



# Κερνάμε Ελλάδα ΑΜΑΛΙΑΔΑ

13 | 14 | 15 ΜΑΡΤΙΟΥ 2020

ΚΛΕΙΣΤΟ ΑΘΛΗΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ

*Το μεγαλύτερο Φεστιβάλ ανάδειξης  
της τοπικής ταυτότητας*

*και της Ελληνικής Κουζίνας*



**Κερνάμε Ελλάδα**  
**ΑΜΑΛΙΑΔΑ**

13 | 14 | 15 ΜΑΡΤΙΟΥ 2020

ΚΛΕΙΣΤΟ ΑΘΛΗΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ

## Το Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα

Χαιρετίζω την πραγματοποίηση του **Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα Αμαλιάδα 2020**. 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.

**Νίκος Κατσαρός,**  
Επιστημονικός Συνεργάτης ΕΚΕΦΕ  
**ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ,**  
τ. Πρόεδρος ΕΦΕΤ



Το **Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα Αμαλιάδα 2020** φιλοδοξεί να αποτελέσει σημείο αναφοράς, κινούμενο στο δίπτυχο Αμαλιάδα – Ελλάδα. Μια στάση σε ό,τι αφορά στον γαστρονομικό τουρισμό, που αναδεικνύει τις γεύσεις, τα αρώματα και την μουσική που τις συνοδεύουν. Στα πλαίσια του Φεστιβάλ θα γίνουν εκδηλώσεις που φέρνουν κοντά την τοπική οικονομία, ανθρώπους και προϊόντα και αναδεικνύουν την παράδοση και την ιστορία του τόπου, στοχεύοντας στην ανάδειξη της σύγχρονης φυσιογνωμίας του.

Στο **Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα Αμαλιάδα 2020** θα φέρουμε την Μεσόγειο στο πιάτο. Θα δούμε, θα μυρίσουμε, θα ακούσουμε και θα γευθούμε τις προτάσεις των λαών που βρέχονται από αυτήν την θάλασσα πολιτισμού.

## Το Κερνάμε Ελλάδα στην Ελλάδα

ΑΜΑΛΙΑΔΑ  
15.000 επισκέπτες  
ΧΑΝΙΑ  
12.000 επισκέπτες

ΖΑΚΥΝΘΟΣ  
10.000 επισκέπτες  
ΚΙΛΚΙΣ  
12.000 επισκέπτες

ΑΙΓΙΟ  
8.000 επισκέπτες  
ΛΑΜΙΑ  
8.000 επισκέπτες

ΣΑΜΟΣ  
15.000 επισκέπτες  
ΚΟΖΑΝΗ  
18.000 επισκέπτες





**Κερνάμε Ελλάδα**  
**ΑΜΑΛΙΑΔΑ**  
13 | 14 | 15 ΜΑΡΤΙΟΥ 2020

ΚΛΕΙΣΤΟ ΑΘΛΗΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ

### Γαστρονομικές Παρουσιάσεις

- Τοπική κουζίνα
- Κουζίνες της Ελλάδας
- Μεσογειακή κουζίνα
- Εργαστήρια γεύσεων
- Τοπικά τυριά
- Παραδοσιακά γλυκά
- Πρωινά γεύματα
- Τοπικά κρασιά

### Παιδικό πρωινό

Γνωριμία των μικρών μας φίλων με τα τοπικά προϊόντα της εύφορης γης. Σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο τα παιδιά μαθαίνουν να προετοιμάζουν το δικό τους πρωινό γεύμα.

### Εκδηλώσεις

Καθ' όλη τη διάρκεια του Φεστιβάλ θα πραγματοποιούνται πολιτιστικές εκδηλώσεις.

### Έκθεση προϊόντων υψηλής ποιότητας

Παραγωγοί παρουσιάζουν τα προϊόντα τους και αναδεικνύουν την τοπική ταυτότητα.

Το Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα Αμαλιάδα 2020 αποτελεί τόπο συνάντησης επισκεπτών, φορέων και επιχειρήσεων και έχει ως στόχο να στηρίξει τον Έλληνα παραγωγό ώστε να προβάλλει τα προϊόντα του και παράλληλα να ενημερωθεί για νέες τεχνολογίες, συνεργασίες και αγορές.

Στηρίζουμε τη σπουδαία αυτή διοργάνωση και δίνουμε το ραντεβού μας εκεί.



Γεώργιος Μπενέτος  
Πρόεδρος  
Ευρωπαϊκής Ένωσης  
Νησιωτικών  
Επιμελητηρίων  
(INSULEUR)



**Κερνάμε Ελλάδα**

**ΑΜΑΛΙΑΔΑ**

13 | 14 | 15 ΜΑΡΤΙΟΥ 2020

ΚΛΕΙΣΤΟ ΑΘΛΗΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ

## Παρουσίαση εκθεμάτων

### ΝΕΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ

### Νέα delicatessen & Ενεργειακά Φυτά

- Ελαιοκράμβη
- Ιπποφαές
- Κενάφ
- Μύρτιλλο
- Ρόδι
- Στέβια
- Τρούφα
- Σαλιγκάρια

### ΤΟΜΕΙΣ

- Τα καλάθια των Περιφερειών
- Προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ
- Βιολογικά προϊόντα
- Παραδοσιακά
- Τοπικά προϊόντα
- Προϊόντα ολοκληρωμένης Διαχείρισης
- Αγροτουρισμός
- Πράσινη Ανάπτυξη



### ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ

- Τοπικά Παραδοσιακά Προϊόντα
- Προϊόντα της ελιάς
- Κρασί
- Τυροκομικά προϊόντα
- Μελισσοκομικά προϊόντα
- Οπωροκηπευτικά
- Βότανα - αρωματικά φυτά
- Προϊόντα κρέατος
- Αλλαντικά
- Αποστάγματα
- Ζυμαρικά
- Ζαχαροπλαστική
- Αλιεύματα
- Άλευρα,
- Δημητριακά
- Αρτοσκευάσματα







**Κερνάμε Ελλάδα**  
**ΑΜΑΛΙΑΔΑ**

13 | 14 | 15 ΜΑΡΤΙΟΥ 2020

ΚΛΕΙΣΤΟ ΑΘΛΗΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ

### Εργαστήρια γεύσεων

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

### Κουζίνα της Αμαλιάδας

- Προϊόντα της Ηλειακής γης
- Χειροποίητα ζυμαρικά
- Τοπικά παραδοσιακά τυριά
- Παραδοσιακά προϊόντα ζύμης
- Τα κρασιά της Ηλείας



### Σημαντικά τα αποτελέσματα από τα εργαστήρια γεύσεων

Τα εργαστήρια γεύσεων επισκέπτονται λάτρεις των γεύσεων, επαγγελματίες του κλάδου εστίασης και επιχειρηματικός κόσμος. Όλα αυτά τα χρόνια μας έχουν δείξει πως οι βασικές γνώσεις σε συνδυασμό με τις απλές δεξιότητες, προσφέρουν στους επισκέπτες ένα διευρυμένο ορίζοντα απόλαυσης.

Κουζίνα της  
Δυτικής Ελλάδας



Κουζίνα  
Της Ηλείας



Κουζίνες Της  
Ελλάδας



Γευστικά  
αφιερώματα



## Συμμετοχή στο Φεστιβάλ

- Γενικοί φορείς που σχετίζονται με την παραγωγή προϊόντων Ποιότητας
- Συνεταιρισμοί
- Εταιρίες τυποποίησης αγροτικών προϊόντων
- Γυναικείοι συνεταιρισμοί
- Δημόσιοι οργανισμοί,
- Επιμελητήρια, Περιφέρειες
- Δήμοι και Περιφερειακές Ενώσεις Δήμων

## Παρουσίαση Παράλληλων Event

- Παρουσίαση προϊόντων με ιδιαίτερο χαρακτήρα απ' όλη τη Δυτική Ελλάδα
- Παρουσίαση τοπικών Κρασιών
- Γευσιδοκιμασίες Τοπικών Τυριών
- Παρουσίαση Ελληνικών Αποσταγμάτων
- Ελληνικό παιδικό Πρωινό
- Εργαστήριο παρασκευής γλυκών
- Παραδοσιακά παιχνίδια
- Επιστημονικές ημερίδες
- Παιδικά Εργαστήρια
- Φρουτόπολη
- Παρουσίαση λαχανικών



### Η συμμετοχή στα παράλληλα event

Οι επισκέπτες έχουν τα χαρά να συμμετέχουν στα event που πραγματοποιούνται

στα πλαίσια της Έκθεσης δημιουργικά και γευσσι..μαγικά!

Τους δίνεται η ευκαιρία να λάβουν μέρος σε Παρουσιάσεις, Εργαστήρια, Γευσιγνωσίες και Ημερίδες που αφορούν τα ξεχωριστά Ελληνικά Προϊόντα.



### Προϊόντα Υψηλής Ποιότητας

Η Έκθεση Προϊόντων Υψηλής Ποιότητας είναι για εμάς αδιαπραγμάτευτη επιλογή και μοναδικός στόχος.

Γι' αυτό τον λόγο επιλέγουμε παραγωγούς που ξεχωρίζουν για την ασφάλεια και την ποιότητα των προϊόντων τους.





## ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

Είναι η στιγμή που η Ελλάδα έρχεται στην Αμαλιάδα: 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...



Το Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα αποτελεί τόπο συνάντησης επισκεπτών, φορέων και επιχειρήσεων και έχει ως στόχο να

στηρίξει τον Έλληνα παραγωγό ώστε να προβάλλει και να προωθήσει τα προϊόντα του και παράλληλα να ενημερωθεί για νέες τεχνολογίες, συνεργασίες και αγορές. Στηρίζουμε την σπουδαία αυτή διοργάνωση και δίνουμε το ραντεβού μας εκεί.



**Θωμάς Λαζανάς,  
Executive Chef**

- Από τη **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** γεύομαστε 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 τη **Δυτική Ελλάδα** η γευστική πρόταση είναι ρεβίθια σκορδαλιά.
- Από την **Πελοπόννησο** λουκάνικα χωριάτικα με αρωματικά χόρτα.
- Από τη **Θεσσαλία** δοκιμάζουμε τηγανίτες με μέλι και κανέλα.
- Από το **Βόρειο Αιγαίο** δοκιμάζουμε αμυγδαλωτά.



## Κουζίνα της Δυτικής Ελλάδας

Κάθε περιοχή της Δυτικής Ελλάδας έχει να προσφέρει μια δική της 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, μαγειρεμένα με τον ίδιο τρόπο.

### Συνταγές

#### Φασόλια μαυρομάτικα

με άγρια χόρτα και μυρωδικά

#### Ξακουστή φορμαελόπιτα

από την περιοχή των Καλαβρύτων

#### Χλωρόπιτα

από χλωρό τυρί με αυγά



#### Κολοκυθάκια γεμιστά

με κιμά και αυγολέμονο

#### Αυγοτάραχο Μεσολογίου

με λίγο ελαιόλαδο και λεμόνι πάνω σε λεπτές φέτες φρυγανισμένου ψωμιού

#### Μπακλαβάς

με αμύγδαλα και καρύδια

#### Χέλι

στο φούρνο με άνηθο και κρεμμυδάκι

## Αναφορά στην Κουζίνα της Αμαλιάδας

Η Αμαλιάδα έχοντας ένα ιδιαίτερα εύφορο κλίμα, είναι γνωστή για την μεγάλη παραγωγή της σε πατάτες, καρπούζια, ελιές, εσπεριδοειδή και τα κηπευτικά που παράγει λόγω του τεράστιου κάμπου που την περικλείει, αλλά και για την μεγάλη παραγωγή κρεάτων και γαλακτοκομικών προϊόντων.

Όλα τα παραπάνω προϊόντα αποτελούν την πρώτη ύλη για την παρασκευή τοπικών συνταγών όπου μπορεί κανείς να τις συνδυάσει με τα φημισμένα κρασιά και τσίπουρο τοπικής παραγωγής.



#### Καγιανός

Ζουμερός, νόστιμος και χορταστικός με φρέσκια ντομάτα, ο καγιανός είναι ένα φαγητό για όλες τις ώρες, από το πρωί μέχρι το βράδυ, ενώ συνοδεύει ιδανικά και το τσιπουράκι ή το κρασάκι.

#### Κοτοπουλο με χυλοπίτες

Από τα πιο αγαπημένα και καλοφάγωτα φαγητά για τραπέζια και για όλη την οικογένεια!

#### Χοιρινό με κouskousé

Μια από τις χαρακτηριστικότερες τοπικές συνταγές.

#### Χοντρομπίγουλη ή χονδρο μενούδελο

Ένα απλό φαγητό αλλά και νόστιμο με φρέσκια ντομάτα





**Κερνάμε Ελλάδα**

**ΑΜΑΛΙΑΔΑ**

**13 | 14 | 15 ΜΑΡΤΙΟΥ 2020**

**ΚΛΕΙΣΤΟ ΑΘΛΗΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ**



### **Ημέρες και ώρες λειτουργίας**

<b>Παρασκευή</b>	<b>13 Μαρτίου</b>	<b>16:00 – 21:00</b>
<b>Σάββατο</b>	<b>14 Μαρτίου</b>	<b>10:00 – 21:00</b>
<b>Κυριακή</b>	<b>15 Μαρτίου</b>	<b>10:00 – 21:00</b>



### **Πληροφορίες - Δηλώσεις Συμμετοχής**



**Ε.Ο.Σ. Σ.**

**ΙΠΠΟΚΡΑΤΟΥΣ 2, 10679 Αθήνα**

**Τηλ. 2103610265 Fax: 2103610276**

**E-mail: [info@edpa.gr](mailto:info@edpa.gr)**