



LESVOS FOODFEST

LESVOS | ΛΕΣΒΟΣ

JULY 5–15 ΙΟΥΛΙΟΥ

www.lesvosfoodfest.com



“*Λέσβος. Μυρωδιά από γλυκάνισο και θάλασσα. Χρώμα από το χρυσοκίτρινο του λαδιού. Γεύσεις που ευφραίνουν τον ουρανό. Τόπος. Αίσθηση. Παράδοση.*

Η ιδιαιτερότητα της φύσης και το μοναδικό μικροκλίμα, συναντώνται με την ανθρώπινη έμπνευση για να δημιουργηθούν προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας.

Στηρίζουμε ως Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου κάθε προσπάθεια ανάδειξης της γαστρονομίας και των μοναδικών τοπικών προϊόντων που παράγονται στα νησιά μας.

Η γαστρονομία μετουσιώνει το μεράκι, την παράδοση και την φιλοξενία των κατοίκων του τόπου μας σε μια εμπειρία που μαγεύει τον επισκέπτη, προσθέτοντας νέα διάσταση στην τουριστική εικόνα.

Χριστιάνα Καλογήρου
Περιφερειάρχης Βορείου Αιγαίου

Lesvos. Flavour of aniseed and sea aura. Golden yellow colours of olive oil. Tastes that delight the palate. Places. Senses. Traditions.

Nature's singularity and a distinctive microclimate meet with human inspiration, to create products of high nutritional value.

North Aegean Region supports every effort for the promotion of gastronomy and the unique local goods produced on our islands.

Gastronomy transforms our local people's love & passion (meraki), tradition and hospitality into an experience that enchants the visitor, adding a new dimension to the aspect of tourism.

Christiana Kalogirou
Governor of North Aegean Region





“Όπως ένα οικογενειακό τραπέζι αποτυπώνει, με μοναδικό τρόπο, τον οικογενειακό μας πολιτισμό έτσι και η Λεσβιακή γαστριμαργία αποτυπώνει το μεγάλο τραπέζι και τον πολιτισμό της Λεσβιακής κουζίνας.

Το Lesvos Food Fest επιχειρεί να φέρει στο προσκήνιο αυτόν τον ήσσοα αλλά ταυτόχρονα σπουδαίο, καθημερινό, πολιτισμό που συντίθεται από τον διάλογο προϊόντων, σκευών, συνταγών, μαγειρικών τεχνικών, αισθητικής και τρόπων ανάμεσα στην Μικρασιατική και Μεσογειακή ακτογραμμή και στην Λέσβο. Ένα διάλογο που συνέθεσε τον μοναδικό πλούτο της Λεσβιακής μαγειρικής, από τα χρόνια της περιήγησης του Αριστοτέλη στην Λέσβο έως και σήμερα.

Νικόλαος Μόλβαλης
Πρόεδρος Φορέα Τουρισμού Μολύβου

As a family table reflects, in a unique way, our family culture, the gastronomy of Lesvos reflects the great banquet and culture of the Lesvian cuisine. The Lesvos Food Fest attempts to bring to light this small, but at the same time significant, everyday culture that is made up of the “dialogue” of ingredients, utensils, recipes, culinary techniques, aesthetics and etiquette, which takes place between the Asia Minor, the Mediterranean coastline and Lesvos. A “dialogue” that has united the unique wealth of local cuisine from the years of Aristotle’s studies upon Lesvos to the present day.

Nikolaos Molvalis
President of the Molyvos Tourism Association



“Ο Ελληνικός γαστρονομικός πολιτισμός, αυτό που έχουμε συνηθίσει να αποκαλούμε Ελληνική κουζίνα, αποτελεί συγκριτικό πλεονέκτημα και ένα ιδιαίτερο, μοναδικό κομμάτι της παγκόσμιας γαστρονομίας. Είναι μια πολιτισμική έκφραση και οι ταξιδιώτες μπορούν να βιώσουν μοναδικές γαστρονομικές εμπειρίες.

Το 2ο Lesvos Food Fest στην Λέσβο αναδεικνύει με τον καλύτερο τρόπο τον γαστρονομικό πολιτισμό του τόπου που μπορεί να συνεισφέρει – συνδεδεμένο με την πρωτογενή και δευτερογενή παραγωγή – προστιθέμενη αξία στην Ελληνική οικονομία και την τοπική ανάπτυξη.

Γιώργος Καββαθάς
Πρόεδρος ΓΣΕΒΕΕ

The Greek culinary culture, or otherwise known as the Greek cuisine, has a comparative advantage and is a special and unique part of the world gastronomy. It is a cultural expression and travelers can enjoy unique gastronomic experiences. The 2nd Lesvos Food Fest highlights perfectly the gastronomic culture of the island that can contribute – coupled with primary and secondary production – to the added value of the Greek economy and local development.

Giorgos Kavvathas
President of The Hellenic Confederation of Professionals, Craftsmen & Merchants (GSEVEE)



“Είναι εκατοντάδες χρόνια που το νησί της Λέσβου παράγει ποιοτικά προϊόντα διάσημα στον κόσμο. Πρώτο και πιο σπουδαίο το ελαιόλαδο με το απαλό άρωμα και ανοικτό χρώμα αποδεκτό μέχρι την Ιαπωνία. Το μαγικό λαδοτύρι της Λέσβου που στην αυθεντική του παραγωγή γοητεύει και τους πιο δύσκολους ουρανίσκους. Τα δυο προϊόντα της θάλασσας που τα βρίσκεις μόνο στο νησί, τα κτένια και τις απαλά αλατισμένες σαρδέλες Καλλονής. Σ’ αυτά τα προϊόντα έρχεται να προστεθεί και το βράσμα (πετιμέζι του σύκου), νέο προϊόν που μπορεί να γίνει απαραίτητο στη μαγειρική και ζαχαροπλαστική.

Εύχομαι καλή επιτυχία σε όλα!

Ηλίας Μαμαλάκης
Σεφ

For hundreds of years, the island of Lesvos has produced quality products, famous all over the world. First and foremost its olive oil with its soft aroma and light colours, sought for all the way to far off Japan. The magical “ladotyri” cheese of Lesvos, which mesmerizes even the most difficult of palates, in its authentic production. The two seafood products that you can find only on the island; its scallops and its delicately salted Kalloni sardines. Adding to these products, the “petimezi” fig syrup is a product that may become a necessary ingredient in culinary and pastry creations.

Wishing you good luck!

Elias Mamalakis
Chef



“Στη Λέσβο η επιτυχία μιας συνταγής είναι δεδομένη. Το 70% είναι τα ποιοτικά υλικά και προϊόντα που διαθέτει ο τόπος και το υπόλοιπο 30% είναι τέχνη και αγάπη για τη μαγειρική. Βάζοντας και το μαγικό τοπίο του νησιού σαν φόντο έχουμε όλα τα υλικά για 100% επιτυχία.

Αλέξανδρος Παπανδρέου
Σεφ

In Lesvos, the success of a recipe is a given. 70% of its success is attributed to the quality of the ingredients and products that the island offers and the remaining 30% is attributed to the “art” and love for cooking. Adding the magical landscape of the island as a backdrop to cook in, we have all the ingredients for 100% success.

Alexandros Papandreou
Chef



Το 2017, το **LESVOS FOOD FEST** ήρθε να συμπληρώσει με τα αρώματα και τις γεύσεις του, τις υπόλοιπες αθλητικές, πολιτιστικές και εναλλακτικές εκδηλώσεις που διοργανώνει ο Φορέας Τουρισμού Μολύβου, στο πλαίσιο δράσεων του δικτύου **LESVOS THE OTHER AEGEAN®**. Εμπνευστής του φεστιβάλ είναι το Σωματείο Εστιάτορων και Συναφών Επαγγελματιών Μολύβου που στοχεύει μέσα από τις εκδηλώσεις του, να αναδείξει και να διαδώσει την Λεσβιακή γαστρονομική παράδοση.

Τα πιο χαρακτηριστικά σύμβολα της γαστρονομίας του νησιού απεικονίζονται στο λογότυπο του φεστιβάλ (σαρδέλα, γλυκάνισος, ελιά) και συνθέτουν ένα σύγχρονο μοτίβο, που εκφράζει την γιορτινή μας διάθεση καθώς μαζευόμαστε γύρω από το τραπέζι.

Το **LESVOS FOOD FEST** μέσα από δυναμικές δράσεις του στοχεύει:

- στην προβολή των τοπικών προϊόντων και των παραγωγών τους
- στην ανάδειξη της γαστρονομικής παράδοσης και την αναζήτησή της μέσα από νέες γαστρονομικές τάσεις
- στην δημιουργία γαστριμαργικών εμπειριών για τον επισκέπτη
- στην δικτύωση των επαγγελματιών εστίασης και των τοπικών παραγωγών
- στην εκπαίδευση και επιμόρφωση από επιστήμονες και ειδικούς, σε θέματα γαστρονομικού ενδιαφέροντος

Το Lesvos Food Fest αναδεικνύει τη γη, το τοπίο, τους ανθρώπους, την ατμόσφαιρα που συνθέτουν την ταυτότητα της Λεσβιακής γαστρονομίας και μας ταξιδεύει στη Λέσβο... στο Αιγαίο.



In 2017, the **LESVOS FOOD FEST**, with its aromas and flavours, came to complete the sport, cultural and alternative events organised by Molyvos Tourism Association, within the context of the activities initiated by the **LESVOS THE OTHER AEGEAN®** network. The innovator of the festival, the Molyvos Wine and Dine Association of Restaurants and Associate Professionals, aims to promote and spread the traditions of the local gastronomy of Lesvos island through such initiatives.

The most characteristic symbols of the island's gastronomy are reflected in the festival's logo (sardines, anise and olives) and they compose a contemporary pattern that expresses our festive mood as we gather around the table to share a meal.

Through its dynamic actions, the **LESVOS FOOD FEST** aims to:

- Promote local products and their producers
- Promote our gastronomic tradition and to search for new gastronomic trends
- Create amazing gastronomic experiences for our visitors
- Promote the networking of catering and food professionals with local producers
- Provide education and training opportunities by scientists and specialists on issues of gastronomic interest

The Lesvos Food Fest showcases the land, the landscape, the people and the atmosphere, which together make up the identity of the local gastronomy and takes us on a journey to Lesvos... in the Aegean.

ΠΕΜΠΤΗ 5.7.2018

Βόρεια Λέσβος: Λαφίωνα

Με αγάπη για την παράδοση, ο τοπικός Πολιτιστικός Σύλλογος «Άγιος Αλέξανδρος» μας προτείνει τον τραχανά – το τοπικό superfood.

19:00 εκκλησία Αγίας Παρασκευής, Λαφίωνα

Παρουσίαση διαδικασίας παρασκευής τραχανά και τοπικών γλυκών σε ένα μαγευτικό σκηνικό με θέα το Αιγαίο.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 6.7.2018

Κεντρική Λέσβος: Σκάλα Καλλονής

Ο Σύλλογος Επιχειρήσεων Τουριστικής Ανάπτυξης Καλλονής προτείνει μια μέρα στο ψαροχώρι της Σκάλας Καλλονής γεμάτη αλμύρα και θαλασσινές γεύσεις.

9:30 λιμανάκι Σκάλας Καλλονής

Πρωινή βαρκάδα στον κόλπο της Καλλονής, γνωστός και ως «λίμνη του Αριστοτέλη». Επίδειξη διαδικασίας παστώματος σε συνεργασία με τις τοπικές επιχειρήσεις και το Σύλλογο Αλιέων Σκάλας Καλλονής.

19:30 πλατεία Σκάλας Καλλονής

Μαγειρέματα από τον Λέσβιο chef Χάρη Κατρακάζα, τον πρώην καθηγητή μαγειρικής Χαρίλαο Θεοδωρέλλη και τον Σύλλογο Μικρασιατών Καλλονής, και έπειτα βραδινή μουσικοχορευτική εκδήλωση από τοπικούς συλλόγους.

THURSDAY 5.7.2018

Northern Lesvos: Lafiona

The local Cultural Association “Agios Alexandros”, with a sincere love for tradition, will be presenting “Trahana” – our local “superfood”.

19:00 Agia Paraskevi church, Lafiona

A presentation of the preparation process of trahana (frumenty) and local sweets will take place in a magical landscape overlooking the Aegean Sea.

FRIDAY 6.7.2018

Central Lesvos: Skala Kallonis

The Kalloni Tourism Association invites everyone to spend a day in the fishing village of Skala Kalloni, full of savoury and seafood flavours.

9:30 Skala Kallonis fishing port

Begin the morning with a boat ride in the Gulf of Kalloni, also known as “The Lake of Aristotle”. A demonstration of the salting process will take place next, in cooperation with the local businesses and the Fishermen’s Association of Skala Kallonis.

19:30 Skala Kallonis Square

Enjoy cooking events by chef Charis Katrakazas, Charilaos Theodorellis, former Tourism Professor, and the Association of Descendants from Asia Minor in Kalloni, followed by an evening of music & dance hosted by the local associations.

ΣΑΒΒΑΤΟΚΥΡΙΑΚΟ 7-8.7.2018

Δυτική Λέσβος: Ερεσός

Ο Φορέας Ανάπτυξης & Προβολής Ερεσού μας ταξιδεύει από το χθες στο σήμερα με μουσικές και τοπικές γεύσεις.

Σάββατο 18:30 πλατεία Ερεσού

Στην κεντρική πλατεία της Ερεσού θα παρακολουθήσουμε δημιουργίες υψηλής μαγειρικής από τον αγαπημένο μας γευσιγνώστη Ηλία Μαμαλάκη και τον Πολιτιστικό Σύλλογο Ερεσιωτών «Φανίας», με πρώτη ύλη το βράσμα από τα περίφημα σύκα Ερεσού.

Θα υπάρχει δωρεάν μεταφορά από το parking της Σκάλας Ερεσού στην Ερεσό κάθε 20 λεπτά.

Κυριακή 19:00 παραλία Σκάλας Ερεσού

Με κιθάρες και τραγούδι θυμόμαστε παρέρυα νοσταλγικές εποχές στη παραλία της Σκάλας Ερεσού. Με καρπούζι και τουλούμοτύρι... όπως τότε που τα πράγματα ήταν απλά κι ανέμελα.

Παράλληλες δράσεις:

Ερεσιώτικο πρωινό: Σχεδιασμένο με μεράκι, βασίζεται σε τοπικά προϊόντα και συνταγές της περιοχής. Αναζητήστε το στις συνεργαζόμενες επιχειρήσεις της Ερεσού, καθ’ όλη τη διάρκεια του φεστιβάλ.

Πλωτά μαγειρέματα: Μαγειρική με τοπικά προϊόντα της Λέσβου στις εξέδρες του Γιαλού από τη μοναδική σεφ Ελένη Ψυχούλη και την δημοσιογράφο γεύσης Ιωάννα Σταμούλου.

SATURDAY & SUNDAY 7-8.7.2018

Western Lesvos: Eressos

The Eressos Tourism Association takes us on a journey from the past until present day with musical and local flavours.

Saturday 18:30 Eressos village Square

In Eressos village, haute cuisine dishes and “Vrasma” (Petimezi) will be created by our beloved gourmet chef Elias Mamalakis using the famous local figs of Eressos, in cooperation with the “Fania” Eressos Cultural Association.

There will be a free bus transfer from Skala Eressos parking space to Eressos village every 20 minutes.

Sunday 19:00 Skala Eressos beach

To the accompaniment of guitars and songs, we will “travel back” to nostalgic times on the beach of Skala Eressos, while enjoying watermelon and the local “touloumotyri” cheese... just like we did when things were simple and carefree.

Parallel Events:

Enjoy “Eressos-style” breakfast with local products and recipes offered by collaborating businesses.

Cooking with local products from Lesvos on the “floating platforms” of Skala Eressos by the inventive chef Eleni Psichouli and food writer-cook Ioanna Stamoulou.





LESVOS FOODFEST

5-15.07.2018

www.lesvosfoodfest.com



📍 PETRA

SAT 14.7.2018

αυλές σπιτιών, παραλία
courtyards, beach

📍 MOLYVOS

THU to SUN 12-15.7.2018

Πλ. Λευκονούκου, Χαμάμ, Λιμάνι,
αυλές, Αλσύλλιο | Lefkonikos Sq.,
Hamam, Harbour, courtyards, Park

📍 LAFIONA

THU 5.7.2018

εκκλησία Αγ. Παρασκευής
Agia Paraskevi church

📍 MYTILENE

TUE 10.7.2018

οδός Κομνηνάκη
Komninaki Street

**📍 ERESSOS,
SKALA ERESSOS**

SAT & SUN 7-8.7.2018

πλατεία Ερεσού, παραλία
Eressos Square, beach


LESVOS

THE
OTHER
AEGEAN® 

📍 SKALA KALLONIS

FRI 6.7.2018

πλατεία Σκάλας
Skala Square

📍 AGIA PARASKEVI

WED 11.7.2018

Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας
Λέσβου | Museum of Industrial
Olive Oil Production in Lesvos

📍 GERA

MON 9.7.2018

εγκαταστάσεις «Μοδούσα»
"Modousa" premises

ΔΕΥΤΕΡΑ 9.7.2018

Νότια Λέσβος: Γέρα

Η Κοιν.Σ.Επ. «ΜΟΔΟΥΣΑ» συστήνει τοπικά προϊόντα και ντόπιους παραγωγούς σε μια υπαίθρια αγορά.

18:00 Ντουραχάνι, Παππάδος Γέρας, εγκαταστάσεις «Μοδούσας»

Υπαίθρια αγορά παραγωγών και γευσιγνωσία στις εγκαταστάσεις της Μοδούσας στο Ντουραχάνι Παπάδου Γέρας, με τη συμμετοχή παραγωγών που θα παρουσιάσουν τοπικά Λεσβιακά προϊόντα (συσκευασμένα και μη).

MONDAY 9.7.2018

Southern Lesvos: Gera

The “MODOUSA” Social Business Co-operative presents local products and local producers in an open-air market.

18:00 Durahani, Pappados, Gera, Modousa Premises

Come visit the open-air market of local producers and enjoy food-tasting at the premises of Modousa in Durahani, Pappados, Gera, with the participation of producers who will present local products from Lesvos (packaged or not).

ΤΡΙΤΗ 10.7.2018

Ανατολική Λέσβος: Μυτιλήνη

20:00 πεζόδρομος Κομνηνάκη 5 Βιβλιοπωλείο Book & Art

Βιβλιομαγειρέματα με τοπικές ευφάνταστες πίτες από τον Κωστή Κωστάκη.

TUESDAY 10.7.2018

Eastern Lesvos: Mytilene

20:00 Book & Art bookstore 5 Komninaki Street

Chef Kostis Kostakis will bring to life recipes from his book focusing in homemade pies.

TETAPTH 11.7.2018

Κεντρική Λέσβος: Αγία Παρασκευή

Το Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας Λέσβου του Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς φιλοξενεί στον υπαίθριο χώρο του «λαδερά μαγειρέματα», που παντρεύουν την παράδοση με τις σύγχρονες γαστρονομικές τάσεις.

19:00 Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας Λέσβου, Αγία Παρασκευή

Live μαγειρέματα από τον αγαπημένο μας chef Αλέξανδρο Παπανδρέου και τον Αγροτουριστικό Συνεταιρισμό Γυναικών Αγίας Παρασκευής «η Σελάδα». Το ελαιόλαδο, η καπιράδα, τα θαλασσινά θα έχουν την τιμητική τους, ενώ οι συνταγές παρουσιάζονται σε παραδοσιακά πήλινα σκεύη. Η εκδήλωση θα πλαισιωθεί από συζητήσεις, ιδέες και προτάσεις για το επόμενο Lesvos Food Fest.

WEDNESDAY 11.7.2018

Central Lesvos: Agia Paraskevi

The Museum of Industrial Olive Oil Production in Lesvos of the Piraeus Group Cultural Foundation in Agia Paraskevi, will be hosting “Olive Oil Cooking” in its open space, which will combine tradition with modern gastronomic trends.

19:00 Museum of Industrial Olive Oil Production in Lesvos, Agia Paraskevi

Don't miss the cooking creations prepared by chef Alexandros Papandreou as well as the Women's Agritourism Co-operative of Agia Paraskevi “Selada”. Olive oil, seafood, salting procedures will have their honourable role in the recipes, while the dishes will be presented in traditional clay utensils. The organising committee will also welcome new ideas, proposals and discussions on Lesvos Food Fest 2019.



ΠΕΜΠΤΗ 12.7.2018

Βόρεια Λέσβος: Μόλυβος

Το Σωματείο Εστιατόρων & Συναφών Επαγγελματιών Μολύβου και ο Φορέας Τουρισμού Μολύβου οργανώνει δράσεις για όλα τα γούστα και όλες τις ηλικίες.

10:00 Πλ. Λευκονοίκου

Παιδικά εργαστήρια μαγειρικής

Μαγειρεύουμε «Μαμαλέλια» (σπιτικά ζυμαρικά) και «Κουλίκια» (τηγανιτά ζυμαρικά) με παιδιά 5-12 ετών και ευαισθητοποιούμε στο μείζον θέμα της σπατάλης φαγητού στον πλανήτη με βιωματικές δράσεις από το «Μπορούμε».

10:00-13:00 Χαμάμ Μολύβου

Μίξεις με βότανα και αλάτι

Μια βιωματική δράση, που θα πραγματοποιηθεί στο Οθωμανικό Χαμάμ, όπου θα έρθουμε σε επαφή με τα βότανα και το αλάτι της Λεσβιακής γης, από ομάδα αποφοίτων του τμήματος Πολιτισμικής Τεχνολογίας και Επικοινωνίας του Πανεπιστημίου Αιγαίου.

20:00 Πλ. Λευκονοίκου

Γευσιγνωσία κρασιών από το Αιγαίο και Λεσβιακών τυριών

Δημοφιλή από την αρχαιότητα, τα κρασιά και τα οινοποιεία του Βορείου Αιγαίου παρουσιάζονται από την οινολόγο Νικολέτα Μακρυνίτου σε συνδυασμό με τυριά και γαλακτοκομικά προϊόντα της Λέσβου, με τη βοήθεια του Συλλόγου Ηλιαχτίδα από τον Μανταμάδο.

THURSDAY 12.7.2018

Northern Lesvos: Molyvos

Enjoy a variety of events for all age groups and “tastes”, organized by the Molyvos Wine & Dine Association and the Molyvos Tourism Association.

10:00 Lefkonikos Square

Cooking workshops for children

We will be cooking “Mamalelia” (homemade pasta) and “Koulikia” (fried dough) with children 5 to 12 years old, and will be discussing about food waste from all over the planet with “Boroume” (“We Can”).

10:00-13:00 Molyvos Hamam

Mixtures of various herbs and salt

An experiential awakening of the senses which will take place in the Ottoman Hamam, where we will interact with herbs and salt from Lesvos, presented by graduates of the Cultural Technology and Communication Department of the University of the Aegean.

20:00 Lefkonikos Square

Aegean Wine Tasting and cheese love from Lesvos

Popular from antiquity, the wines and wineries in the North Aegean are presented by wine expert Nikoleta Makryonitou, in combination with cheese and dairy products from Lesvos, with the support of Iliachtida Association from Mantamados.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 13.7.2018

Βόρεια Λέσβος: Μόλυβος

10:00 Πλ. Λευκονοίκου

Παιδικά εργαστήρια μαγειρικής

Μαγειρεύουμε «Μαμαλέλια» (σπιτικά ζυμαρικά) και «Κουλίκια» (τηγανιτά ζυμαρικά) με 12 ετών και άνω και ευαισθητοποιούμε στο μείζον θέμα της σπατάλης φαγητού στον πλανήτη με βιωματικές δράσεις από το «Μπορούμε».

10:00-13:00 Χαμάμ Μολύβου

Μίξεις με βότανα και αλάτι

18:30 Εργαστήρια σε ιδιωτικές αυλές από Μολυβιάτισσες νοικοκυρές (βλ. σχετικό χάρτη)

Στη Λέσβο το καλοκαίρι οι νοικοκυρές «γεμίζουν» από κληματόφυλλα μέχρι κολοκυθολούλουδα. Οι Μολυβιάτισσες μας υποδέχονται και μας μαθαίνουν την τεχνική του γεμίσματος ενός κρεμμυδοτομά, το δίπλωμα του κληματόφυλλου, το κλείσιμο του κολοκυθοκορφά αλλά και τα μυστικά της γέμισης του χταποδιού στις όμορφες αυλές τους.

*Βοηθήστε μας να περιορίσουμε τα πλαστικά σκεύη και αναλώσιμα και προμηθευτείτε, στους χώρους των εκδηλώσεων, γυάλινα και επαναχρησιμοποιούμενα ποτήρια από τα πωλητήρια σε ενδεικτική τιμή.

FRIDAY 13.7.2018

Northern Lesvos: Molyvos

10:00 Lefkonikos Square

Cooking workshops for children

We will be cooking “Mamalelia” (homemade pasta) and “Koulikia” (fried dough) with children 12 years old and up, and will be discussing about food waste from all over the planet with “Boroume” (“We Can”).

10:00-13:00 Molyvos Hamam

Mixtures of various herbs and salt

18:30 Workshops in the private neighbourhood courtyards of the local women of Molyvos (see map)

In Lesvos, in summer, the housewives’s kitchens are “filled” with a variety of leaves and flowers – from grapevines to zucchini flowers. The “Molyviates” will welcome us to their courtyards, where they will teach us the technique of stuffing an oniondolma, how to fold grapevines, how to close a zucchini flower, but also the secrets of “octopus stuffing” in their picturesque courtyards.

*Help us minimise the use of plastic! Buy glassware and reusable glasses from the event locations to get your free drinks from the festival stands.



ΣΑΒΒΑΤΟ 14.7.2018

Βόρεια Λέσβος: Μόλυβος

10:00 Πλ. Λευκονοίκου

Παιδικά εργαστήρια μαγειρικής

Μαγειρεύουμε τηγανόψωμο με Λεσβιακά τυριά και σπιτικό λουκουμά γεμιστό με κάθε λογής μαρμελάδες με παιδιά από 5 ετών και άνω και ευαισθητοποιούμαστε στο μείζον θέμα της σπατάλης φαγητού στον πλανήτη με βιωματικές δράσεις απο το «Μπορούμε».

10:00-13:00 Χαμάμ Μολύβου

Μίξεις με βότανα και αλάτι

Βόρεια Λέσβος: Πέτρα

Ο Πολιτιστικός Σύλλογος Πέτρας και το Σωματείο Εμπόρων & Επαγγελματιοποιητών Πέτρας ανοίγουν τις αυλές των σπιτιών για λαχταριστά γλυκά κεράσματα και μας προσκαλούν στην παραλία για πάρτυ.

18:30 αυλές οικισμού (βλ. σχετικό χάρτη)

Παρουσίαση παραδοσιακών συνταγών ζαχαροπλαστικής από νοικοκυρές της Πέτρας, που ανοίγουν τις αυλές τους σε κοινό και επισκέπτες και παρουσιάζουν τα «σταλτά» γλυκά του γάμου και γιορτινά κεράσματα του νησιού.

21:00 παραλία Πέτρας (βόρεια είσοδος)

Μην χάσετε το 60s beach party "About Time" εμπνευσμένο από την χολιγουντιανή ταινία που θα γυριστεί το φθινόπωρο στη Λέσβο. Στην παραλία της Πέτρας ο Χρήστος Χουσεάς θα παρουσιάσει concept cocktails με βάση το ούζο και τοπικά λικέρ και θα χορέψουμε σε ρυθμούς 60s! Special Guest ο ανατρεπτικός Ρένος Χααραλαμπίδης, πρωταγωνιστής της ταινίας. Προαιρετικά ένδυμα 60s για να δημιουργήσουμε ατμόσφαιρα!

SATURDAY 14.7.2018

Northern Lesvos: Molyvos

10:00 Lefkonikos Square

Cooking workshops for children

We will be cooking Fried bread stuffed with local cheeses mix and Homemade loukouma stuffed with a variety of season marmelades with children 5 years old and up and will be discussing about food waste from all over the planet with "Boroume" ("We can").

10:00 Molyvos Hamam

Mixtures of various herbs and salt

Northern Lesvos: Petra

The Cultural Association of Petra and the Association of Merchants and Tradesmen will be opening the courtyards of the local homes, inviting everyone to enjoy special sweet treats, as well as to come join in on the fun at the party on the beach.

18:30 Petra village courtyards (see map)

Presentation of pastry confectionery recipes by the welcoming women of Petra, who will open their courtyards to the public. These recipes are connected to wedding treats and local fests.

21:00 Petra beach (north entrance)

Don't miss the theme 60s party «About time» inspired from the Hollywood movie to be filmed on the island of Lesvos in autumn. On the beach of Petra Christos Houseas will be presenting local drinks combined in concept cocktails accompanied by the 60s rhythms. Renos Haralambidis (the movie's main character) will be our special guest for the night. Dress up sixties to feel the atmosphere!

ΚΥΡΙΑΚΗ 15.7.2018

Βόρεια Λέσβος: Μόλυβος

10:00 Αλσούλλιο Μολύβου

Προσκοπικά μαγειρέματα στην κατασκήνωση από ομάδες προσκόπων της Λέσβου.

20:00 Λιμάνι Μολύβου

Ouzo Tasting and Street Food

Δοκιμάζουμε μια σύγχρονη εκδοχή ψαροφαγίας τύπου "fish & vegetable chips" και το συνδυάζουμε με ουζάκι στο χέρι.

21:30 Κι ύστερα το βραδάκι ακούμε παρεάκια μουσικών στις ταβέρνες και τα εστιατόρια του λιμανιού, κλείνοντας νοσταλγικά το δεκαήμερο ταξίδι μας με τραγούδι... χωρίς ηχεία.

*Βοηθήστε μας να περιορίσουμε τα πλαστικά σκεύη και αναλώσιμα και προμηθευτείτε, στους χώρους των εκδηλώσεων, γυάλινα και επαναχρησιμοποιούμενα ποτήρια από τα πωλητήρια σε ενδεικτική τιμή.

SUNDAY 15.7.2018

Northern Lesvos: Molyvos

10:00 Molyvos Park

Cookout at the Camping site by local scout teams.

20:00 Molyvos Harbour

Ouzo Tasting and Street Food

A different presentation of fish, in a "fish & vegetable chips" version, served with ouzo to go!

21:30 Later we're enjoying our ouzo in tavernas around the harbour while listening to unplugged music by small local music groups. A nostalgic closing of our 10-day-food journey.

*Help us minimise the use of plastic! Buy glassware and reusable glasses from the event locations to get your free drinks from the festival stands.



Ευχαριστούμε τους παρακάτω παραγωγούς για την δωρεάν διάθεση τροφίμων, ποτών και προϊόντων για τις δράσεις του φεστιβάλ.

We would like to thank all the producers below for offering food, drinks and other products for free for the festival's events.



Αναζητήστε τις **συνεργαζόμενες επιχειρήσεις** που προσφέρουν **«ούζο με μεζέ»** και **«Έρεσιώτικο πρωινό»** σε ειδικές τιμές.

Look for all **co-operating businesses** offering **“ouzo with meze”** and **“Eressos-style breakfast”** in special prices.

ΟΥΖΟ ΜΕ ΜΕΖΕ | OUZO WITH MEZE: ERESSOS: AIGAIΟ RESTAURANT / ETOILE WINE BAR / EXIS RESTAURANT / KAFENES CAFÉ RESTAURANT / KARAVOGIANNOS RESTAURANT / OVELIX RESTAURANT / PARASOL CAFÉ BAR / THE TRADITION, SAM RESTAURANT / SOULATSO RESTAURANT **KALLONI:** AIGAIΟΝ HOTEL / AKTI SNACK BAR / CAPRICE / DIONYSOS RESTAURANT / KALLONI VILLAGE / MALEMI HOTEL / MARAS RESTAURANT / MIMIS RESTAURANT / PARADISE CAFÉ / PASIPHAΕ HOTEL / PELA HOTEL / SAMPO RESTAURANT **LAFIONA:** TO AITHRIO / EXOHIKO / KAFENEIO “O TZIMIS” **MOLYVOS:** ADONIS HOTEL / ALONIA RESTAURANT / APHRODITE HOTEL / BETTY'S RESTAURANT / BYZANTINOCAFÉ / DELPHINIA HOTEL / DEILINORESTAURANT / GATOS RESTAURANT / GORGONA RESTAURANT / HAMAM RESTAURANT / KISMET RESTAURANT / KOMBOLOGAKI CAFÉ / LE GRAND BLUE RESTAURANT / MAJORAN RESTAURANT / MELTEMI RESTAURANT / MISTRAL RESTAURANT / MOLYVOS STARS RESTAURANT / OCTOPUS RESTAURANT / ΟΥΖΑΔΙΚΟ ΤΟΥ ΒΑΒΟΥΚΟΥ RESTAURANT / RAMONA RESTAURANT / SEA HORSE RESTAURANT / SUNRISE RESORT HOTEL / TRIENA RESTAURANT / TROPICANA RESTAURANT **PETRA:** AVLAKI RESTAURANT / CHRISTOS RESTAURANT / GORGONA RESTAURANT / MARINA RESTAURANT / NIKOS RESTAURANT / PANORAMA HOTEL / THALASSA RESTAURANT **SYKAMINIA:** ANEMOESSA RESTAURANT / TO KYMA RESTAURANT / “MOURIA ΤΟΥ ΜΥΡΙΛΙ” RESTAURANT **VAFIOS:** VAFIOS TAVERNA **ΕΡΕΣΙΩΤΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ | ERESSOS-STYLE BREAKFAST: ERESSOS:** KAFENES RESTAURANT / BUDDA BAR / PARASOL CAFÉ BAR / ETOILE WINE BAR / EXIS RESTAURANT / KYMA HOTEL / CAFÉ ERESSOS

Περισσότερα στο lesvosfoodfest.com/sponsors | More info at lesvosfoodfest.com/en/sponsors



Διοργάνωση φεστιβάλ:
Φορέας Τουρισμού Μολύβου
Festival organizer:
Molyvos Tourism Association

www.lesvosfoodfest.com
facebook.com/lesvosfoodfest
www.theotheraegean.com



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΒΟΡΕΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ
Η παραγωγή του παρόντος εντύπου
επιχορηγήθηκε εξ ολοκλήρου από
την Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου.

HELLENIC REPUBLIC
NORTH AEGEAN REGION
Production of this brochure
was fully funded by the North
Aegean Region.

Σχεδιασμός & εκτύπωση |
Designed and printed by:
K44 DESIGN STUDIO
Φωτογραφίες | Photos:
Nikos Kokkas, Maria Panagou

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ | ORGANIZED BY



ΦΟΡΕΑΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΜΟΛΥΒΟΥ ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΙ ΚΑΤΑ ΤΟΠΟΥΣ ΦΟΡΕΙΣ:
ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΣΤΙΑΤΩΡΩΝ & ΣΥΝΑΦΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΩΝ ΜΟΛΥΒΟΥ ·
ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΛΑΦΙΩΝΑ «ΑΓ. ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ» · ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΕΠΙΧΕΙ-
ΡΗΣΕΩΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΛΛΟΝΗΣ · ΦΟΡΕΑΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ &
ΠΡΟΒΟΛΗΣ ΕΡΕΣΟΥ · ΚΟΙΝ.Σ.Ε.Π. «ΜΟΔΟΥΣΑ» · ΜΟΥΣΕΙΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ
ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΑΣ ΛΕΣΒΟΥ (ΑΓ. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ) · ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΠΕΤΡΑΣ
· ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΜΠΟΡΩΝ & ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ ΠΕΤΡΑΣ

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ | UNDER THE AUSPICES OF



ΧΟΡΗΓΟΙ | SPONSORED BY



ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ | SUPPORTED BY

ΔΗΜΟΤΙΚΕΣ
ΕΝΟΤΗΤΕΣ
ΕΡΕΣΟΥ,
ΚΑΛΛΟΝΗΣ,
ΜΗΘΥΜΝΑΣ,
ΠΕΤΡΑΣ



ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ | MEDIA SPONSORS

