



6|7|8| 9 ΙΟΥΛΙΟΥ 2017

ΠΑΡΚΟ ΑΓΙΑΣ ΒΑΡΒΑΡΑΣ

ΛΑΜΙΑ

*Αναδεικνύουμε  
τους Γαστρονομικούς  
Προορισμούς  
της Φθιώτιδας!*

**Δικτύωση |  
Εκδηλώσεις |  
Έκθεση |  
Γαστρονομία |  
Νέες καλλιέργειες |  
Παρουσίαση  
Τοπικής Ταυτότητας |**





Χαιρετίζω την πραγματοποίηση του Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα.

Το Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα αποτελεί τον σημαντικότερο θεσμό για την ανάδειξη της τοπικής κουλτούρας και την ανάπτυξη της τοπικής οικονομίας που συμβαίνει στην χώρα μας. Είναι σημαντικό οι ίδιοι οι παραγωγοί να παρουσιάζουν στο κοινό και στους εμπορικούς επισκέπτες το προϊόν τους τόσο στον εκθετήριο χώρο τους όσο και μέσα από τις εκδηλώσεις και παρουσιάσεις που γίνονται από τις ομάδες των chef.

Με εκτίμηση,

**Νίκος Κατσαρός,**

*Επιστημονικός Συνεργάτης ΕΚΕΦΕ ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ, τ. Πρόεδρος ΕΦΕΤ*

---

Συμμετέχω ως επικεφαλής του Τομέα Γαστρονομίας στο Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα. Φέτος σε μια προσπάθεια περαιτέρω αναβάθμισης του θεσμού θα συμμετέχει στο φεστιβάλ ομάδα 150 Chef, οι οποίοι καθ' όλη της διάρκειας του θα παρουσιάζουν εδέσματα της Ζακυνθινής και επτανησιακής κουζίνας.



Καλή Αντάμωση στο Φεστιβάλ.

**Θωμάς Λαζανάς,**

*Executive Chef, Πρόεδρος Λέσχης Αρχιμαγείρων Πελοποννήσου και Δυτικής Ελλάδας,*

*Πρόεδρος Διοικούσας Επιτροπής Ινστιτούτου Ελληνικής Γαστρονομίας*

## Κερνάμε Ελλάδα Λαμία 2017

### ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ – ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Το Κερνάμε Ελλάδα Λαμία φιλοδοξεί να αποτελέσει σημείο αναφοράς. Μια στάση σε ότι αφορά στον γαστρονομικό τουρισμό, που αναδεικνύει τις γεύσεις, τα αρώματα και την μουσική που τις συνοδεύουν. Ακόμη, στο Φεστιβάλ θα γίνουν εκδηλώσεις που φέρνουν κοντά την τοπική οικονομία, ανθρώπους και προϊόντα και αναδεικνύουν την ιστορία του τόπου, στοχεύοντας στην ανάδειξη της σύγχρονης φυσιογνωμίας της Φθιώτιδας και της κουζίνας της.

#### ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΦΕΣΤΙΒΑΛ

Στόχος του Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα Λαμία είναι να προβάλλει, να αναδείξει και να δικτυώσει την τοπική κουζίνα και τις επιχειρήσεις μέσα από μια σειρά δράσεων που θα λάβουν χώρα καθ' όλο το τρίμηνο.

#### ΕΚΘΕΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Παραγωγοί παρουσιάζουν τα προϊόντα τους και αναδεικνύουν την τοπική ταυτότητα.

#### ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ

Chef θα μας παρουσιάσουν προτάσεις από διάφορες περιοχές με ιδιαίτερο Γαστρονομικό ενδιαφέρον.

#### ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

Καθ' όλη τη διάρκεια του Φεστιβάλ θα πραγματοποιούνται εκδηλώσεις με ιδιαίτερο τοπικό χαρακτήρα.



## ΣΤΟ ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΝ

- Γενικοί φορείς που σχετίζονται με την παραγωγή προϊόντων Ποιότητας
- Συνεταιρισμοί
- Εταιρίες τυποποίησης αγροτικών προϊόντων
- Γυναικείοι συνεταιρισμοί
- Δήμοι



**Θωμάς Λαζανάς**

*Executive Chef*

**Γιώργος Λέκκας**

*Executive Chef*



## ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΑΡΑΛΛΗΛΩΝ EVENT

- Παρουσίαση προϊόντων με ιδιαίτερο χαρακτήρα Παρουσίαση τοπικών Κρασιών
- Γευσιδοκίμασιες Τοπικών Τυριών
- Παρουσίαση Ελληνικών Αποσταγμάτων
- Ελληνικό παιδικό Πρωινό
- Εργαστήριο παρασκευής γλυκών
- Παραδοσιακά παιχνίδια
- Επιστημονικές ημερίδες
- Φρουτόπολη
- Παρουσίαση λαχανικών από διάφορες περιοχές της Στερεάς Ελλάδας



## ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ



A

Παλαιωμένα τυριά.  
Κρασιά ξινόμαυρα .  
Σκάλισμα φρούτων – carving.  
Διακόσμηση πιάτων – food styling.  
Γεύσεις Μεσογείου.

B

Παρουσίαση Παιδικού Πρωινού  
Παρουσίαση τοπικής ταυτότητας  
Παρουσίαση Επτανησιακού Πρωινού



## ΟΙ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

Είναι η στιγμή που η Ελλάδα έρχεται στη Λαμία: γευστικές προτάσεις από την υπόλοιπη χώρα θα μας υπενθυμίσουν γιατί η ελληνική διατροφή είναι από τις καλύτερες και πιο υγιεινές στον κόσμο. Και μάλιστα, με ποικιλία που εκπλήσσει. Καιρός να την ανακαλύψουμε εκ νέου...

Από την **Δυτική Μακεδονία** δοκιμάζουμε τηγανιά της Καστοριάς, μπουκίτσες χοιρινού κρέατος με κρεμμύδια και ρίγανη.

Από την **Κεντρική Μακεδονία** τυριά για να τα γνωρίσουμε και να τα αγαπήσουμε.

Από την **Ανατολική Μακεδονία – Θράκη** λουκάνικα χωριάτικα με πορτοκάλι.

Από την **Αττική** γεύμαστε αποξηραμένα σύκα

Από την **Ήπειρο** τα ξακουστά τυριά της.

Από την **Κρήτη** θα γευθούμε τον μοναδικό ντάκο.

Από τα νησιά του **Νοτίου Αιγαίου** δοκιμάζουμε δημιουργίες με ιδιαίτερες σπιτικές πίτες.

Από την **Δυτική Ελλάδα** η γευστική πρόταση είναι ρεβίθια σκορδαλιά.

Από την **Πελοπόννησο** λουκάνικα χωριάτικα με αρωματικά χόρτα.

Από την **Θεσσαλία** δοκιμάζουμε τηγανίτες με μέλι και κανέλα.

Από το **Βόρειο Αιγαίο** δοκιμάζουμε αμυγδαλωτά.



## ΚΟΥΖΙΝΑ ΤΗΣ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ

Κάθε χωριό στην Φθιώτιδας έχει να προσφέρει μια δική του ξεχωριστή γευστική πρόταση. Θα εξερευνήσουμε το ανάγλυφο των γεύσεων και θα πλουτίσουμε σε γαστριμαργικές εμπειρίες. Θα δοκιμάσουμε από τα ίδια φαγητά που τρώνε οι κάτοικοι της, μαγειρεμένα με τον ίδιο τρόπο.

### Κλέφτικο κότσι στη λαδόκολα

Μέσα στη λαδόκολα σωρεύονται εκρηκτικές γεύσεις και περιπλοκά αρώματα που περιμένουν να σας κατακτήσουν.



### Τραχανόπιτα

Η Τραχανόπιτα, μια παραδοσιακή και νοστιμότατη πίτα, γίνεται με σπιτικό φύλλο, πικάντικη φέτα, χωριάτικα αυγά και γλυκό τραχανά από πλιγούρι.



### Προβατίνα Γιουβέτσι

Μία εύκολη, παραδοσιακή και πολύ νόστιμη συνταγή! Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να πάρετε πρόβειο κρέας καλής ποιότητας και να το μαγειρέψετε για το Κυριακάτικο τραπέζι και όχι μόνο!



### Γαρδουμπάκια λεμονάτα

Παραδοσικό φαγητό για το πασχαλινό τραπέζι και όχι μόνο.



### **Κρασόπιτα με αρνάκι και ρύζι**

Παραδοσιακή τοπική συνταγή της Ευρυτανίας με αρνίσιο κρέας και λευκό κρασί.



### **Κοπέλες Καρπενησίου**

Πρόκειται για ατομικές χορτόπιτες που σερβίρονται ζεστές.

### **Αγριογούρουνο στιφάδο**

Εκλεκτό τοπικό φαγητό που σερβίρεται συνήθως σε γιορτές.

### **Αμυγδαλωτά Ευβοίας**

Παραδοσιακό ξακουστό γλυκό της Εύβοιας που προσφέρεται σε γιορτές και γάμους.



### **ΦΟΡΜΑΕΛΑ**

Είναι ημίσκληρο τυρί με πικάντικη γεύση και πλούσιο άρωμα. Η υφή του είναι συμπαγής με χρώμα υποκίτρινο. Έχει χαρακτηριστεί προϊόν ΠΟΠ και παράγεται στα όρια του Δήμου Αράχωβας Παρνασσού του Νομού Βοιωτίας, από γάλα γίδινο, πρόβειο ή μίγματα αυτών.





Το φαγητό και η μουσική θα είναι οι ξεναγοί μας στις χώρες της Μεσογείου. Θα αφήσουμε την κουζίνα του κάθε λαού να μας διδάξει την δική της ιστορία: πώς από ίδια προϊόντα βγαίνουν διαφορετικές γαστριμαργικές συνθέσεις. Το αποτέλεσμα φιλοδοξεί να είναι πειστικό όχι μόνον γευστικά, από τα χέρια καταξιωμένων chef, αλλά και ακουστικά. Μουσικές από την τιμώμενη χώρα θα διανθίζουν την έκθεση και θα μας μεταφέρουν νοητά εκεί που η μαγειρική θα μας περιμένει ήδη.

**Γαλλία:** θα γευθούμε ντομάτες γεμιστές αλά γαλλικά υπό τους ήχους του **Derniere Dance**.

**Ιταλία:** πόσο μπορεί να μεταμορφώσει ένα γνήσιο ιταλικό ριζότο τους ήχους του **Un altra te**.

**Ισπανία:** πατάτες με βούτυρο και καυτερή σάλτσα, σε ισορροπία με την **Malaguena Salerosa**.

**Τουρκία:** εδώ, τα όσπρια θα έχουν τον πρώτο λόγο, συντροφιά με το **Unutamdim**.

**Πορτογαλία:** φρουτοσαλάτα με σταφύλια για να απολαύσουμε «το τραγούδι της θάλασσας» – **Cancao Do Mar**.

**Μαρόκο:** λαχανικά με μυρωδικά και οι ήχοι του **Nass el ghiwane** θα μας μεταφέρουν στο εξωτικό Μαρόκο.

**Σλοβενία:** με κορμό το καλαμπόκι και τις γευστικές περιελίξεις του σε σαλάτες, θα αφεθούμε να μας ταξιδέψει το **Za vsako rano**.

**Αλγερία:** γευστικοί συνδυασμοί με σταφύλια μαζί με τους ήχους του **Atulawin**.

**Μάλτα:** πιπεριές γεμιστές με μυρωδικά υπό τους ήχους της ιδιαίτερης μαλτέζικης μουσικής.

**Τυνησία:** καυτερές πίτες γεμιστές με πιπεριές, ντομάτες κι ελιές με το **Al Hayati** να μας μεταφέρει τους ψιθύρους της ερήμου.





**ΟΡΓΑΝΩΣΗ - ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**

**ΕΟΣΣ**

Ιπποκράτους 2, 10679 Αθήνα

Τηλ. 2103610265 Fax: 2103610276

Email: [info@edpa.gr](mailto:info@edpa.gr)

[www.edpa.gr](http://www.edpa.gr)

[www.kernamellada.gr](http://www.kernamellada.gr)