

7-10 φεβρουαρίου 2019

ΠΕΑΚ ΠΑΤΡΑΣ

Mediterranean food festival
η ευρώπη της γεύσης στην Ελλάδα



**regional
agenda
ΠΑΤΡΑ 2019**

Η Regional Agenda

προωθεί τη διατομεακή και διακρατική συνεργασία ανάμεσα σε τοπικούς παραγωγούς τροφίμων, εστιατόρια, αγροτικές τουριστικές μονάδες, που εφαρμόζουν βιώσιμα επιχειρηματικά μοντέλα, με στόχο την αύξηση της προβολής των περιφερειών και της γαστρονομικής τους κληρονομιάς. Παράλληλα ευνοεί την ανταλλαγή γνώσεων και εφαρμογών μεταξύ των διαφόρων περιοχών, αναφορικά με τα βιώσιμα συστήματα διατροφικής αλυσίδας - κατανάλωσης, καθοδηγώντας στα πιο καινοτόμα προϊόντα διατροφής που σχεδιάζονται και παράγονται σε περιφερειακό επίπεδο.

Οι πολλαπλές συνδέσεις με ανταλλαγή γνώσεων των Ευρωπαϊκών περιφερειακών εστιατορίων, των παραγωγών τροφίμων και του αγροτουρισμού, των τοπικών επιχειρηματιών και των ανεξάρτητων παραγωγών, μπορούν να εξασφαλίσουν μια βελτιωμένη ποιότητα προϊόντων και υποστήριξη τοπικών πολιτισμών, στηρίζοντας έτσι την περιφερειακή ανάπτυξη.



η περιφερειακή **ατζέντα**

αναδεικνύει

ενισχύει

αναπτύσσει

τον
γαστρονομικό
τουρισμό



οι περιφέρειες της ευρώπης ως **γαστρονομικοί** τουριστικοί προορισμοί



Η μαγειρική τέχνη και η γαστρονομία συνθέτουν το πακέτο ενός ταξιδιού μνήμης με όχημα τη γεύση, το οποίο αποτελεί πλέον παγκοσμίως μια από τις μεγαλύτερες τάσεις εναλλακτικού τουρισμού. Μέσα από μοναδικές γευστικές εμπειρίες, αναδεικνύουμε τον γαστρονομικό πλούτο των Ευρωπαϊκών Περιφερειών και τις καθιστούμε αναδυόμενους τουριστικούς προορισμούς. Επισημαίνουμε τις ξεχωριστές διατροφικές τους κουλτούρες, με ιδιαίτερο σημείο αναφοράς την εξωστρέφεια, την διασύνδεση της γαστρονομίας με τον τουρισμό και την ανάδειξη των τοπικών προϊόντων.

Executive Chef μέσα από live cooking sessions προβάλλουν διακεκριμένες καλλιέργειες προϊόντων, ενθαρρύνουν τη γαστρονομική καινοτομία και μας προτρέπουν να ακολουθούμε τους δρόμους της υγιεινής διατροφής.



γαστρονομία: η νέα μορφή τουρισμού

Διατροφικές
συνήθειες

Προϊόντα:
παραγωγή &
κατανάλωση

Εξωστρέφεια-
διεθνοποίηση
επιχειρήσεων

Γαστρονομικός
τουρισμός

& δυνατότητες οφέλη



Η Regional Agenda

ενισχύει την παραγωγή των τοπικών ειδών διατροφής, υποστηρίζει τους τοπικούς παραγωγούς και τις γαστρονομικές παραδόσεις μέσω της στοχευμένης προβολής των προϊόντων σε Περιφερειακό και Ευρωπαϊκό επίπεδο. Ταυτόχρονα τους δίνει την δυνατότητα να συνδέονται με αξίες όπως η βιωσιμότητα, η υψηλή ποιότητα και η ισχυρή σχέση μεταξύ των Περιφερειών.

Η Regional Agenda ευαισθητοποιεί τις Ευρωπαϊκές Περιφέρειες για τον ρόλο και τη μοναδικότητά τους στον πολιτισμό και τα τρόφιμα δημιουργώντας κοινούς στόχους:

- ✓ Την προώθηση ενός μοντέλου για μια καλύτερη ποιότητα ζωής
- ✓ Την τόνωση των διακεκριμένων καλλιεργειών τροφίμων
- ✓ Την καλλιέργεια της έντονης δημιουργικότητας
- ✓ Την βελτίωση των προτύπων του τουρισμού
- ✓ Την τόνωση της γαστρονομικής καινοτομίας

κουζίνες της Ελλάδας

Σε αυτό το τετράημερο Φεστιβάλ οι Περιφέρειες της Ελλάδας παρουσιάζουν τους γαστρονομικούς και τουριστικούς προορισμούς τους. Ένα πολυθέαμα αφιερωμένο στην κουζίνα της Ελλάδας, με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και καλά κρυμμένα μυστικά.



”



Έχω την τιμή να συμμετέχω στη διοργάνωση της Regional Agenda ως επικεφαλής του τομέα γαστρονομίας. Μαζί ανακαλύπτουμε τα μυστικά της Ελληνικής και Ευρωπαϊκής κουζίνας και αναδεικνύουμε τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

Θωμάς Λαζανάς,
Executive Chef

Γαλλία

Boeuf bourguignon (Μοσχάρι Μπουργκινιόν)

Poisson a la nicoise (Ψάρι Νισουάζ)

Canapés de crevettes sauce cocktail

(Καναπέ με γαρίδες και σος Γαλλική)

Κροατία

Teletina Ispod peke (Μοσχάρι με λαχανικά)

Hrvatska gljiva (Μανιταρόσουπα)

Kupus salata (Σαλάτα λάχανο)

Μάλτα

Maltese Fish Soup (Ψαρόσουπα Μάλτας)

Ross il-Forn (Ψημένο ρύζι)

Brungiel Mimli (Γεμιστές μελιτζάνες)

Τυνησία

Makroudth (Σιμιγδαλένιος χαλβάς με χουρμάδες)

Hout makli (Φιλέτο ψαριού με κολοκυθάκια)

Tastira (Τηγανιτές πατάτες με αυγά)

Σλοβενία

Boiled (Βραστό)

Primorska (Σούπα Παράκτια με λαχανικά,

μπέικον, & ρύζι)

Ončje juha (Κρεατόσουπα με αρνί)

Ισπανία

Pollo en pepitoria (Κοτόπουλο με Αμύγδαλα)

Spanish Tortilla (Ισπανική Τορτίγιας ομελέτα)

Gambas al pil pil (Γαρίδες Σκόρδο)

Αλβανία

Qofte te ferguara (Τηγανιτοί κεφτέδες)

Tave me preshe (Ισπανική τορτίγια ομελέτα)

Tave kosi (Γαρίδες με σκόρδο)



Χαιρετίζω τους εκθέτες και τους επισκέπτες της Έκθεσης Regional Agenda και τους εύχομαι επιτυχημένη και εποικοδομητική εργασία, χρήσιμες επαφές και επιτυχία στην επίτευξη των στόχων τους.

Victoria Naggy

Διευθύντρια Δημόσιας Διοίκησης
Νομαρχιών και Δήμων,
Υπουργείο Τοπικής Αυτοδιοίκησης
και Τοπικής Ανάπτυξης Ουγγαρίας,
Μέλος Οργανωτικής Επιτροπής ΕΟΣΣ

”

της μεσογείου

**Σε αυτό το 4ήμερο
Φεστιβάλ αναδεικνύ-
ουμε τις ιδιαίτερες γεύ-
σεις από χώρες της
Μεσογείου.**

Ισραήλ

Kugel (Μπρόκολο με χυλοπίτες)

Challah (Αυγόψωμο)

Krofi (Τηγανιτό γλύκισμα με ζυμάρι και μαρμελάδα)

Τουρκία

Hiyunkiar – beyiendi (Κοκκινιστό με πουρέ μελιτζάνας)

Kumpir (Ψητή πατάτα με πολλές διαφορετικές γεμίσεις)

Menemen (Ομελέτα με μαϊντανό και βότανα)

Αλγερία

Coclo (Κεφτέδες)

Slahm Lhalou (Αρνάκι με ξερά φρούτα)

Ελλάδα

Μουσακάς

Παστίτσιο

Ντολμαδάκια

Ιταλία

Pollo alla scarpariello (Κοτόπουλο Σκαρπαγιόλα του τσαγγάρη)

Risotto piemontese (Ριζότο Πιεμονταίζ)

Caponata siciliana (Καπονάτα σισιλιέν)

Λίβανος

Falafel (Λιβανέζικα κεφτεδάκια)

Meghli (Πουτίγκα με ρύζι)

Makdous (Μελιτζάνες με σκόρδο στο λάδι)

Μαρόκο

Tagine (Αρνί με δαμάσκηνα)

Baba Ghannouj (Πουρές από μελιτζάνα και ταχίνι)

Kaftah (Αρωματικοί κεφτέδες με αρνίσιο κιμά)

Συρία

Manti (Ραβιόλια με κρέας και σως γιαούρτι)

Kibbeh (Αρνίσιος κιμάς με κρεμμύδια)

Λιβύη

Hummus balila (Χούμους με κύμινο)

Haraymi (Ψάρι στο τηγάνι με λεμόνι και ντομάτα)

Tjin bel – Lham (Αρνί στιφάδο)

Λετονία

Ρίγα, Νταουγκαβπίλς, Λιέπαγια

Ιρλανδία

Δουβλίνο, Κορκ, Λίμερικ

Λιθουανία

Βίλνιους, Κάουνας, Κλαϊπέντα

Δανία

Κοπεγχάγη, Άαρχους, Οντένσε

Σουηδία

Στοκχόλμη, Γκέτεμποργκ, Μάλμε

Φινλανδία

Ελσίνκι, Τούρκου, Τάμπερε

Εσθονία

Ταλίν, Τάρτου, Νάρβα

Σλοβενία

Λιουμπλιάνα, Μαριμπόρ, Νόβα Γκόριτσα

Βουλγαρία

Σόφια, Πλόντβιβ, Βάρνα

Πορτογαλία

Λισαβόνα, Πόρτο, Μπράγκα

Μάλτα

Βαλέτα, Μεδίνα, Πασεδίν

Ισπανία

Μαδρίτη, Βαρκελώνη, Βαλένθια

Κύπρος

Λευκωσία, Πάφος, Λάρνακα

Κροατία

Ζάγκρεμπ, Ζαντάρ, Σπλιτ

Ιταλία

Ρώμη, Νάπολι, Μιλάνο



Ένα πολύχρωμο μωσαϊκό γεύσεων

Τοπικές κουζίνες από πόλεις – σταθμούς στην ιστορία της ευρωπαϊκής γεύσης. Συνδυάζονται και ενοποιούνται, προσφέροντας ένα μοναδικό θέαμα, αναδεικνύοντας και προβάλλοντας τους γαστρονομικούς προορισμούς της Ευρώπης.

Μέσα από την συνεύρεση διαφόρων περιφερειών της Ευρώπης, όπου τα τοπικά πιάτα έχουν καθοριστικό ρόλο στη διατήρηση της γαστρονομικής παράδοσης, γνωρίζουμε την ποικιλομορφία των εθνοτικών τροφών, προβάλλουμε τις γαστρονομικές καινοτομίες και προωθούμε τις διασυνοριακές συνεργασίες.



της ευρώπης

Αυστρία

Βιέννη, Σάλτσμπουργκ, Γκράτς

Βέλγιο

Βρυξέλλες, Μπρυζ, Αμβέρσα

Γαλλία

Παρίσι, Μασσαλία, Λυών

Λουξεμβούργο

Λουξεμβούργο, Ες - συρ - Αλζέτ, Ντιφερντάνζ

Γερμανία

Βερολίνο, Μόναχο, Φρανκφούρτη

Ολλανδία

Άμστερνταμ, Χάγη, Ουτρέχτη

Ρουμανία

Βουκουρέστι, Σιμπίου, Κλουζ

Σλοβακία

Μπρατισλάβα, Κόσιτσε, Πρεσόβ

Τσεχία

Πράγα, Κάρλοβυ Βάρυ, Μπρνο

Ουγγαρία

Βουδαπέστη, Ντέμπρετσε, Πέτς

Πολωνία

Βαρσοβία, Κρακοβία, Ντάντσιγκ



Πέμπτη

17:00 Το θαυμαστό λάδι της Μεσογείου

18:00 Μαγειρεύουμε Μεσογειακά

19:00 Νέα καινοτόμα προϊόντα (μύρτιλο, αρώνια, ροδιά, ιπποφαές)

Παρασκευή

12:00 Σύγχρονη διατροφή με παραδοσιακά προϊόντα

14:00 Με ψάρια και θαλασσινά δημιουργούμε γευστικά πιάτα της ανατολίτικης κουζίνας

17:00 Τα Ιταλικά κόκκινα κρασιά

19:00 Επώνυμα και ξεχωριστά γαλλικά τυριά

Σάββατο

11:00 Μπαχαρικά και βότανα της Ισραηλινής γης

12:00 Ελληνική φέτα

14:00 Η Μεσογειακή παράδοση στα αλλαντικά

17:00 Παλαιωμένα Ελληνικά κρασιά

19:30 Διαγωνισμός bartender

Κυριακή

11:00 Παρασκευή – παραγωγή γιαουρτιού με παραδοσιακό τρόπο

12:00 Αρωματικά – φαρμακευτικά φυτά

14:30 Τα φημισμένα κρασιά της Μεσογείου

19:30 Σπιτικό λικέρ - γλυκά του κουταλιού



”

Σας περιμένω όλους στη *Regional Agenda*, μαζί να ξεκλειδώσουμε τους θησαυρούς της γευστικής παλέτας της κουζίνας της Ελλάδας, να τους παντρέψουμε με τα μυστικά της μεσογείου και να δημιουργήσουμε ένα γαστρονομικό παράδεισο.

Ole Norrback,

Συντονιστής, Πρέσβης περιοχής Βαλτικής Θάλασσας
Υπουργείο Εξωτερικών Φινλανδίας,
Μέλος Οργανωτικής Επιτροπής ΕΟΣΣ

**7-10
φεβρουαρίου
2019
ΠΕΑΚ ΠΑΤΡΑΣ**



”

**Η μαγειρική τέχνη
και η γαστρονομία
συνθέτουν το πακέτο
ενός ταξιδιού μνήμης
με όχημα τη γεύση**



**regional
agenda
ΠΑΤΡΑ2019**

**7-10 Φεβρουαρίου 2019
ΠΕΑΚ ΠΑΤΡΑΣ**



Οργάνωση

Ε.Ο.Σ.Σ

Ιπποκράτους 2, Αθήνα
τηλ: 210-3610265 fax: 210 3610276
info@edpa.gr
www.edpa.gr