

ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΕΛΑΦΟΝΗΣΟΣ

19
ΜΑΪΟΥ
2022

τόπος
γαστρονομία
πολιτισμός



ΕΜΠΕΙΡΙΑ
ΕΛΑΦΟΝΗΣΟΣ



Ο **Γιώργος Πίπτας** σπούδασε Πολιτική Οικονομία και Κοινωνιολογία στο Παρίσι, συνέχισε ως interior designer, όντας από το 1980 ιδρυτικό μέλος του «Νέο Κατοικείν» και το 1995 δημιούργησε το Lefkes Village στην Πάρο. Μέλος Δ.Σ του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος από το 2010, είναι επικεφαλής του "Ελληνικού πρωινού". Ερευνητής της ελληνικής γαστρονομίας, δημιούργησε το 2015 το greekgastronomyguide.gr παρουσιάζοντάς την, ενώ προχωρά με την δημιουργία των τοπικών γαστρονομικών κοινοτήτων σε όλη την Ελλάδα. Είναι συγγραφέας 6 βιβλίων.



Για την chef **Ελένη Αλιφέρη** η μαγειρική πάντα υπήρχε στη ζωή της, μιας και από μικρή βρισκόταν συνέχεια μέσα στις κουζίνες της οικογενειακής ταβέρνας «Τράκαινα» που είχε ανοίξει η γιαγιά της στην Ελαφόνησο. Σήμερα εργάζεται ως chef σε κεντρικό wine restaurant στην Αθήνα, δημιουργώντας γεύσεις με βάση «το φαγητό με το οποίο μεγάλωσε, δοσμένο με έναν τρόπο λίγο πιο σύγχρονο, αλλά που την ίδια στιγμή ξυπνά μνήμες από το οικογενειακό τραπέζι».



Οι **Τραγουδιστάδες της Ζάκυθος** είναι ένας όμιλος φίλων με σημεία αναφοράς την αγάπη της πλούσιας πολιτιστικής κληρονομιάς της πατρίδας τους, το πάθος της παράδοσης και, φυσικά, το πηγαίο ταλέντο. Ερασιτέχνες που κάνουν μουσική για την αγάπη της μουσικής, προβάλλουν για περισσότερα από 20 χρόνια την μουσική παράδοση της Ζακύνθου και όλων των Επτανήσων σε πολλές πολιτιστικές εκδηλώσεις και διεθνή φεστιβάλ εντός & εκτός Ελλάδας, ενώ έχουν ηχογραφήσει και τρία album.

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ Πέμπτη 19 Μαΐου 2022

ΟΜΙΛΙΑ - ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Γαστρονομικές κοινότητες: Η ανάγκη για δικτύωση και συνεργασία των φορέων γαστρονομίας και τουρισμού και η κοινή παρουσίαση των ιδιοτήτων του νησιού.

Γιώργος Πίπτας | Ώρα 19:00 | Mare nostrum - cafe bar.

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ ΓΕΓΟΝΟΣ

Η chef **Ελένη Αλιφέρη** δημιουργεί ένα menu με βάση παραδοσιακές γεύσεις και γαστρονομία, με μια σύγχρονη ματιά.



| **Τραχανότο** με ποικιλία ελληνικών μανιταριών και τρούφα Εύβοιας.

| **Κριθαρότο** με γαρίδες, φινόκιο, μους παρμεζάνας και λάδι μαϊντανού.

| **Σαλάτα** με ντοματίνια, pesto βασιλικού, μυζήθρα και παξιμάδια χαρουπιού.

Για την παρασκευή των πιάτων θα χρησιμοποιηθούν εκλεκτά τοπικά προϊόντα, όπως εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και ελιές Καλαμών Λακωνίας, τυροκομικά Μονεμβασιάς κ.ά.

Τα πιάτα θα προσφέρονται στα εστιατόρια «**Αντώνης ψαροταβέρνα**» το βράδυ της Πέμπτης.

ΜΟΥΣΙΚΗ

Οι **Τραγουδιστάδες της Ζάκυθος** θα παρουσιάσουν παραδοσιακή Ζακυνθινή και επανησιακή μουσική | Ώρα 21:00 | παραλία Ελαφονήσου.

ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

Ο Σύλλογος Elafonisos Eco διοργανώνει το **5ο Συμπόσιο Οικο-Βιωσιμότητας** από 17 ως 22 Μαΐου 2022, στο **Mare nostrum - cafe bar** στην Ελαφόνησο.

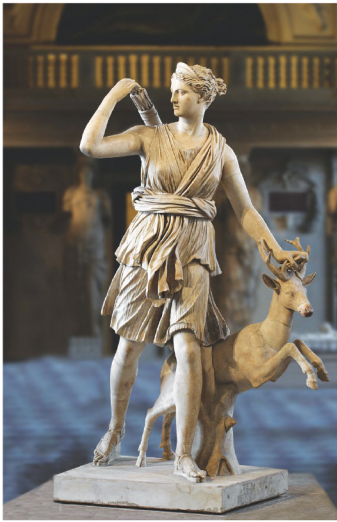
Πληροφορίες

| Αναπτυξιακός Οργανισμός Πάρνωνα | www.parnonas.gr

| Δήμος Ελαφονήσου | www.elafonisos.gov.gr

| Elafonisos Eco | Σύλλογος για την οικολογική και βιώσιμη ανάπτυξη της Ελαφονήσου" www.elafonisoseco.org

| Δίκτυο Δήμων των εκλεκτών Ελληνικών γεύσεων | www.finestgreektastes.com



Πολύ παλιά, όταν η Ελαφώνησος ήταν ακόμα χερσόνησος, υπήρχαν στην περιοχή κόκκινα ελάφια! Από τον 7ο αιώνα ήδη ονομάζεται «Νησί των ελαφιών» (Ashab al baqar, αραβικό χειρόγραφο) ως και τον 16ο αιώνα (Isola di Cervi). Χαρακτηριστικό το άγαλμα της θεάς Άρτεμης που κρατά ένα κόκκινο ελάφι και εκτίθεται στο Μουσείο του Λούβρου. Η Ελαφώνησος πια δεν έχει ελάφια, έχει όμως πολλές ιδιότητες και χάρες. Προστατευόμενη φύση (περιοχή Natura 2000) με μεγάλο οικολογικό ενδιαφέρον, με υδροβιότοπο, μοναδικές παραλίες - με πιο ξακουστή την δίδυμη παραλία του Σίμου, σημαντική γεωγραφική θέση και γειτονία με την βυθισμένη πολιτεία Παυλοπέτρι, ιδιαίτερη ιστορία από την αρχαιότητα, σημαντική αλιεία, πολλές ευκαιρίες περιήγησης με ποδηλατικές, πεζοπορικές, θαλάσσιες διαδρομές αλλά και τοπική γαστρονομία με υπέροχες γεύσεις!

Η Ελαφώνησος είναι εμπειρία.



Το παρόν συγχρηματοδοτείται στο πλαίσιο του Τοπικού Προγράμματος LEADER/CLLD, Σχέδιο Διατοπικής Συνεργασίας με τίτλο: "Γεύσεις Ελλήνων εκλεκτές II: Ελληνικός γαστρονομικός πολιτισμός", υπομέτρο 19.3 «Στήριξη για την προπαρασκευή και την υλοποίηση της συνεργασίας (διακρατική & διατοπική)» του Μέτρου 19 του ΠΑΑ 2014-2020.

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ

 **Πάρνωνας α.ε.**
Αναπτυξιακός οργανισμός Ο.Τ.Α.

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης