



1^ο ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΦΕΣΤΙΒΑΛ Αίγειου, Πρόβειου Κρέατος και Τοπικών Προϊόντων

ΒΑΣΙΛΙΚΑ ΔΗΜΟΥ ΘΕΡΜΗΣ

27-28-29 ΣΕΠ 2019

Εγκαίνια
Παρασκευή 27 Σεπτεμβρίου
ώρα 18:00

Λίγα μόλις χιλιόμετρα από την πόλη της Θεσσαλονίκης βρίσκονται τα Βασιλικά του Δήμου Θέρμης, όπου βασικός πυλώνας της οικονομίας είναι ο αγροδιατροφικός τομέας.

Το 1^ο Φεστιβάλ Αίγειου και Πρόβειου Κρέατος και Τοπικών Προϊόντων στοχεύει στην ανάδειξή τους και στην ενίσχυση της εμπιστοσύνης των καταναλωτών προς την ποιότητα των ντόπιων τροφίμων, αναδεικνύοντας τις αξίες του ελληνικού κρέατος και των τοπικών προϊόντων. Η γνώση και η ολοκληρωμένη ενημέρωση για την προέλευση και τους τρόπους παραγωγής, δίνουν στους καταναλωτές τη σιγουριά και στους αγρότες - κτηνοτρόφους τη δύναμη για την υποστήριξη του ποιοτικού ελληνικού κρέατος και των τοπικών τροφίμων.

Στόχος της διοργάνωσης είναι η δημιουργία υποδομών και προϋποθέσεων για την αποτελεσματικότερη μελλοντική σύμπραξη όλων των εμπλεκόμενων στην αλυσίδα παραγωγής του αίγειου και πρόβειου κρέατος και των τοπικών αγροτικών προϊόντων.



iSAGE (EU Horizon 2020)
Grant Agreement 679302



Κωδικός έργου: T1ΕΔΚ-05479





Παρασκευή 27/09/2019

18:00 - Επίσημα εγκαίνια.

- Καλωσόρισμα & έναρξη φεστιβάλ από τον Δήμαρχο Θέρμης.
- Χαιρετισμοί.

19:00 - Στρογγυλή τράπεζα με θέμα «Συμπράττουμε αποτελεσματικά για την ανάδειξη του ελληνικού αίγειου, πρόβειου κρέατος και των τοπικών προϊόντων των Βασιλικών και της ευρύτερης περιοχής και την ενίσχυση της εμπιστοσύνης των καταναλωτών προς την αλυσίδα παραγωγής».

- Συμμετέχοντες:

- Πανελλήνια Ένωση Νέων Αγροτών (Π.Ε.Ν.Α)
- Πανευρωπαϊκή Ένωση Νέων Αγροτών
- Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελληνικής Γαστρονομίας (Λ.Α.Ε.Γ.)
- Σωματείο Κρεοπωλών Νομού Θεσσαλονίκης
- Γεωτεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδος (ΓΕΩΤ.Ε.Ε.)
- Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης



Σάββατο 28/09/2019

09:30-14:00 - Ετήσιο συνέδριο νέων αγροτών.

14:00-17:00 - Διάλειμμα για φαγητό.

17:00 - Παρουσίαση τοπικών παραδοσιακών παλιών και νέων συνταγών.

- Κρητικά μαγειρέματα με τη σεφ Μυρσίνη Λαμπράκη.
 - Παραδοσιακοί χοροί από τον Λ.Α.ΧΟ.ΣΥ.ΒΑ.
- Μαγειρέματα με τοπικά ποντιακά προϊόντα από τον Αγροτικό συνεταιρισμό Αγίου Αντωνίου.
 - Παραδοσιακοί ποντιακοί χοροί από τον Σύλλογο Ποντίων «Παναγία Σουμελά» Θέρμης.
- Μαγειρέματα από τον σεφ Τάσο Τόλη με τοπικά προϊόντα, αίγειο και πρόβειο κρέας.
- Μαγειρικές επιδείξεις με τοπικά προϊόντα από τον Σύλλογο Αγίας Παρασκευής.
 - Παραδοσιακοί χοροί από τον Χορευτικό Σύλλογο Αγίας Παρασκευής
- Μαγειρικές επιδείξεις από τον πρόεδρο της ΛΑΕΓ και executive chef Στυλιανό Δίγκα.



Κυριακή 29/09/2019

11:00 - Μαγειρεύουμε και γευόμαστε το Κυριακάτικο τραπέζι.

- Πρωινά μαγειρέματα με τον πρόεδρο της ΛΑΕΓ και executive chef Στέλιο Δίγκα.
- Μαγειρέματα με τοπικά προϊόντα από τη σεφ Σοφία Ουργαντζίδου.
- Παραδοσιακές συνταγές από τις γυναίκες του ΚΑΠΗ Βασιλικών.
 - Παραδοσιακοί χοροί από τον Λ.Α.ΧΟ.ΣΥ.ΒΑ.

17:00 - Παραδοσιακές και νέες κοπές καθώς και κρεατοτεχνία από το Σωματείο κρεοπωλών Θεσσαλονίκης.

20:00 - Συναυλία με τη μουσική επιμέλεια του Θωμά Μιχαλάκα.

Παράλληλες δραστηριότητες

- Έκθεση τοπικών προϊόντων από εμπόρους και παραγωγούς (Προαύλιος χώρος γυμναστηρίου).

