

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

EXPO

2022

πρόγραμμα
εκδηλώσεων

16-20 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2022

ΚΤΙΡΙΟ ΦΡΑΓΚΙΣΤΑ

4ο ΧΛΜ. ΑΡΓΟΥΣ-ΝΑΥΠΛΙΟΥ

peloponnisosexpo.gr

ΩΡΑΡΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Καθημερινές: 16:00 - 22:00

Σαββατοκύριακο: 10:30 - 22:00





ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ

ΤΕΤΑΡΤΗ 16 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

18:00 - 19:00	Τελετή Εγκαινίων
19:00 - 20:00	<p>Ο Chef Τάσος Τόλης αναλαμβάνει το ρόλο του οικοδεσπότη στο Masterclass Γαστρονομίας και έρχεται να μοιραστεί μαζί μας τις πολύτιμες γνώσεις του, αναδεικνύοντας την Πελοποννησιακή Γαστρονομία και καταλήγοντας σε γρήγορες και νόστιμες γευστικές προτάσεις με συνέργειες εξειδικευμένων ανθρώπων της Γαστρονομίας!</p> <p>Καλωσόρισμα επισκεπτών με τοπικά παραδοσιακά κεράσματα από τους :</p> <ul style="list-style-type: none">• Πολιτιστικός Σύλλογος Δρεπάνου• Πολιτιστικός Εξωραϊστικός και Μορφωτικός Σύλλογος Κάντιας• Προοδευτικός Μορφωτικός Σύλλογος Μαλαντρενίου• Πολιτιστικός και Εξωραϊστικός Σύλλογος Καρυάς «Το Αρτεμίσιο»
20:00 - 22:00	Παρουσίαση Μενού – Γευσιγνωσία στη φιλοσοφία του προγράμματος «Argolis Taste Culture» του Επιμελητηρίου Αργολίδας από το Chef Τάσο Τόλη
18:00 - 22:00	Έκθεση ζωγραφικής της ζωγράφου Χάρις Τσεκούρα αφιερωμένη στο πορτοκάλι με τίτλο "Το ειδικό βάρος της Πορτοκαλιάς"

ΠΕΜΠΤΗ 17 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

16:00 - 18:00	Παρουσίαση Εξειδικευμένου Μενού στη φιλοσοφία του προγράμματος «Argolis Taste Culture» του Επιμελητηρίου Αργολίδας , από τους Καθηγητές και τους Σπουδαστές της Σχολής Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής Τέχνης του ΙΕΚ ΕΥΡΩΠΡΟΟΔΟΣ Κορίνθου
18:00 - 19:00	Ζωντανή Μαγειρική και Ανάδειξη τοπικών συνταγών από τον Πολιτιστικό και Εξωραϊστικό Σύλλογο Καρυάς «Το Αρτεμίσιο»
19:00 - 20:00	Ζωντανή Μαγειρική και Ανάδειξη τοπικών συνταγών από τον Προοδευτικό Μορφωτικό Σύλλογο Μαλαντρενίου
20:00 - 21:00	Ζωντανή Μαγειρική και Ανάδειξη τοπικών συνταγών από τον Πολιτιστικό Σύλλογο Δρεπάνου
21:00 - 22:00	Παρουσίαση Εξειδικευμένου Μενού στη φιλοσοφία του προγράμματος «Argolis Taste Culture» του Επιμελητηρίου Αργολίδας , από τους Καθηγητές και τους Σπουδαστές της Σχολής Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής Τέχνης της ΕΠΑΣ ΔΥΠΑ (ΟΑΕΔ) ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ
16:00 - 22:00	Έκθεση ζωγραφικής της ζωγράφου Χάρις Τσεκούρα αφιερωμένη στο πορτοκάλι με τίτλο "Το ειδικό βάρος της Πορτοκαλιάς"

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 18 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

16:00 - 17:00	Παρουσίαση Εξειδικευμένου Μενού στη φιλοσοφία του προγράμματος «Argolis Taste Culture» του Επιμελητηρίου Αργολίδας, από τους Καθηγητές και τους Σπουδαστές της Σχολής Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής Τέχνης της ΕΠΑΣ ΔΥΠΑ (ΟΑΕΔ) ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ
17:00 - 18:00	Ζωντανή Μαγειρική και Ανάδειξη τοπικών συνταγών από τον Πολιτιστικό και Εξωραϊστικό Σύλλογο Καρυάς «Το Αρτεμίσιο»
18:00 - 19:00	Παρουσίαση και Ανάδειξη τοπικών συνταγών από τον Πολιτιστικό Σύλλογο Κιβερίου «ΓΕΝΕΣΙΟΝ»
19:00 - 20:00	«Βιωσιμότητα - Σπατάλη Τροφίμων» & ζωντανή μαγειρική με τοπικά προϊόντα από τον Executive Chef και Συγγραφέα Αλέξανδρο Παπανδρέου
20:00 - 21:00	Ζωντανή Μαγειρική και Ανάδειξη τοπικών συνταγών από τον Προοδευτικό Μορφωτικό Σύλλογο Μαλαντρενίου
21:00 - 22:00	Ζωντανή Μαγειρική και Ανάδειξη τοπικών συνταγών από τον Πολιτιστικό Σύλλογο Δρεπάνου
16:00 - 22:00	Έκθεση ζωγραφικής της ζωγράφου Χάρης Τσεκούρα αφιερωμένη στο πορτοκάλι με τίτλο "Το ειδικό βάρος της Πορτοκαλιάς"

ΣΑΒΒΑΤΟ 19 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

10:30 - 12:00	Πελοποννησιακό Πρωινό από τους Καθηγητές και τους Σπουδαστές της Σχολής Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής Τέχνης της ΕΠΑΣ ΔΥΠΑ (ΟΑΕΔ) ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ και το Chef Τάσο Τόλη
12:00 - 15:00	«Η αξία της συνεργασίας και της προσφοράς στη γαστρονομία και την Κοινωνία» & Συνταγές με τοπικά προϊόντα από το Chef Ιάκωβο Απέργη «Οι τύποι της μπίρας και η σημασία της στην σύγχρονη εστίαση» από το Σύμβουλο μπίρας Πολ Εμμανουηλίδη «Η σημασία των τοπικών προϊόντων στην εστίαση και τον τουρισμό» από το Σύμβουλο Γαστρονομικού Marketing κ.Χάρη Τζαννή Ζωντανή Μαγειρική από τους Ιάκωβο Απέργη, Πολ Εμμανουηλίδη και Χάρη Τζαννή
15:30 - 17:30	Παρουσίαση Εξειδικευμένου Μενού στη φιλοσοφία του προγράμματος «Argolis Taste Culture» του Επιμελητηρίου Αργολίδας, από τους Καθηγητές και τους Σπουδαστές της Σχολής Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής Τέχνης της ΕΠΑΣ ΔΥΠΑ (ΟΑΕΔ) ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ
18:00	Ημερίδα από την Ομοσπονδία & Εμπορικό Σύλλογο Άργους με θέμα: Η ακρίβεια και πως επηρεάζει το εμπόριο και την επιχειρηματικότητα και πως μπορεί να ανασχεθεί, από τον Πρόεδρο INKA (Ινστιτούτο Καταναλωτών) κ. Γεώργιο Λεκουρίτη
18:00 - 19:00	Ζωντανή Μαγειρική και Ανάδειξη τοπικών συνταγών από τον Πολιτιστικό Εξωραϊστικό και Μορφωτικό Σύλλογο Κάντιας

19:00 - 21:00	Ζωντανή Μαγειρική από το Chef του 3Sixty Grill Dining κ. Νίκο Κουκουβά
21:30	Συναυλία με το μουσικό συγκρότημα «Passepourtout Band»
10:30 - 22:00	Έκθεση ζωγραφικής της ζωγράφου Χάρης Τσεκούρα αφιερωμένη στο πορτοκάλι με τίτλο "Το ειδικό βάρος της Πορτοκαλιάς"

ΚΥΡΙΑΚΗ 20 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

10:30 - 12:00	Πελοποννησιακό Πρωινό από τους Καθηγητές και τους Σπουδαστές της Σχολής Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής Τέχνης της ΕΠΑΣ ΔΥΠΑ (ΟΑΕΔ) ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ και το Chef Τάσο Τόλη
11:00	Ημερίδα από την Π.Ο.Ε.Ε. - Πελοποννησιακή Ομοσπονδία Εμπορίου & Επιχειρηματικότητας
12:00 - 13:00	Ζωντανή Μαγειρική από τη Chef και Συγγραφέα Μαίρη Παναγάκου στη φιλοσοφία του προγράμματος «Argolis Taste Culture» του Επιμελητηρίου Αργολίδας
13:00 - 15:00	Ζωντανή Μαγειρική και Ανάδειξη τοπικών συνταγών από τον Πολιτιστικό Σύλλογο Νέας Κίου - Μικρασιατικά
15:00 - 18:00	Παρουσίαση του νέου καινούριου προγράμματος πάχυνσης Αρνιών βαρέως τύπου από την επιχείρηση Δενέζης Α.Ε. - Denezis Meat σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών Ζωντανή Μαγειρική - Γευσιγνωσία και Αξιολόγηση των καινοτόμων προϊόντων κρέατος της επιχείρησης Δενέζης Α.Ε. - Denezis Meat από το Chef της Προεδρίας της Δημοκρατίας κ. Βασίλειο Μπέκα
18:00 - 19:00	Ζωντανή Μαγειρική και Ανάδειξη τοπικών συνταγών από τον Πολιτιστικό Σύλλογο Γυναικών Λάλοικα «Η ΑΜΥΜΩΝΗ»
18:30	Μουσική Εκδήλωση με τα σύνολα πνευστών και εγχόρδων του Μουσικού Σχολείου Αργολίδας υπό την επιμέλεια καθηγητών κ.κ. Μαρίνη Σπύρου, Παπαδημητρίου Γιάννη, Συρράκου Ντίνου, Τετώρου Μιχάλη, Χατζημπαλάση Γεωργίας
19:00 - 22:00	Παρουσίαση του Κοκτέιλ Αργολίδας από τον bartender του Café Rosso στη φιλοσοφία του προγράμματος «Argolis Taste Culture» του Επιμελητηρίου Αργολίδας Παρουσίαση Εξειδικευμένου Μενού στη φιλοσοφία του προγράμματος «Argolis Taste Culture» του Επιμελητηρίου Αργολίδας, από τους Καθηγητές και τους Σπουδαστές της Σχολής Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής Τέχνης της ΕΠΑΣ ΔΥΠΑ (ΟΑΕΔ) ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ Ζωντανή μαγειρική από το Royal Catering
10:30 - 22:00	Έκθεση ζωγραφικής της ζωγράφου Χάρης Τσεκούρα αφιερωμένη στο πορτοκάλι με τίτλο "Το ειδικό βάρος της Πορτοκαλιάς"



**ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ**



**ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΑΡΚΑΔΙΑΣ**



Από το 1836



**ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΗΛΕΙΑΣ**

1928



**ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ**



ΣΥΝΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ



ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ



ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΕΝΩΣΗ
ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΩΝ
ΕΛΛΑΔΟΣ



ΑΝΑΔΟΧΟΣ



ΟΡΓΑΝΩΣΗ



ΜΕΓΑΣ ΧΟΡΗΓΟΣ



GEFRA

SINCE 1953

ΧΟΡΗΓΟΙ



ALPHA BANK



ΜΠΑΒΕΛΗΣ Α.Ε.

ΠΟΛΥΩΡΟΦΑ ΧΑΛΥΒΔΙΝΑ ΚΤΙΡΙΑ



LUXURY OUTDOOR SHADING

ΣΥΝΔΙΟΡΓΑΝΩΤΕΣ - ΧΟΡΗΓΟΙ

Γαστρονομικών Εκδηλώσεων



Πάρνωνας α.ε.

Αναπτυξιακός Οργανισμός Ο.Τ.Α.

est. 1950
Denezis
meat



KOZIOTIS

QUALITY SUPPLIES & BRANDS

ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

