



**23,24 & 25 Φεβρουαρίου 2018**  
**Εκθεσιακό Κέντρο Αγιας Χανίων**

**Το μεγαλύτερο Φεστιβάλ ανάδειξης**

**της τοπικής ταυτότητας**

*και της Ελληνικής κουζίνας*

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ





23,24 & 25 Φεβρουαρίου 2018  
Εκθεσιακό Κέντρο Αγιάς Χανίων

Ως Περιφερειακή Ενότητα Χανίων είναι μεγάλη μας χαρά να φιλοξενήσουμε για 3η χρονιά το Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα. Πρόκειται για ένα σπουδαίο οικονομικό, κοινωνικό και πολιτιστικό γεγονός που στόχο έχει την στήριξη του επιχειρηματία στην ανάδειξη και την προώθηση των προϊόντων του. Καλούμε τους Φορείς και τις Επιχειρήσεις να ανταποκριθούν στο κάλεσμά μας, για να στηρίξουμε όλοι μαζί την τοπική οικονομία.

*Απόστολος Βουλγαράκης,  
Αντιπεριφερειάρχη Π.Ε. Χανίων*

Συμμετέχω ως επικεφαλής του Τομέα Γαστρονομίας στο Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα. Φέτος σε μια προσπάθεια περαιτέρω αναβάθμισης του θεσμού θα συμμετέχει στο φεστιβάλ ομάδα 150 Chef, οι οποίοι καθ' όλη τη διάρκειά του θα παρουσιάζουν εδέσματα της Κρητικής τοπικής κουζίνας. Καλή αντάμωση στο Φεστιβάλ.

*Θωμάς Λαζανάς,  
Executive Chef*



## Το Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα

Το Κερνάμε Ελλάδα φιλοδοξεί να αποτελέσει σημείο αναφοράς, κινούμενο στο δίπτυχο Χανιά – Ελλάδα.

Μια στάση σε ό,τι αφορά στον γαστρονομικό τουρισμό, που αναδεικνύει τις γεύσεις, τα αρώματα και τη μουσική που τις συνοδεύουν. Στα πλαίσια του Φεστιβάλ θα γίνουν εκδηλώσεις που φέρνουν κοντά την τοπική οικονομία, ανθρώπους και προϊόντα και αναδεικνύουν την παράδοση και την ιστορία του τόπου, στοχεύοντας στην ανάδειξη της σύγχρονης φυσιογνωμίας του.

Στο Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα θα φέρουμε τη Μεσόγειο στο πιάτο. Θα δούμε, θα μυρίσουμε, θα ακούσουμε και θα γευθούμε τις προτάσεις των λαών που βρέχονται από αυτήν τη θάλασσα πολιτισμού.

## Το Κερνάμε Ελλάδα ανά την Ελλάδα:

**ΑΜΑΛΙΑΔΑ**  
15.000 επισκέπτες

**ΧΑΝΙΑ**  
12.000 επισκέπτες

**ΖΑΚΥΝΘΟΣ**  
10.000 επισκέπτες

**ΚΙΛΚΙΣ**  
12.000 επισκέπτες

**ΑΙΓΙΟ**  
8.000 επισκέπτες

**ΛΑΜΙΑ**  
8.000 επισκέπτες

**ΣΑΜΟΣ**  
15.000 επισκέπτες

**ΚΟΖΑΝΗ**  
18.000 επισκέπτες





23,24 & 25 Φεβρουαρίου 2018  
Εκθεσιακό Κέντρο Αγυιάς Χανίων

## Έκθεση προϊόντων υψηλής ποιότητας

Παραγωγοί παρουσιάζουν τα προϊόντα τους και αναδεικνύουν την τοπική ταυτότητα.

## Γαστρονομικές Παρουσιάσεις

- Μεσογειακή κουζίνα
- Τοπική κουζίνα
- Κουζίνες της Ελλάδας
- Εργαστήρια γεύσεων
- Τοπικά τυριά
- Παραδοσιακά γλυκά
- Πρωινά γεύματα
- Τοπικά κρασιά



## Παιδικό πρωινό

Γνωριμία των μικρών μας φίλων με τα τοπικά προϊόντα της εύφορης γης. Σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο τα παιδιά μαθαίνουν να προετοιμάζουν το δικό τους πρωινό γεύμα.



## Εκδηλώσεις

Καθ' όλη τη διάρκεια του Φεστιβάλ θα πραγματοποιούνται πολιτιστικές εκδηλώσεις

## ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ ΝΗΣΙΩΤΙΚΩΝ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΩΝ (INSULER)

### Γεώργιος Μπενέτος:

Το Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα αποτελεί τόπο συνάντησης επισκεπτών, φορέων και επιχειρήσεων και έχει ως στόχο να στηρίξει τον Έλληνα παραγωγό ώστε να προβάλλει και να προωθήσει τα προϊόντα του και παράλληλα να ενημερωθεί για νέες τεχνολογίες, συνεργασίες και αγορές. Στηρίζουμε τη σπουδαία αυτή διοργάνωση και δίνουμε το ραντεβού μας εκεί.



## ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΜΕΛΟΥΣ Δ.Σ. ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ

### Αλέξανδρος Διαμαντάρας:

Είναι γεγονός πως το Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα αποτελεί ένα σημαντικό οικονομικό, κοινωνικό και πολιτιστικό γεγονός. Δίνει την ευκαιρία στον επαγγελματία να επικοινωνήσει τα προϊόντα του στον καταναλωτή, να δημιουργήσει νέες συνεργασίες και να ανοίξει νέους ορίζοντες στις αγορές. Σας καλώ όλους να επισκεφθείτε ένα θεσμό τόσο σημαντικό για την τοπική οικονομία και είμαι πεπεισμένος πως το αποτέλεσμα θα σας δικαιώσει.



## Επιβεβαίωση προσδοκιών

Εμπορικοί επισκέπτες και καταναλωτικό κοινό επιβεβαιώνουν τις προσδοκίες τους από την Έκθεση Προϊόντων Υψηλής Ποιότητας, τις Γαστρονομικές Παρουσιάσεις και τα παράλληλα event. Οι Εκθέτες από την πλευρά τους δηλώνουν απόλυτα ικανοποιημένοι από το μέγεθος επισκεψιμότητας και την αγοραστική κίνηση κατά τη διάρκεια του Φεστιβάλ.



23,24 & 25 Φεβρουαρίου 2018  
Εκθεσιακό Κέντρο Αγιάς Χανίων

## Παρουσίαση εκθεμάτων

### Νέες Καλλιέργειες Νέα delicatessen & ενεργειακά φυτά

- Ελαιοκράμβη
- Ιπποφαές
- Κενάφ
- Μύρτιλλο
- Ροδιά
- Στέβια
- Τρούφα
- Σαλιγκάρια

### Τομείς

- Τα καλάθια των Περιφερειών
- Προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ
- Βιολογικά προϊόντα
- Παραδοσιακά - τοπικά προϊόντα
- Προϊόντα ολοκληρωμένης διαχείρισης
- Αγροτουρισμός
- Πράσινη Ανάπτυξη

### Κατηγορίες

- Τοπικά Παραδοσιακά Προϊόντα
- Προϊόντα της ελιάς
- Κρασί
- Τυροκομικά προϊόντα
- Μελισσοκομικά προϊόντα
- Οπωροκηπευτικά
- Βότανα - αρωματικά φυτά
- Προϊόντα κρέατος - Αλλαντικά
- Αποστάγματα
- Ζυμαρικά
- Ζαχαροπλαστική
- Αλιεύματα
- Άλευρα
- Δημητριακά – Αρτοσκευάσματα



## Επιστημονικά Συνέδρια

Συνέδριο  
Γαστρονομικού  
Τουρισμού

Συνέδριο  
Τοπικής  
Γαστρονομίας

Συνέδριο  
Μεσογειακής  
Κουζίνας

Συνέδριο  
Ελληνικής  
Γαστρονομίας





23,24 & 25 Φεβρουαρίου 2018  
Εκθεσιακό Κέντρο Αγίας Χανίων

## ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ

- Παλαιωμένα τυριά.
- Κρασιά.
- Σκάλισμα φρούτων – carving.
- Διακόσμηση πιάτων – food styling.
- Γεύσεις Μεσογείου

## Κρητική κουζίνα

- Προϊόντα της Κρητικής γης
- Κρητικά παραδοσιακά προϊόντα ζύμης
- Τσικουδιά
- Απάκι
- Μυζήθρα

## Κρητικά κρασιά

- Βιολογικά κρασιά
- Μαρουβάς
- Γλυκό κρασί της Μάζας

## Σημαντικά τα αποτελέσματα από τα εργαστήρια γεύσεων

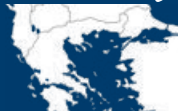
Τα εργαστήρια γεύσεων επισκέπτονται λάτρεις των γεύσεων, επαγγελματίες του κλάδου εστίασης και επιχειρηματικός κόσμος. Όλα αυτά τα χρόνια μας έχουν δείξει πως οι βασικές γνώσεις σε συνδυασμό με τις απλές δεξιότητες, προσφέρουν στους επισκέπτες ένα διευρυμένο ορίζοντα απόλαυσης.

## Εργαστήρια Γεύσεων

Μεσογειακή  
Κουζίνα



Κουζίνες της  
Ελλάδας



Κρητική  
Κουζίνα



Γευστικά  
Αφιερώματα



23,24 & 25 Φεβρουαρίου 2018  
Εκθεσιακό Κέντρο Αγυιάς Χανίων

## Συμμετοχή στο Φεστιβάλ

- Γενικοί φορείς που σχετίζονται με την παραγωγή προϊόντων Ποιότητας
- Συνεταιρισμοί
- Εταιρίες τυποποίησης αγροτικών προϊόντων
- Γυναικείοι συνεταιρισμοί
- Δημόσιοι οργανισμοί, Επιμελητήρια, Περιφέρειες
- Δήμοι και Περιφερειακές Ενώσεις Δήμων

## Παρουσίαση Παράλληλων Event

- Παρουσίαση προϊόντων με ιδιαίτερο χαρακτήρα απ' όλη την Κρήτη
- Παρουσίαση τοπικών Κρασιών
- Γευσιδοκιμασίες Τοπικών Τυριών
- Παρουσίαση Ελληνικών Αποσταγμάτων
- Ελληνικό παιδικό Πρωινό
- Εργαστήριο παρασκευής γλυκών
- Παραδοσιακά παιχνίδια
- Επιστημονικές ημερίδες
- Παιδικά Εργαστήρια
- Φρουτόπολη
- Παρουσίαση λαχανικών



## ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

Χαιρετίζω την πραγματοποίηση του Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα.

Το Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα αποτελεί τον σημαντικότερο θεσμό για την ανάδειξη της τοπικής κουλούρας και την ανάπτυξη της τοπικής οικονομίας που συμβαίνει στην χώρα μας. Είναι σημαντικό οι ίδιοι οι παραγωγοί να παρουσιάζουν στο κοινό και στους εμπορικούς επισκέπτες το προϊόν τους τόσο στον εκθετήριο χώρο τους όσο και μέσα από τις εκδηλώσεις και παρουσιάσεις που γίνονται από τις ομάδες των chef.



**Νίκος Κατσαρός,**  
Επιστημονικός Συνεργάτης ΕΚΕΦΕ  
ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ,  
τ. Πρόεδρος ΕΦΕΤ

## Προϊόντα Υψηλής Ποιότητας

Η Έκθεση Προϊόντων Υψηλής Ποιότητας είναι για εμάς αδιαπραγμάτευτη επιλογή και μοναδικός στόχος. Γι' αυτό τον λόγο επιλέγουμε παραγωγούς που ξεχωρίζουν για την ασφάλεια και την ποιότητα των προϊόντων τους.

## Η συμμετοχή στα παράλληλα event

Οι επισκέπτες έχουν τα χαρά να συμμετέχουν στα event που πραγματοποιούνται στα πλαίσια της Έκθεσης δημιουργικά και γευστικά! Τους δίνεται η ευκαιρία να λάβουν μέρος σε Παρουσιάσεις, Εργαστήρια, Γευσιγνωσίες και Ημερίδες που αφορούν τα ξεχωριστά Ελληνικά Προϊόντα.





23,24 & 25 Φεβρουαρίου 2018  
Εκθεσιακό Κέντρο Αγιάς Χανίων

## Κουζίνες της Ελλάδας

Είναι η στιγμή που η Ελλάδα έρχεται στα Χανιά: γευστικές προτάσεις από την υπόλοιπη χώρα θα μας υπενθυμίσουν γιατί η ελληνική διατροφή είναι από τις καλύτερες και πιο υγιεινές στον κόσμο. Και μάλιστα, με ποικιλία που εκπλήσσει. Καιρός να την ανακαλύψουμε εκ νέου...

- Από τη **Δυτική Μακεδονία** δοκιμάζουμε τηγανιά της Καστοριάς, μπουκίτσες χοιρινού κρέατος με κρεμμύδια και ρίγανη.
- Από την **Κεντρική Μακεδονία** τυριά για να τα γνωρίσουμε και να τα αγαπήσουμε.
- Από την **Ανατολική Μακεδονία – Θράκη** λουκάνικα χωριάτικα με πορτοκάλι.
- Από την **Αττική** γεύμαστε αποξηραμένα σύκα
- Από την **Ήπειρο** τα ξακουστά τυριά της.



- Από την **Κρήτη** θα γευθούμε τον μοναδικό ντάκο.
- Από τα νησιά του **Νοτίου Αιγαίου** δοκιμάζουμε δημιουργίες με ιδιαίτερες σπιτικές πίτες.
- Από τη **Δυτική Ελλάδα** η γευστική πρόταση είναι ρεβίθια σκορδαλιά.
- Από την **Πελοπόννησο** λουκάνικα χωριάτικα με αρωματικά χόρτα.
- Από τη **Θεσσαλία** δοκιμάζουμε τηγανίτες με μέλι και κανέλα.
- Από το **Βόρειο Αιγαίο** δοκιμάζουμε αμυγδαλωτά.

## ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ CHEF

**Γιώργος Λέκκας,**  
**Executive**  
**Chef:**



Το Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα αποτελεί τον ιδανικό προορισμό για τους λάτρεις των γαστριμαργικών απολαύσεων.

Είναι ο χώρος που μπορεί κανείς να γευτεί τα τοπικά προϊόντα κάθε περιοχής, σε μοναδικούς και εναλλακτικούς συνδυασμούς.

Η συμμετοχή μου στο Φεστιβάλ αποτελεί για εμένα μια γλυκιά πρόκληση ευφάνταστης δημιουργίας, με στόχο να μαγέψω τους χιλιάδες επισκέπτες.

## ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ CHEF

**Βασιλική Μακρή, Chef:**



Μια έκθεση ελληνικών και τοπικών προϊόντων που δέχεται χιλιάδες επισκέπτες, είναι ο ιδανικός χώρος για ατέλειωτες ώρες δημιουργίας γεύσεων που συναρπάζουν τον ουρανό.

Αυτός είναι και ο λόγος της συμμετοχής μου στο Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα, όπου μου δίνεται η ευκαιρία να 'παντρέψω' τις γεύσεις και να συνθέσω ξεχωριστά πιάτα.

Σας προσκαλώ να τα δοκιμάσετε...

## Η Ελληνική Κουζίνα

Στο σταυροδρόμι Δύσης και Ανατολής, η ελληνική κουζίνα έχει έντονες επιρροές από τη «γειτονία» της, ενώ οι μείξεις αυτές σε συνδυασμό με την εγχώρια παράδοση 4.000 περίπου ετών, δίνει ένα αποτέλεσμα μοναδικό και χαρίζει στον επισκέπτη αξέχαστες γαστρονομικές εκπλήξεις.



23,24 & 25 Φεβρουαρίου 2018  
Εκθεσιακό Κέντρο Αγυιάς Χανίων

## Κρητική Κουζίνα

Κάθε χωριό της Κρήτης έχει να προσφέρει μια δική του ξεχωριστή γευστική πρόταση. Θα εξερευνήσουμε το ανάγλυφο των γεύσεων και θα πλουτίσουμε σε γαστριμαργικές εμπειρίες. Θα δοκιμάσουμε από τα ίδια φαγητά που τρώνε οι κάτοικοι, μαγειρεμένα με τον ίδιο τρόπο.

### Συνταγές

#### Γαμοπίλαφο

Πιλάφι κρητικό που αποτελεί ένα από τα ποιο διαδεδομένα πιάτα της κρητικής κουζίνας. Συνήθως το λέμε γαμοπίλαφο επειδή είναι έθιμο να σερβίρεται στους γάμους. Φυσικά δεν προσφέρεται μόνο εκεί, αφού το φτιάχνουν σε βαφτίσεις, αρραβώνες, γιορτές, όταν έχουμε φιλοξενούμενους και γενικότερα σε μαζώσεις με φίλους και συγγενείς.



#### Μακαρόνια Σκιουφικτά με απάκι

Ένα από τα πολύ δυνατά κρητικά προϊόντα είναι τα σκιουφικτά μακαρόνια. Πεντανόστιμα ζυμαρικά σε κυλινδρικό σχήμα που συνήθως τα σερβίρουμε σε ζωμό από αρνί με πάρα πολλή τριμμένη, ξερή μυζήθρα ή ανθότυρο. Σε πολλές περιοχές επίσης τα φτιάχνουμε με ζεματισμένο στακοβούτυρο και μπόλικο ξερό ανθότυρο.

#### Οφτό ή Αντικρυστό

Το «Οφτό» ή «Αντικρυστό» κρέας το έφτιαχναν συνήθως οι βοσκοί μόνο στις ορεινές περιοχές. Ο τρόπος μαγειρέματος ήταν ιδιαίτερα εύκολος για τους βοσκούς, καθώς δεν μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν κουζινικά στην ορεινή ύπαιθρο. Μοίραζαν το κρέας σε τέσσερα κομμάτια, τα οποία ονόμαζαν «γουλίδια» και το έψηναν δίπλα στις φλόγες της φωτιάς ( αντικρυστά).

#### Αρνάκι Φρικασέ με σταμναγκάθι

Το αρνάκι φρικασέ, είναι ένα παραδοσιακό Ελληνικό φαγητό που στολίζει το οικογενειακό τραπέζι της Κυριακής!

#### Μυζηθρόπιτες

Είναι μικρές πιτούλες γεμισμένες με ξινή ή με γλυκιά μυζήθρα, με μέλι ή με αχνοζάχαρη σε πολλές παραλλαγές και σχήματα.

## Αναφορά στην Κρητική Κουζίνα

Η ιδιαιτερότητα της Κρητικής κουζίνας έγκειται στον μοναδικό τρόπο που οι κρητικοί αξιοποιούν τα γεννήματα της πλούσιας γης τους: άφθονα οπωροκρηπυτικά, εποχιακά λαχανικά, όσπρια, άγρια χόρτα και αρωματικά βότανα «παντρεύονται» με το νόστιμο αιγοπρόβειο κρέας, δημιουργώντας πολλές φορές ευφάνταστα μαγειρέματα που δε συναντώνται πουθενά αλλού στην Ελλάδα.

**Σταμναγκάθι:** Για το λαό της Κρήτης, το σταμναγκάθι είναι ο «πρίγκιπας» των άγριων χόρτων και ενδημεί από τις κορυφές του Ψηλορείτη ως τις άκρες του γιαλού. Είναι χειμερινό χόρτο και ιδιαίτερα ανθεκτικό στις χαμηλές θερμοκρασίες και το χιόνι. Γνωστό από την αρχαιότητα για τις θεραπευτικές του ιδιότητες και ως τρόφιμο αλλά και ως ρόφημα, καταναλώνεται μέχρι σήμερα από όλους τους λαούς της λεκάνης της Μεσογείου, ωμό σε σαλάτα ή μαγειρεμένο.

**Ντάκος:** ο ντάκος είναι το (πρώην) φαγητό των φτωχών, την εποχή που έτρωγαν το υπόλοιπο ξερό ψωμί και δεν το πετούσαν, όπως κάνουν κάποιιο άλλοι σήμερα. Τυράκι, ντομάτες από τον λαχανόκηπο, ρίγανη μυρωδάτη και ελίτσες... έτοιμο το πιάτο!

**Χοχλιοί:** Γνήσιος ντόπιος Κρητικός μεζές, που έσωσε τον λαό τις περιόδους πείνας. Οι μπουμπουριστοί χοχλιοί δηλαδή σαλιγκάρια στην απλή εκδοχή τους με έντονη γεύση που δεν γίνεται να μην δοκιμάσει κάθε επισκέπτης του νησιού.

**Καλτσούνια:** Τα Κρητικά καλτσούνια ή λυχναρακία είναι ένα παραδοσιακό Κρητικό Πασχαλινό κυρίως γλυκό.







23,24 & 25 Φεβρουαρίου 2018  
Εκθεσιακό Κέντρο Αγυιάς Χανίων

## Μεσόγειος Γεύσεις και Ακούσματα

Το φαγητό και η μουσική θα είναι οι ξεναγοί μας στις χώρες της Μεσογείου. Θα αφήσουμε την κουζίνα του κάθε λαού να μας διδάξει την δική της ιστορία: πώς από ίδια προϊόντα βγαίνουν διαφορετικές γαστριμαργικές συνθέσεις. Το αποτέλεσμα φιλοδοξεί να είναι πειστικό όχι μόνον γευστικά, από τα χέρια καταξιωμένων chef, αλλά και ακουστικά. Μουσικές από την τιμώμενη χώρα θα διανθίζουν την έκθεση και θα μας μεταφέρουν νοητά εκεί που η μαγειρική θα μας περιμένει ήδη.

- **Γαλλία:** θα γευθούμε ντομάτες γεμιστές αλά γαλλικά υπό τους ήχους του **Derniere Dance**.
- **Ιταλία:** πόσο μπορεί να μεταμορφώσει ένα γνήσιο ιταλικό ριζότο τους ήχους του **Un altra te**.
- **Ισπανία:** πατάτες με βούτυρο και καυτερή σάλτσα, σε ισορροπία με τη **Malaguena Salerosa**.



- **Τουρκία:** εδώ, τα όσπρια θα έχουν τον πρώτο λόγο, συντροφιά με το **Unutamadim**.
- **Πορτογαλία:** φρουτοσαλάτα με σταφύλια για να απολαύσουμε «το τραγούδι της θάλασσας» – **Cancao Do Mar**.
- **Μαρόκο:** λαχανικά με μυρωδικά και οι ήχοι του **Nass el ghiwane** θα μας μεταφέρουν στο εξωτικό Μαρόκο.
- **Σλοβενία:** με κορμό το καλαμπόκι και τις γευστικές περιελίξεις του σε σαλάτες, θα αφεθούμε να μας ταξιδέψει το **Za vsako rano**.
- **Αλγερία:** γευστικοί συνδυασμοί με σταφύλια μαζί με τους ήχους του **Atulawin**.
- **Μάλτα:** πιπεριές γεμιστές με μυρωδικά υπό τους ήχους της ιδιαίτερης μαλτέζικης μουσικής.
- **Τυννησία:** καυτερές πίτες γεμιστές με πιπεριές, ντομάτες κι ελιές με το **Al Hayati** να μας μεταφέρει τους ψιθύρους της ερήμου.

## ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΑΠΟ CHEF

### Θανάσης Σταθόπουλος, Chef:

Η Μεσογειακή κουζίνα είναι ένα κοκτέιλ γεύσεων από όλες τις χώρες που βρέχονται από τη Μεσόγειο.



Με κοινό χαρακτηριστικό το κλίμα, τα βασικά προϊόντα που παράγουν αυτές οι χώρες είναι κοινά, αλλά ο τρόπος μαγειρέματος διαφέρει ανάλογα με την ιστορία της. Κάθε λαός έχει τα δικά του παραδοσιακά μαγειρικά πρότυπα, τα οποία συνδυάζει άρτια με μικρές επιρροές από τους υπόλοιπους λαούς της Μεσογείου. Έτσι μιλώντας για Μεσογειακή κουζίνα, αναφερόμαστε στα προϊόντα που παράγει η γη (π.χ. όσπρια, λαχανικά) και τα οποία κυριαρχούν στην καθημερινή διατροφή των Μεσογειακών λαών.

Σας περιμένω μαζί να ανακαλύψουμε και να γευθούμε τη Μεσογειακή Κουζίνα στο Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα!

### Μεσογειακή Κουζίνα

Παρουσιάζουμε την Μεσογειακή Κουζίνα και αναδεικνύουμε τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της: εκρηκτική, μυστηριώδης, απολαυστική, απογειώνει τη γαστρονομική απόλαυση και του πιο απαιτητικού επισκέπτη





## Ημέρες και ώρες λειτουργίας

Παρασκευή	23	Φεβρουαρίου	16:00 – 21:00
Σάββατο	24	Φεβρουαρίου	10:00 – 21:00
Κυριακή	25	Φεβρουαρίου	10:00 – 21:00



## Πληροφορίες - Δηλώσεις συμμετοχής



Ε.Ο.Σ. Σ.  
ΙΠΠΟΚΡΑΤΟΥΣ 2, 10679 Αθήνα  
Τηλ. 2103610265  
Fax: 2103610276  
E-mail: info@edpa.gr



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