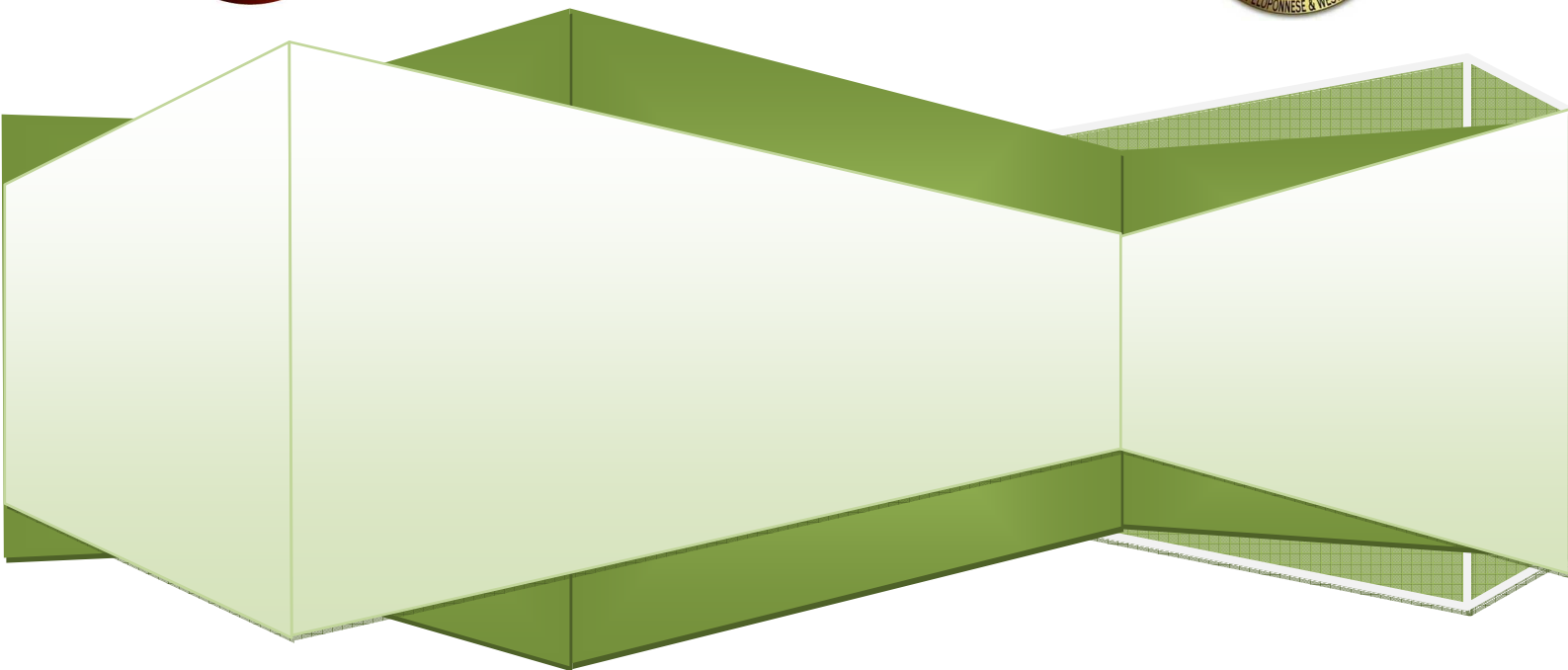
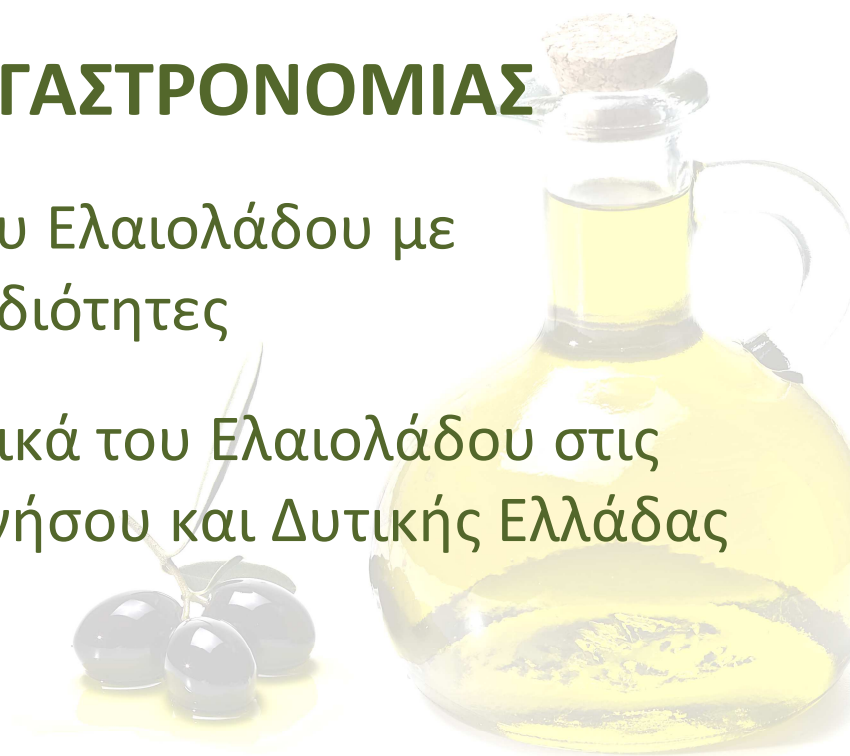


## ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

- Παρουσίαση Παρθένου Ελαιολάδου με Υγειοπροστατευτικές Ιδιότητες
- Ποιοτικά Χαρακτηριστικά του Ελαιολάδου στις Περιφέρειες Πελοποννήσου και Δυτικής Ελλάδας





**10:00 - 12:00:** Σεμινάριο Γαστρονομίας από το **Ελληνικό Ινστιτούτο Γαστρονομίας**

- **Παρουσίαση Παρθένου Ελαιολάδου με Υγειοπροστατευτικές Ιδιότητες, με Αιθέρια Έλαια Αρωματικών Φυτών**

Εισηγητής : Δρ. Νίκος Κρημνιανιώτης, πρ. Γεν. Δ/ντής ΕΟΕΣ ΕΥΞΕΙΝΗ ΠΟΛΗ,  
Συντονιστής του Ευρωπαϊκού Προγράμματος INTERREG MED AristOil

- **“Προσθήκη νέων ιδιοτήτων στο Ελαιόλαδο με τη χρήση αιθέριων ελαίων”**

Εισηγήτρια: κα Νίκη Αλεξοπούλου, Τεχνολόγος Τροφίμων

- **“Η διατροφική αξία του Ελαιολάδου”**

Εισηγήτρια: κα Μαρία Τσέλλου, Διαιτολόγος-Διατροφολόγος

- Παρουσίαση: Ελαιόλαδο **“kleolia”**, ποικιλία Μεγαρίτικη, εξαιρετικά χαμηλής οξύτητας,

κα **Τέτη Μαρκίδη**, Πρόεδρος της εταιρίας “Ελαιόκαρπος”

#### **ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ 10 ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ**

##### **✧ Ελαιόλαδο με ρίγανη**

Συνταγή: Φασόλια Πιαζ με σαφράν και παστό χοιρινό

Από τον Chef Γιάννη Μπακλατζή

##### **✧ Ελαιόλαδο με θρούμπι**

Συνταγή: Αγιορείτικη πατατοσαλάτα

Από την Chef Μαριλένα Δρικόγια

##### **✧ Ελαιόλαδο με θυμάρι**

Συνταγή: Χταπόδι Μεσογειακό με ρεβίθια και λαχανικά

Από τον Chef Κώστα Αγγελάτο

##### **✧ Ελαιόλαδο με κρίταμο**

Συνταγή: Λαδοκούλουρο με μους φέτας

Από τον Γιώργο Καραϊσκο



✧ **Ελαιόλαδο με δεντρολίβανο**

Συνταγή: Αγκινάρες με καλαμαράκια και λαχανικά

Από τον Πανουτσόπουλο Γιώργο

✧ **Ελαιόλαδο με φασκόμηλο**

Συνταγή: Κοτόπουλο με φασόλια

Από τον Executive Chef Σάκη Μπαλασκάκη

✧ **Ελαιόλαδο με κρίταμο και φασκόμηλο**

Συνταγή: Χταπόδι με φάβα

Από τον Chef Διονύση Δημητρούλη

✧ **Ελαιόλαδο με κρίταμο και ρίγανη**

Συνταγή: Ντάκο Κρητικό με λιαστή ντομάτα και γραβιέρα

Από τον Κώστα Μπέσκο

✧ **Ελαιόλαδο με κρίταμο και θρούμπι**

Συνταγή: Γαρίδες με πλιγούρι και λαχανικά

Από τον Chef Σπύρο Κουτρομπίνα

✧ **Ελαιόλαδο με κρίταμο και δεντρολίβανο**

Συνταγή: Μύδια με πράσο και σελινόριζα

Από τον Chef Μανώλη Πετρόπουλο





**12:00-16:00:** Παρουσίαση Ελαιολάδων Περιφερειακών Ενοτήτων Πελοποννήσου & Δυτικής Ελλάδας από τη **Λέσχη Αρχιμαγείρων Πελοποννήσου & Δυτικής Ελλάδας**

⊕ **12:00-12:30: ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΑΧΑΪΑΣ**

Ελαιόλαδο **“Eleofillo”**, ποικιλία Κουτσουρελιά-Πατρινή

Παρουσίαση από τον **κ. Παναγιώτη Τηλιγάδα**, Τεχνολόγο Τροφίμων.

Συνταγή: **Ταμπάκαλη** από την Chef Νατάσα Βενέρη

⊕ **12:30-13:00 ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΗΛΕΪΑΣ**

Ελαιόλαδο **“Lapithas”**

Παρουσίαση από τον **κ. Νικόλαο Νιάρχο**, Διευθύνων σύμβουλο της εταιρίας Λαπίθας Α.Ε.

Συνταγή :**Μενουδέλι με λουκάνικο και φέτα** από τον Chef Νίκο Παπαδόπουλο

⊕ **13:00-13:30 ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑΣ**

Ελαιόλαδο **“Messolongi Fields”**

Παρουσίαση από την **κα Κλεοπάτρα Τζοβαρτζή**, ιδιοκτήτρια της εταιρίας Messolongi Feilds

Ελαιόλαδο **“ΕΤΟΛΙΑ”**, ποικιλία Κουτσουρελιά

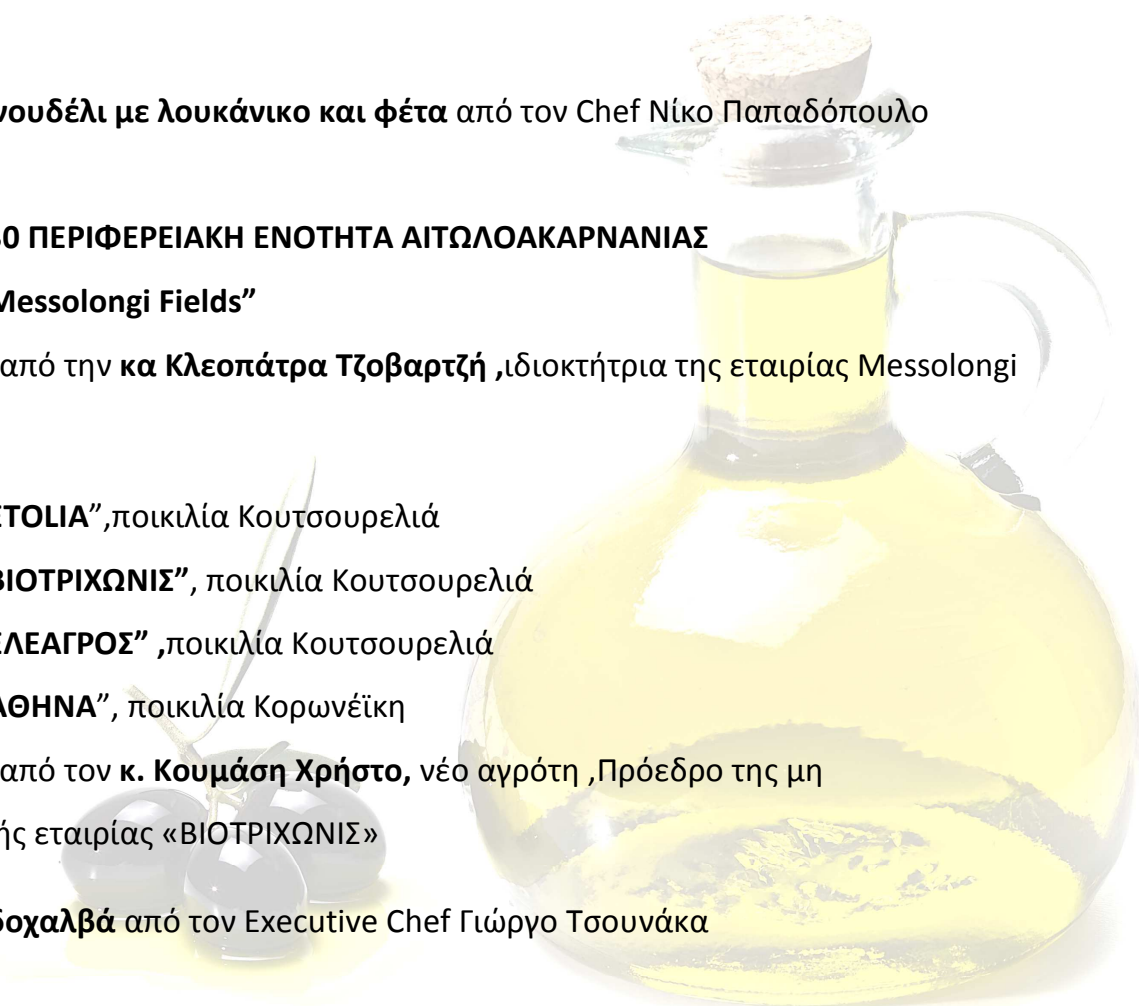
Ελαιόλαδο **“ΒΙΟΤΡΙΧΩΝΙΣ”**, ποικιλία Κουτσουρελιά

Ελαιόλαδο **“ΕΛΕΑΓΡΟΣ”**, ποικιλία Κουτσουρελιά

Ελαιόλαδο **“ΑΘΗΝΑ”**, ποικιλία Κορωνέϊκη

Παρουσίαση από τον **κ. Κουμάση Χρήστο**, νέο αγρότη, Πρόεδρο της μη κερδοσκοπικής εταιρίας «ΒΙΟΤΡΙΧΩΝΙΣ»

Συνταγή :**Λαδοχαλβά** από τον Executive Chef Γιώργο Τσουνάκα



⊞ **13:30-14:00 ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΑΡΚΑΔΙΑΣ**

Ελαιόλαδο **Drop of Life**, ποικιλία Ολύμπια

Παρουσίαση από τον **κ. Γιώργο Μαθιόπουλο**, Παραγωγό ελαιολάδου

Συνταγή : **Τσαϊτιά Αρκαδίας** από τον Chef Δημητρόπουλο Θοδωρή

⊞ **14:00-14:30 ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ**

Ελαιόλαδο **ΜΠΕΚΑΣ**

Παρουσίαση από την **κα Λεκάκη – Μπέκα Αργυρώ**, υπάλληλος γραφείου-γενικών καθηκόντων

Συνταγή : **Γκόγκες με μυζήθρα** από τον Chef Τηλέμαχο Ντάκο

⊞ **14:30-15:00 ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ**

Ελαιόλαδο **Olive oil LIVA**

Παρουσίαση από τον **κ. Νίκο Κρημνανιώτη**, Παραγωγό Ελαιολάδου

Συνταγή: **Λιόπιτα με σφέλα** από τον Chef Θανάση Αναγνώστου

⊞ **15:30-16:00 ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ**

Ελαιόλαδο **Extra Virgin Olive Oil ΠΑΝΟΥ**

Παρουσίαση από τον **κ. Χρήστο Πάνου**, αγρότη- καλλιεργητή

Συνταγή : **Φασολάδα Φενεού με χοιρινό** από τον Φώτη Καρσιώτη

