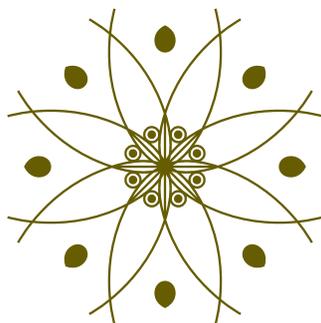
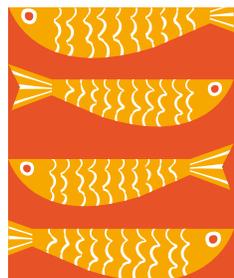
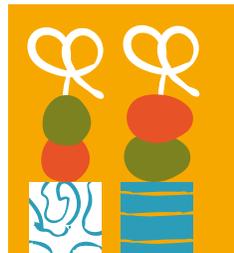
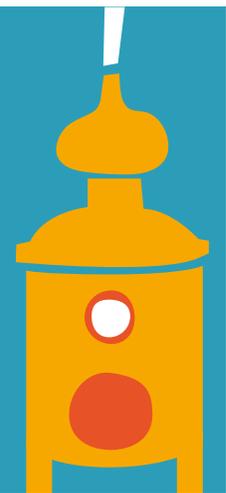


LESVOS
16-23.7
2023



Lesvos food fest

THE OTHER AEGEAN®

www.lesvosfoodfest.com

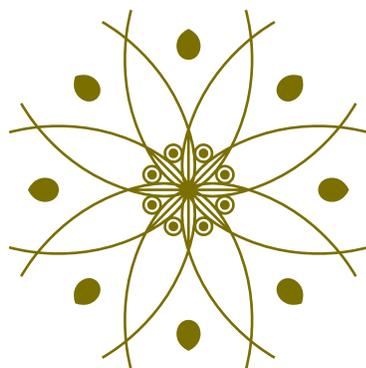
ΤΟ ΦΕΣΤΙΒΑΛ THE FESTIVAL

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 **5ο Lesvos Food Fest**, με κοινό στόχο την δυναμική προβολή της γαστρονομίας του νησιού.

Το φεστιβάλ ανοίγει τον δρόμο 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 **5th 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

Αγιάσος | Agiasos

KYP 16.7 SUN

Μοναστηριακές γεύσεις της Αγίας Σιών Monastic flavours of Agia Sion

Η ΑΜΚΕ "Visit Agiasos" σας προσκαλεί σε μια μαγική διαδρομή μοναστηριακών γεύσεων.

10:00 Παιδικό εργαστήριο παρασκευής παραδοσιακού χαλβά. Τα παιδιά θα φορέσουν τους σκούφους και τις ποδιές τους και θα φτιάξουν παραδοσιακά αγιασώτικα χαλβαδοπτάρελια στο χαλβαδόσπιτο της Αγιάσου! Ελάτε να ανακαλύψουμε όλα τα μυστικά από τη γνήσια μικρασιατική συνταγή!

18:30 Πλατεία Αγιάσου Μοναστηριακά εργαστήρια παραδοσιακών συνταγών θα μας περιμένουν στην πλατεία του χωριού.

19:30 Δημοτικό πάρκο Έχετε δοκιμάσει μοναστηριακά τσιπς; Έχετε γευτεί «πειραγμένο» φρεσκοζυμωμένο ψωμί, βουτηγμένο σε χειροποίητα τοπικά αιθέρια έλαια; Ευκαιρία να γευτείτε τη μοναστηριακή διατροφή αλλιώς! Σας περιμένουμε με live μαγειρέματα στο τσουκάλι, σε ένα μοναστηριακό σκηνικό με πολλές εκπλήξεις. Η Ελένη Μαλούπα, Γεωπόνος και Δρ Βιολογίας & Φυσιολογίας Φυτών και η Ελπίδα Κουμαρέλα, αγαπημένη σεφ του νησιού μας θα προσφέρουν γευστικά δείγματα μοναστηριακών συνταγών με μοναδικά ντόπια υλικά!

19:30 Περιπατητική διαδρομή στο Κτήμα Φολίδι Γνωρίστε τις περιπατητικές διαδρομές της Αγιάσου.



10:00 Children's traditional halva making workshop Come at the halva house to discover all the secret ingredients of the original Asia Minor recipe and play while making and decorating little "Halva-doptarelia" (halva pastries)!

18:30 Agiasos Square Workshops of traditional monastery recipes shall be waiting for us.

19:30 Municipal Park (Visit Agiasos) Have you ever tried monastery chips? Have you ever tasted freshly kneaded dough "with a twist" dipped into local handmade essential oils? This is your chance to taste the unique monastery diet differently. Live cooking in the pot in an ultimate monastery setting with many surprises. Mrs Eleni Maloupa, Agriculturalist and Dr. of Biology & Physiology of Plants will offer tasty samples of monastery recipes, while Mrs Elpida Koumarela, our beloved chef will put her own unique touch by using fresh local ingredients in recipes you surely have never tried before.

19:30 Walking trail to Folidi Estate Experience the walking trail network of Agiasos!

Organised by "Visit Agiasos" Non Profit Association

www.lesvosfoodfest.com

Χρώματα και νηστίσιμες γεύσεις Colours and fasting delicacies

19:30 Πλατεία Ηρώων

Ποιος είπε ότι οι νηστίσιμες συνταγές είναι βαρετές ή άνοστες; Η νηστεία έγινε μόδα. Είναι λιτή και συνθέτει μια σύγχρονη βάση για την υγιεινή μεσογειακή διατροφή της μακροζωίας. Παραδοσιακές, δημιουργικές και πρωτότυπες συνταγές αναδεικνύουν τις πρώτες ύλες της Λέσβου σε μια σύνθεση δημιουργικών πιάτων με λαχανικά, λαδερά, όσπρια, ζυμαρικά, θαλασσινά και αρωματικά βότανα.

Ο Πολιτιστικός Σύλλογος Πέτρας μας μεταφέρει στο τραπέζι της Σαρακοστής, την παλαιότερη νηστεία της Ορθόδοξης θρησκείας και παρουσιάζει τα πολύχρωμα έθιμα της Καθαράς Δευτέρας.

Οι καλεσμένοι σεφ Αλέξανδρος Παπανδρέου και Δημήτρης Παπαζυμούρης μας φτιάχνουν την δική τους αγαπημένη ταρामα-σαλάτα.



19:30 Iroon Square

Who said that fasting recipes are boring or tasteless? Fasting is a trend. It is simple and has evolved into the modern base for longevity deriving from the healthy Mediterranean diet. Traditional, creative and original recipes promote Lesvos raw materials in a synthesis of vegetables, recipes based on olive oil, legumes, pasta, seafood and herbs.

The **Petra Cultural Association** will transfer us to Lent, the oldest fasting period in Orthodox Church, and will present the colourful customs of Kathara Deftera (Clean Monday).

Our special guest chefs Dimitris Papazimouris and Alexandros Papandreou prepare their favourite tarama spread.

Τα «παντρεμένα» No waste - great taste

18:00 Νηπιαγωγείο Μεσαγρού «Δοκίμασε και βρες τον θησαυρό» (δράση για παιδιά 6-12 ετών). Δηλώσεις συμμετοχής στο τηλέφωνο 6974361919.

18:30 Εγκαταστάσεις «Μοδούσας», Παππάδος.

Η Κοιν.Σ.Επ. «Μοδούσα» στην 4η συμμετοχή της στο φεστιβάλ θα μας παρουσιάσει «τα παντρεμένα», την αξιοποίηση των υπολοίπων στην κουζίνα μας, μια παράδοση του τόπου μας, λόγω ανάγκης τις περισσότερες φορές, και όχι μόνο. «Τα παντρεμένα» θα τα εντάξουμε μέσα σε ένα ευρύτερο πλαίσιο, πετάμε λιγότερα, ανακυκλώνουμε, μετατρέπουμε άχρηστα σε χρήσιμα, προστατεύουμε το περιβάλλον.

Στο χώρο της εκδήλωσης θα βρίσκονται τοπικοί σύλλογοι και chef, μάγειρες και μαγειρίσσες, καλλιτέχνες και δημιουργοί που καταφέρνουν με υλικά διαλογής να δημιουργούν νέα εικαστικά και χρηστικά αντικείμενα. Η αξιοποίηση των leftovers είναι δημιουργία, απόλαυση εδώ στο μαγικό νησί!



18:00 Mesagros Kindergarten

"Taste and discover the tasty treasure" (event for children 6-12 y.o.). Please sign up by calling +306974361919.

18:30 'Modousa' facilities, Pappados.

For their 4th Lesvos Food Fest participation, "**Modousa**" **Social Cooperative** will present "No waste – great taste": how to use leftovers in our cooking, a local tradition based on necessity and not only. "No waste – great taste" will be integrated into a wider frame of wasting less, recycling, turning the useless into useful and protecting the environment.

Local associations, cooks from Lesvos, artists and creative minds will be present at the venue to show us how to create new visual and utility objects through sorting. Utilizing leftovers is a creative process and it is something this enchanting island offers.

Εργαστήρι αρχαίας ελληνικής κουζίνας
Ancient Greek gastronomy workshop19:30 Μουσείο Βιομηχανικής
Ελαιουργίας Λέσβου

Το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς οργανώνει εργαστήρι αρχαίας ελληνικής κουζίνας στο Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας Λέσβου. Η ελληνική διατροφή και η γαστρονομία αποτελούν μέρος της ελληνικής σκέψης και νοοτροπίας, που τη διαδέχτηκε ο διατροφικός πολιτισμός της Ρώμης. Οι τροφές και οι μέθοδοι μαγειρέματος αναμφίβολα είχαν σχέση με το εμπόριο, τις ανταλλαγές και αλληλεπιδράσεις μεταξύ των λαών και των ιδεών, αλλά και άμεσα εξαρτώμενες από τα προϊόντα που παρήγαγε ο κάθε τόπος. Ο Δρ Παύλος Τριανταφυλλίδης, Προϊστάμενος της Εφορείας Αρχαιοτήτων Λέσβου, θα παρουσιάσει την αρχαία Λεσβιακή διατροφή ενώ παράλληλα οι καλεσμένοι σεφ Κωνσταντίνος Κωστάκης και Στράτος Ιωσηφέλλης θα πλαισιώσουν την παρουσίαση με live μαγειρέματα και δοκιμασίες. Μουσική επένδυση της εκδήλωσης από τον Θεόδωρο Ματούλα (άρπα).

19:30 Museum of Industrial Olive Oil Production
of Lesvos

The Piraeus Bank Group Cultural Foundation presents the ancient Greek gastronomy workshop at the Museum of Industrial Olive Oil Production of Lesvos. Greek diet and gastronomy are an integral part of Greek thought and mentality which has been succeeded by the dietary culture of Rome. Food and cooking methods were undoubtedly related to commerce, exchanges and interactions of peoples and ideas while being dependent on products produced in each region. Dr Pavlos Triantafyllidis (Head of the Ephorate of Antiquities of Lesvos) will present the ancient diet of Lesvos while our guest chefs Constantinos Costakis and Stratos Iosifellis will support the presentation with live cooking and challenges. Music by Theodore Matoulas (harp).

Ένα τραπέζι στο Αιγαίο
Aegean street dining

Komninaki Pedestrian Street

10:00 Let's take a walk (all ages) around the central market and alleys of Mytilini. We are looking for local ingredients, traditional grocery stores and hidden "kafeneia" along with "Parea at Lesvos" Social Cooperative.

10:00 Lost recipe hunt (for children). We are looking for the ingredients of our grandmother's recipe.

19:30 Presentation of recipes by award winning chef Vangelis Driskas. Tasting of local products, live cooking, a lot of dance in a fusion party. The **"Book & Art" bookshop** and the surrounding shops organize this event in Mytilini for the third time inviting us to a palate challenge.

*Please sign up for the morning events until July 19th and declare your preferred language at the "Book and Art" bookshop.

Πεζόδρομος Κομνηνάκη

10:00 Περίπατος (για όλες τις ηλικίες) Βόλτα στην κεντρική αγορά και τα σοκάκια της Μυτιλήνης. Αναζητούμε ντόπια υλικά, παραδοσιακά μπακάλικα και κρυμμένα καφενεία παρέα με την ΚΟΙΝ.Σ.ΕΠ «Παρέα στη Λέσβο».

10:00 Κυνήγι της χαμένης συνταγής (παιδική δράση). Ψάχνουμε να βρούμε υλικά για μια παλιά συνταγή των γιαγιάδων μας.

19:30 Παρουσίαση συνταγών του βραβευμένου σεφ Βαγγέλη Δρίσκα, γευσιγνωσία τοπικών προϊόντων, live μαγειρέματα, πολύς χορός σε ένα fusion party. Το βιβλιοπωλείο **"Book and Art"** και η γειτονιά της Κομνηνάκη διοργανώνουν για τρίτη φορά τη δράση στη Μυτιλήνη και ιντριγκάρουν τον ουρανό μας.

*Παρακαλούμε για τις πρωινές δράσεις δηλώστε συμμετοχή και επιλογή γλώσσας στο βιβλιοπωλείο Book and Art μέχρι τις 19 Ιουλίου.

Κεράσματα γιορτής Celebration treats

19:30 Κεντρική Πλατεία Στύψης

Η Στύψη μας φιλεύει με κεράσματα που παραδοσιακά προσφέρονται σε γιορτές. Τα σοκάκια του γραφικού χωριού μετατρέπονται σε σαλόνια υποδοχής των καλεσμένων όπου στρώνονται τα γιορτινά τραπέζομάντηλα, η οικοδέσποινα φοράει τα καλά της και το νοικοκυριό γεμίζει φως από τις χαρές της γιορτής. Προσφέρονται γλυκό καρυδάκι, πλατζέντα και άλλα κεράσματα γιορτής. Θα ακολουθήσει ουζάκι με μεζέ στα καφενεία του χωριού.

Διοργάνωση: **Πολιτιστικός Σύλλογος Στύψης**



19:30 Stipsi Central Square

Stipsi will host traditional treats offered on festivities and celebrations. The picturesque backstreets of the village will turn into living rooms where the hostess welcomes her guests all dressed up with festive tablecloths that brighten up the entire household. Traditional walnut “spoon sweet”, “platsenta” and other festive treats. “Ouzaki” with “meze” will be offered at the “kafeneia”.

Organised by: **Stipsi Cultural Association**

Μαγειριές στο καΐκι Cooking aboard a fishing boat



19:30 Skala Polichnitos

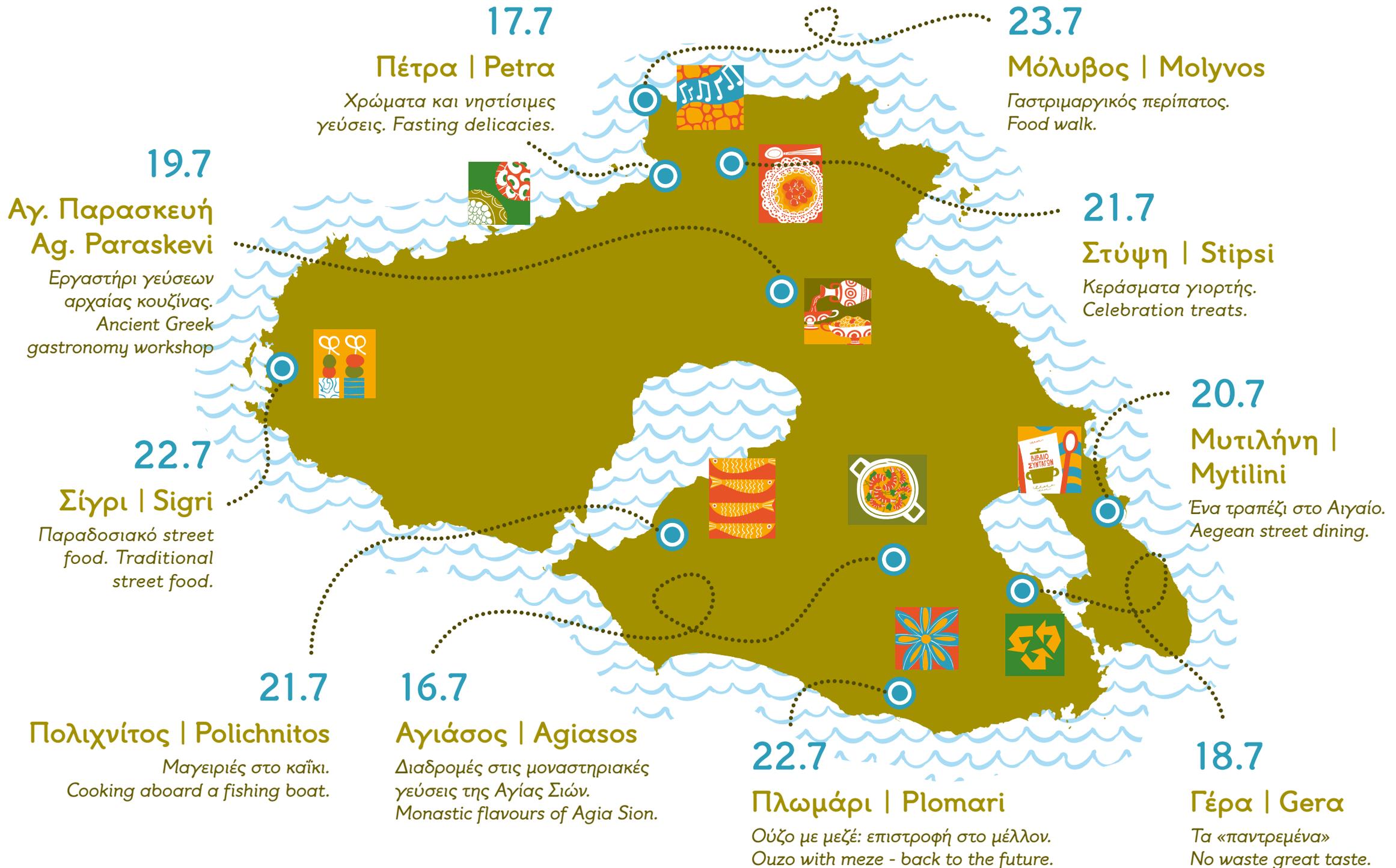
The festivities in Skala Polichnitos will start with a special event. Chef Harris Katrakazas from Polichnitos with author Nikos Mastrovavlos and local fishermen will revive cooking recipes based on habits and ingredients used on their boats; recipes that cleverly and creatively use the Kalloni Gulf fish and seafood. Food businesses of the wider area will then offer dishes inspired by the pots of the fishing boats. The “Balos” Traditional Dance Association will seal the night with music and dancing.

Organised by: **Polichnitos Cultural Association**

19:30 Σκάλα Πολιχνίτου

Με ένα ξεχωριστό δρώμενο θα ξεκινήσει η δράση στη Σκάλα Πολιχνίτου και αμέσως μετά ο Πολιχνιάτης μάγειρας Χάρης Κατρακάζας μαζί με τον συγγραφέα & ταξιδευτή Νίκο Μαστροπαύλο και ψαράδες της περιοχής θα αναβιώσουν μαγειριές βασισμένες στα υλικά και τις συνήθειες των ψαράδων στα καΐκια. Μαγειριές που αξιοποιούν με μεράκι και ευρηματικότητα τις ψαριές του Κόλπου της Καλλονής. Στη συνέχεια επιχειρήσεις εστίασης της ευρύτερης περιοχής Πολιχνίτου θα προσφέρουν εδέσματα εμπνευσμένα από τα τσουκάλια των καϊκιών. Ο «Μπάλος» θα κλείσει τη βραδιά με μουσικοχορευτική εκδήλωση.

Διοργάνωση: **Μορφωτικός Σύλλογος Πολιχνίτου**



Ούζο με μεζέ: επιστροφή στο μέλλον Ouzo with meze - back to the future

10:00 Λιμάνι Πλωμαρίου Πρωινή βαρκάδα στη Δρότα και την Παναγία Κρυφή από τον Πολιτιστικό Σύλλογο Ακρασίου. Ψήνουμε ψωμάκι με τη γιαγιά Μαρίκα στον ξυλόφουρνο δίπλα στην παραλία και γευόμαστε ψιρούτσ'. Παρακαλούμε δηλώστε συμμετοχή στο 6974826121.

19:30 Πάρκο Πλωμαρίου

Ο Σύλλογος Ξενοδόχων Πλωμαρίου παρουσιάζει μια δυναμική γαστρονομική προσέγγιση του μεσογειακού μεζέ και τον συνδυάζει με το εθνικό μας ποτό, το ούζο.

Ο τούρκικος meze, τα ιταλικά antipasti, τα ισπανικά tapas και οι ελληνικοί μεζέδες, εμπνευσμένα από Λεσβιακά προϊόντα, παρουσιάζονται με συνοδεία το δημοφιλέστερο aperitif, το ούζο. Οι μεζέδες αποτελούν σύγχρονη γαστρονομική τάση και κοινή αναφορά στις μεσογειακές διατροφικές συνήθειες που συγκεντρώνουν την παρέα γύρω από το τραπέζι για να μοιραστεί νόστιμα μεζεδάκια. Μια μεσογειακή πρόταση όπου συνδυάζονται κρεατικά και θαλασσινά σε μια μακρόσυρτη γαστρονομική συνάντηση που έρχεται από το παρελθόν και εξελίσσεται διαχρονικά. Σας περιμένουμε για γευσιγνωσία ελαιολάδου, ούζου και για νόστιμα «μεζεκλικία».

10:00 Plomari Harbour Morning boat ride to Drota and Panagia Kripti organised by the Cultural Association of Akraasi. We'll bake bread with Giagia Marika and cook 'psirouts' (a local pastry). Please sign up by calling +306974826121.



19:30 Plomari Park The Plomari Hoteliers Association presents a strong gastronomic approach of the Mediterranean "meze" combined with our national drink, ouzo. The equivalent of the Turkish "meze", the Italian "antipasti", the Spanish "tapas" and Greek mezedes inspired by Lesvian products and accompanied by ouzo, the popular aperitif. Mezedes are a modern gastronomic trend and a common reference of Mediterranean related dietary habits that bring people together around the table to share tasty "mezedes". A Mediterranean proposal that combines meat and seafood; a perpetual gastronomic encounter joining together the past, the present and the future. We are waiting for you to try our olive-oil, ouzo and tasty "mezeklikia".



Φαγητά ταυτισμένα με τις παιδικές μνήμες μας. Στο χέρι, κάτι να μασουλάμε στην αλάνα, στην παραλία, στην πλατεία. Κάτι αυθεντικό και νόστιμο από την παράδοση του τόπου μας. Το δικό μας street food οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας. «Εξάλλου η ώρα του φαγητού, είναι η ώρα που πεινάμε». Albert Camus, L'etranger (1942)

9:30 Κάστρο Σιγρίου BIOBLITZ: Σχέσεις άνθων και επικονιαστών με τη Δρ Θεοδώρα Πετανίδου, Εργαστήριο Βιογεωγραφίας & Οικολογίας, Πανεπ. Αιγαίου.

Αλιευτικό Καταφύγιο Σιγρίου: 10:30 Live cooking: τηγανίτες με μέλι / πετιμέζι (10+ ετών) Μάνος Παναγιωτάρας & Φωτεινή Ευστρατίου. **Παιδικά workshops: 11:00** Ζωγραφίζουμε τα στίπια των μελισσών: Thomas Watson (ζωγράφος) & Δημήτρης Κόκορης (εκπαιδευτικός εικαστικών) **11:15** Πλάθω κουλουράκια (5-10 ετών): Μάνος Παναγιωτάρας, Φωτεινή Ευστρατίου **13:00** Σαρδέλες φούρνου: Βιβή Σούλιου & Μαρία Πανάγου

19:30 Live cooking με Φωκιάνα κατιμέρια, Τενεδιά κεφτεδάκια από τους Κώστα και Παναγιώτα Τσίκνα, χάχλες Bobo από τον Θεοδόση Τοπαλίδη και την Φωτεινή Λαγού και fish & chips από τον Billy Deary. Δοκιμάζουμε ελαιόλαδο, ντόπια μπύρα, κρασί, μέλι και τυροκομικά προϊόντα μετά μουσικής από τον DJ Χρήστο Βότση.

Διοργάνωση: Εκπολιτιστικός Μορφωτικός Αθλητικός Όμιλος Σιγρίου «Θεοφάνης Σιγριανής»

Παραδοσιακό street food Local street food

Food identified with our childhood memories; food you can carry at the playground, the beach, the village square; original and tasty flavours of our homeland. "Our" street food is consumed any time of the day. "Besides... time for food means it is time we are hungry"... Albert Camus. L'etranger (1942)

9:30 Sigri Castle BIOBLITZ: Flower and pollinator interactions with Dr Theodora Petanidou, Workshop of Biogeography & Ecology Dept, University of the Aegean

Sigri Harbour: 10:30 Live cooking: Pancakes with honey or pe-timezi (10+ y.o.) by Manos Panagiou & Foteini Efstatiou **Kids workshops: 11:00** Let's paint Beehives Thomas Watson, Painter; Dimitris Kokoris, Visual Arts Educator **11:15** Making cookies (5-10 y.o.) Manos Panagiou & Foteini Efstatiou **13:00** Sardines in the oven: Vivi Souliou & Maria Panagou

19:30 Live cooking with "Fokiana katimeria", "Tenedia" meatballs by Kostas and Panagiota Tsikna. "Hahles" by Theodosios Topalidis and Foteini Lagou and fish & chips by Billy Deary. Olive-oil tastings, locally brewed beer, local honey, wine and dairy products. Dj Christos Votsis will accompany us with music and the party shall go on...

Organised by Cultural Educational Athletic Association of Sigri "Theophanis Sigrianiis"

**19:00 Κέντρο Ενημέρωσης
Επισκεπτών**

Τα καλντερίμια του Μολύβου πλημμυρίζουν με καλοκαιρινές μυρωδιές. Δημιουργήσαμε pop-up εργαστήρια όπου Μολυβιάτισσες νοικοκυρές και σεφ δημιουργούν ένα σκηνικό μιας υπαίθριας γαστρονομικής βόλτας με δοκιμασίες, μαγειρέματα, photo booths και διαδραστικά δρώμενα.

21:00 Πολυχώρος Πολιτισμού «Δεσμός» Το βραδινό πάρτι σηματοδοτεί τη λήξη του φεστιβάλ με κρασί, ούζο και live μουσική.

Μαζί μας η Ιωάννα Μπαλαφούτη, η Γεωργία Κουτσούκου, ο Μάριος Τζαγκατζής κι ο Βαγγέλης Χαλβατζής.

Διοργάνωση: **Σωματείο Εστιατόρων και Συναφών Επαγγελματιών Μολύβου**



**Γαστριμαργικός
περίπατος
Food walk**

19:00 Tourist Info Center

The cobblestoned alleys of Molyvos flood with summery smells. We have created a pop-up workshop where housewives of Molyvos and chefs create an open air gastronomic walk filled with challenges, cooking, photo booths and interactive happenings.

21:00 “Desmos” Cultural Venue The night party signals the end of the festival with wine, ouzo and live music.

Special guests: Ioanna Balafouti, Georgia Koutsoukou, Marios Tzagatzis and Vangelis Halvatzis.

Organised by **Molyvos Wine & Dine Association**

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.





ΜΕΛΙΑ
ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑ
ΓΕΡΑ

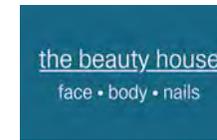
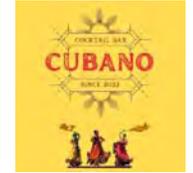


ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ
ΣΥΛΛΟΓΟΣ
ΣΤΥΨΗΣ



ΜΠΑΡΟΥΤΗ
ΑΝΤΙΓΟΝΗ
ΑΓΙΑΣΟΣ

ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ
ΙΩΑΝΝΗΣ
ΜΠΟΡΑΤΖΗΣ
ΜΟΥΒΟΣ



Papayiannideselaitis



ΚΟΥΤΣΕΛΛΗΣ
ΠΕΤΡΑ



ΜΥΡΕΝΑ
ΦΩΤΙΟΥ
ΒΙΒΛΙΟ-
ΧΑΡΤΟΠΩΛΕΙΟ





ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟΣ & ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΠΑΠΑΔΟΥ



CAVO DORO RESTAURANT ΣΙΓΡΙ



EVANGELIA STUDIOS & APARTMENTS ΣΙΓΡΙ

SIGRI ARTS RETREAT



ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΙ ΕΤΑΙΡΟΙ | ORGANISING PARTNERS

ΑΓΓΕΙΟΠΛΑΣΤΕΙΟ «ΤΟ ΠΥΘΑΡΙ» Γ. ΑΚΑΜΑΤΟΥ ΑΓΙΑΣΟΣ

ΟΙΝΟΜΑΓΕΙΡΕΙΟ, «ΤΟ ΣΤΑΥΡΙ» ΑΓΙΑΣΟΣ

ΤΑΒΕΡΝΑ-ΚΑΦΕ, «Ο ΚΑΤΣΑΜΠΟΣ» ΑΓΙΑΣΟΣ

ΚΑΦΕΣ ΣΤΗ ΧΟΒΟΛΗ «Ο ΓΙΑΝΝΑΚΗΣ» ΑΓΙΑΣΟΣ



MAIS STUDIOS ΕΝΟΙΚΙΑΖΟΜΕΝΑ ΔΩΜΑΤΙΑ ΒΑΤΕΡΑ



ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΠΕΤΡΑΣ



ΜΟΡΦΩΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΠΟΛΙΧΝΙΤΟΥ

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ ΠΛΩΜΑΡΙΟΥ

ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΣΤΥΨΗΣ

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ: ΦΟΡΕΑΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΜΟΛΥΒΟΥ ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΙ ΕΤΑΙΡΟΙ: ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΟΜΙΛΟΥ ΠΕΙΡΑΙΩΣ • ΑΜΚΕ “VISIT AGIASOS” • ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΠΕΤΡΑΣ • ΚΟΙΝ.Σ.ΕΠ. «ΜΟΔΟΥΣΑ» • ΒΙΒΛΙΟΠΩΛΕΙΟ “BOOK & ART” • ΜΟΡΦΩΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΠΟΛΙΧΝΙΤΟΥ • ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΣΤΥΨΗΣ • ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ ΠΛΩΜΑΡΙΟΥ • ΕΚΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΜΟΡΦΩΤΙΚΟΣ ΑΘΛΗΤΙΚΟΣ ΟΜΙΛΟΣ ΣΙΓΡΙΟΥ «ΘΕΟΦΑΝΗΣ ΣΙΓΡΙΑΝΗΣ» • ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΩΝ & ΣΥΝΑΦΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΩΝ ΜΟΛΥΒΟΥ

LESVOS THE OTHER AEGEAN®

ΣΥΝΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ
CO-ORGANIZED BY



ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΒΟΡΕΙΟΥ
ΑΙΓΑΙΟΥ

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ & ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ | UNDER THE AUSPICES OF



ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ
ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ
ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ
www.visitgreece.gr



ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΑΙΓΑΙΟΥ
ΚΑΙ
ΝΗΣΙΩΤΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ



Έτος ίδρυσης 1919
ΓΣΕΒΕΕ
Γενική Συνομοσπονδία
Επαγγελματιών Βιοτεχνών
Εμπόρων Ελλάδας



ΠΟΙΣΕ

ΑΡΓΥΡΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ
SILVER SPONSOR



ouzo of plomari
Isidoros Azvanitis

ΣΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ | IN CO-OPERATION WITH



ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ
ΙΔΡΥΜΑ
ΟΜΙΛΟΥ
ΠΕΙΡΑΙΩΣ



ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
MEDIA SPONSORS

EPT 3

EPT
B. ΑΙΓΑΙΟ

ΕΙΔΙΚΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ | SPECIAL SPONSOR

Ανοδος
Εκπαιδευτική - Συμβουλευτική
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠΙΣΤΕΥΟ 2

AELOS

ΧΟΡΗΓΟΙ | SPONSORS



Συριάνης



ΜΕΠΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟΣ
ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΠΕΣΒΟΥ

MYTHICAL
COAST
WELLNESS RETREAT

TÜV
AUSTRIA
HELLAS

Βαργεμέζης
...και καθαρίζει!
επαγγελματικά προϊόντα καθαρισμού

ΔΟΠΜΑΚΗΣ
ΥΠΟΥΡΓΙΟΥ ΑΕ
ΕΜΒΟΡΙΟ ΠΟΤΩΝ - ΑΝΑΡΓΥΚΤΩΝ
ΣΑΡΤΙΚΩΝ, ΑΛΦΡΟΥΠΛΑΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Π. ΤΖΙΜΗΣ - Π. ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ
εξοπλισμός καταστημάτων

ΦΡΟΥΤΟΛΑΧΑΝΙΚΗ
Π. & Γ. ΧΑΤΖΗΜΑΝΩΛΑΚΗΣ

δίρφος

Congas
beach bar

Εταιρεία
της οικογενειακής Έταιρείας

ΕοσΣΑΜΟΥ

CAVA AGGELI
Established
1974

ΛΑΞΟΥΡΙΑ
LUXURY
VILLAS

ΡΑΣΙΦΑΣ
HOTEL

