

7^ο Φεστιβάλ & Ελαιολάδου Ελιάς

ΚΥΡΙΑΚΗ 2 ΑΠΡΙΛΙΟΥ 2017
ΣΤΑΔΙΟ ΕΙΡΗΝΗΣ & ΦΙΛΙΑΣ
ΑΙΘΟΥΣΑ Β'



Σεμινάριο Γαστρονομίας

*Ελληνικό Ινστιτούτο Γαστρονομίας:
Παρουσίαση Παρθένου Ελαιολάδου
με Υγειοπροστατευτικές Ιδιότητες*

*Λέσχη Αρχιμαγείρων Πελοποννήσου & Δυτικής Ελλάδας:
Ποιοτικά Χαρακτηριστικά του Ελαιολάδου στις
Περιφέρειες Πελοποννήσου και Δυτικής Ελλάδας*

10:00-12:00: Ελληνικό Ινστιτούτο Γαστρονομίας: Παρουσίαση Παρθένου Ελαιολάδου με Υγειοπροστατευτικές Ιδιότητες

Χαιρετισμός: **Θωμάς Λαζανάς,**
Executive Chef, Πρόεδρος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Πελοποννήσου & Δυτικής Ελλάδας



Θωμάς Λαζανάς
Executive Chef

Ο Executive Chef Θωμάς Λαζανάς από την Πάτρα. Πρόεδρος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Πελοποννήσου & Δυτικής Ελλάδας, Ιδρυτικό μέλος του Ινστιτούτου Ελληνικής Γαστρονομίας και Ιδρυτικό μέλος της Ελληνικής Ένωσης Στελεχών Επισιτιστικών Επιχειρήσεων (Food & Beverage Managers Association of Greece). Έχει πιστοποιηθεί ως Executive Chef από την ACTA τεχνολογικός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης και κατέχει Δίπλωμα Μαγειρικής Τέχνης και Δίπλωμα Διευθυντή Τροφίμων & Ποτών F&B Management (Food & Beverage Management), από τη σχολή CHEF D'OEUVRE, καθώς επίσης και πλήθος σεμιναρίων. έχει πιστοποιηθεί ως Επιθεωρητής Ασφάλειας Τροφίμων ISO22000 & HACCP από την TÜV AUSTRIA HELLAS, και είναι εκπρόσωπος της πανελληνίας ομοσπονδίας εστιατορικών και συναφών επαγγελματιών (Π.Ο.Ε.Σ.Ε) πιστοποίησης ειδικού σήματος ποιότητας Ελληνικής κουζίνας από τον ΕΟΤ.

Με δεκαετή προϋπηρεσία ως εκπαιδευτικός Μαγειρικής, Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης, σε Δημόσια & Ιδιωτικά ΙΕΚ και ΚΕΚ της ΠΑΤΡΑΣ καθώς επίσης και Επιτηρητής, εξεταστής και βαθμολογητής του Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.

Με εικοσαετή πείρα ως Executive Chef σε εστιατόρια & ξενοδοχεία ανά την Ελλάδα, αλλά και ως F&B Manager & Responsible for HACCP, τα τελευταία δυο χρόνια εργάζεται για την Τυϊ στο ξενοδοχείο Alykanas Village Family Life στη Ζάκυνθο. Γαστρονομικός Σύμβουλος & Συνεργάτης για πολλά έτη της ΜΑΚΡΟ Πάτρας, τα τελευταία 5 έτη είναι F&b και Executive Chef του Ευρωπαϊκού Οργανισμού Στρατηγικού Σχεδιασμού οργανώνοντας δεκάδες φεστιβάλ γαστρονομίας. Έχει συμμετάσχει & Οργανώσει πολλά Event μεταξύ αυτών τα "Εξήντα Χρόνια Πολεμική Αεροπορία ΑΡΑΞΟΣ" έχει εκπροσωπήσει και παρουσιάσει με 30 συναδέλφους του την Ελληνική κουζίνα στην Ευρωβουλή. Επιμελείται & συγγράφει μενού Λειτουργίας & HACCP Επισιτιστικών Επιχειρήσεων.

Συντονιστής Panel:

Γιώργος Λέκκας,

Executive chef, World Association of Chef's Societies



Θωμάς Λαζανάς
Executive Chef

Μετά από τις επιτυχημένες σπουδές σε σχολή γαστρονομίας και όντας πτυχιούχος Γεωπονίας εργάστηκε στο αντικείμενο "Έλεγχος αμπελιών και οίνου".

Ασχολείται με τη βοτανολογία και την καταγραφή παραδοσιακών συνταγών.

Έμαθε να μαγειρεύει από το οικογενειακό του περιβάλλον, πού τον μύησαν στα μυστικά της μικρασιατικής κουζίνας. Έχει συνεργαστεί και αρθρογραφήσει με πολλά περιοδικά μαγειρικής και οινολογίας. Εργάστηκε σε πληθώρα εστιατορίων και ξενοδοχείων σε όλη την Ελλάδα μέχρι που αναχώρησε για την Τουρκία και την Αφρική με σκοπό να εξερευνήσει την διεθνή κουζίνα. Είχε την ευκαιρία να συνεργαστεί με διάσημους βραβευμένους σεφ. Έχει εργαστεί στο ξενοδοχείο "Aldemar Olympian Village" & "Royal Olympian", στο "Pharae Palace", σε βιολογικό παιδικό σταθμό "Bio-lagoudaki" ως chef-εκπαιδευτικός, στο εστιατόριο "Paradakis Αθήνα", στο ζαχαροπλαστείο "Hamptons". Έχει αναλάβει την οργάνωση διάφορων διεθνών εκθέσεων με προϊόντα όπου ολοκληρώθηκαν με επιτυχία. πολλές διακρίσεις για τις δεξιότητές του στη γαστρονομία, μεταξύ των οποίων χρυσό μετάλλιο στο "4ο Διεθνές Φεστιβάλ Γαστρονομίας". Είναι επίσημος κριτής της World Association of Chefs' Societies, μέλος στο chef club Αθήνας, ενώ βρέθηκε μεταξύ των 20 κορυφαίων Master Chef, στην ομώνυμη τηλεοπτική εκπομπή του "Mega".

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

• "Η διατροφική αξία του Ελαιολάδου"

Εισηγήτρια η κα **Μαρία Τσέλλου**, Διαιτολόγος - Διατροφολόγος



Τσέλλου Μαρία
Επιστημονικός Συνεργάτης
Chef's Club Πελοποννήσου και
Δυτικής Ελλάδος

Τελεόφοιτη του τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, στο Ανώτατο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλίας, Παράρτημα Καρδίτσας.

Έχει κάνει την πρακτική της άσκηση στο τμήμα Διατροφής του Πανεπιστημιακού Γενικού Νοσοκομείου Πατρών, "Παναγιά, η Βοήθεια"

Έχει παρακολουθήσει τα σεμινάρια

- "Nutrition Assessment and Techniques" Αθήνα, 2014
- "Nutrition in the Elderly" Αθήνα, 2014

και έχει παρουσιάσει το θέμα "Perceived and Accommodated Children's Choices: Focus on Breakfast" στο 8ο Συνέδριο Ευρωπαϊκής Ομοσπονδίας Συλλόγων Διαιτολόγων (EFAD), Αθήνα, 2014.

καθώς και το θέμα: "Antioxidant intake and adequacy in regular blood donors", 12ο Ευρωπαϊκό Συνέδριο Διατροφής, Βερολίνο, 2015

- Παρουσίαση: Ελαιόλαδο **“kleolia”**, ποικιλία Μεγαρίτικη, εξαιρετικά χαμηλής οξύτητας, από την κα **Τέττυ Μαρκίδη**, Πρόεδρο της εταιρίας “Ελαιόκαρπος”



Τέττυ Μαρκίδη
Πρόεδρος της εταιρείας
“Ελαιόκαρπος”.

Η Τέττυ Παπαναστασίου Μαρκίδη γεννήθηκε και μεγάλωσε στην Αθήνα, φοίτησε στη σχολή Βακαλό και εργάστηκε σαν διακοσμήτρια και παραγωγός τηλεοπτικών εκπομπών ενώ παράλληλα προσέφερε βοήθεια στην οικογενειακή επιχείρηση “πολυτελών οικοδομικών κατασκευών”.

Είναι παντρεμένη και έχει τρεις γιους. Από το 2012 ίδρυσε με τον σύζυγό της την οικογενειακή επιχείρηση βιολογικών αγροτικών προϊόντων “Ελαιόκαρπος”.

Στόχος της είναι να αναδείξει τους πολύτιμους καρπούς της ελληνικής γης στο εξωτερικό και να κάνει περήφανη τη νέα γενιά για την καταγωγή τους.



- Παρουσίαση **Παρθένου Ελαιολάδου με Υγειοπροστατευτικές Ιδιότητες**, με Αιθέρια Έλαια Αρωματικών Φυτών Εισηγητής: **Δρ. Νίκος Κρημνιανιώτης** Βιοκαλλιεργητής, Συντονιστής Διακρατικού έργου ARISTOIL.



Δρ. Νίκος Κρημνιανιώτης
Διδάκτωρ Εφαρμοσμένων
Μαθηματικών/Πληροφορικής
τ. Λέκτορας Πανεπιστημίου
Θεσ/νίκης
Γενικός Διευθυντής
ΕΟΕΣ ΕΥΞΕΙΝΗ ΠΟΛΗ

Σπούδασε Εφαρμοσμένα Μαθηματικά – Πληροφορική, και το 1979 έγινε Διδάκτωρ στον ίδιο τομέα. Διετέλεσε Καθηγητής σε ΑΠΘ, ΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Ικάρων, Σχολή Πολέμου Αεροπορίας και σε Σχολές Κατάρτισης. Ασχολήθηκε με Αναπτυξιακές Μελέτες Περιοχών και ίδρυσε και διοίκησε τον Ευρωπαϊκό Όμιλο Εδαφικής Συνεργασίας ΕΥΞΕΙΝΗ ΠΟΛΗ, από το 1995. (Σήμερα αριθμεί 40 φορείς Δήμους, Περιφέρειες, Ινστιτούτα κλπ από Ελλάδα, Βουλγαρία, Κύπρο). Βραβεύτηκε αρκετές φορές για την εισαγωγή καινοτομίας στους τομείς δραστηριότητάς του (Υπ. Εθνικής Άμυνας, Εθνική Μετεωρολογική Υπηρεσία, EUROPS SA για θέματα απασχόλησης κλπ)

Είναι πιστοποιημένος βιοκαλλιεργητής περίπου 15 χρόνια με κυριότερο προϊόν το λάδι, αλλά διαθέτει πιλοτικό αγρόκτημα (75 στρεμ), στο Αριοχώρι Μεσσηνίας με Αμπέλι, Αρωματικά, Φραγκόσυκα, Εσπεριδοειδή και πτηνά (Φασιανούς, Πέρδικες, Ορτύκια, Πάπιες, Χήνες, Κότες κλπ). Παράγει και διακινεί το Olive Oil LIVA, ΕVOO, HEALTH CLAIM and Organic. Επίσης παράγει τη σειρά Flavor Olive Oil LIVA από αιθέρια έλαια και Olive Oil LIVA.

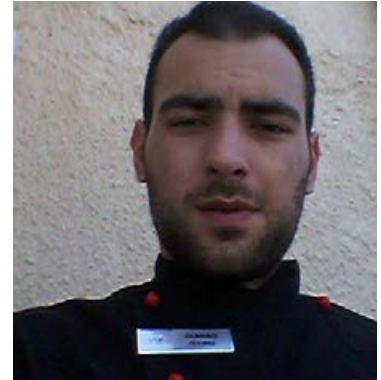
Με την ιδιότητά του ως γενικός Διευθυντής του ΕΟΕΣ ΕΥΞΕΙΝΗ ΠΟΛΗ, είναι σχεδιαστής και συντονιστής του έργου Interreg MED AristOil, βασικός στόχος του οποίου είναι η αύξηση του εισοδήματος των ελαιοπαραγωγών μέσω παραγωγής ελαιολάδου πιστοποιημένου ως “υγειοπροστατευτικό”.

Παρουσίαση 10 αρωματικών ελαιολάδων

🌿 Ελαιόλαδο με ρίγανη

*Συνταγή: Φασόλια Πιαζ με σαφράν και πιασιό χοιρινό
Από τον Chef de Partie Γιάννη Μπακλατζή*

Ο Chef de Partie Γιάννης Μπακλατζής είναι πτυχιούχος μαγειρικής τέχνης της σχολής “Etoile”. Έχει πραγματοποιήσει την πρακτική του εξάσκηση στο “Hotel Margi” στη Βουλιαγμένη και στο “Allykanas Village” στη Ζάκυνθο. Εργάζεται ως chef στο ξενοδοχείο “Zante Village”.

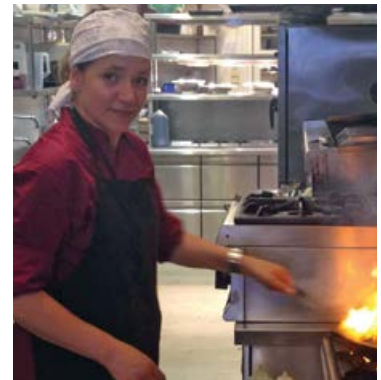


Γιάννης Μπακλατζής
Chef de Partie

🌿 Ελαιόλαδο με θρούμπι

*Συνταγή: Αγιορείτικη πιατισοαλάτα
Από την Chef Μαριλένα Δρικόγια*

Η Μαρία Ελένη Δρικόγια με καταγωγή από την Αιγείρα Αχαΐας & ρίζες από την Κρήτη, γνώστης της Μεσογειακής κουζίνας, επέλεξε συνειδητά να ακολουθήσει τον κλάδο της γαστρονομίας. Ενεργό Μέλος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Πελοποννήσου & Δυτικής Ελλάδος, παρακολουθεί και ενημερώνεται για τις εξελίξεις του κλάδου μέσα από σειρές σεμιναρίων. Τα τελευταία χρόνια εργάζεται στην αλυσίδα Myconian Collection ως Chef de Partie και συγκεκριμένα στο “Myconian Korali” relais & chateaux στη Μύκονο.



Μαριλένα Δρικόγια
Chef

🌿 Ελαιόλαδο με κρίταμο και φασκόμηλο

*Συνταγή: Χταπόδι με φάβα
Από τον Chef Διονύση Δημητρούλη*

Ο Chef Διονύσης Δημητρούλης είναι απόφοιτος ΤΕΙ Λογιστικής και έχει ολοκληρώσει το 1ο έτος σπουδών της Σχολής Le Monde ως “Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης-Αρχιμάγειρας”.

Έχει εργασθεί στα: “Arthens” (διεθνής δημιουργική κουζίνα), “Point A Bar and Restaurant” Hotel Herodion Athens (ελληνική δημιουργική κουζίνα), “Cinco Athens” (περουβιανή παραδοσιακή κουζίνα – ισπανική παραδοσιακή κουζίνα), “Aleria” (Stage) (ελληνική δημιουργική κουζίνα).

Έχει κατακτήσει την 3η θέση στον Πανελλήνιο Διαγωνισμό Μαγειρικής Greek Chef 2017 (Exprotrof 2017).



Δημητρούλης Διονύσης
Chef

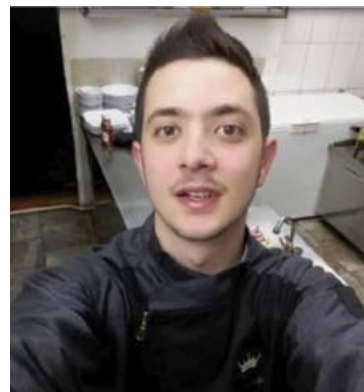
🌿 Ελαιόλαδο με κρίταμο

*Συνταγή: Λαδοκούλουρο με μους φέτας
Από τον Chef de Partie Γιώργο Καραϊσκο*

Ο Chef de Partie Γιώργος Καραϊσκος έχει αποφοιτήσει ως Βοηθός Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής.

Έχει εργαστεί ως Ζαχαροπλάστης Β' και Α' στο "Αυθεντικό Ζαχαροπλασείο", στο Αρτοζαχαροπλασείο "Πνύκα" και στο εστιατόριο "Bistro 25".

Έχει παρακολουθήσει σεμινάριο ζαχαροπλαστικής "L'Ecole Lenotre certifie que Entremets individuels et grosses pieces autour du chocolat" και σεμινάρια γαλλικής ζαχαροπλαστικής με τους chefs patissier Eddie Benganem και Laurent Moreno.



Καραϊσκος Γιώργος
Chef de Partie

🌿 Ελαιόλαδο με δεντρολίβανο

*Συνταγή: Αγκινάρες με καλαμαράκια και λαχανικά
Από τον Chef de Partie Γιώργο Πανουτσόπουλο*

Ο Chef de Partie Γιώργος Πανουτσόπουλος αποφοίτησε από ΙΕΚ Ακμή με την ιδιότητα του "Τεχνικού Μαγειρικής". Έχει παρακολουθήσει σεμινάριο αρτοποιίας και μαγειρικής με λουλούδια.

Συμμετέχει στα φεστιβάλ γαστρονομίας "Κερνάμε Ελλάδα".

Έχει εργασθεί στο ξενοδοχείο "Ποσειδώνας" της Πάτρας, στο εστιατόριο "Πιθάρι" στη Βίδοβα Αχαιάς ως βοηθός μάγειρα και στο "Azure Resort and Spa" στη Ζάκυνθο ως Γ' Μάγειρας.



Πανουτσόπουλος Γιώργος
Chef de Partie

🌿 Ελαιόλαδο με θυμάρι

*Συνταγή: Χιαυτόδι Μεσογειακό με ρεβίθια και λαχανικά
Από τον Chef Αγγελάτο Κωνσταντίνο*

Ο Αγγελάτος Κωνσταντίνος είναι πτυχιούχος μαγειρικής τέχνης, πιστοποιημένος κατά HACCP. Έχει επαγγελματική εμπειρία 7 ετών και σήμερα είναι Chef στο "Planos Beach Hotel" 3*. Συμμετέχει κάθε χρόνο σε σεμινάρια μαγειρικής καθώς και στα φεστιβάλ "Κερνάμε Ελλάδα".



Αγγελάτος Κωνσταντίνος
Chef

🌿 Ελαιόλαδο με κρίταμο και ρίγανη

*Συνταγή: Ντάκο Κρητικό με λιαστή ντομάτα και γραβιέρα
Από τον Chef de Partie Κώστα Μπέσκο*

Ο Chef de Partie Κώστας Μπέσκος είναι απόφοιτος το "ΙΕΚ ΒΕΡΓΗΣ" με την ειδικότητα του Τεχνικού Μαγειρικής Τέχνης. Έχει πιστοποιηθεί από τον ΕΦΕΤ στο πρόγραμμα εκπαίδευσης "Βασικές αρχές στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων".

Έχει κάνει την πρακτική του στο "Tsilivi Beach Hotel". Έχει εμπειρία ως μάγειρας στη Λέσχη Εθνοφρουράς Χίου. Επίσης έχει εργασθεί ως Β' και Α' μάγειρας στα εστιατόρια "Τουριστικό" και "Κτήμα Καρούμπαλου" στο Αίγιο, "Beer Bar Q" στην Πάτρα και μάγειρας ζεστής κουζίνας στο "Family Life Alykanas Village TU" στη Ζάκυνθο.



Μπέσκος Κώστας
Chef de Partie

🌿 Ελαιόλαδο με φασκόμηλο

Συνταγή: Κοιτόπουλο με φασόλια

Από τον Executive Chef Σάκη Μπαλασκάκη

Ο Σάκης Μπαλασκάκης αποφοίτησε το 1993 από τη Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών Ρόδου με την ειδικότητα Μαγειρικής Τέχνης.

Εργάστηκε σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις ως μάγειρας στη Ρόδο, στην Κω και στην Κρήτη. Από το 1997 έως και το 2007 ήταν επικεφαλής Σεφ στο εστιατόριο "Jewels" στο "Hyatt Regency Casino" της Θεσσαλονίκης.

Από το 2007 έως και σήμερα εργάζεται ως επικεφαλής Σεφ στο "Κτήμα Πιθάρι" στην Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδος και συγκεκριμένα στη Λίμνη Τριχωνίδα.

Έχει κάνει προώθηση της ελληνικής γαστρονομίας σε πολλές χώρες του εξωτερικού, και συγκεκριμένα Γερμανία, Σερβία, Ιορδανία και Τουρκία.

Έχει λάβει μέρος σε τηλεοπτικές εκπομπές στα κανάλια EPT 3, TV 100, ACTION24, SUPER B, με σκοπό την προβολή των ελληνικών προϊόντων και της ελληνικής γαστρονομίας.

Τον Σεπτέμβριο του 2016 συμμετείχε στο Παγκόσμιο Συνέδριο Αρχιμαγείρων που έγινε στη Θεσσαλονίκη.

Είναι ιδρυτικό μέλος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Πελοποννήσου και Δυτικής Ελλάδος.



Σάκης Μπαλασκάκης
Executive Chef

🌿 Ελαιόλαδο με κρίταμο και θρούμπι

Συνταγή: Γαρίδες με πλιγούρι και λαχανικά

Από τον Chef de Partie Σπύρο Κουτρομπίνα

Ο Chef de Partie Σπύρος Κουτρομπίνας είναι απόφοιτος το "ΙΕΚ ΒΕΡΓΗΣ". Έχει πιστοποιηθεί από τον ΕΦΕΤ σε σεμινάρια.

Έχει κάνει την πρακτική του στο "Tsilivi Beach Hotel". Έχει εμπειρία ως μάγειρας στα εστιατόρια "Τουριστικό" και "Αποθήκη" στο Αίγιο. Έχει εργασθεί ως Β' μάγειρας στα ξενοδοχεία "Hotel Belussi beach" και "Tsilivi Beach Hotel" στη Ζάκυνθο.



Κουτρομπίνας Σπύρος
Chef de Partie

🌿 Ελαιόλαδο με κρίταμο και δεντρολίβανο

Συνταγή: Μύδια με μράσο και σελινόριζα

Από τον Chef Μανώλη Πετρόπουλο

Ο Chef Μανώλης Πετρόπουλος είναι απόφοιτος της Σχολής Le Monde. Έχει εργασθεί στο "Robinson Club Daidalos Hotel" στην Κω, στο "Chicken Barbeque Restaurant", στο "Restaurant Nest" στη Σάμο ως βοηθός μάγειρας, στο "Hydrele Beach Samian Blue Seaside Resort & Spa Center" και στο "Kampos Village Resort" στη Σάμο, στο "Magic Life Marmari Palace" στην Κω ως garde manger κρύων πιάτων, στο "Finikas Hotel" της Νάξου, στο πλοίο "Alexander" και στο νοσοκομείο του Ελληνικού Ερυθρού Σταυρού ως μάγειρας.



Πετρόπουλος Μανώλης
Chef



12:00-16:00: Λέσχη Αρχιμαγείρων Πελ/σου & Δυτικής Ελλάδας: Ποιοτικά Χαρακτηριστικά του Ελαιολάδου στις Περιφέρειες Πελοποννήσου και Δυτικής Ελλάδας

Συντονιστής Panel: **Δημήτρης Παπανικολάου**,
Food & Beverage Manager



Δημήτρης Παπανικολάου
Food & Beverage Manager

Ο Δημήτρης Παπανικολάου σπούδασε Ξενοδοχειακό Management στην Ελβετία και την Αγγλία, και έχει εργαστεί σε μεγάλη αλυσίδα ξενοδοχείων στο εξωτερικό. Πλέον βιοπορίζεται από μια εταιρία διαχείρισης ακίνητης περιουσίας, που εκτός των άλλων λειτουργεί έναν ξενώνα στο νέο αεροδρόμιο, καθώς επίσης και από μια καλλιέργεια φιστικιών και ελαιόδεντρων. Συμμετέχει επίσης στο διδακτικό προσωπικό της σχολής μαγειρικής "Chef d Oeuvre".

12:00-12:30: Περιφερειακή Ενότητα Αχαΐας

- Ελαιόλαδο **"Eleofillo"**, ποικιλία Κουτσουρελιά-Πατρινή
Παρουσίαση από τον κ. **Παναγιώτη Τηλιγάδα**, Τεχνολόγο τροφίμων



Παναγιώτης Τηλιγάδας
Τεχνολόγος Τροφίμων

Επιστημονικός συνεργάτης σε θέματα Τεχνολογίας Τροφίμων & Γαστρονομίας της Λέσχης Αρχιμαγείρων Δυτικής Ελλάδας-Πελοποννήσου & του Ελληνικού Ινστιτούτου Γαστρονομίας. Η αστείρευτή του επιθυμία για την υψηλή γαστρονομία και την ανθρώπινη διατροφή λειτούργησε σαν κινητήριος δύναμη για την εξερεύνηση της επιστήμης πίσω από τα τρόφιμα. Έτσι, κατά αυτόν τον τρόπο κατεύθυνε σπουδές και επαγγελματική καριέρα. Τα τελευταία δύο χρόνια εργάζεται στην ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων και στη λειτουργικότητα των συστατικών τους. Παράλληλα, δίδαξε πρακτικά μαθήματα Τεχνολογίας Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής σε Δημόσιο Ινστιτούτο Επαγγελματικής Κατάρτισης. Τέλος, με την εθελοντική ενασχόληση στο Ελληνικό Ινστιτούτο Γαστρονομίας έχει ως στόχο τη προσπάθεια για την καταγραφή της Ελληνικής Γαστρονομίας με τρόπο ορθό και επιστημονικό ώστε να αποτελέσει πολιτιστική κληρονομιά αλλά και εργαλείο προώθησης της χώρας μας.



Συνταγή: Ταμπάκαλη με φασόλια μαυρομάτικα και κίτρινη κολοκύθα
Από την *Chef Νατάσα Βενέρη*

Η Νατάσα Βενέρη γεννήθηκε και ζει στην Πάτρα με 14 χρόνια ενεργής δράσης στη μαγειρική, λάτρης και πρέσβειρα της ελληνικής κουζίνας. Είναι ιδρυτικό μέλος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Πελοποννήσου και Πρόεδρος του Συλλόγου Μαγείρων Αχαΐας.



Νατάσα Βενέρη
Chef

12:30-13:00: Περιφερειακή Ενότητα Ηλείας

• Ελαιόλαδο “Lapithas”.

Παρουσίαση από τον κ. **Νικόλαο Νιάρχο**, Διευθύνοντα σύμβουλο της εταιρίας “Λαπίθας” Α.Ε.



Νικόλαος Νιάρχος
Διευθύνων Σύμβουλος
εταιρίας “Λαπίθας” Α.Ε.

Στην πόλη των Κρεσταινών, στην καρδιά της Ελαιοκομικής παραγωγής, Ελαιόλαδου Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) «ΟΛΥΜΠΙΑΣ», ο Νιάρχος Νικόλαος του Δημητρίου, γεννηθείς στο Δ.Δ. ΒΡΙΝΑΣ, Δ. ΚΡΕΣΤΑΙΝΩΝ, το 1960, δημιούργησε μια σύγχρονη και άρτια εξοπλισμένη, καθετοποιημένη ελαιουργική μονάδα, ελαιοτριβείου – τυποποιητηρίου ελαιόλαδου, σε σύγχρονες κτιριακές εγκαταστάσεις, η οποία λειτούργησε για πρώτη φορά την ελαιοκομική περίοδο 2015/2016.

Την ελαιουργική μονάδα δημιούργησε προκειμένου να αναδείξει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΠΓΕ ΟΛΥΜΠΙΑΣ ΜΕ ΣΕΒΑΣΜΟ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ και να του προσδώσει προστιθέμενη αξία με την τυποποίησή του και την εμπορία του σε χώρες του εξωτερικού, εντός και εκτός των χωρών της Ε.Ε.

Ο Νικόλαος Νιάρχος είναι οικονομολόγος, απόφοιτος της Βιομηχανικής Σχολής Θεσ/νίκης.

Η αρχική του ενασχόληση ήταν με φοροτεχνικά θέματα και για αυτό ίδρυσε το 1989 φοροτεχνικό γραφείο στην Αθήνα, προσφέροντας φοροτεχνικές υπηρεσίες υψηλού επιπέδου σε επιχειρήσεις, το οποίο διατηρεί έως σήμερα.

Επιπλέον και παράλληλα, για μεγάλο χρονικό διάστημα, για 20 χρόνια, αποτέλεσε βασικό στέλεχος στη μεγάλη αλυσίδα εστίασης GOODY'S.

Η αγάπη του για την περιοχή όπου γεννήθηκε και η ενασχόληση του με τον κλάδο της εστίασης στάθηκαν αφορμή για τη δημιουργία μιας σύγχρονης, με αυστηρές προδιαγραφές σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, ελαιουργική μονάδα.



Συνταγή: Μενουδέλι με Λουκάνικο και φέτα από τον Chef Νίκο Παπαδόπουλο

Ο Chef Νίκος Παπαδόπουλος είναι πτυχιούχος της Σχολής Le Monde ως “Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης-Αρχιμάγειρας Chef”. Μεταπτυχιακό στη Σχολή Μαγειρικής “ROUX BE”.

Έχει εργαστεί ως βοηθός μάγειρας στο “Ledra Marriott Hotel”, ως Chef στο “Rotonda Restaurant” του Πύργου, ως βοηθός ζαχαροπλάστη στο “Gelato Dimitri” του Canada, ως Chef εστιατορίου “Moorigs” στη Αθήνα, ιδιοκτήτης “Rotonda Restaurant” Πύργου.

Εκπαιδευτής Ενηλίκων ΔΙΕΚ Πύργου 2010 – 2017.

Γενικός Γραμματέας στη Λέσχη Αρχιμαγείρων Δυτικής Πελοποννήσου.



Νίκος Παπαδόπουλος
Chef

13:00-13:30: Περιφερειακή Ενότητα Αιτωλοακαρνανίας

• Ελαιόλαδο **“Messolongi Fields”**

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



Κλεοπάτρα Τζοβαρτζή
Ιδιοκτήτρια “Messolongi Fields”

Απόφοιτος Παιδαγωγικού Παν/μιου Πατρών. Μεταπτυχιακό στο Ηνωμένο Βασίλειο στη διοίκηση Εκπαιδευτικών ιδρυμάτων και Πανεπιστημίων.

Μετά από 18 χρόνια τραπεζικής καριέρας σε θέση ευθύνης (ως διευθύντρια), αποχώρησε οικειοθελώς για να ασχοληθεί με τον πρωτογενή τομέα και τις εξαγωγές.



- Ελαιόλαδο **“ΕΤΟΛΙΑ”**, ποικιλία Κουτσουρελιά
- Ελαιόλαδο **“ΒΙΟΤΡΙΧΩΝΙΣ”**, ποικιλία Κουτσουρελιά
- Ελαιόλαδο **“ΕΛΕΑΓΡΟΣ”**, ποικιλία Κουτσουρελιά
- Ελαιόλαδο **“ΑΘΗΝΑ”**, ποικιλία Κορωνέικη

Παρουσίαση από τον κ. **Χρήστο Κουμάση**, νέο αγρότη, πρόεδρο μη κερδοσκοπικής εταιρίας “ΒΙΟΤΡΙΧΩΝΙΣ”



Χρήστος Κουμάσης
Πρόεδρος “ΒΙΟΤΡΙΧΩΝΙΣ”



Συνταγή: Λαδοχαλαβά από τον Executive Chef Γιώργο Τσουνάκα

Απόφοιτος σχολής ΤΕΣ (ΟΤΕΚ)

5ετή εμπειρία σε bar τουριστικών περιοχών, 18ετή εμπειρία σε κουζίνες ξενοδοχείων στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

Σεμινάρια: “Κουζίνες ανά τον κόσμο”, “Οικονομική οργάνωση κουζίνας ξενοδοχείων”, “Σχεδιασμός κουζίνας ξενοδοχείου”, “Γκάζι και φυσικό αέριο”.

Executive chef σε ξενοδοχεία.

7ετής εμπειρία σαν εκπαιδευτικός σε δημόσια και ιδιωτικά ΙΕΚ στον τομέα του τουρισμού.



Τσουνάκας Γιώργος
Executive Chef

13:30-14:00: Περιφερειακή Ενότητα Αρκαδίας

- Ελαιόλαδο **“Drop of Life”**, ποικιλία Ολύμπια
Παρουσίαση από τον κ. **Γιώργο Μαθιόπουλο**, παραγωγό ελαιολάδου



Γιώργος Μαθιόπουλος,
Παραγωγός ελαιολάδου

Γεννημένος στην Αγγλία το 1987 έχει περάσει τη μισή του ζωή στην Ελλάδα και το άλλο μισό στην Αγγλία.

Δημιούργησε την εταιρεία το 2012 για εμετάλλευση του λαδιού του χωριού Ριζοσπηλιά στην Ορεινή Γορτυνία, Αρκαδίας

2006 - 2010: BSc Technology Entrepreneurship - University of Surrey

2010 - 2011: MSc Sustainable Development - University of Surrey

2013 - 2015: Export Manager - Delight Trading Ltd. (Εξαγωγές Ελληνικών Προϊόντων Τροφίμων στην Κίνα)

2013 - Σήμερα: Export Director - The Greek Olive Estate Ε.Π.Ε



Συνταγή: Τσαϊπά Αρκαδίας (τοπική πίτα). Από τον Sous Chef Δημητρώπουλο Θεοδωρή

Ο sous chef Θεοδωρής Δημητρώπουλος γεννήθηκε και ζει στην Πάτρα.
Έχει 12 χρόνια ενεργή υπηρεσία στη γαστρονομία. Σήμερα εργάζεται στη Φοιτητική Εστία του Πανεπιστημίου Πατρών στο Ρίο.
Είναι Γενικός Γραμματέας στον Σύλλογο Μαγείρων Αχαΐας.



Δημητρώπουλος Θεοδωρής
Sous Chef

14:00-14:30: Περιφερειακή Ενότητα Αργολίδας

• Ελαιόλαδο ‘ΜΠΕΚΑΣ’

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



Λεκάκη – Μπέκα Αργυρώ,
Υπάλληλος Γραφείου

Η Αργυρώ Λεκάκη – Μπέκα ακολούθησε τον κλάδο της Διοίκησης Επιχειρήσεων. Ξεκίνησε ως υπάλληλος γραφείου σε ναυτιλιακή εταιρεία και ακολούθως εργάστηκε σε εταιρείες διεθνών μεταφορών ως υπεύθυνη πωλήσεων. Από το 2002 εργάζεται στα “Ελαιουργία Επιδούρου Μπέκας” ως υπάλληλος γραφείου.



Συνταγή: Γκόγκες με μυζήθρα από τον Chef Τηλέμαχο Ντάκο

Απόφοιτος Ανώτερης Σχολής, με δίπλωμα Μαθηματικός. Το χόμπι μου, τη μαγειρική, το έκανε επάγγελμα. Εργάστηκε σε ξενοδοχεία, εστιατόρια με γαλλική, ιταλική και ελληνική κουζίνα

Έχει συμμετάσχει σε πολλές εκθέσεις και διαγωνισμούς.

Συνεργάστηκε με τον τοπικό τύπο για την προώθηση και ενημέρωση της ελληνικής γαστρονομίας.

Έχει θητεία ως καθηγητής στα ΔΙΕΚ

Εδώ και 20 χρόνια είναι chef στο ιστορικό εστιατόριο “Αχιλλειον” στο κέντρο της Πάτρας

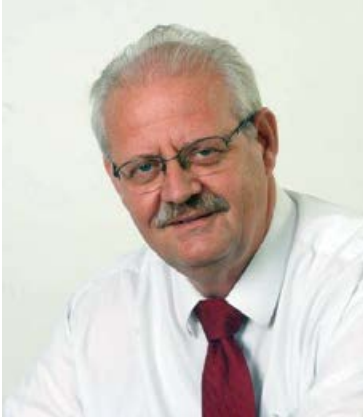


Τηλέμαχος Ντάκος
Chef

14:30-15:00: Περιφερειακή Ενότητα Μεσοητίας

- Ελαιόλαδο **“Olive oil LIVA”**

Παρουσίαση από τον κ. **Νίκο Κρημνιανιώτη**,
Βιοκαλλιεργητή, Συντονιστή Διακρατικού έργου ARISTOIL.



Δρ. Νίκος Κρημνιανιώτης
Βιοκαλλιεργητής



Συνταγή: Λιόμια με σφέλα. Από τον Chef Θανάση Αναγνώστου

Ο Chef Θανάσης Αναγνώστου είναι πτυχιούχος της Σχολής Le Monde και του ΟΤΕΚ ως “Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης-Αρχιμάγειρας Chef”. Έχει εργαστεί σε εστιατόρια στη Γερμανία, με εστιατόρια και ξενοδοχεία της Καλαμάτας και τώρα ως Chef de Partie στο ξενοδοχείο “Levante Resort”.



Αναγνώστου Θανάσης
Chef de Partie

15:00-15:30: Περιφερειακή Ενότητα Λακωνίας

• Ελαιόλαδο **“Selective Blends”**

Παρουσίαση από τον κ. **Χρήστο Σεφερλή**,
Παραγωγό ελαιολάδου



Χρήστος Σεφερλής
Παραγωγός ελαιολάδου

Ο Χρήστος Σεφερλής ξεκίνησε το 2006 ως νέος αγρότης την επαγγελματική ενασχόλησή του με την ελαιοκαλλιέργεια, επιστρέφοντας στην πατρική γη στην Γκοριτσά Σπάρτης και αφήνοντας πίσω του μια «στρωμένη» καριέρα στον κόσμο των επιχειρήσεων. Σήμερα, 12 χρόνια μετά μπορεί να αισθάνεται δικαιωμένος καθώς τα επώνυμα προϊόντα του, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και ελιές Καλαμών, έχουν βρει τον δρόμο τους όχι μόνο στο ράφι μεγάλων καταστημάτων λιανικής αλλά και στο... τραπέζι του γνωστού ξενοδοχείου «Μεγάλη Βρετανία».

Παράλληλα, μετά τις πρώτες επιτυχημένες απόπειρες στο εξωτερικό, ετοιμάζεται να κλείσει σημαντικές εξαγωγικές συμφωνίες για την αγορά των ΗΠΑ αλλά και άλλους προορισμούς. Ο «Ελαιώνας Σεφερλή» ή «Seferlis Estates», όπως ονομάζεται η λακωνική επιχείρηση, τυποποιεί ετησίως περί τους 100 τόνους ελαιόλαδου και 6 τόνους ελιών Καλαμών. Η πρώτη ύλη από 1.400 ελαιόδεντρα της οικογένειας που καλλιεργούνται με παραδοσιακό τρόπο και υπό καθεστώς ολοκληρωμένης διαχείρισης, ενώ η συσκευασία γίνεται σε μια σύγχρονη μονάδα που στεγάζεται σε ένα ανακαινισμένο παραδοσιακό οίκημα της οικογένειας.



Συνταγή: Καγιανά με πιασινό. Από την Chef Βανέσα Αλίχου

Πτυχιούχος Οικονομικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Πατρών και απόφοιτος της σχολής του Δημοσίου ΙΕΚ Μαγειρικής Τέχνης, εργάζεται τα τελευταία χρόνια ως Chef και μέλος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Πελοποννήσου.

Είναι λάτρης της δημιουργικής μεσογειακής κουζίνας και της κουζίνας των χωρών της Λατινικής Αμερικής. Θα τη βρούμε στην Πάτρα όπου διευθύνει δύο εστιατόρια μεσογειακής κουζίνας “Σκαρίμπα” και “Τρούφα”.



Βασιλική Αλιχού
Chef

15:30-16:00: Περιφερειακή Ενότητα Κορινθίας

• Ελαιόλαδο “**Extra Virgin Olive Oil ΠΑΝΟΥ**”

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



Χρήστος Πάνου
Αγρότης - καλλιεργητής

Ο Χρήστος Πάνου γεννήθηκε και μεγάλωσε στα Στύλια Κορινθίας. Είναι ο πιο πρόσφατος κρίκος μιας μακριάς αλυσίδας από πολλές γενιές αγροτών και καλλιεργητών. Αυτό του δίνει την δυνατότητα να συνδυάζει την παράδοση και την εμπειρία από το παρελθόν, με την τεχνολογία, την επιστήμη και τις πιο σύγχρονες τεχνικές που προσφέρει το παρόν στον κλάδο της παραγωγής λαδιού. Καλλιεργητής και παραγωγός ενός συγκριτικά μικρού ελαιώνα, που πρωταρχικά καλύπτει τις ανάγκες της οικογένειάς του σε λάδι και σε δεύτερο βαθμό εκμεταλλεύεται εμπορικά, επικέντρωσε το ενδιαφέρον του στην ποιότητα του παραγόμενου ελαιόλαδου και λιγότερο στην ποσότητα. Κύριο μέλημά του είναι λοιπόν η παραγωγή ενός ανώτερου θρεπτικά, γευστικά και ποιοτικά ελαιόλαδου, χρησιμοποιώντας τις πιο ήπιες μεθόδους παραγωγής, από την καλλιέργεια, μέχρι τη συγκομιδή και την έκθλιψη. Σε αυτές συμπεριλαμβάνεται το μάζεμα του καρπού με το χέρι, η άμεση μεταφορά της σοδιάς στο λιοτρίβι, η ψυχρή έκθλιψη της ελιάς, η ανάλυση και αξιολόγηση του ελαιόλαδου, η προσεκτική συσκευασία και αποθήκευση του έξτρα παρθένου ελαιόλαδου που παράγεται.



Συνταγή: Φασολάδα Φενεού με χοιρινό

Από τον Chef de Partie Φώτη Καρσιώτη

Πτυχιούχος ΕΠΑΛ στην ειδικότητα των τουριστικών επιχειρήσεων, πτυχίο μαγείρου από ΚΕΕΜ.

Έχει παρακολουθήσει σεμινάρια:

- “Αναβάθμιση προσφερομένων υπηρεσιών στον ξενοδοχειακό και επισιτιστικό τομέα” υπό την εποπτεία του πανεπιστημίου Λευκωσίας,
- σεμινάριο ΠΟΙΑΤΑ από τον complex executive chef του Costa Navarino Δημήτρη Μελεμένη.

Έχει εργαστεί ως chef στο εστιατόριο “Γίγαντες”, “Zante Blue hotel” 4* και “Γλυφάδα Breeze” στο Λέχαιο Κορινθίας.



Καρσιώτης Φώτης
Chef de Partie



ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟΥ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ
Ιπποκράτους 2, 10679 Αθήνα | Τηλ. 2103610265 | Φαξ: 2103610276
www.greekoliveoilfestival.gr | e-mail: info@edpa.gr | FB: [festivalelaioladou/](https://www.facebook.com/festivalelaioladou/)