

2⁰ Φεστιβάλ Γαστρονομίας

Παρασκευή **22.09** | Δημοτικός
Σάββατο **23.09** | Κήπος
Κυριακή **24.09** | Δράμας

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΖΗΜΕΡΟΥ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΥ ΦΕΣΤΙΒΑΛ

Παρασκευή 22 Σεπτεμβρίου 2023

Είσοδος Ελεύθερη

16:00 - Άνοιγμα εκθεσιακού χώρου με τοπικά προϊόντα

17:00 - Παρουσίαση τοπικού πιάτου
Στέφανος Θεοδωρίδης Εστιατόριο «Ελληνικόν Γευσιπρωλείον»

18:00 - Παρουσίαση τοπικού πιάτου
Χρυσοβαλάντης Σαββίδης - Εστιατόριο «Καρβουνιάρης»

19:30 - Live cooking The land of Dionysos
by Jonathan Harnett

20:00 - Έναρξη φεστιβάλ και καλωσόρισμα των επισκεπτών
Παρουσίαση προϊόντων από τον Νίκο Υποφάντη

21:30 - Συναυλία Modern Music Academy

ΛΗΞΗ

ΕΥΝΑΙΟΓΓΑΝΔΕΣ



HOTEL
ASSOCIATION
OF DRAMA

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΔΡΑΜΑΣ

ΣΥΛΛΟΓΟΣ
ΕΠΙΣΙΤΙΩΝ
ΔΡΑΜΑΣ

ΥΠΟ ΤΗΝΑΓΙΑ

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΑ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΣ



ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

EPT 3

FT
PROVOZE
TUPOΣ

ALPHA
95.5



YXPONIKA

skywalker

ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΤΕΛΗΚΗ ΠΑΡΑΧΩΡΗΣΗ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ:



ΔΗΜΟΣ
ΔΡΑΜΑΣ

ΜΕΤΑΞΙ ΧΟΡΗΓΟΣ:

WONDER PLANT

ΧΟΡΗΓΟΙ



ΠΑΠΗΛΙΑΚΤΙΚΗ

ΚΟΙΜΗΜΑΤΑ

G.M

N.L.F

INFOTRUST

INFOTRUST



2^ο Φεστιβάλ Γαστρονομίας

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 3ΗΜΕΡΟΥ
ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΥ ΦΕΣΤΙΒΑΛ
Σάββατο 23 Σεπτεμβρίου:

Παρασκευή **22.09** | Δημοτικός
Σάββατο **23.09** | Κήπος
Κυριακή **24.09** | Δράμας

11:00 - Έναρξη έκθεσης

12:00 - Μαγειρική με Συλλόγους
0 Σύλλογος Ποντίων Καρς Μαγειρεύει Σιρόν

Είσοδος Ελεύθερη

14:00 - Μαγειρική από παραγωγούς

15:30 - “Καφές και Οίνος - Ομοιότητες και διαφορές” η χρήση τους στη μαγειρική
Παρουσίαση πιάτου με βάση τον οίνο και τον καφέ. - Γ. Καρλάκης Wild Duck

17:00 - Live cooking The land of Dionysos
by Jonathan Harnett

18:00 - Παρουσίαση τοπικού πιάτου
Αλέξανδρος Μπεράτης Εστιατόριο «Meating»

19:00 - Παρουσίαση τοπικού πιάτου
Ανδρέας Γκανούδης Ταβέρνα «Τεμπελαρχείο»

20:00 - Παρουσίαση τοπικού κοκτέιλ
Κλήμης Σουλκίδης “Ναυαρίνο street bar”

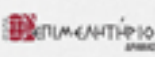
20:45 - Συναυλία Modern Music Academy

ΛΗΞΗ

ΕΥΝΩΒΙΟΓΡΑΦΗΤΕΣ



HOTEL
ASSOCIATION
OF DRAMA



ΣΥΛΛΟΓΟΣ
ΕΠΙΣΤΙΤΩΝ
ΔΡΑΜΑΣ

ΥΠΟ ΤΗΝΑΓΙΔΑ



ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ



XPONIKA



ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΤΕΝΙΚΗ ΠΑΡΑΧΩΡΗΣΗ ΤΟΥ ΧΟΡΟΥ:



ΔΗΜΟΣ
ΔΡΑΜΑΣ

ΜΕΓΑΛΙ ΧΟΡΗΓΟΣ:



ΧΟΡΗΓΟΣ



ΠΑΠΗΛΙΑΚΤΡΙΚΗ



G.M



2⁰ Φεστιβάλ Γαστρονομίας

Παρασκευή **22.09** | Δημοτικός
Σάββατο **23.09** | Κήπος
Κυριακή **24.09** | Δράμας

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 3ΗΜΕΡΟΥ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΥ ΦΕΣΤΙΒΑΛ

Κυριακή 24 Σεπτεμβρίου:

Είσοδος Ελεύθερη

11:00 - Έναρξη έκθεσης

11:30 - Μαγειρική με συλλόγους
Ο Σύλλογος "Ακρίτες Νέας Κρώμνης" μαγειρεύει Κολχιδέα

13:00 - Παρουσίαση πιάτου από τον παραγωγό Παναγιώτη Μπέγγα

15:00 - Παρουσίαση πιάτων από τους τοπικούς παραγωγούς

16:30 - Live cooking με τοπικά υλικά και συνταγές
Jonathan Harnett

18:00 - Συναυλία Modern Music Academy

19:30 - Κλείσιμο του φεστιβάλ

ΛΗΞΗ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΛΛΗΛΩΝ ΔΡΑΣΕΩΝ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΥ ΦΕΣΤΙΒΑΛ

Σάββατο 23 Σεπτεμβρίου 2023

17:30 - Master Class

Καραμανλίδικο Σαγανάκι με λουκάνικο
από στον Στέφανο Θεοδωρίδη

18:30 - Master Class

Μανιτάρια Σιδηρονέρου
από τον Φώτη Παρασκευαΐδη

19:30 - Master Class

Βαρένικα
από τον Αλέξανδρο Μπεράτη

Κυριακή 24 Σεπτεμβρίου 2023

16:30 - Master Class

Χυλοπίτες με λουκάνικο
από στον Στέφανο Θεοδωρίδη

18:30 - Master Class

Παραδοσιακή συνταγή
από τον Ανδρέα Γκανουδή

19:30 - Master Class

Φιλέτο μοσχάρι, Μανιτάρια γεμιστά, OUP0 Preto
από τον Βαλάντη Σαββίδη

Σε όλη τη διάρκεια του γαστρονομικού φεστιβάλ, θα βρείτε τοπικά μενού με προϊόντα της Δράμας

Εστιατόριο "Ελληνικόν Γευσιπωλείον":

Σούπα πατάτας βελουτέ με καπνιστή πανσета

Αλμυροί Λουκουμάδες με φέτα κατσικίσια

Δροσερή πράσινη σαλάτα με παστράμι, ντρέσινγκ από πετιμέζι, χαρουπόμελο, ντοματίνια και νυφάδες καρυδιού

Ταλιάτα Μόσχου με ρατατούι λαχανικών αρωματισμένα με λάδι τρούφας και φρέσκο βούτυρο

Εστιατόριο "Καρβουνιάρης":

Σούπα βελουτέ λαχανικών, κρέμα γάλακτος και κρουτόν

Μανιτάρι γεμιστό με κασέρι, προσούτο και μους φέτας

OUP0 Preto

Φιλέτο Μοσχάρι με σάλτσα κόκκινου κρασιού, κρέμα πατάτας αρωματισμένη με τρούφα και λαχανικά βουτύρου
Cheesecake σταφύλι

Εστιατόριο "Meating":

Παστουρμαδοπιτάκια με τυρί Δράμας, σως γιαουρτιού και παστουρμά Δράμας

Πολύχρωμα μαρούλια με παστράμι Δράμας, παστέλι, ψητό τυρί, σύκο φρέσκο και ντρέσινγκ ροδιού

Τραχανότο με άγρια μανιτάρια Σιδηρονέρου, χωριάτικο λουκάνικο Δράμας και κρουτόν

ΕΞΟΧΙΚΟ by Meating μαύρος χοίρος, μοσχάρι, κοτόπουλο, πιπεριές, μανιτάρια και πατάτες φούρνου

Χειροποίητη μους χαλβά με σάλτσα lime και καραμελωμένο φουντούκι

Ψητοπωλείο "Τεμπελαρχείο":

Το μενού του ψητοπωλείου αποτελείται από δραμινά προϊόντα