσαμε να δημιουργήσουμε έναν συλλογικό και περισσότερο εξωστρεφή τρόπο αφήγησης του συναρπαστικού πλουραλισμού της ελληνικής γεύσης και μια φιλόξενη εστία συνεύρεσης των στοιχείων που συγκροτούν τον ετερογενή καμβά της. Σε έναν κατεξοχήν χώρο τέχνης και πολιτισμού, το Μουσείο Μπενάκη - Πειραιώς 138, κατέστη εφικτός ο στόχος μας να αναδείξουμε την πολιτιστική και ανθρωπολογική διάσταση της γαστρονομίας αλλά και να προσεγγίσουμε το φαινόμενο της διατροφικής έκρηξης («food boom») των τελευταίων ετών μέσα από μία ανοικτή και πολυσυλλεκτική πλατφόρμα διάδρασης, ανάδειξης και μύησης σε οικείους και πρωτόγνωρους προορισμούς γεύσης.

Στο πλαίσιο αυτό χαρακτηριστική είναι η εικαστική σύνθεση που κοσμεί την οπτική ταυτότητα της φετινής διοργάνωσης. Φέρει έναν συναρπαστικό συμβολισμό, συνοψίζοντας την φιλοσοφία της συλλογικής μας προσπάθειας, καθώς οι σπόροι της ζωής ρίχνονται στη γη κατά παρόμοιο τρόπο με την πρώτη ύλη στη μαγειρική. Το κεντρικό μας αφιέρωμα πάνω στην διαλεκτική σχέση της αρχιτεκτονικής με την γαστρονομία αποτυπώνει με σαφήνεια την κοινή συνισταμένη της φετινής διοργάνωσης. Όπως και στην προετοιμασία της τροφής έτσι και στην δόμηση, η ποιότητα της πρώτης ύλης και η κατευθυντήρια συνταγή, δηλαδή ο τρόπος της σύλληψης, διαχείρισης, οργάνωσης και παρουσίασης της ύλης στο χώρο, αποκτούν ab ovo προεξάρχοντα ρόλο.

Τα κοιτάσματα γεύσεων, δημιουργίας και καλής γαστρονομικής πρώτης ύλης είναι αστείρευτα σε όλη την Ελλάδα. Οι «Ημέρες Γαστρονομίας» παρέχουν τη δυνατότητα να τα εντοπίσουμε και να τα αφηγηθούμε.

Καλή σας περιήγηση.

Παναγιώτης Παναγιωτόπουλος
Διευθυντής Προγράμματος
Ημέρες Γαστρονομίας -
Ονομασία Προέλευσης Ελληνική

Πότε και πού θα πραγματοποιηθεί;

Οι Ημέρες Γαστρονομίας «Ονομασία Προέλευσης ελληνική» πραγματοποιούνται στο Μουσείο Μπενάκη, Πειραιώς 138 & Ανδρονίκου την **Παρασκευή 24, το Σάββατο 25 και την Κυριακή 26 Μαΐου 2013**

Όλες τις ημέρες θα λειτουργεί τις ίδιες ώρες;

Το Μουσείο Μπενάκη - Πειραιώς 138 ανοίγει τις πόρτες του για τις Ημέρες Γαστρονομίας «Ονομασία Προέλευσης ελληνική» ώρα **10:00** και κλείνουν **23:00**.

Κάθε πότε «τρέχουν» δράσεις και πόσο διαρκούν;

Οι θεματικές εκδηλώσεις για το συνεδριακό μέρος στο Αμφιθέατρο και το Φουαγιέ του Μουσείου «τρέχουν» από την Παρασκευή 24 Μαΐου 2013 έως και την Κυριακή 26 Μαΐου 2013 και ώρες 10:00 έως 19:00

Οι εκδηλώσεις γευσισγνωσίας στο Αίθριο «τρέχουν» την Παρασκευή 24 Μαΐου 2013 και ώρες 12:00 – 21:00, Σάββατο 25 Μαΐου 2013 και ώρες 11:00 – 23:00 και την Κυριακή 26 Μαΐου 2013 και ώρες 10:00 – 22:00.

Εισιτήρια / Προπώληση

Εισιτήρια μπορείτε να προμηθεύσετε από το ταμείο του Μουσείου Μπενάκη - Πειραιώς 138 στην τιμή των 10€.

Γενική Είσοδος: 10€

Άνεργοι-Φοιτητές : 8€

Παιδιά κάτω των 12 ετών - AMEA: Δωρεάν

Προπώληση εισιτηρίων www.niva.gr για περιορισμένο αριθμό εισιτηρίων στην τιμή των 8€ και εν συνεχεία στην τιμή των 10€.

Προσβάσεις

ΛΕΩΦΟΡΕΙΑ 815, 049, 914, 838, Β18, Γ18

ΤΡΟΛΛΕΪ 21

ΜΕΤΡΟ γραμμή 3 (σταθμός ΚΕΡΑΜΕΙΚΟΣ)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΣΙΔΗΡΟΔΡΟΜΟΣ σταθμός ΠΕΤΡΑΛΩΝΩΝ

Είναι ο χώρος του Μουσείου φιλικός προς ΑμΕΑ;

Οι χώροι του Μουσείου διευκολύνουν την πρόσβαση σε άτομα με κινητικά προβλήματα, αναπηρικά καθώς και παιδικά καροτσάκια.

Τι άλλο πρέπει να γνωρίζουμε;

Το Γραφείο Διοργανωτή στην είσοδο, είναι στη διάθεσή σας για οποιαδήποτε πληροφορία κατά τη διάρκεια του φεστιβάλ.

Social Media:

Facebook www.facebook.com/gastronomydays

Twitter www.twitter.com/gastronomydays

Pinterest www.pinterest.com/gastronomydays

Instagram www.instagram.com/imeresgastronomias

Ευχαριστούμε πολύ τους:

Χορηγοί: Δήμος Λήμνου, Α. & Δ. Βαρανάκης

Υποστηρικτές: Mediterra Winery, Printeco, Skinos, Mastiqua, Varos Village

Traditional Hotel Lemnos, Μελιάρτος, Κωνσταντέλλης Γιώργος – Καζόλης

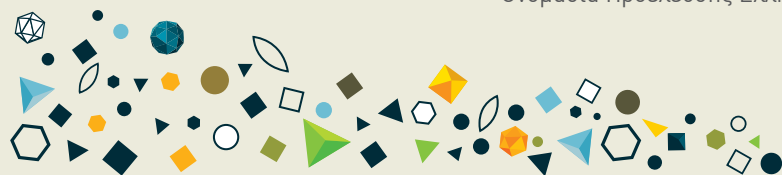
Χρήστος

Έλληνες παραγωγοί: Arteat, Dinaroja, Lydia's, Mediterra Winery, Sary, The Trinity Farm, Αχελώος, Αχιλλαδέλης-Λήμνος, Δίρφης Μανιτάρια, Tomaccini, Κτήμα

Βασιλάκη, Μελιγυρις, Ντουρουντούς, Ποριάκης-Λήμνος, Σοφία της Φύσης, Κτήμα

Χατζηγεωργίου, Χρυσάφης.

Sereal designers για την ευγενική προσφορά δημιουργίας της κεντρικής αφίσας



ΛΗΜΝΟΣ

Ο θεσμός του Τιμώμενου Γαστρονομικού Προορισμού

Ο ετήσιος θεσμός του Τιμώμενου Γαστρονομικού Προορισμού αποτελεί σημαντικό κεκτημένο των Ημερών Γαστρονομίας και ένα πρότυπο παράδειγμα του πως μια συλλογική προσπάθεια από τοπικούς φορείς, ανθρώπους και κοινότητες δύναται να μετεξελιχθεί σε μια χρήσιμη δυνατότητα για την ενδυνάμωση της περιφερειακής ανάπτυξης. Με στόχο την ολοκληρωμένη ανάδειξη του γαστρονομικού πολιτισμού μιας περιοχής προσκαλούμε κάθε χρόνο στις Ημέρες Γαστρονομίας μια περιοχή της Ελλάδας παρέχοντας ένα ευρύ φάσμα δυνατοτήτων εκπροσώπησης, προβολής και συμμετοχής στις εκδηλώσεις, δικτύωσης και συνεργασιών με τρίτους φορείς. Υπό την έννοια αυτή ο θεσμός του Τιμώμενου Γαστρονομικού Προορισμού αποτελεί μια κομβικής σημασίας πρωτοβουλία στο πλαίσιο των Ημερών Γαστρονομίας.

Λήμνος – Τιμώμενος Γαστρονομικός Προορισμός 2013

Για τη φετινή μας διοργάνωση επιλέξαμε το υπέροχο νησί της Λήμνου ως Τιμώμενο Γαστρονομικό Προορισμό των Ημερών Γαστρονομίας. Σε συνεργασία με τον Δήμο Λήμνου, το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου, τοπικούς φορείς και παραγωγούς, σχεδιάσαμε και σας παρουσιάζουμε μια δια-θεματική ενότητα εκδηλώσεων που αποσκοπεί στην ανάδειξη του ιστορικού και σύγχρονου γαστρονομικού πολιτισμού της Λήμνου. Κατά την αρχαιότητα η Λήμνος υπήρξε ο σιτοβολώνας του Αιγαίου. Σήμερα τοπικοί φορείς, παραγωγοί και ομάδες ενώνουν τις δυνάμεις τους με στόχο να αναπτύξουν ένα πρότυπο μοντέλο marketing γαστρονομικού τουρισμού που συνδυάζει τη γαστρονομική κληρονομιά της Λήμνου με μια σύγχρονη πρόταση τοπικής ανάπτυξης. Η συνεργασία μας με τους τοπικούς φορείς της Λήμνου απέδειξε στην πράξη τη συμβολή του θεσμού του Τιμώμενου Γαστρονομικού Προορισμού στην επίτευξη των στόχων των Ημερών Γαστρονομίας.



ΛΗΜΝΟΣ

ο σιτοβολώνας του Αιγαίου



ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Πρότυπη έκθεση με προϊόντα Ελλήνων Παραγωγών από όλη την Ελλάδα

Για πρώτη φορά ένας γόνιμος διάλογος της ελληνικής γης με έναν από τους σημαντικότερους πολιτιστικούς χώρους της Ελλάδας, το Μουσείο Μπενάκη. Για τρεις ημέρες, στο πλαίσιο των Ημερών Γαστρονομίας, αντιπροσωπευτικές γεύσεις από όλη την Ελλάδα συνυφαίνουν τον γευσιγνωστικό καμβά μιας πρωτότυπης έκθεσης με «ονομασία προέλευσης ελληνική», αφιερωμένης στον τοπικό πλουραλισμό της ελληνικής γης.

Σε ρόλο «επιμελητών» της έκθεσης οι πρωταγωνιστές της σύγχρονης αγροτικής πρωτοπορίας δηλαδή οι τοπικοί παραγωγοί. Οι επισκέπτες των «Ημερών Γαστρονομίας» έχουν τη δυνατότητα να απολαύσουν τη μοναδικότητα των αυθεντικών τοπικών γεύσεων, να συναντηθούν και να ανταλλάξουν απόψεις με τους ανθρώπους της παραγωγής, να μυηθούν σε έναν συναρπαστικό τρόπο ζωής.



ΑΧΙΛΛΑΔΕΛΗΣ-ΛΗΜΝΟΣ

ΛΗΜΝΟΣ

Τη δεκαετία του '30, ο Βασίλης Αχιλλαδέλης, έχοντας παρακαταθήκη τη σοφία (γνώση) των προγόνων και εφόδια το μεράκι και την όρεξη του για δουλειά, έστησε μια οικοτεχνία παραγωγής ταχινιού και σπασμέλαιου (σαμόλαδου). Σήμερα στην ελληνική και διεθνή αγορά διατίθενται: Ταχίνι και παραδοσιακό ταχίνι (ολικής άλεσης), σπασμέλαιο, χαλβάς (βανίλιας, με κακάο, με αμύγδαλα, με φιστίκια και με μέλι), λουκούμι με διάφορες γεύσεις, βανίλια, μαστίχα, πετιμέζι-μούστος, βυσσινάδα, γλυκά του κουταλιού (κεράσι, βύσσινο, φιστίκι, σταφύλι, κυδώνι, ντοματάκι, συκαλάκι, κολοκυθάκι, μελιτζανάκι, αχλαδάκι, μανταρινάκι, καρυδάκι, νεραντζάκι πράσινο, νεράντζι ρολέ, καρότο, καρπούζι, περγαμόντο, γκρέϊπφρουτ, πορτοκάλι, ρετσέλι, βερίκοκο, κοκτέϊλ) και φρουίγλασέ.

www.axilladelis-limnos.gr



Οικογενειακή Επιχείρηση: ΑΦΟΙ ΠΟΡΙΑΖΗ

ΛΗΜΝΟΣ

Μέσα σ' ένα χώρο 650 τμ. στο ΠΟΡΤΙΑΝΟΥ της Λήμνου από το 1919 μέχρι και σήμερα ακολουθώντας πιστά την παράδοση και τηρώντας τους διεθνείς κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων δημιουργεί παξιμάδια που έχουν κερδίσει την προτίμηση της ελληνικής αγοράς. Με αλεύρι που προέρχεται από διαλεχτά σιτάρια και κριθάρια που καλλιεργούνται από την ίδια την επιχείρηση στις ηφαιστιογενείς και εύφορες πεδιάδες του νησιού και στη συνέχεια αλέθονται σε παραδοσιακούς μύλους του νησιού.

www.terranostrum.net



ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

ΛΗΜΝΟΣ

Η Λήμνος ήταν γνωστή στην αρχαιότητα για την άριστη ποιότητα καλών κρασιών, όπως τη μνημονεύει ο Αριστοτέλης. Χιλιάδες χρόνια μετά, η παράλληλη πορεία τεσσάρων γενεών της οικογένειας ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ, ενσωματώνει την παράδοση της ποιότητας και την τέχνη μιας σπάνιας διαχρονικής δημιουργίας. Η επιχείρηση εδρεύει στην κοινότητα Καρπασίου του Δήμου Αττικής Λήμνου. Έχοντας την επίβλεψη της καλλιέργειας στο ιδιόκτητο οινοποιείο μας, οινοποιούμε, παλαιώνουμε και εμφιαλώνουμε, αυστηρά μόνο, κρασιά υψηλής ποιότητας. Μία γη ευλογημένη, που όπως μαρτυρούν οι αρχαιολογικές έρευνες, είχε εμπνεύσει από τους νεολιθικούς χρόνους την τέχνη της αμπελοκαλλιέργειας. Δεν είναι τυχαίο λοιπόν, που κατά την αρχαιότητα η Λημνία Γη, όπως λεγόταν, ήταν από τα σημαντικότερα κέντρα Διονυσιακής λατρείας.

www.chatzigeorgioulimnos.gr



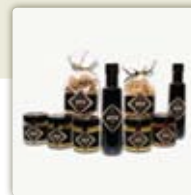
ΧΡΥΣΑΦΗ

ΛΗΜΝΟΣ

Η εταιρεία ΧΡΥΣΑΦΗ ιδρύθηκε στη Λήμνο πριν από 30 χρόνια. Πρόκειται για μια οικογενειακή επιχείρηση που με πάθος συνεχίζει την πλούσια γαστρονομική παράδοση του νησιού. Με έμβλημα ένα χαρακτηριστικό και σπάνιο στοιχείο της χλωρίδας της Λήμνου, το κρινάκι της θάλασσας, η οικογένεια ΧΡΥΣΑΦΗ αναβιώνει παραδοσιακές συνταγές αξιοποιώντας τις μοναδικές πρώτες ύλες της Λημνίας γης (το πρόβειο και αιγείο γάλα, το αλεύρι από την ποικιλία «μαυραγάνι», τα ντόπια αυγά) και παράγει:

- Μια σειρά από τοπικά τυριά (Καλαθάκι Λήμνου, Φέτα, Κασκαβάλι, Μελιχλωρο)
- Τα παραδοσιακά ζυμαρικά Φλωμάρια
- Χειροποίητα παξιμάδια από σιτάρια και κριθάρια του νησιού
- Χειροποίητες πίτες

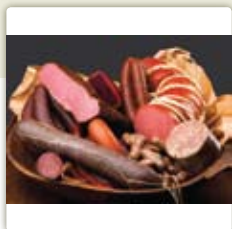
www.xrisafi.gr



ARTEAT

Η ARTEAT είναι η Αγάπη Παττακού και η Κατερίνα Καρύγιαννη' είναι μια σειρά από φυσικά, χειροποίητα ελληνικά προϊόντα, από τη γη των πατερών μας, την Κρήτη και τη Μεσσηνία. Είναι το όνειρο να διαδώσουμε σε όλο τον κόσμο επιλεγμένους γαστρονομικούς θησαυρούς της παραδοσιακής ελληνικής διατροφής, η οποία είναι συνώνυμο της υγείας και της μακροζωίας. Επιλέξαμε τα προϊόντα μας με οδηγό την επιθυμία να επιστρέψουμε στα θεμελιώδη της ελληνικής διατροφής, έτσι όπως μας την παρέδωσε ο Ιπποκράτης.

www.arteat.gr



Αλλαντικά SARY

Όταν η γεύση συναντά την μνήμη

Αγνά υλικά, αυθεντικό καππαδόκιμο μεράκι με ατελείωτες δόσεις παράδοσης. Αυτή είναι η συνταγή των αλλαντικών Sary! Έχοντας ως πολύτιμη παρακαταθήκη την τεχνική ίδρυση του παστουρμά, η οικογένεια Σαρήμπογια δεν θα μπορούσε παρά να ακολουθήσει

την “παράδοση” και να καθιερωθεί στον τομέα της αλλαντοποιίας.

Η οικογένεια ήρθε στην Ελλάδα το 1890, έχοντας στις αποσκευές της παραδοσιακές συνταγές για παστουρμάδες, σουτζούκια, σαλάμια και πολλές άλλες καραμανλίδικες και πολιτικές συνταγές. Από το 1938 εγκαθίστανται στη Δράμα όπου ξεκινούν με το πρώτο εργαστήριο τους. Σήμερα η τέταρτη γενιά συνεχίζει “ευλαβικά” το όραμα του παππού, ακολουθώντας και προσαρμόζοντας τις συνταγές και συμβουλές του στις απαιτήσεις του σήμερα μέσα από τις υπερούγχρονες εγκαταστάσεις τους.

www.sary.gr



the trinity farm

Αγρόκτημα The Trinity Farm

Στο αγρόκτημα “The Trinity Farm”, παράγονται βιολογικά-βιοδυναμικά δημητριακά, φακές, ρεβύθια και κηπευτικά: πατάτες, κρεμμύδια, καρότα και σκόρδα. Από τα δημητριακά μας παράγουμε άλευρα ολικής άλεσης σε πετρόμυλο και ορισμένους τύπους ζυμαρικών. Τα προϊόντα μας χαίρουν της εκτίμησης των καταναλωτών και της γαστρονομικής κοινότητας, και σε πολλές περιπτώσεις έχουν συμπεριληφθεί στις λίστες με τα καλύτερα ελληνικά προϊόντα.

www.thetrinityfarm.gr



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑ ΑΕ - Tomaccini

Η επιχείρηση Παραγωγής Επώνυμων Αγροτικών Προϊόντων ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑ ΑΕ δραστηριοποιείται στην ελληνική και διεθνή αγορά από το 2008 στον κλάδο των θερμοκηπιακών προϊόντων. Μια επένδυση του 1.500.000

ΕΥΡΩ σε μία έκταση 15 στρεμμάτων υαλόφρακτης κατασκευής και προηγμένης Τεχνολογίας στο Μεσόκαμπο της Σάμου, παράγονται τα Επώνυμα προϊόντα τομάτας «Tomaccini», «Solana» και «Samos Pops» (λανσάρισμα στην αγορά τον Μάιο του 2013). Οι φροντίδες των φυτών γίνονται από εργατικό δυναμικό της Σάμου. Το «Tomaccini» αποτέλεσε την πρώτη τομάτα κατηγορίας Snack και κατάφερε να αλλάξει την αντίληψη των καταναλωτών ότι η τομάτα δεν είναι λαχανικό αλλά φρούτο και ως εκ τούτου πωλείται στο ράφι των snacks.

<https://www.facebook.com/Tomaccini>



Dinapoja

Η οικοτεχνία Ντιναπόγια παρασκευάζει λικέρ και φυσικά σιρόπια με νέες γεύσεις, που δεν υπάρχουν ως τώρα στην αγορά. Το εργαστήριο βρίσκεται στο Ασήμι του νομού Ηρακλείου. Τα φυσικά σιρόπια και τα λικέρ παρασκευάζονται με παραδοσιακό και χειροποίητο τρόπο. Είναι ένας συνδυασμός, από παλιές παραδοσιακές συνταγές και συνταγές άλλων πολιτισμών με προσωπική δημιουργικότητα. Η φιλοσοφία στην παραγωγή βασίζεται στην εκμετάλλευση του καρπού των φρούτων και όχι στη χρήση αρώματος. Όλα φυτρώνουν δίπλα μας, είναι γεμάτη από αυτά η Κρητική γη, όπως ιβίσκος, πεντάνευρο, αρμπαρόριζα, λεβάντες, άνθη εσπεριδοειδών και άλλα.

www.dinapoja.com



Δίρφης

Η πρότυπη μονάδα καλλιέργειαςμανιταριών ΔΙΡΦΥΣ στην κεντρική Εύβοια, στους πρόποδες του όρους Δίρφης, ιδρύθηκε το 2003. Στη μονάδα καλλιεργούνται μανιτάρια πλευρότους και λεντινούλα (shiitake), ενώ παράλληλα τυποποιείται μια μεγάλη ποικιλία από άγρια μανιτάρια όπως τα βασιλομανιτάρια, οι κανθαρέλλες και οι μορχέλλες. Στα προϊόντα «Δίρφης» ανήκει και μια σειρά από προϊόντα ελληνικής τρούφας, καθώς επίσης και ζυμαρικά ζυμωμένα με μανιτάρια. Φιλοσοφία της εταιρείας είναι να αναδείξει όχι μόνο τη γαστρονομική αξία των μανιταριών, αλλά και την υψηλή θρεπτική τους αξία, τα ιδιαίτερα διατροφικά τους χαρακτηριστικά και τις ευεργετικές ουσίες που περιέχουν για τον ανθρώπινο οργανισμό.

www.manitariadirfis.gr



Κτήμα Βασιλάκη

Συνδυάζουμε τα καλύτερα της Κρητικής φύσης με 150 χρόνια εμπειρίας στην παραγωγή ελαιόλαδου. Από το 1865, η οικογένεια Βασιλάκη παράγει μοναδικά ελαιόλαδα στο κτήμα της, στο Μιραμπέλλο. Οι παραδοσιακοί μέθοδοι καλλιέργειας και συγκομιδής που σέβονται τον καρπό και το περιβάλλον, σε συνδυασμό με τις υπερούγχρονες εγκαταστάσεις και τις 6 πιστοποιήσεις για όλα τα στάδια, εγγυώνται την ανώτερη ποιότητα, την εκλεκτή γεύση και τη διατηρησιμότητα των πολύτιμων θρεπτικών αξιών. Το Κτήμα Βασιλάκη προσφέρει μεγάλη σειρά μαρκών εξαιρετικά παρθένων και βιολογικά εξαιρετικά παρθένων ελαιόλαδων σε πολλά διαφορετικά ελκυστικά δοχεία και μεγέθη, καθώς και παραδοσιακά τοπικά προϊόντα, όπως επιτραπέζιες ελιές και τσικουδιά, που διατίθενται στην ελληνική αγορά και σε πολλές χώρες του εξωτερικού.

www.vassilakisestate.gr



Αχελώος

Η εταιρεία "Αχελώος" δραστηριοποιείται στην παραγωγή ρυζιού και οσπρίων από το 1977. Παράγει προϊόντα που αντιπροσωπεύουν την παραδοσιακή ελληνική καλλιέργεια και βρίσκονται στη βάση της Μεσογειακής Διατροφής.

Σήμερα ο Γιάννης Πανουκλιάς, ένας νέος άνθρωπος που συνεχίζει την οικογενειακή παράδοση, μαζί με τους συνεργάτες του ταξιδεύει στην ελληνική ύπαιθρο και με αυστηρά κριτήρια επιλέγει τα καλύτερα όσπρια και ρύζια των Ελλήνων καλλιεργητών και μας τα παρουσιάζει.

Προϊόντα: φακές, φασόλια, ρεβίθια, λαθούρι Φενεού, ρύζια (καρολίνα, νυχάκι, αμερικάνο, γλασέ, καστανό).

www.aheloos.com.gr



Η ΣΟΦΙΑ ΤΗΣ ΦΥΣΗΣ Βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

Η εταιρία ιδρύθηκε το 2005 με σκοπό την αξιοποίηση 80 περίπου στρεμμάτων ιδιόκτητων αμπελώνων αγιοργίτικου βιολογικής καλλιέργειας στη ζώνη ΟΠΑΠ Νεμέας και το 2006 ολοκλήρωσε τη μονάδα επεξεργασίας και τυποποίησης στην περιοχή του Κουτσίου. Σήμερα, στις σύγχρονες εγκαταστάσεις της, παράγονται προϊόντα χωρίς τη χρήση συντηρητικών και πρόσθετων, αποκλειστικά από βιολογικά σταφύλια.

Ενδεικτικά Προϊόντα: Ξίδι, πετιμέζι, γλυκόξιδιο, κόκκινο ποικιλιακό ξίδι με σκόρδο & βασιλικό, λευκό ποικιλιακό ξίδι με θυμάρι, κόκκινο ποικιλιακό ξίδι με κάρδαμο & 3 πιπέρια, λευκό ποικιλιακό ξίδι με μανταρίνι & μπαχαρικά, βαλσαμικό ξίδι Ζετούς παλαιώσης, σιρόπι βαλσαμικού ξιδιού με μανταρίνι, οίνος ερυθρός και λευκός κ.α.

www.sofiatissifis.gr



MEDITERRA ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

Στην καρδιά της Ζώνης Ονομασίας Προέλευσης Πεζά, στο χωριό Κουνάβοι, από το 1973, οινοποιεί με γνώση και πάθος τις γηγενείς ποικιλίες του νησιού, αναδεικνύει τις ξενικές ποικιλίες και αξιοποιεί το αμπελοοινικό δυναμικό του τόπου. Στην MEDITERRA ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ παράγονται κρασιά, που διανέμονται στην Ελλάδα και σε 25 χώρες σε ολόκληρο τον κόσμο. Κρασιά τα οποία έχουν βραβευτεί με μετάλλια τόσο στο εσωτερικό, όσο και σε διεθνείς διαγωνισμούς. Το "terroir" των αμπελιών που επιλέγονται, η θετική ενέργεια, η διάθεση, το μεράκι και η γνώση, αποτελούν τις ιδανικές συνθήκες για την δημιουργία κρασιών που θα σας μιλήσουν σε μοναδικές γευστικές εμπειρίες.

www.mediterrawines.gr



ΦΟΥΡΝΟΣ ΝΤΟΥΡΟΥΝΤΟΥΣ

Παραδοσιακός φούρνος «Ντουρουντούς» από τα Σφακιά της Κρήτης. Χρησιμοποιώντας διαλεκτές πρώτες ύλες φτιάχνει με μεράκι και συνέπεια, χειροποίητα -παραδοσιακά, χωρίς συντηρητικά- αρτοσκευάσματα. Θέλοντας να προσεγγίσει τις διατροφικές συνήθειες και ανάγκες όλο και περισσότερων καταναλωτών δημιούργησε μια βιολογική σειρά αρτοσκευασμάτων.

www.ntourountous.gr



Lydia's

Η εταιρεία με τον διακριτικό τίτλο Λ. ΑΝΤΩΝΙΟΥ HOME MADE PASTRIES, ιδρύθηκε το 1985 από τη Λυδία Αντωνίου με σκοπό την παραγωγή νέων και καινοτόμων για την ελληνική αγορά προϊόντων υψηλής ποιότητας παραδοσιακών αλλά και πρωτόγνωρων προϊόντων ζύμης - cakes - φρεσκοψημένων προϊόντων και υπερψυγμένων άψηπτων.

Ο συνδυασμός των άριστων πρώτων υλών, η τεχνονομία και οι παραδοσιακές συνταγές από όλον τον κόσμο, έχουν σαν αποτέλεσμα την αναγνώριση και την πιστοποίησή της ως προμηθευτή των μεγαλύτερων εγχώριων και διεθνών εταιρειών που δραστηριοποιούνται στην Ελλάδα. Απασχολεί 40 άτομα προσωπικό και οι ιδιόκτητες εγκαταστάσεις σήμερα βρίσκονται στην Ραφήνα Αττικής, σε κτίριο συνολικής έκτασης 2000 τ.μ.

www.lydiaspastries.gr



ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΚΡΗΤΗΣ «ΜΕΛΙΓΥΡΙΣ»

Η ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΚΡΗΤΗΣ «ΜΕΛΙΓΥΡΙΣ» αποτελεί μια πρότυπη μονάδα παραγωγής και τυποποίησης μελιού στο Αρκαλοχώρι Ηρακλείου Κρήτης και πλαισιώνεται από ανθρώπους που ασχολούνται παραγωγικά με τη μελισσοκομία από το 1920.

Τα μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των μελιών ΜΕΛΙΓΥΡΙΣ σχετίζονται άμεσα με το ιδιαίτερο terroir, δηλαδή με:

- τον τόπο προέλευσης (τα βουνά της Κρήτης)
- τα φυτά (αγριοβότανα και σπάνια ευγενή φρύγανα)
- το μικροκλίμα (υψόμετρο, θαλασσινή αύρα, ξηροθερμικές συνθήκες).

Παράλληλα, η ξεχωριστή φροντίδα και προσοχή στον τρόπο συλλογής και πιστοποίησης εγγυώνται ένα απόλυτα φυσικό προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας που φθάνει στον τελικό καταναλωτή διατηρώντας αναλλοίωτα τα φυσικά χαρακτηριστικά και τις ευεργετικές ιδιότητές του.

www.meligyris.com

Θεματικά live cooking sessions

Εμπνευσμένες ιστορίες αστικής διατροφικής ανάπλασης, δροσερά καλοκαιρινά σουπέ και εναλλακτικές βιογραφίες μαγειρικών μετεναρκώσεων μέσα από τα θεματικά live cooking sessions μεσογειακής γευσινωσίας που θα παρουσιάσουν κατά τη διάρκεια των Ημερών Γαστρονομίας στο ειδικά σχεδιασμένο live kitchen stage στο αίθριο του Μουσείου Μπενάκη, δημοφιλείς chefs και άνθρωποι της γεύσης όπως οι: **Ντίνα Νικολάου, Μιχάλης Νουρλόγλου, Αλέξανδρος Παπανδρέου, Ανδρέας Λαγός, Ελένη Ψυχούλη, Βασίλης Πορής, Νίκος Χλαπάτσος, Ευτύχης Μπλέτσας.**

Αίθριο Μουσείου Μπενάκη

Μιχάλης Νουρλόγλου Παρασκευή 24 Μαΐου • 12:00 - 14:00
Δημιουργική Ελληνική Κουζίνα

Ντίνα Νικολάου Παρασκευή 24 Μαΐου • 20:00 - 22:00
Πίτες: Η ραχοκοκαλιά της ελληνικής παραδοσιακής μαγειρικής

Νίκος Χλαπάτσος Σάββατο 25 Μαΐου • 12:00 - 14:00
Μαγειρεύοντας με λημνιακά προϊόντα

Ευτύχης Μπλέτσας Σάββατο 25 Μαΐου, ώρα 17:00 - 18:00
Εύκολες & υγιεινές συνταγές από τις Κουζίνες των Μαρμάδων της Ελλάδας

Αλέξανδρος Παπανδρέου Σάββατο 25 Μαΐου, ώρα 19:00 - 21:00
Καλοκαιρινοί ουζομεζέδες

Ανδρέας Λαγός & Ελένη Ψυχούλη Κυριακή 26 Μαΐου • 12:00 - 14:00
Δροσερές καλοκαιρινές σούπες & συνοδευτικές μπουκιτσες

Βασίλης Πορής Κυριακή 26 Μαΐου • 18:00 - 20:00
Ευφάνταστες συνταγές με «ταπεινά» υλικά της ελληνικής γης

M.U.S.H.ROOMS

Workshop για την Αρχιτεκτονική και Γαστρονομία από τον εικαστικό Αλέξανδρο Ψυχούλη

«Αν ο Kenneth Frampton δικαίως προασπίζεται την τοπικότητα της αρχιτεκτονικής, η πλήρης κατανόηση της σχέσης μεταξύ τοπικού φαγητού και τοπικής αρχιτεκτονικής είναι μια πολύ καλή ευκαιρία για τους αρχιτέκτονες να εξελίσουν τις γνώσεις τους. Για παράδειγμα το να τρώει κανείς ένα hamburger μπροστά από τον Sant Andrea του Alberti αυτομάτως αποκλείει την πιθανότητα κατανόησης της παραπάνω σχέσης, γιατί βιώνουν τη λάθος εμπειρία.»

Marco Frascar, Architectural Maccheroni

Το ευρηματικό εργαστήριο με θέμα M.U.S.H. ROOMS*/MANITAPIA*MultiUsers Shared Hallucinations Rooms, σε επιμέλεια του εικαστικού και αναπληρωτή καθηγητή Τέχνης και Τεχνολογίας στο τμήμα Αρχιτεκτόνων - Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Αλέξανδρου Ψυχούλη, ερευνά τις σχέσεις Αρχιτεκτονικής και Γαστρονομίας. Η σκέψη δια μέσου των υλικών είναι ο ακρογωνιαίος λίθος των εργασιών. Η τριήμερη έρευνα θα εστιάσει στις Ελληνικές ποικιλίες μανιταριών τις ιδιότητές τους και τους τρόπους επεξεργασίας τους. Δέκα φοιτητές του Τμήματος Αρχιτεκτόνων του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας θα συνεργαστούν για τρεις μέρες με αρχιτέκτονες, σεφ και εικαστικούς στην προσπάθεια να επινοήσουν, να σχεδιάσουν και να υλοποιήσουν μια νέα συνταγή.

Ημέρες: 24,25,26 Μαΐου Ώρα: 10:00 - 20:00 Καθημερινά Χώρος διεξαγωγής: Αίθριο και φουαγιέ μουσείου Μπενάκη

24, 25, 26 Μαΐου • 10:00 - 20:00 • Αίθριο & Φουαγιέ Μουσείου Μπενάκη

Έκθεση: Αρχιτεκτονική και γαστρονομία Σχεδιάζοντας με οικοδεσπότες αρχιτέκτονες

Στο χώρο του αίθριου του Μουσείου παρουσιάζεται η αρχιτεκτονική έκθεση δέκα επιλεγμένων, σχεδιασμένων από αρχιτέκτονες, εστιατορίων της Αθήνας, με έμφαση στην εικόνα και στο αισθητικό πρότυπο που επιθυμούν να υποστηρίξουν. Η έκθεση πραγματοποιείται στο πλαίσιο του κεντρικού αφιερώματος των «Ημερών Γαστρονομίας» για τη σχέση αρχιτεκτονικής και γαστρονομίας σε συνεργασία με το **Ελληνικό Ινστιτούτο Αρχιτεκτονικής.**

Αρχιτεκτονικές επιλογές και μορφές, πειραματισμοί με φυσικά υλικά, ξύλο, πέτρα, σίδηρο, σε μία προσπάθεια επανερμηνείας της παράδοσης, αποτελούν συγχρόνως την αφορμή για ένα εμπνευσμένο μενού και γαστρονομικές επιλογές που εναρμονίζονται αλλά και διαφοροποιούνται από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κάθε χώρου.

Δέκα μουσαμάδες τυλιγμένοι σε στοιχεία σκαλωσιάς, με έμφαση στον χαρακτήρα του εφήμερου, αποτυπώνουν τους χώρους μέσα από κατόψεις, φωτογραφίες του συνόλου και των λεπτομερειών και περιγραφικά κείμενα. Οι αρχιτέκτονες και τα αρχιτεκτονικά γραφεία παρουσιάζονται με ένα σύντομο βιογραφικό σημείωμα.

Επιμελήτρια της έκθεσης: Άννα Σκιαδά, αρχιτέκτων

24, 25, 26 Μαΐου • 10:00 - 20:00 • Αίθριο Μουσείου Μπενάκη



Ελληνική Γη:

Επιτυχημένα παραδείγματα ιδιωτικής πρωτοβουλίας από ειδικούς του κλάδου της διατροφής

Ο σχεδιασμός μιας καινοτόμου αγροτικής επένδυσης μπορεί να βασισθεί σε μοναδικές, παραδοσιακές παραγωγές για κάθε τόπο που θα οδηγούν στην δημιουργία τελικών, μοναδικών, διατροφικών προϊόντων, ελκυστικών στον τελικό καταναλωτή, με υψηλή προστιθέμενη αξία, και εξαγωγική προοπτική ως ελληνικά brand name προϊόντα. Στην εκδήλωση παρουσιάζονται επιτυχημένες, επιχειρηματικές προσπάθειες που έχουν να επιδείξουν ήδη θετικά αποτελέσματα ανάπτυξης, και απασχολησιμότητας.

Εισηγήσεις:

- Μοναδική συνταγή Agrino: Από το χωράφι στο ράφι **Άγης Πισιόλας**, Διευθυντής Marketing και εξαγωγών, Agrino A.E.
- Μαστίχα Χίου: Η προστιθέμενη αξία στον παραγωγό **Ιωάννης Μανδάλας**, Διευθύνων Σύμβουλος, Mediterra A.E.
- Παραδοσιακοί Σπόροι και Διατροφική Ανεξαρτησία **Βάσω Κανελλοπούλου**, Εκπρόσωπος του ΠΕΛΙΤΙ
- ΥΠΑΙΘΡΟΣ 2020", Μία πρόταση ζωής **Δημήτρης Μιχαηλίδης**, Δημοσιογράφος, -Συνεργάτης ΑΓΡΟΡΑΜΑ

Παρουσίαση - συντονισμός:

Δημήτρης Σκάλκος, Επίκουρος Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

Βιοδυναμική καλλιέργεια

από τον Μάριο Δεσύλλα και την Αλεξάνδρα Τσιαντή

Μια ενδιαφέρουσα εισήγηση για την βιοδυναμική καλλιέργεια από τον διακεκριμένο γεωπόνο Μάριο Δεσύλλα που δραστηριοποιείται από τα τέλη του 1980 στη βιολογική γεωργία, όταν αυτή πρωτοεμφανίστηκε στην Ελλάδα, βοηθώντας πολλά μικρά και μεγάλα αγροκτήματα να κάνουν τη «μετάβαση» στο βιολογικό τρόπο καλλιέργειας, και τη συμμετοχή στο πάνελ ομιλητών, πιστοποιημένων παραγωγών - Demeter όπως την Δρ. Αλεξάνδρα Τσιαντή, τρίτη γενιά μιας αγροτικής οικογένειας, η οποία εγκατέλειψε την καριέρα της στην Αθήνα για να επιστρέψει στη γη της, δημιουργώντας μαζί με την αδελφή της, Λίνα, την Trinity Farm μια από τις πρώτες πιστοποιημένες βιοδυναμικές καλλιέργειες σιτηρών και κηπευτικών στην Ελλάδα. Σύμφωνα με τον κ. Δεσύλλα «η όλη διαδικασία μοιάζει κάπως σαν να παίζεις στο ηλεκτρολόγιο ενός πιάνου, όπου επιλέγεις να παίζεις κάποιες νότες, με γνώμονα την εναρμόνιση ή εξισορρόπηση των δυνάμεων ανάμεσα στον ουρανό και τη γη, αυτό το δίπολο, που είναι τόσο βασικό για τη ζωή των φυτών».

Culinary storytelling:

Χαρτογραφώντας τις κουλτούρες της γεύσης μέσα από την τέχνη της αφήγησης.

Με αφορμή το έργο τους, διακεκριμένοι δημιουργοί από τους χώρους της λογοτεχνίας, του θεάτρου, του κινηματογράφου, του ντοκιμαντέρ και της φωτογραφίας φωτίζουν επιλεγμένες σκηνές του σύγχρονου διατροφικού μας πολιτισμού.

Στην εκδήλωση συμμετέχουν:

Ο μεγάλος συγγραφέας της παγκόσμιας παιδικής λογοτεχνίας, **Ευγένιος Τριβιζάς**, που θα μας μυήσει στα «Παραμυθένια Εδέσματα», δηλαδή τις φανταστικές συνταγές και τροφές σε δικά του και άλλα παραμύθια.

Από τον χώρο του θεάτρου η σκηνοθέτης - ηθοποιός **Τατιάνα Λύγαρη** θα μας μιλήσει για την θεατρικότητα της γεύσης, με αφορμή τον εμπνευσμένο χώρο πολιτισμού και γεύσεων που δημιούργησε στο Τρενοθέατρο του Ρουφ.

Από τον χώρο του κινηματογράφου η σκηνοθέτης **Όλγα Μαλέα** για την μαγειρική ως μέσο αφηγηματικής πλοκής με αφορμή την πρόσφατη ταινία της «Η μαντζουράνα».

Από τον χώρο του ντοκιμαντέρ ο σκηνοθέτης και καθηγητής στο Τμήμα Κινηματογράφου του ΑΠΘ, **Δημήτρης Κουτσιαιμπασάκος**, με αφορμή το βραβευμένο στο Φεστιβάλ Θεσσαλονίκης 2012 ανθρωπολογικό του ντοκιμαντέρ με τίτλο «ο Μανάβης».

Από τον χώρο της φωτογραφίας ο διακεκριμένος φωτογράφος γαστρονομίας **Παναγιώτης Μπελτζινίτης** που με τις εικόνες του, καταγράφει την ιστορία του σύγχρονου ελληνικού γαστρονομικού πολιτισμού.

Παρουσίαση - συντονισμός:

Νανά Δαρειώτη, δημοσιογράφος, διευθύντρια σύνταξης του μηνιαίου περιοδικού «Αλάτι & Πιπέρι»

- ✓ Εταιρικό προφίλ
- ✓ Διαφημιστικό έντυπο
- ✓ Αφίσα
- ✓ Περιοδικό
- ✓ Κατάλογος προϊόντων
- ✓ Έντυπα λογιστηρίου
- ✓ Έντυπα ενδοεταιρικής επικοινωνίας
- ✓ Ευχετήρια κάρτα

Όλα τα Στάδια Υλοποίησης...

...του εντύπου

- Δημιουργικό προεκτύπωση
- Εκτύπωση Offset - Ψηφιακή
- Βιβλιοδεσία
- Συσκευασία

...και της επικοινωνίας

- Διαχείριση δεδομένων
- Direct mail
- Εμφακέλωση
- Διαχείριση εντύπων (Αποστολή - Διανομή)

Τατοίου 122 & Παρθενώνος 1-3, 146 71 Ν. Ερυθραία • E-mail: sales@printeco.gr



για ολοκληρωμένες

λύσεις επικοινωνίας

printeco
ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗ ΕΝΤΥΠΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ - ΕΚΔΟΣΕΙΣ

Τηλ: 210 8075.620

Fax: 210 6256.920



17:15-18:45 ●

ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ

Τα μανιτάρια της Ελληνικής Γης

Ένα ταξίδι στον θαυμαστό μικρόκοσμο και τη θρεπτική νοστιμιά της μυκητολογίας. Η αλλιώς η φύση σε μια από τις εντυπωσιακότερες στιγμές της. Από την εποχή του τροφολογικού κυνηγιού του αρχαίου αμανίτη έως την μεταμοντέρνα συμβίωση τους με την haute cuisine, τα μανιτάρια επηρέασαν την παγκόσμια ιστορία της γεύσης όσο ελάχιστα υλικά.

Μια ενδιαφέρουσα επιμορφωτική περιήγηση στο οικοσύστημα των ελληνικών μανιταριών από τους εμπνευστές της πρότυπης μονάδας παραγωγής μανιταριών της «Δίρφους», γεωπόνους **Λευτέρη Λαχουβάρη** και **Θανάση Μαστρογιάννη** με τίτλο «*Η ιστορία και οι σύγχρονες μέθοδοι καλλιέργειας μανιταριών*». Μια ιστορική αναδρομή της μανιταροκαλλιέργειας από το 500 μ.Χ. μέχρι τις μέρες μας. Εισήγηση με τίτλο: «*Τι είναι μύκητες και τι μανιτάρια; Μια σύντομη ιστορία της γνώσης γύρω από τα μανιτάρια. Ο άνθρωπος και τα μανιτάρια ανά τους αιώνες*», θα πραγματοποιηθεί από τον Διδάκτορα Μυκητολογίας Ηλία Πολέμη. Στο πλαίσιο της εκδήλωσης θα πραγματοποιηθεί ομιλία του Γιώργου Κωνσταντινίδη, Πρόεδρου του συλλόγου Μανιταρόφιλοι της Ελλάδας με τίτλο «*Ο θαυμαστός μικρόκοσμος των μανιταριών*»

17:30-18:30 ●

ΑΙΘΡΙΟ

Origanum majorana

Η Όλγα Μαλέα μαγειρεύει στις Ημέρες Γαστρονομίας

Μια δροσερή συνταγή με ευρηματική πλοκή και πρωταγωνίστρια την μαντζουράνα της μεσογείου. Στα live cooking decks των Ημερών Γαστρονομίας θα ανέβει η γνωστή σκηνοθέτης Όλγα Μαλέα για να μαγειρέψει για το κοινό του Μουσείου Μπενάκη, «ερμνεύοντας» μια συνταγή, εμπνευσμένη από την «Μαντζουράνα», την πρόσφατη ομώνυμη κινηματογραφική της ταινία.

19:00-21:00 ●

ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ

Αφιέρωμα: Αρχιτεκτονική και γαστρονομία

Ένα μοναδικό αφιέρωμα από το Ελληνικό Ινστιτούτο Αρχιτεκτονικής και μια ενδιαφέρουσα παρουσίαση - συζήτηση από σημαντικούς έλληνες αρχιτέκτονες πάνω στις πολιτιστικές και πολιτισμικές διαστάσεις της αρχιτεκτονικής της εστίασης και της γεύσης. Ο δεσμός που υπάρχει σήμερα μεταξύ της αρχιτεκτονικής και της κουζίνας είναι γεγονός αδιαμφισβήτητο και μας αποκαλύπτει χαρακτηριστικά παραδόσεων και κυρίαρχων γεύσεων κάθε περιοχής. Μπορούμε εύκολα να διαπιστώσουμε ότι τίποτα δεν συνδέει πιο πολύ τους ανθρώπους με το περιβάλλον και τον πολιτισμό τους, όσο η λήψη ενός γεύματος, που εξελίσσεται γύρω από τα υλικά του τόπου τους.

Εισήγηση – παρουσίαση: Ηλίας Κωνσταντόπουλος, αρχιτέκτων, Πρόεδρος του Ελληνικού Ινστιτούτου Αρχιτεκτονικής, αναπληρωτής καθηγητής

Αρχιτεκτονικής Σχολής Πατρών
Στο πάνελ ομιλητών συμμετέχουν:

- Αρχιτεκτονικό γραφείο Κοκκίνου-Κούρκουλας, Μαρία Κοκκίνου & Αντρέας Κούρκουλας, αρχιτέκτονες
- Παναγιώτα Καμπέρου, αρχιτέκτων
- Αρχιτεκτονικό γραφείο k-Studio, Δημήτρης & Κωνσταντίνος Καραμπατάκης, αρχιτέκτονες

Συντονισμός εκδήλωσης: Άννα Σκιαδά, αρχιτέκτων

10:00-11:30 ●

ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ

Συνεργατισμός:

Μια επίκαιρη πρόταση σύστασης πρότυπου συνεργατικού σχηματισμού (cluster) επιχειρήσεων τροφίμων

Τα συνεργατικά μοντέλα επιχειρηματικότητας αποτελούν, ιδιαίτερα σε καιρούς κρίσης και ειδικά για τις μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις, μια επωφέλης αναπτυξιακή στρατηγική. Με κεντρικό σύνθημα «Μαζί τα καταφέρνουμε καλύτερα» μια ομάδα εξειδικευμένων συμβούλων από τον χώρο της οικονομίας, της διοίκησης και του μάρκετινγκ του κλάδου των τροφίμων, με εμπνευστές στελέχη της «Μελίαρτος», συναντώνται στο αμφιθέατρο του Μουσείου Μπενάκη στο πλαίσιο της πλατφόρμας καινοτομίας και νέων ιδεών των Ημερών Γαστρονομίας για να παρουσιάσουν και να συζητήσουν πάνω στην ανάγκη και τις προοπτικές σύστασης ενός πρότυπου συνεργατικού σχηματισμού (cluster) επιχειρήσεων και φορέων του κλάδου των τροφίμων.



MELIARTOS

Η νοσταλγική γαστρονομία της καθημερινότητας, μέσα από τις πιο αγαπημένες γεύσεις της Ελλάδας.

Food, new media & technology:

Πρότυπα παραδείγματα καινοτόμων τεχνολογικών εφαρμογών

Η αξιοποίηση των νέων τεχνολογιών προσδίδει υπεραξία στον σχεδιασμό, την ανάπτυξη και την προώθηση, προϊόντων και υπηρεσιών διατροφής και γαστρονομίας. Ειδικό από τους χώρους της τεχνολογίας τροφίμων, R&D, του ηλεκτρονικού μάρκετινγκ και των νέων μέσων επικοινωνίας και κοινωνικής δικτύωσης παρουσιάζουν και συζητούν στο αμφιθέατρο του μουσείου Μπενάκη πάνω σε εγχώρια και διεθνή παραδείγματα καλών πρακτικών γαστρονομικής καινοτομίας.

Στο πάνελ ομιλητών συμμετέχουν:

- Ο **Eric Parks**, ειδικός στα new media, παρουσιάζει διεθνείς καλές πρακτικές αξιοποίησης των νέων τεχνολογιών στο μάρκετινγκ των προϊόντων γαστρονομίας.
- Ο **Στέλιος Δρυς**, Διευθύνων Σύμβουλος της Foodstandard, θα μας μιήσει σε μια καινοτόμο αντίληψη επιχειρηματικής ανάπτυξης τροφίμων με επίκεντρο την καινοτομία.
- Ο **Βαγγέλης Νικολάου** από την Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου & Οίνου (ΕΔΟΑΟ) θα μας παρουσιάσει την ηλεκτρονική πλατφόρμα διεθνούς προώθησης ελληνικών κρασιών: newwinesofgreece.com.
- Ο **Θανάσης Καλύβας**, Διευθύνων Σύμβουλος της MODUS, παρουσιάζει την ψηφιακή πλατφόρμα ικνηλασιμότητας τροφίμων e Cert.
- Η **Μαρία Φιλιππή** και η **Ευγενία Σιαμπανοπούλου** εκπροσωπώντας την καινοτόμο ερευνητική δράση Εσκοτήμα παρουσιάζουν το πρώτο οικολογικό κτήμα που συνδυάζει τη φυσική με την ψηφιακή εμπειρία.
- Έξοδος για δείπνο! Η **Ρόζα Μόνου** από το νεοσύστατο www.spoonmates.com θα μας παρουσιάσει τη συναρπαστική πρωτοβουλία κοινωνικής δικτύωσης μιας ομάδας νέων ανθρώπων που δημιούργησαν μια καινοτόμο start up διαδικτυακή κοινότητα με επίκεντρο την αγάπη για την γεύση.

Παρουσίαση - συντονισμός:

Ο δημοσιογράφος - ιδρυτής του food & leisure guide Πάνος Δεληγιάννης

Symbiosis:

Εργαστήριο Τρουφογνωσίας και Τρουφογευσιγνωσίας

Μια συναρπαστική φωτογραφική παρουσίαση ελληνικών τρουφών και καταγραφών από την Ελλάδα και μια εκπαιδευτική περιήγηση από τους **Λευτέρη Λαχουβάρη** και **Βασίλη Κουνά** στον αθέατο μικρόκοσμο της υπόγειας ζωής της τρούφας που αποτελεί ένα από τα πλέον περιζήτητα εδέσματα παγκοσμίως. Οι συμμετέχοντες θα έχουν τη δυνατότητα να παρατηρήσουν την εύγεστη ζωή της τρούφας με την υποβοήθηση ενός συστήματος από μικροσκοπία και να εξοικειωθούν με τις θρεπτικές και γαστρονομικές ιδιότητες μιας από τις εκπληκτικότερες μορφές συμβίωσης στη φύση. Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης θα παρουσιαστούν ζωντανά και αποξηραμένα δείγματα τρούφας από την ελληνική φύση.

Food origami: Η οπτική επικοινωνία της γαστρονομίας

...με τη συμμετοχή διακεκριμένων γραφείων design όπως: Mousegraphics, K2 design, 2Yolk, Busybuilding, Sereal Designers, Bobstudio.

Μια δια-θεματική προσέγγιση της οπτικής ταυτότητας και επικοινωνίας των προϊόντων γαστρονομίας μέσα από την παρουσίαση επιλεγμένων περιπτώσεων με επίκεντρο τη διερεύνηση της φιλοσοφίας, του περιεχομένου, της στρατηγικής και της στοχοθεσίας του design, του branding και του packaging από δημιουργούς καταξιωμένων ελληνικών γραφείων design. Η εκδήλωση πλαισιώνεται από μια ανοικτή πλατφόρμα συνάντησης και συζήτησης των δημιουργών με τη συμμετοχή του κοινού.

Στο πάνελ των ομιλητών συμμετέχουν οι:

- **Γρηγόρης Τσακνάκης** από τη Mouse Graphics
- **Γιάννης Κουρούδης** από τους k2Design
- **Γιώργος Καραγιάννης** από την 2Yolk
- **Δημήτρης Γκάκης** από την Busybuilding
- **Νίκος Σιδέρης** και **Σπύρος Δρακάτος** από τους Sereal Designers
- **Άρης Τσούτσας** και **Ανδρέας Θάνος** από τους Bob Studio

Παρουσίαση - συντονισμός συζήτησης:

Έφη Κομνηνού, επιμελήτρια τέχνης - διευθύντρια της ReMap, του Green Design Festival και της Brainlab και Managing Partner της Busy Building



Tradition and Luxury meets in a real Greek Village



EMAIL: reservations@varosvillage.com
WEBSITE www.varosvillage.com
TELEPHONE: + 30 22540 31 728, 31 729

17:00-17:30

ΦΟΥΑΓΙΕ

Μην ενοχλείτε... την food stylist

Food styling sessions @ foyer με την Tina Webb

Η food stylist Tina Webb θα δώσει τρεις ημίωρες "παραστάσεις" art de la table στο φουαγιέ του Μουσείου Μπενάκη εμπνευσμένη από τα προϊόντα που παρουσιάζονται στο χώρο. Συγκεντρωμένη στο μουσικό ηχητικό μοτίβο και στην ψυχή των υλικών που θα βρίσκονται στο τραπέζι της, θα αυτοσχεδιάσει, παρουσιάζοντας ad hoc μαγικές εικόνες food art. Στο τέλος κάθε μοναδικής art de la table performance θα έχετε την δυνατότητα να ρωτήσετε και να μάθετε ό,τι θα μπορούσε να κάνει το δικό σας τραπέζι πρωτότυπο και ιδιόμορφο.

17:15-19:15

ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ

Gastronomic debates:

Ο ρόλος των media στη διαμόρφωση του σύγχρονου γαστρονομικού χάρτη της Ελλάδας

Με τη συμμετοχή γνωστών food editors όπως:

Ελένη Ψυχούλη, Θάλεια Τσιχλάκη, Ιώαννα Σταμούλου, Δημήτρης Μαχαϊρίδης.

Μια διεξοδική προσέγγιση πάνω στην επικοινωνία της γαστρονομίας και μια από τις σπάνιες ευκαιρίες που γνωστοί συγγραφείς και κριτικοί της γεύσης, συμμετέχουν, προτείνουν και ανταλλάσσουν απόψεις για την κουλούρα και την ταυτότητα του νεοελληνικού γαστρονομικού γίνεσθαι σε μια ανοικτή και διαδραστική πλατφόρμα συζήτησης με τη συμμετοχή του κοινού.

Παρουσίαση - συντονισμός:

Ο Χρήστος Σοκόλης από τους FoodConcepts.

19:30-21:00

ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ

Master class:

Η αρχιτεκτονική της εστίασης από τους K Studio

Μια ενδιαφέρουσα εκπαιδευτική παρουσίαση - ξενάγηση για τους ανθρώπους της γεύσης και της δόμησης, με θέμα την διερεύνηση των παραμέτρων κατά τη διαδικασία μελέτης, σχεδιασμού και υλοποίησης χώρων εστίασης, από την αρχιτεκτονική ομάδα του K STUDIO, Δημήτρης και Κωνσταντίνος Καραμπατάκη.



19:00

ΑΙΘΡΙΟ

This is a bartending night:

Θεματική βραδιά ελληνικών cocktails από βραβευμένους mixologists

Μια μοναδική εμπειρία γευσίγνωσας με στόχο την ανάδειξη cocktails με ονομασία προέλευσης ελληνική. Για πρώτη φορά, συγκεντρωμένη, η dream team της αθηναϊκής σχολής bartending, με σημαντικές διακρίσεις σε Ελλάδα και εξωτερικό όπως οι: Δημήτρης Κιάκος και Βασίλης Κυρίσης από το Jin Joint, Γιάννης Κοροβέσης από Osterman και Γιάννης Σαμαράς από The Dalliance House δημιουργούν και εκτελούν πρωτότυπες και εμπνευσμένες από την ελληνική γη συνταγές με βάση τη μαστίχα, σε μια ξεχωριστή θεματική βραδιά πανδαισίας γεύσεων, αρωμάτων, κινήσεων, χρωμάτων και σχημάτων με την ευγενική υποστήριξη της Skinos.

Οι Έλληνες mixologists ή bar chefs όπως επίσης ονομάζονται, έχουν επιτύχει σημαντικές διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς ενώ πληθαίνουν τα διθυραμβικά αφιερώματα των ξένων media. Η προβολή των ελληνικών cocktails αναμένεται να ισχυροποιήσει την θέση της Ελλάδας στον παγκόσμιο γαστρονομικό χάρτη και να αυξήσει την εγχώρια και διεθνή ζήτηση για υψηλής ποιότητας ελληνικά τοπικά προϊόντα.



www.myskinos.com



/SkinsMastihaSpirit



skinsmastihaspirt

Απολαύστε Υπεύθυνα

Η διαχρονική συνεισφορά της ελληνικής γαστρονομίας στην παγκόσμια πολιτισμική κληρονομιά

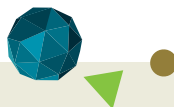
Μια ειδική εκδήλωση για εκπροσώπους διεθνών οργανισμών, ξένων φορέων, κρατών και δημοσιογραφικών δικτύων.

Την εκδήλωση θα ανοίξει ο Διευθύνων Σύμβουλος της Reason To κ. Γιάννης Γουρτζελάς εκπροσωπώντας τους διοργανωτές των εκδηλώσεων Ημέρες Γαστρονομίας – Ονομασία Προέλευσης Ελληνική. Στο πλαίσιο της εκδήλωσης θα απευθύνουν χαιρετισμό:

- Η Υπουργός Τουρισμού Όλγα Κεφαλογιάννη
- Ο Γενικός Γραμματέας Αιγαίου και Νησιωτικής Πολιτικής Γιάννης Σπιλάνης
- Ο Δήμαρχος Λήμνου Αντώνης Χατζηδιαμαντής
- Ο Πρύτανης του Πανεπιστημίου Αιγαίου Πάρις Τσάρτας
- Η Γενική Διευθύντρια του ΣΕΒΤ Βάσω Παπαδημητρίου

Κεντρική ομιλία:

Η Επίτροπος Θαλασσίων Υποθέσεων και Αλιείας της Ευρωπαϊκής Ένωσης **Μαρία Δαμανάκη**, θα παρουσιάσει την πρόσφατη πρωτοβουλία της για την καθιέρωση από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενός μόνιμου θεσμικού διαγωνισμού μεταξύ πόλεων ή περιφερειών της Ε.Ε. για την κατάκτηση της σήμανσης "Αριστείο Ευρωπαϊκής Γαστρονομίας".



Λημνία γη

Τιμώμενος Γαστρονομικός Προορισμός Ημέρες Γαστρονομίας 2013

Κατά την αρχαιότητα η Λήμνος υπήρξε ο σιτοβολώνας του Αιγαίου. Σήμερα τοπικοί φορείς, παραγωγοί και ομάδες ενώνουν τις δυνάμεις τους με στόχο να αναπτύξουν ένα πρότυπο μοντέλο marketing γαστρονομικού τουρισμού που συνδυάζει τη γαστρονομική κληρονομιά της Λήμνου με μια σύγχρονη πρόταση τοπικής ανάπτυξης. Η εκδήλωση «Λημνία γη», πραγματοποιείται στο πλαίσιο μιας ενότητας εκδηλώσεων αφιερωμένων στο νησί της Λήμνου το οποίο έχει ανακηρυχθεί ο Τιμώμενος Γαστρονομικός Προορισμός των Ημερών Γαστρονομίας 2013.

Παρουσίαση - συντονισμός:

Δημήτρης Σκάλκος, Επίκουρος Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου

Εισηγήσεις:

- Λήμνος: Η γεύση του αυθεντικού
Αντώνης Χατζηδιαμαντής, Δήμαρχος Λήμνου
- Λημνία Γη ως φάρμακο και όχι μόνο
Σπύρος Παξιμαδάς, Ιατρός
- Τοπικές ποικιλίες Λήμνου: Ερευνητικά αποτελέσματα και προοπτικές
Πηνελόπη Ι. Μπεμπέλη, Καθηγήτρια, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (Θ. Καρανικόλας, Κ. Θωμάς, Ρ. Θανόπουλος)
- Παραγωγή προϊόντων: το μοντέλο της Λήμνου
Δημήτρης Σκάλκος, Επίκουρος Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

Μην ενοχλείτε... την food stylist

Food styling sessions @ foyer με την Tina Webb

Η food stylist Tina Webb θα δώσει τρεις ημίωρες "παραστάσεις" art de la table στο φουαγιέ του Μουσείου Μπενάκη εμπνευσμένη από τα προϊόντα που παρουσιάζονται στο χώρο. Συγκεντρωμένη στο μουσικό ηχητικό μοτίβο και στην ψυχή των υλικών που θα βρίσκονται στο τραπέζι της, θα αυτοσχεδιάσει, παρουσιάζοντας ad hoc μαγικές εικόνες food art. Στο τέλος κάθε μοναδικής art de la table performance θα έχετε την δυνατότητα να ρωτήσετε και να μάθετε ό,τι θα μπορούσε να κάνει το δικό σας τραπέζι πρωτότυπο και ιδιόμορφο.

Γαστρονομικός τουρισμός:

Ο ρόλος των food tours

Η βίωση μιας συναρπαστικής πολιτισμικής εμπειρίας. Από τις πρότυπες αστικές διαδρομές γευσιγνωσίας του προγράμματος «Athens Food Tours» έως τις ευρηματικές δράσεις της «Ομάδας Γαστρονομίας και Πολιτισμού», αναδεικνύεται μέρα με τη μέρα η συμβολή της προσφοράς υπηρεσιών γαστρονομικής ξενάγησης στην τόνωση της τοπικής ανάπτυξης και την προσέλκυση επισκεπτών. Άνθρωποι που πρωτοστατούν στην χάραξη και ανάδειξη πρωτότυπων διαδρομών γεύσης και πολιτισμού παρουσιάζουν στις Ημέρες Γαστρονομίας επιτυχημένα παραδείγματα γαστρονομικών ξεναγήσεων.

Στο πάνελ ομιλητών συμμετέχουν:

- Ο **Τίμος Πετρίδης**, ιδρυτής της «Ομάδας Γαστρονομίας και Πολιτισμού» ο οποίος και θα παρουσιάσει τη φιλοσοφία και τις δράσεις περιηγήσεων γεύσης του ομίλου.
- Ο **Γιάννης Γιαννακάκης** design director, ιδρυτής της Egg Design και συνιδρυτής της καινοτόμου δράσης οργανωμένων γαστρονομικών ξεναγήσεων και γευσιγνωσίας, www.athenswalkingtours.gr
- Η **Δέσποινα Σαββίδου** co-founder του Athens Walking Tours

Παρουσίαση - συντονισμός εκδήλωσης:

Μαριάννα Κομποπούλου, Διευθύντρια Marketing του βραβευμένου «Παντοπωλείου της Μεσογειακής Διατροφής»

Αφιέρωμα στη Μεσογειακή Διατροφή

Ο όρος «Μεσογειακή Διατροφή» επινοήθηκε το 1945 προκειμένου να περιγράψει το μοντέλο διατροφής, το οποίο ακολουθούσαν οι λαοί των μεσογειακών χωρών. Πρόσφατα, το 2010, η UNESCO συμπεριέλαβε την Μεσογειακή Διατροφή στον Κατάλογο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας, ύστερα από αίτημα που υπέβαλαν από κοινού οι χώρες Ελλάδα, Ισπανία, Ιταλία και Μαρόκο. Στις μέρες μας πλήθος μελετών έχει ως αντικείμενο τη μελέτη συγκεκριμένων τροφίμων της διατροφής αυτής. Τα αποτελέσματα έχουν οδηγήσει στην ανάπτυξη νέων λειτουργικών τροφίμων που είναι εμπλουτισμένα με βιοδραστικά συστατικά, τα λεγόμενα φυτοθεραπευτικά συστατικά. >>



>>Εισηγήσεις:

- «Η Μεσογειακή Διατροφή. Από τις επιδημιολογικές μελέτες στο μοριακό επίπεδο και στην αγορά των Τροφίμων»
Χαράλαμπος Χ. Καραντώνης, Επίκουρος Καθηγητής Χημείας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Αιγαίου - Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής.
 - «Ο ρόλος της Μεσογειακής Διατροφής στα μεταβολικά νοσήματα»
Χάρης Δημοσθενόπουλος MMedSci.SRD, Κλινικός Διαιτολόγος-Βιολόγος, Προϊστάμενος Διαιτολογικού Τμήματος, ΓΝΑ Λαϊκό
 - «Μεταγευματική κατάσταση ως παράγοντας κινδύνου για τα καρδιαγγειακά νοσήματα. Η ευεργετική δράση της κατανάλωσης κρασιού και εδώδιμων χόρτων»
Ελισσάβετ Φραγκοπούλου, Επίκουρη Καθηγήτρια, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο -Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας και Διατροφής.
 - «Λειτουργικά τρόφιμα κατά της καρδιοπάθειας: πώς η Επιστήμη μπορεί να φέρει την Ανάπτυξη»
Ιωάννης Ζαμπετάκης, Επίκουρος Καθηγητής Χημείας Τροφίμων, Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών - Τμήμα Χημείας
- Παρουσίασης-συντονισμός:*
Χαράλαμπος Χ. Καραντώνης, Επίκουρος Καθηγητής Χημείας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Αιγαίου - Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής.

SOUL KITCHEN:

Δημιουργώντας ένα πετυχημένο food blog

Ένα μυρτικό master class για όσους επιθυμούν να μετατρέψουν την αγάπη τους για τη μαγειρική και τη γαστρονομία σε ένα ενδιαφέρον προσωπικό ιστολόγιο. Ο Τάσος Αντωνίου με εμπειρία και τεχνογνωσία σε θέματα επικοινωνίας της γαστρονομίας και ιδρυτής του www.mamareinao.gr παρουσιάζει τα βασικά εργαλεία, τις προδιαγραφές και τις δοκιμασμένες «συναγές» για τον σχεδιασμό, την αρχιτεκτονική, την ανάπτυξη, την αισθητική, το περιεχόμενο, τα πνευματικά δικαιώματα, τη δημοσιότητα, την δικτύωση και την διασφάλιση του προσωπικού χαρακτήρα ενός επιτυχημένου food blog.

Food blogging is food loving:

Οι διαδικτυακές κοινότητες της γεύσης

They are legion, they are food bloggers και έρχονται στο αμφιθέατρο του Μουσείου Μπενάκη.

Οι γεύσεις γίνονται ιστορίες, και οι ιστορίες, κοινότητες, συλλογικότητες, ανταλλαγή, δικτύωση και πάνω απ' όλα ικανοποίηση μιας εσωτερικής ανάγκης να μοιραστείς τις γεύσεις σου και να δοκιμάσεις τις γεύσεις, τις σκέψεις τη φαντασία και τα συναισθήματα των άλλων.
Η αρθρογράφος γαστρονομίας στην Huffington Post και δημιουργός του www.olivetomato.com, **Elena Paravantes-Hargitt**, η αρθρογράφος στο «Βήμα Gourmet» και δημιουργός του www.tastefull.gr, **Βίκυ Κουμάντου**, ο **Γιώργος Δέτσος** από το www.greekfoodblogs.com, ο **Τάσος Αντωνίου** από το www.mamareinao.gr η **Μαριάννα Χριστοφή** από το Νηοτικό Αρκούδι - www.toarkoudi.gr και η **Στέλλα Τσάλα** από τις www.sintagespareas.gr θα μας μιλήσουν στις food communities παρουσιάζοντας την ιστορική διαδρομή του food blogging στην Ελλάδα με την συμμετοχή των ανθρώπων που τροφοδοτούν με την έμπνευση τους αγαπημένα και ξεχωριστά ελληνικά food blogs.

Παρουσίαση - συντονισμός διάδρασης: Ευτύχης Μπλέτσας

19:00-19:30

ΦΟΥΑΓΙΕ

Μην ενοχλείτε... την food stylist

Food styling sessions @ foyer με την Tina Webb

Η food stylist Tina Webb θα δώσει τρεις ημίωρες "παραστάσεις" art de la table στο φουαγιέ του Μουσείου Μπενάκη εμπνευσμένη από τα προϊόντα που παρουσιάζονται στο χώρο. Συγκεντρωμένη στο μουσικό πηχτικό μοτίβο και στην ψυχή των υλικών που θα βρίσκονται στο τραπέζι της, θα αυτοσχεδιάσει, παρουσιάζοντας ad hoc μαγικές εικόνες food art. Στο τέλος κάθε μοναδικής art de la table performance θα έχετε την δυνατότητα να ρωτήσετε και να μάθετε ό,τι θα μπορούσε να κάνει το δικό σας τραπέζι πρωτότυπο και ιδιόμορφο.

19:30-21:30

ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ

Γαστρονομική διπλωματία:

Η διεθνής απήχηση της new Greek cuisine

Με τη συμμετοχή του Ηλία Μαμαλάκη, της Ντίνας Νικολάου, της Ντένης Καλλιβωκά και απευθείας συνδέσεις με καταξιωμένους chefs και restaurateurs του εξωτερικού.

Η ελληνική γαστρονομική διπλωματία στις καλύτερες στιγμές της σύγχρονης ιστορίας της. Από τις Βρυξέλες και το Παρίσι έως τη Νέα Υόρκη και από την Μελβούρνη και την Σγκαπούρη έως το Τορόντο η νέα Ελληνική κουζίνα αποκτά μέρα με τη μέρα μια περίοπτη θέση στον παγκόσμιο γαστρονομικό χάρτη. Με κέντρο αναφοράς τους σύγχρονους «πρέσβεις» του ελληνικού γαστρονομικού πολιτισμού στο εξωτερικό, ο δημοφιλής συγγραφέας **Ηλίας Μαμαλάκης**, η γνωστή food editor **Ντένη Καλλιβωκά** και η καταξιωμένη chef **Ντίνα Νικολάου** υποδέχονται, από το αμφιθέατρο του Μουσείου Μπενάκη, σε μια πρωτότυπη διαδραστική συνάντηση και με τη βοήθεια skyrer συνδέσεων, διακεκριμένους έλληνες chefs και restaurateurs του εξωτερικού όπως:

- Γιώργος Καλομπάρης από τη Μελβούρνη (The Press Club)
- Κώστας Σπηλιάδης από την Νέα Υόρκη (Milos)
- Κωνσταντίνος Ερίνκογλου από τις Βρυξέλες (Notos)
- Μαρία Νικολάου από το Παρίσι (Evi Evane)
- Μαρία Εκμετσίουγλου από την Κωνσταντινούπολη (Maria'nin Bahçesi: Ο Κήπος της Μαρίας)

20:00

ΑΙΘΡΙΟ

Επίγευσις: Μουσική βραδιά ζύθου από τον παραγωγό του «Εν Λευκώ» Μανώλη Οικονόμου

Η αυλαία των «Ημερών Γαστρονομίας» κλείνει τη Κυριακή το βράδυ με μουσική και δωρεάν μπίρα. Το κριθάρι άλλωστε αποτελεί την έμπνευση για τον λογότυπο της διοργάνωσης αλλά και βασικό συστατικό του ζύθου. Μια μοναδική μουσική βραδιά από τον παραγωγό του «Εν Λευκώ» **Μανώλη Οικονόμου** και υπό τη συνοδεία των «κρουστών» ζύθου θα έχουν τη δυνατότητα να απολαύσουν οι επισκέπτες των «Ημερών Γαστρονομίας». Και μια ευκαιρία να γνωριστούμε να ανταλλάξουμε εμπειρίες, απόψεις και ιδέες και να μοιραστούμε την επίγευση των εμπειριών που αποκομίσαμε από το τριήμερο φεστιβάλ.
Η εκδήλωση πραγματοποιείται σε συνεργασία με το περιοδικό «Υποβρύχιο» και την υποστήριξη των «BIOS» και «ΑΛΦΑ» της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας.



ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 24 ΜΑΪΟΥ

ΩΡΕΣ	ΧΩΡΟΣ	ΘΕΜΑΤΙΚΗ	ΕΚΔΗΛΩΣΗ / ΔΡΑΣΗ
10:00 - 20:00	ΑΙΘΡΙΟ	Γευσινγασία	Ονομασία Προέλευσης Ελληνική: Πρότυπη έκθεση με προϊόντα Ελλήνων Παραγωγών από όλη την Ελλάδα
10:00 - 20:00	ΑΙΘΡΙΟ	Πολιτισμός	Έκθεση: Αρχιτεκτονική και γαστρονομία - Σχεδιάζοντας με οικοδεσπότες αρχιτέκτονες
10:00 - 20:00	ΑΙΘΡΙΟ & ΦΟΥΑΓΙΕ	Εκπαίδευση	M.U.S.H.ROOMS - Workshop για την Αρχιτεκτονική και Γαστρονομία από τον εικαστικό Αλέξανδρο Ψυχούλη
12:00 - 13:20	ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ	Καινοτομία	Ελληνική Γη: Επιτυχημένα παραδείγματα ιδιωτικής πρωτοβουλίας από ειδικούς του κλάδου της διατροφής
12:00 - 14:00	ΑΙΘΡΙΟ	Γευσινγασία	Δημιουργική κουζίνα από τον chef Μιχάλη Νουρλόγλου
13:45 - 14:45	ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ	Εκπαίδευση	Βιοδυναμική καλλιέργεια από τον Μάριο Δεσύλλα και την Αλεξάνδρα Τσιαντή
15:00 - 17:00	ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ	Πολιτισμός	Culinary storytelling: Χαρτογραφώντας τις κουλτούρες της γεύσης μέσα από την τέχνη της αφήγησης – Με τη συμμετοχή του Ευγένιου Τριβιζά, της Τατιάνας Λύγαρη, της Όλγας Μαλέα, του Παναγιώτη Μπελτζινίτη και του Δημήτρη Κουταμπασάκου.
17:15 - 18:45	ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ	Εκπαίδευση	Τα μανιτάρια της Ελληνικής Γης: Από τους Α. Λαχουβάρη & Θ. Μαστρογιάννη της μονάδας Δίρφυς
17:30 - 18:30	ΑΙΘΡΙΟ	Γευσινγασία	Origanum Majorana: Η Όλγα Μαλέα μαγειρεύει στις Ημέρες Γαστρονομίας
19:00 - 21:00	ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ	Πολιτισμός	Αφιέρωμα: Αρχιτεκτονική και γαστρονομία από το Ελληνικό Ινστιτούτο Αρχιτεκτονικής
20:00 - 22:00	ΑΙΘΡΙΟ	Γευσινγασία	Πίτες - Η ραχοκοκαλιά της ελληνικής παραδοσιακής μαγειρικής από την chef Ntina Νικολάου

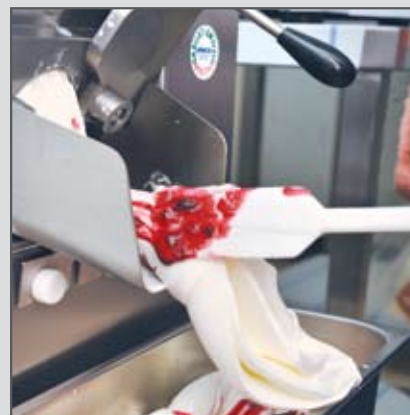
ΣΑΒΒΑΤΟ 25 ΜΑΪΟΥ

ΩΡΕΣ	ΧΩΡΟΣ	ΘΕΜΑΤΙΚΗ	ΕΚΔΗΛΩΣΗ / ΔΡΑΣΗ
10:00 - 20:00	ΑΙΘΡΙΟ	Γευσινγασία	Ονομασία Προέλευσης Ελληνική: Πρότυπη έκθεση με προϊόντα Ελλήνων Παραγωγών από όλη την Ελλάδα
10:00 - 20:00	ΑΙΘΡΙΟ	Πολιτισμός	Έκθεση: Αρχιτεκτονική και γαστρονομία - Σχεδιάζοντας με οικοδεσπότες αρχιτέκτονες
10:00 - 20:00	ΑΙΘΡΙΟ & ΦΟΥΑΓΙΕ	Εκπαίδευση	M.U.S.H.ROOMS - Workshop για την Αρχιτεκτονική και Γαστρονομία από τον εικαστικό Αλέξανδρο Ψυχούλη
10:00 - 11:30	ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ	Καινοτομία	Συνεργασιμός: Μια επίκαιρη πρόταση σύστασης πρότυπου συνεργατικού σχηματισμού (cluster) επιχειρήσεων τροφίμων από την ομάδα της Μετάρτος.
12:00 - 14:00	ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ	Καινοτομία	Food, new media & technology: Πρότυπα παραδείγματα καινοτόμων τεχνολογικών εφαρμογών
12:00 - 14:00	ΑΙΘΡΙΟ	Γευσινγασία	Μαγειρεύοντας λημνικά προϊόντα από τον chef Νίκο Χλαπάτσο
14:30 - 15:30	ΦΟΥΑΓΙΕ	Εκπαίδευση	Symbiosis: Εργαστήριο τρουφονγώσιας και τρουφονγευσινγώσιας
15:00 - 17:00	ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ	Πολιτισμός	Food origami: Η οπτική επικοινωνία της γαστρονομίας με τη συμμετοχή διακεκριμένων γραφείων design όπως: Mousegraphics, K2 design, 2Yolk, Busybuilding, Sereal Designers, Bobstudio.
17:00 - 18:00	ΑΙΘΡΙΟ	Γευσινγασία	Ο Ευτύχης Μπλέτσας μαγειρεύει εύκολες και υγιεινές συνταγές από τις κουζίνες των μαμάδων
17:00 - 17:30	ΦΟΥΑΓΙΕ	Εκπαίδευση	Μην ενοχλείτε... την food stylist - Food styling sessions @ foyer με την Tina Webb
17:15 - 19:15	ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ	Πολιτισμός	Gastronomic debates: Ο ρόλος των media στη διαμόρφωση του σύγχρονου γαστρονομικού χάρτη της Ελλάδας - Με τη συμμετοχή γνώστων food editors όπως Ελένη Ψυχούλη, Θάλεια Ταυλάκη, Ιωάννα Σταμούλη Δημήτρης Μαχαίριδης.
19:00 - 21:00	ΑΙΘΡΙΟ	Γευσινγασία	Καλοκαιρινοί ουζεζομεζέδες από τον chef Αλέξανδρο Παπανδρέου
19:30 - 21:00	ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ	Εκπαίδευση	Master class: Η αρχιτεκτονική της εστίασης από τους K Studio
19:00	ΑΙΘΡΙΟ	Γευσινγασία	This is a bartending night - Θεματική βραδιά ελληνικών cocktails από βραβευμένους mixologists

ΩΡΕΣ	ΧΩΡΟΣ	ΘΕΜΑΤΙΚΗ	ΕΚΔΗΛΩΣΗ / ΔΡΑΣΗ
10:00 - 20:00	ΑΙΘΡΙΟ	Γευστιγνωσία	Ονομασία Προέλευσης Ελληνική: Πρότυπη έκθεση με προϊόντα Ελλήνων Παραγωγών από όλη την Ελλάδα
10:00 - 20:00	ΑΙΘΡΙΟ	Πολιτισμός	Έκθεση: Αρχιτεκτονική και γαστρονομία - Σχεδιάζοντας με οικοδεσπότες αρχιτέκτονες
10:00 - 20:00	ΑΙΘΡΙΟ & ΦΟΥΑΓΙΕ	Εκπαίδευση	M.U.S.H.ROOMS - Workshop για την Αρχιτεκτονική και Γαστρονομία από τον εικαστικό Αλέξανδρο Ψυχούλη
10:00 - 11:30	ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ	Ειδικές Δράσεις	Η διαχρονική συνεισφορά της ελληνικής γαστρονομίας στην παγκόσμια πολιτισμική κληρονομιά
12:00 - 13:20	ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ	Καινοτομία	Ληνία γη: Αφιέρωμα στον τιμώμενο γαστρονομικό προορισμό των Ημερών Γαστρονομίας
12:00 - 14:00	ΑΙΘΡΙΟ	Γευστιγνωσία	Δροσερές καλοκαιρινές σούπες & συνοδευτικές μπουκιτσες από τον chef Ανδρέα Λαγό και την Ελένη Ψυχούλη
13:15 - 13:45	ΦΟΥΑΓΙΕ	Εκπαίδευση	Μην ενοχλείτε... την food stylist - Food styling sessions @ foyer με την Tina Webb
13:45 - 14:45	ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ	Καινοτομία	Γαστρονομικός τουρισμός: Ο ρόλος των food tours
15:00 - 16:30	ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ	Ειδικές Δράσεις	Αφιέρωμα στη Μεσογειακή Διατροφή
16:00 - 16:45	ΦΟΥΑΓΙΕ	Εκπαίδευση	Soul kitchen: Δημιουργώντας ένα επιτυχημένο food blog
17:00 - 19:00	ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ	Πολιτισμός	Food blogging is food loving: Οι ελληνικές κοινότητες της γεύσης
18:00 - 20:00	ΑΙΘΡΙΟ	Γευστιγνωσία	Ευφάνταστες συνταγές με "ταπεινά" υλικά της ελληνικής γης από τον chef Βασίλη Παρή
19:00 - 19:30	ΦΟΥΑΓΙΕ	Εκπαίδευση	Μην ενοχλείτε... την food stylist - Food styling sessions @ foyer με την Tina Webb
19:30 - 21:30	ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ	Πολιτισμός	Γαστρονομική διπλωματία: Η διεθνής απήχηση της new Greek cuisine. Με τη συμμετοχή του Ηλία Μαμαλάκη, της Ντίνας Νικολάου και απευθείας συνδέσεις με καταξιωμένους chefs και restaurateurs του εξωτερικού.
20:00 - 22:00	ΑΙΘΡΙΟ	Πολιτισμός	Επίγευσις: Μουσική βραδιά ζύθου από τον παραγωγό του "Εν Λευκώ" Μανώλη Οικονόμου



Α.&Α. Βαρανάκης
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ



ΨΗΣΙΜΟ • ΚΟΥΖΙΝΑ • ΦΟΥΡΝΟΙ • ΨΥΞΗ • ΠΛΥΣΙΜΟ-ΥΓΙΕΙΝΗ
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ • ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ • ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ
RIBOT • ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ • ΠΑΓΩΤΟ • ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ

ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ-ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ • ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΧΩΡΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Λεβέντη 33 Περιστερί - Αθήνα, Τηλ. 210 5723111, Fax. 210 5723113

www.varanakis.com • sales@varanakis.com

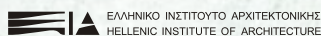
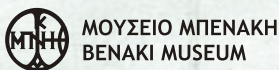
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ/ΠΑΡΑΓΩΓΗ:



ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ:



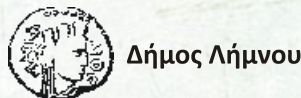
ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΓΕΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ:



ΕΙΔΙΚΟΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ:



ΤΙΜΟΜΕΝΟΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΣ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ:



ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ:



ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ:



ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ:



ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



ΜΟΝΙΜΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ ΜΟΥΣΕΙΟΥ ΜΠΕΝΑΚΗ:



www.imeres-gastronomias.gr