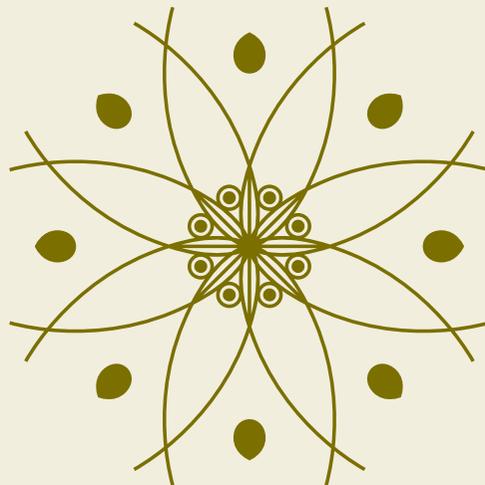


JULY 13-17
ΙΟΥΛΙΟΥ
2022



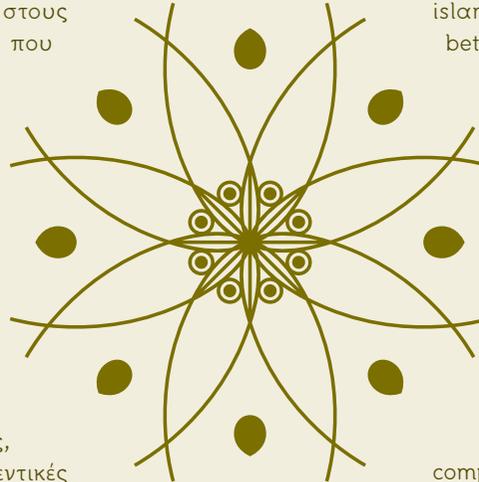
Lesvos
food fest

ΛΕΣΒΟΣ | LESVOS

www.lesvosfoodfest.com

Για τον Φορέα Τουρισμού Μολύβου, η γαστρονομία αποτελεί σπουδαίο κομμάτι του Λεσβιακού πολιτισμού. Ορίζει το πλαίσιο ενός διαλόγου ανάμεσα στους επιχειρηματικούς και πολιτιστικούς φορείς που συμπράττουν στο **4ο Lesvos Food Fest**, με κοινό στόχο την δυναμική προβολή της γαστρονομίας του νησιού.

Το φεστιβάλ ανοίγει το πεδίο για συντονισμένες δράσεις στον τουρισμό, στην γαστρονομία και στον πολιτισμό του τόπου μας. Θέτει ως αναγκαιότητα την δημιουργία δικτύων ανάμεσα στις παραγωγικές και πολιτιστικές δυνάμεις της Λέσβου με στόχο την ανάδειξη της ταυτότητας του «άλλου Αιγαίου», της δικής μας Αιολίδας γης. Αυτή η σχέση της Λεσβιακής Γης με τους ανθρώπους της, εμπλουτίζει τα βιώματα του επισκέπτη με αυθεντικές εμπειρίες ζωής και φιλοξενίας και αφήνει τον θετικό της αντίκτυπο στο εμπόριο και την μεταποίηση.



For the Molyvos Tourism Association, gastronomy is a significant component of the civilization of Lesvos island. It defines the framework of communication between the entrepreneurial and cultural associations that coalesce at the **4th Lesvos Food Fest**. Common goal of these associations is the promotion of local gastronomy.

This festival paves the way for the development and promotion of coordinated activities in the tourism industry, the local gastronomy and culture and helps the creation of novel entrepreneurial and cultural networks on Lesvos that aim at the promotion of our identity entitled “THE OTHER AEGEAN”, that is of our own Aeolian land. The sustained interaction between the land and its people complements visitor experience and enhances the bond between culture, gastronomy and entrepreneurship.

www.lesvosfoodfest.com



@lesvosfoodfest

www.theotheraegean.com



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΒΟΡΕΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

Η παραγωγή του παρόντος εντύπου υλοποιήθηκε εξ ολοκλήρου από την Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου.

HELLENIC REPUBLIC
NORTH AEGEAN REGION

Production of this brochure was fully implemented by the North Aegean Region.

Σχεδιασμός | Designed by: K44 Design Studio
Εικονογραφήσεις | Illustrations: Eleni Moustaka
Εκτύπωση | Printed by: Doukas Print

Ο Σύλλογος Ξενοδόχων Πλωμαρίου μας προσκαλεί σε μια γιορτή με άρωμα ούζου και ελαιολάδου.

10:00–17:00 Επισκέψιμες ποτοποιίες και ελαιотριβεία στο Πλωμάρι

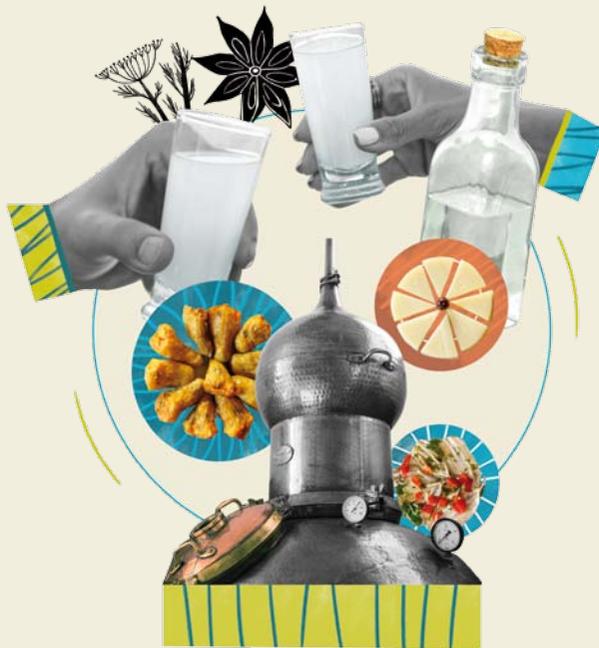
Ο Σύλλογος Ξενοδόχων Πλωμαρίου σε συνεργασία με τις ξακουστές ποτοποιίες του τόπου μας – Βαρβαγιάννη, Ισιδώρου Αρβανίτου, Γιανναστή και Πιτσιλαδή – ανοίγουν τις πόρτες τους και αποκαλύπτουν τα μυστικά του εθνικού ποτού της Ελλάδας που ταξιδεύει τη Λέσβο στον κόσμο. Μαθαίνουμε τις διαφορετικές επικέτες και τα χαρακτηριστικά τους, τα μυστικά της παραγωγής του αλλά και την ντοπιολαλιά του.

Παράλληλα γνωρίζουμε τη διαδικασία παραγωγής του ακρογωνιαίου λίθου της μεσογειακής διατροφής, του ελαιολάδου στα ελαιοτριβεία Καλαμποκά και Πρωτούλη.

19:30 Πάρκο Πλωμαρίου

Παρακολουθούμε live cooking όπου οι παραδοσιακές συνταγές, τα μυστικά και οι τεχνικές τους ξεδιπλώνονται μπροστά μας, ενώ παράλληλα γίνεται γευσιγνωσία ελαιολάδου από τους ντόπιους παραγωγούς. Απολαμβάνουμε παραδοσιακούς χορούς με απαραίτητο συνοδευτικό το ουζάκι που σερβίρεται straight, με πάγο ή σαν βάση σε cocktail κερασμένο από τις ποτοποιίες του Πλωμαρίου.

«Ούζο: από τη θεωρία στην πράξη»



“Ouzo from theory to delight”

The **Plomari Hoteliers Association** invites us to a celebration with the aromas of ouzo and olive oil.

10:00–17:00 Visit distilleries and olive presses in Plomari

The *Plomari Hoteliers Association* in collaboration with the famous local distilleries – *Barbayanni, Isidoros Arvanitis, Giannatsis and Pitsiladis* – open their doors and reveal the secrets of the national drink of Greece that has travelled Lesvos around the world. We learn the different labels and their characteristics, the production secrets, as well as some local dialect.

At the same time, we learn the production process of the olive oil – the product that has been fundamental for the Mediterranean diet. We also visit the olive oil mills of *Kalaboka and Protoulis*.

19:30 Plomari Park

We watch live cooking where traditional recipes, their secrets and techniques unfold in front of us, tasting olive oil by the local producers. Ouzo will be served straight, on ice or as a base in a cocktail offered by the distilleries of Plomari followed by traditional dancing.

Ο πεζόδρομος Κομνηνάκη «γράφει» τη δική του γαστρονομική ιστορία και φέτος μας την διηγείται με παιδικές δράσεις, βιβλιοπαρουσιάσεις, κεράσματα, παραμύθια και μαγειρέματα.

9:30 Κυνήγι χαμένου γαστρονομικού θησαυρού

Τόπος συνάντησης και αφετηρία του γαστρονομικού μας ταξιδιού είναι το **βιβλιοπωλείο 'Book and Art'**. Οι μικροί μα-γυριστές ξεκινούν μια περιπλάνηση στα παντοπωλεία της Μυτιλήνης αναζητώντας υλικά για μια μυστηριώδη συνταγή. Ένα κυνήγι χαμένου θησαυρού για παιδιά ηλικίας 7 έως 99 ετών που θα ακολουθήσουν τους ομαδάρχες τους αναζητώντας τις βάσεις της υγιεινής διατροφής.

19:30 Πάρτυ γαστριμαργίας στην Κομνηνάκη. Live cooking και βιβλιοπαρουσίαση της σειράς "My Greek Meze" της Ιωάννας Παυλάκη με καλεσμένη την Ιωάννα Σταμούλου

Οι επιχειρήσεις της Κομνηνάκη παντρεύουν το έθνικ με το Ιταλικό, το Ελληνικό και το Αμερικάνικο φαγητό με κοινό παρονομαστή τις Λεσβιακές πρώτες ύλες. Σχεδιάζουν μενού και προτείνουν εναλλακτικά ποτά, σνακ, γλυκά και παρουσιάζουν ένα ξέφρενο γαστρονομικό πάρτυ.

Lesvos food fest

«Γευστικές αναζητήσεις στον πεζόδρομο της Κομνηνάκη»



“Culinary quests in Komninaki Street”

Komninaki is a pedestrian street that ‘writes’ its own gastronomic history, which this year is narrated to us with children’s activities, book presentations, treats, fairy tales and cooking.

9:30 Gastronomic treasure hunt

The meeting place and the starting point of our gastronomic journey is the **‘Book and Art’ bookstore**, where the young cooks start wandering through the grocery stores of Mytilini looking for ingredients for a mysterious recipe. A lost treasure hunt for children aged 7 to 99 who will follow their group leaders in search of the foundations of healthy eating.

19:30 Gastronomic party in Komninaki Street. Live cooking and book presentation.

Ioanna Pavlaki and guest Ioanna Stamoulou will present recipes included in the ‘My Greek Meze’ series, and some of the dishes will be cooked for us to sample. The businesses on Komninaki Street will mix local ingredients with Italian, Greek and American recipes. Alternative drinks, snacks, and sweets will be offered especially for the Lesvos Food Komninaki party.

Όλος ο πλούτος και η μοναδικότητα του Κόλπου της Καλλονής ξεδιπλώνεται σε μια γιορτή που διοργανώνει ο Πολιτιστικός & Αθλητικός Σύλλογος «Προοδευτική Σκάλα Καλλονής».

Το 345 π.Χ. ο Αριστοτέλης επισκέφθηκε για πρώτη φορά τη Λέσβο. Ένα τα από τα πρώτα ευρήματά του προς μελέτη ήταν η σουπιά – αναπόσπαστο κομμάτι της τοπικής κουζίνας. Ο Κόλπος Καλλονής φημίζεται για τη νόστιμη σαρδέλα του, την ξακουστή «παπαλίνα».

10:15 Στα ξενοδοχεία της Καλλονής θα γίνει εργαστήριο παστώματος παπαλίνας. Θα ανακαλύψουμε τα μυστικά της αρχαίας μεθόδου συντήρησης που βασίζεται στην ιδιότητα του αλατιού να εμποδίζει την ανάπτυξη των μικροοργανισμών μειώνοντας το διαθέσιμο γι' αυτούς νερό.

19:30 Πλατεία Σκάλας Καλλονής

Θα μάθουμε πώς βγήκε η φράση «θα σε σκίσω σαν σαρδέλα» και θα καθαρίσουμε τις σαρδέλες Καλλονής που παστώσαμε το πρωί. Στην συνέχεια θα παρακολουθήσουμε live μαγειρέματα με πρωταγωνιστές την τοπική σουπιά και το κριθαράκι, απολαμβάνοντας το ουζάκι μας.

«Μαγειρεύουμε στη λιμνοθάλασσα του Αριστοτέλη»



“Aristotle’s lagoon: Cooking the experiment”

All the wealth and uniqueness of the Gulf of Kalloni unfolds in a celebration organized by “Proodeftiki Skala Kallonis” Cultural & Athletic Association.

Aristotle first visited Lesvos island in 345 B.C.. One of his first writings concerned cuttlefish which are an essential part of the local cuisine. The Gulf of Kalloni is also famous for its sardines. There is a unique variety of these called ‘papalina’.

10:15 In the hotels of Kalloni a ‘papalina’ pickling workshop takes place. We discover the secrets of the ancient method of food preservation based on the property of salt to prevent the growth of microorganisms by reducing water available for them.

19:30 Skala Kallonis Square

We learn the true meaning of the phrase “I will tear you up like a sardine” as well as the cleaning technique for the sardines we prepared in the morning. Then we watch live cooking using local cuttlefish and orzo as starring ingredients, while enjoying our ouzo.

10:30 Πλ. Γηροκομείου, Πολιχνίτος

Ο Μορφωτικός Σύλλογος Πολιχνίτου μας υπόσχεται ένα ταξίδι στους δρόμους του γάλακτος με οδηγό τις τυροκομικές μονάδες της περιοχής, που θα μας μιλήσουν στις παρασκευές γαλακτοκομικών προϊόντων. Ο chef Χάρης Κατρακάζας, οι νοικοκυρές του χωριού και οι μικροί μας φίλοι θα εκπλήξουν ευχάριστα τους ουρανίσκους μας με live μαγειρέματα παραδοσιακών συνταγών. Έκπληξη το εργαστήριο γαλακτοχειροτεχνίας!

19:30 Σκάλα Πολιχνίτου

Το απόγευμα θα ξυπνήσουν οι καλοκαιρινές αναμνήσεις των παιδικών μας χρόνων στον Πολιχνίτο. Πλημμυρίζουμε συναισθήματα και αισθήσεις με τη μυρωδιά από το πρόγευμα που ετοίμαζαν η γιαγιά και η μαμά. Το πάντρεμα της παράδοσης με τις σύγχρονες τάσεις δημιουργούν το τοπικό παραδοσιακό brunch. Οι επιχειρήσεις της περιοχής πλαισιώνουν την εκδήλωση που θα παρουσιάσουν η Ταξούλα Ζάχου παρέα με τον Χάρη. Η βραδιά θα κλείσει με μουσική και χορό από τον Μουσικοχορευτικό Σύλλογο «Ο Μπάλος» και τον Σύλλογο «Ο Πολιχνίτος Λέσβου».

«Γλυκά ξυπνήματα και αλμυρές αναμνήσεις»



“Sweet awakenings and savory memories”

10:30 Girokomio Square, Polichnitos

The Polichnitos Cultural Association offers us an introduction to the preparation of traditional yoghurt and cheese-making guided by a local cheese factory. In the centre of the village the local chef Haris Katrakazas along with other chefs and housewives from the village, will be making local traditional recipes based on dairy products - and we will have plenty of opportunity to sample these delicious foods. Children will also join in these culinary events and in the dairy workshop!

19:30 Skala Polichnitos

The evening will begin with a pleasant surprise; delicious sweet and savoury morsels will awaken the senses and our childhood summer memories. The experienced hands of the chef Haris Katrakazas accompanied by other chefs will present the local traditional brunch, which will marry tradition with the modern needs of the time. Haris along with Taxoula Zachou will introduce us to the gastronomic wealth of Lesvos. The evening will end with music and dancing by the “Balos” Music & Dance Association and the “Polichnitos Lesvos” Association.

20:00 Κεντρικός δρόμος Μολύβου

Street δημιουργίες μεταμορφώνονται σε εναλλακτικά μεζεδάκια δρόμου. Ο Κωστής Κωστάκης, η Ελπίδα Κουμαρέλα, η Μαρία Πανάγου και ο Βαγγέλης Χαλβατζής εμπνέονται από τοπικά προϊόντα και χρησιμοποιούν νέες τεχνικές προσδίδοντας μια σύγχρονη διάσταση στο Λεσβιακό φαγητό. Καλεσμένη οινολόγος η Χριστίνα Μούκα που μας ξεναγεί στον κόσμο των ποτών της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου.

Σνακ, γευσιγνωσίες, κλασικοί Λεσβιακοί μεζέδες μας ξανασυστήνονται στον κεντρικό δρόμο του Μολύβου, ενώ καλλιτεχνικές pop-up δράσεις αφηγούνται μια σύγχρονη διάσταση της τοπικής γαστρονομίας.

Οικοδεσπότες της δράσης τα μέλη του **Σωματίου Εσιατόρων και Συναφών Επαγγελματιών Μολύβου** φέρνουν κοντά ιδέες, παραγωγούς, μάγειρες, επισκέπτες και ενορχηστρώνουν το Molyvos Street Food 2022.

«Street food και τέχνες του δρόμου»



“Street food & pop-up events”

20:00 Molyvos Main Street

Street creations are transformed into alternative street appetizers. Famous chefs Kostis Kostakis, Elpida Koumarela, Maria Panagou and Vangelis Halvatzis are inspired by local products and use new techniques giving a modern dimension to Lesvian food. Guest oenologist Christina Mouka will guide us to the world of drinks from the North Aegean Region.

Snacks, tastings, classic Lesvian appetizers are reintroduced to us on the main street of Molyvos, while artistic pop-up actions narrate a modern part of local gastronomy.

This event is hosted by the members of **Molyvos Wine & Dine Association** who bring together ideas, producers, cooks, visitors and orchestrate the 2022 Molyvos Street Food.

17.7

Πέτρα | Petra

Σα θέλει η νύφη κι ο γαμπρός...
My big Greek fat wedding.

16.7

Σκάλα Ερεσού Skala Eresos

Βράσμα Ερεσού: η γιορτή μιας πολύτιμης
γεύσης. *Vrasma Eresou: The annual
celebration of a valuable taste.*

15.7

Πολιχνίτος | Polichnitos

Γλυκά ξυπνήματα και αλμυρές
αναμνήσεις. *Sweet awakenings
and salty memories.*

14.7

Καλλονή | Kalloni

Μαγειρεύουμε στη λιμνοθάλασσα του
Αριστοτέλη. *We cook in Aristotle's lagoon.*





16.7

Στύψη | Stypsi

Ελαίας Γη. *The land of the Olive Tree.*



15.7

Μόλυβος | Molyvos

Street food και τέχνες του δρόμου. Street food and pop-up events.



14.7

Μυτιλήνη | Mytilini

Γευστικές αναζητήσεις στον πεζόδρομο της Κομνηνάκη. Culinary quests in Komninaki Street.



13.7

Πλωμάρι | Plomari

Ούζο: από τη θεωρία στην πράξη. Ouzo from theory to delight.



Ο **Φορέας Ανάπτυξης & Προβολής Ερεσού** σε συνεργασία με το Slow Food Αττικής οργανώνουν ένα διήμερο για την ανάδειξη της γαστρονομικής και πολιτιστικής κληρονομιάς της Ερεσού.

10:00 Πλατεία Παπανικολή Συμμετέχουμε στο εργαστήριο παρασκευής βρασματολουκουμιών παρέα με Ερεσιώτισσες νοικοκυρές.

19:00 Αρχαιολογική Συλλογή Ερεσού

Μια επιστημονική και γαστρονομική προσέγγιση για το βράσμα με ομιλίες από τους συντελεστές της εκδήλωσης: Παναγιώτη Μαντζώρο, πρόεδρο του Φορέα Ανάπτυξης & Προβολής Ερεσού. • Γρηγόρη Χριστοδούλου, Attica Slow Food Convivium Leader: «Slow Food & Γαστρονομική Κληρονομιά». • Αντωνία Ματάλα, Καθηγήτρια διατροφής της Σχολής Επιστ. Υγείας & Αγωγής του Χαροκόπειου Πανεπ/μίου: «Διατροφικά χαρακτηριστικά ενός μελίχιου φρούτου». • Γεωργία Κοφινά, Καθηγήτρια Μαγειρικής του Alpine College: «Το Βράσμα στη Μαγειρική & Ζαχαροπλαστική»

20:00 Πεζόδρομος μπροστά στην Αρχ. Συλλογή Ερεσού Ένα εργαστήριο γεύσης και γευσιγνωσίας με συνταγές εμπνευσμένες από βράσμα από τον chef του Aeolian Village Γιώργο Αβραμέλλο.

«**Βράσμα Ερεσού: η γιορτή μιας πολύτιμης γεύσης.**»



“**Vrasma Eresou: The annual celebration of a valuable taste.**”

The **Eresos Tourism Association** in collaboration with Attica Slow Food are organizing a two-day event for the promotion of the gastronomic and cultural heritage of Eresos.

10:00 Papanikoli Square Local housewives invite us to participate in a “sweet” workshop presenting the making of vrasmatouloukoumia.

19:00 Archaeological Collection of Eresos Experts will talk about the science and gastronomy behind ‘vrasma’, with short speeches given by: Panagiotis Mantzoros, President of the Eresos Tourism Association. • Grigoris Christodoulou, Attica Slow Food Convivium Leader, on “Slow Food & Gastronomic Heritage”. • Antonia Matala, Professor of Nutrition, School of Health Sciences & Education of Harokopio University on “Nutritional characteristics of a bland fruit”. • Georgia Kofina, Professor of Cooking at Alpine College on “Vrasma in Cooking & Confectionery”.

20:00 Pedestrian street in front of the Archaeological Collection of Eresos A workshop of taste and a tasting of vrasma-based recipes, created by the chef of Aeolian Village George Avramellos.

19:30 Κεντρική Πλατεία Στύψης

Ο Πολιτιστικός Σύλλογος Στύψης μας προσκαλεί στην πλατεία του χωριού για παστές, τσακιστές, ξυδάτες μα πάντα Αδραμυτιανές ελιές. Πρωταγωνιστές οι άνθρωποι των ορεινών ελαιώνων που καλλιεργούν και μαζεύουν τον καρπό με φροντίδα, την πιο κρύα εποχή του χρόνου. Δοκιμάζουμε το δεκατιανό τους στα σοκάκια του χωριού και ξεναγούμαστε στο παλαιό ελαιοτριβείο της περιοχής.

Παράλληλα στην αυλή της Κυρίας Μάρως οι μικροί μας φίλοι ψιθυρίζουν και ζωγραφίζουν τα μυστικά της ελιάς μέσα από παραμύθια, παιχνίδια και αφηγήσεις.

19:30 Stypsi Central Square

The Stypsi Cultural Association invites us to the village square for salted, crushed, vinegary but always Adramytian olives. The protagonists are the local people of the mountainous olive groves who cultivate and collect the fruit with care during the coldest season of the year. We taste their post-breakfast snacks in the village's alleys and we are guided through the old local olive press.

At the same time, in the courtyard of Mrs. Maro, our little friends whisper and paint the secrets of the olive tree through fairy tales, games and narratives.

«Ελαιάς Γη»



“The land of the olive tree”

Μια πρόσκληση σε παραδοσιακό γάμο από τον **Πολιτιστικό Σύλλογο Πέτρας** που σκηνοθετεί τις προετοιμασίες και όλα τα παραλειπόμενα ενός αυθεντικού Λεσβιακού γάμου.

19:00 Η προετοιμασία: στον Πολιτιστικό Σύλλογο Πέτρας (νύφη) και στην Οικία Ελευθεριάδη (γαμπρός)

Μεθυσμένος από έρωτα, ο γαμπρός ξυρίζεται και «χορεύει στο ταψί» ενώ η νύφη στολίζεται με τραγούδια και μουσικές. Παρακολουθούμε το τελετουργικό της προετοιμασίας, απολαμβάνουμε τα γαμήλια κεράσματα και μαθαίνουμε τι είναι το «κολίκι».

20:15 Στα σκαλιά της Παναγίας Γλυκοφιλούσας

Με βιολιά, μουσικές και τραγούδια παραδίδει ο πατέρας τη νύφη και όλοι μαζί ανεβαίνουμε στο βράχο για το ηλιοβασίλεμα.

21:00 Πλατεία Ηρώων

Θα ακολουθήσει ως είθισται γαμήλια δεξίωση με παραδοσιακά γαμήλια εδέσματα στον κεντρικό δρόμο με άφθονο ούζο, μουσική και χορό. Και έζησαν αυτοί καλά κι εμείς καλύτερα...

«Σα θέλει η νύφη και ο γαμπρός...»



“My big Greek fat wedding”

An invitation to a traditional wedding by the **Petra Cultural Association** that showcases the preparations, the ritual and all the traditions of an authentic wedding on Lesbos.

19:00 Bride's preparation in Petra Cultural Association and groom's in Eleftheriadis Mansion

Drunk from songs and love, the groom “dances in the pan” at his house while the bride gets dressed accompanied by traditional music and wedding songs. We watch the full preparation and treat ourselves with local wedding sweets.

20:15 On the stone steps below the church of Virgin Mary

Accompanied by violins, traditional music and wedding songs, the bride's father ‘delivers’ her to the groom. Then all of us follow them up to the top of the Virgin Mary rock at sunset.

21:00 Iroon Square

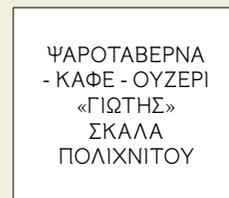
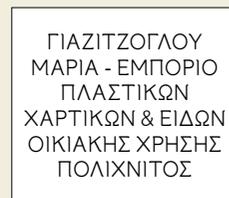
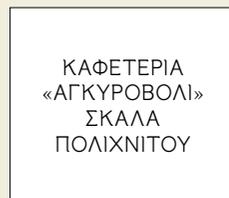
There will be a wedding reception with a buffet on the street with plenty of food, drink and music. And they lived happily ever after...

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

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



ΤΟΠΙΚΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ | LOCAL SPONSORS





ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ
«ΤΟ ΛΙΜΑΝΙ»
ΣΚΑΛΑ
ΠΟΛΙΧΝΙΤΟΥ

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΤΑΒΕΡΝΑ
«ΤΟ ΑΚΡΟΓΙΑΛΙ»
ΣΚΑΛΑ
ΠΟΛΙΧΝΙΤΟΥ

ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ
«ΣΤΡΑΤΟΣ
& ΤΟΥΛΑ»
ΣΚΑΛΑ
ΠΟΛΙΧΝΙΤΟΥ

ΤΑΒΕΡΝΑ
«Ο ΣΠΥΡΟΣ»
ΣΚΑΛΑ
ΠΟΛΙΧΝΙΤΟΥ

ΚΑΦΕ-ΟΥΖΕΡΙ
«ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ»
ΝΥΦΙΔΑ

ΤΑΒΕΡΝΑ
«ΤΟ ΛΙΜΑΝΑΚΙ»
ΛΙΣΒΟΡΙ



Dionysos
Countryside Restaurant

Caprice
KITCHEN BAR
Food... Glorious Food!



ΟΒΕΛΙΣΤΗΡΙΟ
ΦΑΡΟΣ

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
«ΑΙΓΑΙΟ»
ΣΚΑΛΑ
ΕΡΕΣΣΟΥ



ΤΕΧΝΗ Α.Ε.

STOP 'N SHOP
ΕΡΕΣΣΟΣ



ΑΦΟΙ
ΣΒΟΡΩΝΟΥ Ο.Ε.
ΑΓΙΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ
ΜΟΡΙΑ
ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ
ΕΛΛΑΔΑΣ



ΕΠΛΔ
2014-2020



ΤΟΠΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΜΕ
ΠΡΟΤΟΒΟΥΛΙΑ ΤΟΠΙΚΩΝ
ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ-ΤΑΠΤΟΚ -
ΕΥΣ ΠΑΑ



ΑΝΑΠΤΥΞΗ - ΕΡΓΑΣΙΑ -
ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗ



ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΤΟΠΙΚΗΣ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΛΕΣΒΟΥ Α.Ε.



Ε.Ε. - ΕΠΤΑΛ -
ΕΤΘΑ

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ & ΤΗΝ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ | UNDER THE AUSPICES OF



ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΑΙΓΑΙΟΥ
ΚΑΙ
ΝΗΣΙΩΤΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ



ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΒΟΡΕΙΟΥ
ΑΙΓΑΙΟΥ



Έτος ίδρυσης 1919

ΓΣΕΒΕΕ

Γενική Γραμματεία
Επαγγελματιών Βιοτεχνών
Εμπόρων Ελλάδας



ΑΝΤΙΔΗΜΑΡΧΙΑ
ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΔΗΜΟΥ
ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ

ΧΡΥΣΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ
GOLD SPONSOR



DEFKALION
HOTEL

ΑΡΓΥΡΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ
SILVER SPONSOR



ouzo of plomari
Isidoros Arvanitis

ΕΙΔΙΚΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ
SPECIAL SPONSORS



**ANTONIOS & EFFIE
KASSIMIOTIS**
Group Chief Operating
Officer Phoenix Group

ΧΟΡΗΓΟΙ | SPONSORS

VERGOS
AUCTIONS

TUV
AUSTRIA
HELLAS



ΕοσΣΑΜΟΥ



5 HOPS LAGER BEER
ΝΥΜΦΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ



dirfus



Στυφισιάς



Π. ΤΖΙΜΗΣ - Π. ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ
εξοπλισμός καταστημάτων



**ΜΕΠΙΣΟΚΟΜΙΚΟΣ
ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΠΕΣΟΥ**

**ΑΣΗΜΑΚΗΣ
Υψηλοπούλου ΑΕ**
ΕΜΠΟΡΙΟ ΠΟΤΩΝ - ΑΝΑΡΧΗΤΙΚΩΝ
ΧΑΡΤΙΚΩΝ, ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
MEDIA SPONSORS

EPT 3

EPT
B. ΑΙΓΑΙΟ

AEOLOS

THE
OTHER
AEGEAN®



ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ: ΦΟΡΕΑΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΜΟΛΥΒΟΥ ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΙ ΕΤΑΙΡΟΙ: ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΩΝ & ΣΥΝΑΦΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΩΝ ΜΟΛΥΒΟΥ • ΦΟΡΕΑΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΠΡΟΒΟΛΗΣ ΕΡΕΣΟΥ • ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ ΠΛΩΜΑΡΙΟΥ • ΜΟΡΦΩΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΠΟΛΙΧΝΙΤΟΥ • ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΠΕΤΡΑΣ • ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΣΤΥΨΗΣ • ΜΟΡΦΩΤΙΚΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΑΘΛΗΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ «ΠΡΟΟΔΕΥΤΙΚΗ ΣΚΑΛΑ ΚΑΛΛΟΝΗΣ» • ΒΙΒΛΙΟΠΩΛΕΙΟ "BOOK & ART"