



# LEMNOS PHILEMA

GASTRONOMY & WINE FESTIVAL

## LEMNOS PHILEMA ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΝΟΥ

26 – 28 Ιουλίου 2019

ΑΠΟΘΗΚΗ  
Αιγαίου 13, Μύρινα 81400  
Λήμνος, Ελλάδα

Μια γιορτή γαστρονομίας και κρασιού διοργανώνεται στα πλαίσια του 3ου Lemnos Philema, του Φεστιβάλ Γαστρονομίας & Οίνου της Λήμνου. Στις 26 - 28 Ιουλίου, το Lemnos Philema θα μνήσει τους επισκέπτες στις γεύσεις του νησιού με έναν διαδραστικό και αυθεντικό τρόπο, αυτόν της φιλοξενίας και του φιλέματος.

Παραγωγοί, εστιατόρια, συντελεστές της γαστρονομίας του νησιού και προσκεκλημένοι συμμετέχουν σε ένα τριήμερο πρόγραμμα δράσεων με σκοπό να σας παρουσιάσουν το γαστρονομικό πλούτο της Λήμνου!

### Πρόγραμμα & Δράσεις

Παρασκευή 26/7 - Κυριακή 28/7, 19:30-23:00

#### *Τα Ντόπια*

Ζυμαρικά, τυριά, γλυκά, αλίπαστα, κρασιά, καβουρμά, όσπρια, αλεύρα, παξιμάδια, βότανα, ελαιόλαδο και άλλα, θα παρουσιαστούν και θα αναδειχθούν από τους ίδιους τους παραγωγούς μέσα από την τριήμερη εκδήλωση. Ελάτε να τα γευτείτε και να γνωρίσετε τους ανθρώπους που τα παράγουν!

Στον πολυχώρο "Αποθήκη" στο Παλιό Λιμάνι Μύρινας

Παρασκευή 26/7 - Κυριακή 28/7 (και περισσότερο αναλόγως με το εστιατόριο)

#### *Lemnos Philema Menu*

Ένα ειδικό μενού θα βρείτε σε επιλεγμένα εστιατόρια του νησιού με πιάτα που αναδεικνύουν τις τοπικές συνταγές και πρώτες ύλες από Λημνιούς παραγωγούς. Σας προσκαλούμε να τα επιλέξετε και να τα απολαύσετε!

Συμμετέχοντα εστιατόρια: Μεταξύ Μας (Μύρινα), Pezoula Café (Μούδρος), Σπιτικές Λιχουδιές (Νέα Κούταλη), Ταβέρνα Γιαννάκαρος (Κότσινας), Ταβέρνα Καλουδίτσα (Πλατύ), Ταβέρνα Μαν-Τέλλα (Σαρδές), Φλωμάρι (Γομάτι)

Παρασκευή 26/7, 20:30

*Workshop: "Η αλχημεία των βοτάνων"*

Μια μαγευτική περιήγηση στις θρεπτικές και θεραπευτικές αξίες του πλούσιου βοτανικού κόσμου της Λήμνου από την Terra Lemnia και την Aegean Organics

*"Ανακαλύπτοντας τα αρωματικά φυτά μέσα από τον ελληνικό αμπελώνα"*

Από τον σομελιέ του Κτήματος Χατζηγεωργίου.

Στον πολυχώρο "Αποθήκη" στο Παλιό Λιμάνι Μύρινας

Σάββατο 27/7, 20:30

*Live Cooking Session*

Ο σεφ Κωστής Κωστάκης θα μαγειρέψει μοναδικές πίτες με συστατικά από τους παραγωγούς της Λήμνου.

Στον πολυχώρο "Αποθήκη" στο Παλιό Λιμάνι Μύρινας

Κυριακή 28/7, 13:00

*«Γλυκό κουταλιού αλλιώς» από τη Γιάννα*

Η Γιάννα Μπαλαφούτη θα παρουσιάσει ένα πρωτότυπο γλυκό του κουταλιού.

Στο εστιατόριο "Σπιτικές Λιχουδιές" στη Νέα Κούταλη

Κυριακή 28/7, 20:30

*Live Cocktail Session*

Ακολουθώντας τη φιλοσοφία "zero miles", χρησιμοποιώντας για κοκτέιλ τοπικά συστατικά, ο μπάρτεντερ Χρήστος Γκόλφης θα δημιουργήσει ιδιαίτερα ποτά με τσίπουρο, κρασί και βότανα Λήμνου.

Στον πολυχώρο "Αποθήκη" στο Παλιό Λιμάνι Μύρινας

[www.lemnos-philema.com](http://www.lemnos-philema.com)

<https://www.facebook.com/lemnosphilema/>

Μεγάλοι Χορηγοί Επικοινωνίας: Γαστρονομος, Οινοχοος, EPT3

Χορηγοί Επικοινωνίας: NOMH, Greek Travel Pages, All Wine Stories

Τοπικοί Χορηγοί Επικοινωνίας: Λήμνος Φμ 100, Ράδιο Λήμνος

Μεγάλος Χορηγός: Aegean

Χορηγοί: limnos-experience.com - Luxury Holiday Accommodation, Taste Lemnos, Pal,

Ήφαιστος Μεταφορική

Υπο την αιγίδα της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου.

Διοργάνωση: Πολυχώρος "Αποθήκη"

Μεγάλοι Χορηγοί Επικοινωνίας

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΟΣ

ΟΙΝΟΧΟΣΟΣ



Χορηγοί Επικοινωνίας



allwinestories

το ταξίδι μόλις ξεκινά...

www.allwinestories.com

Τοπικοί Χορηγοί Επικοινωνίας



Μέγας Χορηγός



Χορηγοί



TASTE  
LEMNOS



Διοργάνωση



--

Antheia Kotsi

Co-founder, Lemnos Philema

Events Co-ordinator, Apothiki Limnos

T: +306948808884

E: [apothiki@limnos-experience.com](mailto:apothiki@limnos-experience.com)

W: <http://www.lemnos-philema.com/>

W: <http://www.apothiki-limnos.com>