



Lesvos
food fest

www.lesvosfoodfest.com | www.theotherpage.com

2
→
7

July

Lesvos

λουήιου

Λέσβος





Λέσβος Lesvos

Υπέροχη Λέσβος, Αύρα της θάλασσας,
Γινόη ανοιχτού ορίζοντα.
Κάπι από το χρυσοκίτρινο του λαδιού.
Τόπος μοναδικός, αίσθηση ασύλληπτη
παράδοση με ρίζες μακρινές,
Γεύσεις σε ταξιδεύουν.

Σε έναν τέτοιο τόπο με μικροκλίμα
ιδιαίτερα, η ανθρώπινη έμπνευση πολλα-
πλασιάζει τη μοναδικότητα της φύσης μαζί
με τους καρπούς της που συνοδεύονται
από μια μεγάλη διατροφική αξία.
Η Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου σταθερά
υποστηρίζει κάθε πρωτοβουλία ανάδειξης
των μοναδικών τοπικών προϊόντων που
παράγονται στα νησιά μας.

Η γαστρονομία μεταπλάθει τα φυσικά
δεδομένα που επιπλουσιμενά με την πα-
ράδοση και τη φιλοξενία των κατοίκων
τους δίνει γινόη προσθέτοντας στη συ-
νολική τουριστική εικόνα μια καθολικά
νέα διάσταση.

Christiana Kalogirou

Governor of North Aegean Region

Χριστιάνα Καλογήρου

Περιφερειάρχης Βορείου Αιγαίου



Όπως ένα οικογενειακό τραπέζι αποτυπώνει μοναδικό τρόπο τον οικογενειακό μας πολιτισμό, έτσι και η Λεσβιακή γαστρονομία αποτυπώνει το μεγάλο τραπέζι και τον πολιτισμό της Λεσβιακής κουζίνας. Το **Lesvos Food Fest** επιχειρεί να φέρει στο προσκήνιο αυτόν τον ήσοσα αλλά ταυτόχρονα σπουδαία, καθημερινό, πολιτισμό που συντίθεται από τον διάλογο προϊόντων, ακευών, συνταγών μαγειρικών τεχνικών, αισθητικής και τρόπων ανάμειξη στην Μικρασιατική και Μεσογειακή αλυσίδα 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 Μολίβου

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 **3rd 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.

Nikolaos Molvalis
President of the Molivos Tourist Association



Ο Ελληνικός γαστρονομικός πολιτισμός αυτό που έχουμε συνθέσει να αποκαλούμε Ελληνική κουζίνα, αποτελεί συγκριτικό πλεονέκτημα και ένα ιδιαίτερα, μοναδικό κομμάτι της παγκόσμιας γαστρονομίας. Είναι μια πολιτισμική έκφραση και οι ταξιδιώτες μπορούν να βιώσουν μοναδικές γαστρονομικές εμπειρίες. Το **3ο 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

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

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 **3rd 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.

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 σφραγιστικούς. Τα δυο προϊόντα της θάλασσας που τα βρίσκεις μόνο στο νησί, τα κτένια και τις απαλά αλατισμένες σαρόδελες Καλλονής. Σ' αυτά τα προϊόντα έρχεται να προστεθεί και το βράσμα (πετιμέζι) του σίκου,

Κωστής Κωστήκης
Σεφ

Μανώλης Παπουτσάκης
Σεφ

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

Αλέξανδρος Παπανδρέου
Σεφ

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.

For hundreds of years, the island of Lesbos has produced quality products, famous all over the world. First and foremost its olive oil with its soft aroma and light colour, sought for all the way to far off Japan. The magical "ladotyri" cheese of Lesbos, 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 scollops and its delicately

Kostis Kostakis
Chef

Manolis Papoutsakis
Chef

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 back-drop to cook in, we have all the ingredients

Alexandros Papandreou
Chef

In Lesbos, 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 back-drop to cook in, we have all the ingredients for 100% success.





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** αναδεικνύει τη γη το ταπίο, 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.

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.

2 Ιουλίου

"Ιστορίες του περανώτικου ελαιώνα"

19:30 Εγκαταστάσεις ΜΟΔΟΥΣΑΣ | Παράδος Γέρας

Η Κοιν.Σ.Επ. ΜΟΔΟΥΣΑ μαζί με τοπικούς παραγωγούς και επιχειρηματίες της Γέρας και του Πλωμαρίου αφηγείται ιστορίες βιομηχανικών κτηρίων με έμφαση στα ελαιατρήτριά τους ανθρώπους τους και τον «έθιμο χρυσά». Γευσιγνωστές, μεζεδάκια και μαγειρέματα αναδεικνύουν το ελαιόλαδο αλλά και το ούζο, σε ένα σύγχρονο γαστρονομικό πανηγύρι.

2 July

"Stories from the olive groves of Gera"

19:30 SCE Modousa premises | Parados, Gera

SCE Modousa, along with local producers and entrepreneurs from Gera and Plomat, narrate stories of industrial buildings focusing on olive presses, their people and the production of olive oil, known as the "yellow gold". Tastings, meze treats and live-cooking will highlight the essence of olive oil and ouzo in a modern gastronomic fete.

3 Ιουλίου

"Στη σκάλα Πολιχνίτου με ουζομετέδες του κόλπου Καλλιόνης"

19:30 Λιμανάκι Σκάλας Πολιχνίτου

Στον τόπο που μοσχομυρίζουν τα θαλασσινά και ψύεται ο ξακουστός γλυκάνισος, ο Μορφωτικός Σύλλογος Πολιχνίτου μας καλεί να μαγειρέσουμε και να δοκιμάσουμε αυθεντικούς μεζέδες που συνοδεύουν ιδανικά το ούζο. Λέβητοι chef και επαγγελματίες της περιοχής, σε συνεργασία με τον Μουσικοχορευτικό Σύλλογο ο "Μπάλος", το Σύλλογο Φύλων της Μουσικής Πολιχνίτου, τον Αθλητικό Σύλλογο Πολιχνίτου και τον Ήπικό Σύλλογο Πολιχνίτου, μας συστήνουν τη γαστρονομία της περιοχής με live μαγειρέματα, γευσιγνωστές πολύ χορό και μουσική.

3 July

"In Skala Polihnitou with ouzo from Lesvos and meres from the Gulf of Kalloni"

19:30 The Harbour of Skala Polihnitou

In Polihnitou, where the saltiness of the Gulf of Kalloni meets the aromas of the famous anise, we will be introduced to the local gastronomy recipes and ouzo culture. The Educational Association of Polihnitou, local chefs and entrepreneurs have organized an evening event with live cooking, meze tasting, local product presentations and lots of music and dance with the cooperation of the Musical-Dance Association "Balos", The "Friends of Music from Polihnitou Association", the Athletic Association of Polihnitou and the Cavalry Association of Polihnitou.

2

3

2 Παπάδος "Ιστορίες του γεφυρωτικού ελαιώνα"
Pappados "Stories from the olive groves of Gera"

3 Σκάλα Πολιχνίτου "Στη σκάλα Πολιχνίτου με αυτομεζέδες του κόλπου Καλλονής"
Skala Polichnitos "In Skala Polihmitos with ouzo from Lesvos and mezes from the Gulf of Kalloni"

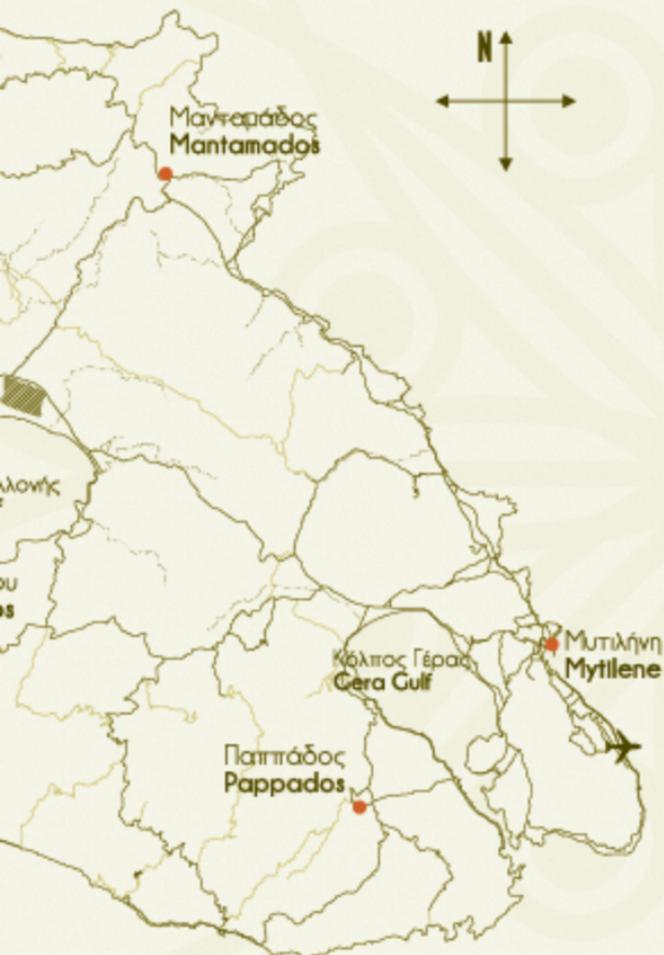
4 Μανταμάδος "Οι δρόμοι του τυριού στο Μανταμάδο"
Mantamadros "The Cheese paths of Mantamadros"

5 Πετρα "Γλυκά κεράσματα κουταλιού στην Πέτρα"
Πέτρα "Sweet spoon treats in Petra"

6 Μόλυγος "Street food στον Μόλυβο"
Μόλυβος "Street Food in Molyvos"

7 Ερεσός "Γλυκιά σαν καραμέλα"
Eressos "As sweet as caramel"





Lesvos
food fest

4

4 Ιουλίου

"Οι δρόμοι του τυριού στο Μανταμάδο"

Θα ταξιδέψουμε απ' το χτες στο σήμερα. Η παράδοση θα συναντήσει την σύγχρονη γαστρονομική εξέλιξη με συνταγές βασισμένες στις πρώτες ύλες του τόπου. Η φρέσκια μιζήθρα, η διαχρονική φέτα, η άλλοτε γλυκιά και άλλοτε πικάντικη γραβιέρα και φυσικά το φημισμένο λαδοτύρι θα είναι οι πρωταγωνιστές αυτού του γευστικού ταξιδιού.

10:30 Τυροκομεία Μανταμάδου

Ο Σύλλογος Ηλιαχτίδα θα μας μιήσει στα μυστικά της τυροκόμησης και θα μας περπατήσει στους δρόμους του τυριού. Με αφηγήτρια τις σύγχρονες παραγωγικές μονάδες της περιοχής θα ξεκινήσει ένα οδοιπορικό που θα καταλήξει στην Πλατεία όπου θα εκπαιδευτούν οι μικροί μας μάγειρες.

11:30 Τα παιδιά τυροκομοί

Ένα εργαστήριο όπου θα μάθει στα παιδιά πώς να παρασκευάσουν το δικό τους τυρί και πώς οι αγνές πρώτες ύλες αποτελούν τον βασικό άξονα μιας υγιεινής και ισορροπημένης διατροφής.

19:30 Πολύκεντρο Μανταμάδου

Το απόγευμα ξεκινά με γευστιγνωσία τυριού θα παρακολουθήσουμε δρώμενα με ζωντανή τυροκόμηση, παραδοσιακές και σύγχρονες μαγειρικές που θα μας αφηγηθούν την ιστορία του τυριού στον ευλογημένο αυτόν τόπο.

21:30 Πλατεία Μανταμάδου

Η βραδιά θα κλείσει με παραδοσιακή μουσική και ουζάκι με μεζέ στην πλατεία του χωριού.

4 July

"The Cheese paths of Mantamados"

A journey from the past to present times, where tradition meets contemporary methods of cheese production. The Mantamados Association "Iliachitida" invites us to attend workshops, cooking activities and guided tours presenting local cheese products such as fresh mizithra, the popular feta cheese, the authentic "ladotyri" and the sweet or spicy gruyere.

10:30 Guided tour to cheese production premises

We will meet local producers and interview them about different cheese production processes and about the differences between different types of cheese produced on the island of Lesbos. On the spot presentations and cheese tasting will establish the high quality of Mantamados dairy products.

11:30 Cheese making workshop for children

Along with cheese making on the main square of Mantamados, the "Junior cheese producers" will learn about healthy diet and the necessity of using pure raw materials in our everyday life.

19:30 Mantamados Cultural Center

Our evening begins with cheese taste-testing, followed by a live cheese making workshop and live cooking of traditional cheese recipes, using modern-day gastronomic cooking standards, whilst "narrating" the story of cheese from our blessed island.

21:30 Mantamados Square

Enjoy local meze, ouzo, music and dance on the main square of Mantamados

5 Ιουλίου

"Γλυκά κεράσματα κουταλιού στην Πέτρα"

10:00 Παιδικά μαγειρέματα

Εκκλησία Αγίου Νικολάου | Πέτρα

Γλυκά παιδικά εργαστήρια θα διδάξουν στους μικρούς μας μάγειρες παραδοσιακές συνταγές με προϊόντα της Λεάβου και θα τους ευαισθητοποιήσουν σε θέματα ανακύκλωσης.

19:30 Πλατεία Ηρώου | Πέτρα

Με αφετηρία την Πλατεία Ηρώου παρακολουθούμε εργαστήρια παρασκευής γλυκών κουταλιού όπως τα φτιάχνουν οι Πετριανές νοικοκυρές αυτή την εποχή και διηγούμαστε ιστορίες από το τελετουργικό του κέρασματος των γλυκών στα παλιά Πετριανά σπίτια. Ένα "κέρασμα εποχής" που θα μας προσφέρει ο Πολιτιστικός Σύλλογος Πέτρας που για το βραδάκι μας επιφυλάσσει κι άλλες εκπλήξεις...

Μια γιορτή του δρόμου που πλαισιώνεται από εκπλήξεις, παρουσιάσεις, εργαστήρια και μαγειρέματα προσαρμοσμένα σε σύγχρονες τάσεις γαστρονομίας. Τη δράση οργανώνει ο Φορέας Τουρισμού Μολύβου σε συνεργασία με το Συμβούλιο Εστιατόρων και Συνταγών Επαγγελματιών Μολύβου.

Μεταμορφώνουμε τοπικές συνταγές σε φαγητό δρόμου και κάνουμε γευσιγνωσία ντόπιων προϊόντων στον κεντρικό δρόμο του Μολύβου μετά μουσικής και χορού. Μια γιορτή του δρόμου που πλαισιώνεται από εκπλήξεις, παρουσιάσεις, εργαστήρια και μαγειρέματα προσαρμοσμένα σε σύγχρονες τάσεις γαστρονομίας. Τη δράση οργανώνει ο Φορέας Τουρισμού Μολύβου σε συνεργασία με το Συμβούλιο Εστιατόρων και Συνταγών Επαγγελματιών Μολύβου.

5 July

"Sweet spoon treats in Petra"

10:00 Cooking workshops for children

St. Nicolas Church | Petra

"Sweet" cooking workshops will teach junior chefs traditional recipes taking inspiration from local products. The workshop will also include educational activities concerning food recycling.

19:30 Iron Square | Petra

A sweet invitation to a "spoon sweet" workshop. Our starting point will be Iron Square, where the women of Petra will present seasonal spoon sweet recipes served the old-fashioned way, narrating stories of past eras. The event will be hosted by the members of the Petra Cultural Association, who "taunt" us that more surprises will follow...

and finger-food buffets cooked by local women, restaurants and producers, specially prepared to highlight the local gastronomy. The street food event, which will be followed by gigs and street dancing, is hosted by the Malyvas Tourism Association in cooperation with the Malyvas Wine and Dine Association of Restaurants and Associate Professionals.

Local sweet and savory recipes will be presented "street style" along with product taste-testings and presentations, live cooking events and workshops. Grab your serving pack and walk along the product stands, cooking stations and finger-food buffets cooked by local women, restaurants and producers, specially prepared to highlight the local gastronomy. The street food event, which will be followed by gigs and street dancing, is hosted by the Malyvas Tourism Association in cooperation with the Malyvas Wine and Dine Association of Restaurants and Associate Professionals.

5

6

6 Ιουλίου

“Street food στον Μολύβιο”

19:30 Οδός “Μιχαήλ Γούτου” | Μολύβιος

Μεταμορφώνουμε τοπικές συνταγές σε φαγητό δρόμου και κάνουμε γευστιγνώσια ντόπιων προϊόντων στον κεντρικό δρόμο του Μολυβίου μετά μουσικής και χορού.

Μια γιορτή του δρόμου που πλαισιώνεται από εκπλήξεις παρουσιάσεις, εργαστήρια και μαγειρέματα προσαρμοσμένα σε σύγχρονες τάσεις γαστρονομίας. Τη δράση οργανώνει ο Φορέας Τουρισμού Μολυβίου σε συνεργασία με το Συμπαιίο Εστιάτορων και Συναφών Επαγγελματιών Μολυβίου.

Οι Ερέσιοι πάντα αγαπούσαν τη διασκέδαση, το χορό, το τραγούδι και το καλό φαγητό. Ταξίδεψαν ή μετανάστευσαν στο εξωτερικό, όπως και πολλοί άλλοι Έλληνες, και επιστρέφοντας έφεραν νέες ιδέες που αφομοιώθηκαν από την τοπική παράδοση τόσο στη γαστρονομία όσο και στη διασκέδαση. Κάπως έτσι, το “Dulce de leche” της Αργεντινής έγινε η παραδοσιακή “καραμέλα”, χρησιμοποιώντας το ελαστικό πρόβειο γάλα της περιοχής, και “οι καντρίλιες” της Δυτικής Ευρώπης εντάχθηκαν στη διασκέδαση ήδη από τα χρόνια του μεσοπολέμου.

Οι Ερέσιοι πάντα αγαπούσαν τη διασκέδαση, το χορό, το τραγούδι και το καλό φαγητό. Ταξίδεψαν ή μετανάστευσαν στο εξωτερικό, όπως και πολλοί άλλοι Έλληνες, και επιστρέφοντας έφεραν νέες ιδέες που αφομοιώθηκαν από την τοπική παράδοση τόσο στη γαστρονομία όσο και στη

6 July

“Street Food in Molyvos”

19:30 “Michail Goutos” Str. | Molyvos

Local sweet and savory recipes will be presented “street style” along with product taste-testings and presentations, live cooking events and workshops. Crab your serving pack and walk along the product stands, cooking stations and finger-food buffets cooked by local women, restaurants and producers, specially prepared to highlight the local gastronomy. The street food event, which will be followed by gigs and street dancing, is hosted by the Molyvos Tourism Association in cooperation with the Molyvos Wine and Dine Association of Restaurants and Associate Professionals.

People from Eressos have always loved dancing, singing and eating quality food. Throughout the ages they have travelled or immigrated to other countries and have brought lots of new ideas back home to be acculturated and adjusted to the local cuisine and entertainment habits. This is how “Dulce de leche” traveled all the way from Argentina and became the traditional toffee caramel using local sheep milk, as well as how the “kantiles” (a fox anglas dance which came to Eressos during the interwar period from Western Europe) became a part of the Eressian entertainment scene, where people danced and flirted to the tune “As sweet as caramel”, a song inspired by the making of caramel.

combining traditional methods and innovative recipes, with a perfect integration into modern cuisine. The local Cultural Association “Fonias” revives “kantiles”, with live dance classes, musically leading us to Skala Eressos Beach for the 3rd Lesvos Food Fest farewell party.

7 Ιουλίου

“Γλυκιά σαν καραμέλα”

Ο Φορέας Ανάπτυξης και Προβολής Ερεσού θα προβάλει την παρασκευή της “καραμέλας” με την παραδοσιακή τεχνική καθώς και την ανάδειξη της μέσα από νέες δημιουργικές συνταγές. Σε συνεργασία με τον Πολιτιστικό, Εξωραϊστικό Σύλλογο Ερεσίων «Φανίας» θα αναβιώσει τις “καντριλις” με μαθήματα χορού. Το 3ο Lesvos Food Fest θα κλείσει στην αμμουδιά της Σκάλας Ερεσού με τραγούδι και γλέντι. Οι Ερέσιοι πάντα αγαπούσαν τη διασκέδαση, το χορό, το τραγούδι και το καλό φαγητό. Ταξίδεψαν ή μετανάστευσαν στο εξωτερικό, όπως και πολλοί άλλοι Έλληνες και επιστρέφοντας έφεραν νέες ιδέες, που αφομοιώθηκαν από την τοπική παράδοση τόσο στη γαστρονομία όσο και στη διασκέδαση. Κάπως έτσι, το “Dulce de leche” της Αργεντινής έγινε η παραδοσιακή “καραμέλα”, χρησιμοποιώντας το ελκτικό πρόβειο γάλα της περιοχής, και “οι καντριλις” της Δυτικής Ευρώπης εντάχθηκαν στη διασκέδαση ήδη από τα χρόνια του μεσοπολέμου.

11:00 – Πλωτά μαγειρέματα στην πλατεία Παπανικολή της Σκάλας Ερεσού

Διακεκριμένος chef θα προτείνει τρόπους ένταξης της καραμέλας στην σύγχρονη κουζίνα.

18:00 – “Καραμέλα” στην αυλή της Φανίας στη Σκάλα Ερεσού

Ερέσια νοικοκυρά θα μας δείξει την παρασκευή της “καραμέλας” με τον παραδοσιακό τρόπο.

19:30 – “Καντριλις” στην πλατεία Παπανικολή

Το γλέντι θα ξεκινήσει χορεύοντας “καντριλις” με τραγούδια μιας άλλης εποχής.

20:30 – Παρέες με τραγούδι στην αμμουδιά

Με ούζο και μεζέδες, τραγούδι και χορό σαν μια μεγάλη παρέα παρέα, θα κλείσουμε το 3ο Lesvos Food Fest στην παραλία της Σκάλας Ερεσού.

7 July

“As sweet as caramel”

The Eressos Tourism Association presents a toffee caramel workshop combining traditional methods and innovative recipes, with a perfect integration into modern cuisine. The local Cultural Association “Faniás” revives “kantirilis”, with live dance classes, musically leading us to Skala Eressos Beach for the 3rd Lesvos Food Fest farewell party.

People from Eressos have always loved dancing, singing and eating quality food. Throughout the ages they have travelled or immigrated to other countries and have brought lots of new ideas back home to be acculturated and adjusted to the local cuisine and entertainment habits. This is how “Dulce de leche” traveled all the way from Argentina and became the traditional toffee caramel using local sheep milk, as well as how the “kantirilis” (a fox gallops dance which came to Eressos during the interwar period from Western Europe) became a part of the Eressian entertainment scene, where people danced and flirted to the tune “As sweet as caramel”, a song inspired by the making of caramel.

11:00 Cooking on a floating platform on Papanikoli Square, Skala Eressos

A prominent Chef will present innovative recipes integrating toffee caramel into modern cuisine.

18:00 Toffee Caramel workshop in Ms. Faniás' courtyard in Skala Eressos

An Eressian housewife will present how to make toffee-caramel the traditional way.

19:30 “Kantirilis” dance workshop on Papanikoli Square Skala Eressos

The farewell party will start dancing to “Kantirilis” tunes from past eras.

20:30 Music, singing, dance, mezes and ouzo will be the ingredients of the 3rd Lesvos Food Fest farewell party on the sandy beach of Skala Eressos.

7

Ευχαριστούμε τους παρακάτω χορηγούς και προμηθευτές προϊόντων για την υποστήριξη των δράσεων στις περιοχές που πραγματοποιείται το φεστιβάλ

We would like to thank all local sponsors and producers for supporting the 6 locations hosting Lesvos Food Fest this year



Voyiatzis
golden olive oil



Bio
αΡΟΝΙΑ
LESVOS





ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΒΟΡΕΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

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

HELLENIC REPUBLIC
NORTH AEGEAN REGION

Production of the brochure was fully funded
by the North Aegean Region



ΕοΣΣΑΜΟΥ

Φορέας Τουρισμού Μολύβου, Και.Σ.Επ. ΜΟΔΟΥΣΑ, Μορφωτικός Σύλλογος Παλιχίτου
Φυσιοθεραπευτικός-Ανθρωπολογικός Σύλλογος Μανταμάδου Ήθαχχίδα', Πολιτιστικός Σύλλογος Πέτρας,
Σωματείο Εστιάτορων & Συναφών Επαγγελματιών Μολύβου, Φορέας Ανάπτυξης και Προβολής Ερεσού

THE
OTHER
AEGEAN*

Οργάνωση
Organized by



1929 - 2019
ΓΣΕΒΕΕ
Γενική Συντονιστική
Επιτροπή Επαγγελματιών
Επιστημονική Ομάδα



Συνδιοργάνωση
co-organized by



ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΑΛΓΚΕΣ Α.Ε.
HELLENIC SALTWORKS S.A.

Χρυσός χορηγός
Golden Sponsor



Ανοδος
Επιχειρηματικό - Συμφωνητικό
ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ ΚΑΙ ΚΑΤ' ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ



Χορηγοί
Sponsored by



ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ
ΑΙΓΑΙΟΥ ΚΑΙ ΙΣΘΜΙΚΗΣ
ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

Με την υποστήριξη
Supported by

γαστρονόμος



Χορηγοί επικοινωνίας
Media sponsors