



ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΚΑΒΑΛΑΣ
Αναπτυξιακή Ανώνυμη Εταιρεία Ο.Τ.Α.

ΥΠΟΜΕΤΡΟ 19.3 ΠΑΑ 2014 - 2020
ΣΧΕΔΙΟ ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΗΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ

LOCAL TOUR

Θεματικό Εργαστήριο:

«Αυθεντικοί γαστρονομικοί προορισμοί»

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

| | |
|--|---|
| Ημερομηνία | 27/03/2025 |
| Τοποθεσία: Εστιατόριο ΥΑΛΟΣ, (Χρυσοστόμου Σμύρνης 3, Καβάλα) | |
| Συνεδρία: Το σχέδιο συνεργασίας LOCAL TOUR Συντονιστής: Λαψάτη Παγώνα (ΤΟ ΒΗΜΑ) | |
| 10:30 – 11:00 | Προσέλευση συμμετεχόντων - Εγγραφές <i>Ευφροσύνη Αγιομαμίτου, Στέλεχος Αναπτυξιακής Καβάλας Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α.</i> |
| 11:00– 11:15 | Υποδοχή/ Καλωσόρισμα συμμετεχόντων <i>Λαψάτη Παγώνα (ΤΟ ΒΗΜΑ)</i> |
| 11:15 – 11:30 | Παρουσίαση του διακρατικού σχεδίου συνεργασίας LOCAL TOUR <i>Μιχάλης Σκορδάς, Γενικός Διευθυντής Αναπτυξιακή Καβάλας Α.Α.Ε Ο.Τ.Α</i> |
| 11:30 – 12:00 | «Βιώσιμη γαστρονομία: Η γεύση συναντά το περιβάλλον! Η χρήση εποχιακών και ντόπιων πρώτων υλών και προϊόντων για ένα βιώσιμο γαστρονομικό μέλλον». <i>Δημήτρης Βρατίδης, Σεφ και εκπαιδευτής ενηλίκων στο ΣΑΕΚ Καβάλας</i> |
| 12:00 – 12:20 | «Εστίαση και τοπικό προϊόν: Συνοδοιπόροι ή άσπονδοι φίλοι;» <i>Γιώργος Συρόπουλος, Πρόεδρος Συλλόγου Εστιατόρων Καβάλας</i> |



ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΓΕΩΡΓΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
Η Ευρώπη επενδύει στις αγροτικές περιοχές



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



ΕΣΠΑ
2014-2020
ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

| | |
|--|--|
| 12:20 – 12:40 | «Αναδεικνύοντας τον Κουραμπιέ: Η Δύναμη της Παράδοσης στη Σύγχρονη Αγορά» <i>Πρόδρομος Ιωσηφίδης, Ιδιοκτήτης της επιχείρησης “Κουραμπιέδες ΙΩΣΗΦΙΔΗ”</i> |
| 12:40 – 13:00 | «Από τη Γη στο Πιάτο: Η δύναμη των τοπικών γεύσεων και των πολυλειτουργικών αγροκτημάτων.» <i>Απόστολος Αδάλιαλης, Τυροκόμος - Κτηνοτρόφος, Ιδιοκτήτης “Φάρμα Μουσθένης”</i> |
| 13:00 – 13:30 | Διάλειμμα |
| Βιωματική Εμπειρία – Υπαίθρια Κουζίνα | |
| 13:30 – 17:30 | <p>Ο σεφ Δημήτρης Βρατίδης, εκπαιδευτής ενηλίκων στο ΣΑΕΚ Καβάλας, θα προσφέρει μια ξεχωριστή γαστρονομική εμπειρία στο πλαίσιο του Local Tour, συνδυάζοντας την παράδοση με τη δημιουργικότητα. Μέσα από μια υπαίθρια κουζίνα, οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν και να γευτούν αυθεντικές συνταγές, που αναδεικνύουν τα τοπικά προϊόντα και την πολιτισμική γαστρονομική ταυτότητα της περιοχής.</p> <p><u>Οι Συνταγές του Σεφ Δημήτρη Βρατίδη</u></p> <p>1. Αλμυροί Λουκουμάδες</p> <p>Μια πρωτότυπη παραλλαγή του κλασικού γλυκού, σε αλμυρή εκδοχή. Συνδυασμένοι με τοπικό τυρί ή κάποιο τοπικό αλλαντικό για μια ισορροπία γεύσεων.</p> <p>2. Μους Χαλβά</p> <p>Μια πιο ελαφριά, αέρινη εκδοχή του αγαπημένου χαλβά Παγγαίου, πιθανώς με βάση ταχίνι ή σιμιγδάλι. Ιδανικό ως επιδόρπιο που συνδυάζει την παράδοση με μια πιο μοντέρνα παρουσίαση.</p> |

3. Σαλάτα τύπου ταμποulé με φασόλια Νέστου, ντομάτα, αγγούρι & ακτινίδιο Νέστου

Αντί για πλιγούρι, χρησιμοποιούνται φασόλια Νέστου, προσδίδοντας μια μοναδική τοπική ταυτότητα στη συνταγή.

Το ακτινίδιο Νέστου δίνει μια δροσερή, γλυκόξινη νότα, κάνοντας το πιάτο πιο ενδιαφέρον και γαστρονομικά πρωτότυπο.

Ισορροπία γεύσεων: πρωτεΐνη από τα φασόλια, οξύτητα από την ντομάτα, δροσιά από το αγγούρι και φυτικές ίνες από το ακτινίδιο.

4. Πατατόσουπα (με πατάτες Λεκάνης) και τσιπς παστοურμά

Μια βελούδινη σούπα από τις ξακουστές πατάτες Λεκάνης, γνωστές για τη νοστιμιά τους.

Το τσιπς παστοურμά προσθέτει ένταση, αλμύρα και τραγανή υφή, κάνοντας τη σούπα πιο γευστικά σύνθετη.

Τι κάνει αυτή τη γευστική εμπειρία ξεχωριστή;

Ανάδειξη τοπικών προϊόντων: Όλα τα πιάτα βασίζονται σε υλικά από την περιοχή της Καβάλας.

Συνδυασμός παράδοσης & καινοτομίας: Γνωστές συνταγές με τοπικές πινελιές και μοντέρνες τεχνικές.

Βιωματική εμπειρία: Οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να δουν τη διαδικασία προετοιμασίας και να γευτούν αυθεντικές δημιουργίες από τον σεφ.

Το Θεματικό Εργαστήριο χρηματοδοτείται από το Πρόγραμμα Διακρατικής Συνεργασίας με τίτλο: «LOCAL TOUR» (Υπομέτρο 19.3 CLLD/LEADER) στο πλαίσιο υλοποίησης του Τοπικού Προγράμματος CLLD/LEADER Καβάλας.