



## LEMNOS PHILEMA

GASTRONOMY & WINE FESTIVAL

### LEMNOS PHILEMA ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΝΟΥ

Στις 26 με 28 Ιουλίου η Λήμνος γιόρτασε δυναμικά τη γαστρονομία και το κρασί της με το 3ο Lemnos Philema, το Φεστιβάλ Γαστρονομίας & Οίνου του νησιού.

Παραγωγοί, εστιατόρια, συντελεστές της γαστρονομίας του νησιού και προσκεκλημένοι συμμετείχαν σε ένα τριήμερο πρόγραμμα δράσεων με σκοπό να παρουσιάσουν το γαστρονομικό πλούτο της Λήμνου μέσα από διάφορες εκδηλώσεις.

Ξεκινώντας από την πρώτη ημέρα την Παρασκευή 26 Ιουλίου έως και την Κυριακή 28 Ιουλίου, παραγωγοί της Λήμνου παρουσίασαν τα τοπικά προϊόντα τους στον πολυχώρο «Αποθήκη» όπως ζυμαρικά, τυριά, γλυκά, αλίπαστα, κρασιά, καβουρμά, όσπρια, άλευρα, παξιμάδια, βότανα, μέλι, ελαιόλαδο και άλλα καθώς οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να τα δοκιμάσουν και να τα γνωρίσουν.

Την πρώτη ημέρα έλαβε χώρα και η παρουσίαση του Terra Lemnia με την Aegean Organics "Η αλχημεία των βοτάνων" όπου ο Νικόλας Πατεράκης εντυπώσισε με τις διαφορετικές χρήσεις των βιολογικών του βοτάνων. Η βραδιά συνεχίστηκε με την παρουσίαση "Ανακαλύπτοντας τα αρωματικά φυτά μέσα από τον ελληνικό αμπελώνα" από τον Θεόδωρο Γαλιάτσο, σομελιέ του Κτήματος Χατζηγεωργίου.

Το Σάββατο 27 Ιουλίου, ο chef Κωστής Κωστάκης δημιούργησε μοναδικές πίτες με συστατικά από παραγωγούς της Λήμνου όπως αλεύρι, αλίπαστα, καβουρμά, καλαθάκι Λήμνου, μελίχλωρο και γλυκό ντοματάκι. Η παρουσίαση έγινε στην «Αποθήκη» όπου το κοινό είχε την ευκαιρία να μάθει τις συνταγές αλλά και να γευτεί τις δημιουργίες του chef. Μαζί του στην παρουσίαση ήταν ο Αλέξανδρος Αλεξάνδρου από το Taste Lemnos.

Με μια εκδήλωση στο εστιατόριο Σπιτικές Λιχουδιές στη Νέα Κούταλη ξεκίνησε η τελευταία ημέρα του φεστιβάλ με την παρουσίαση ενός ιδιαίτερου γλυκού του κουταλιού από την καθηγήτρια γαστρονομίας Γιάννα Μπαλαφούτη. Η Γιάννα έφτιαξε ένα γλυκό του κουταλιού ντοματίνι με γλυκό οίνο ΠΟΠ της Λήμνου, ένα Μοσχάτο Αλεξανδρείας, το οποίο σέρβηρε με πρόβειο γιαούρτι Λήμνου. Τα μεθυσμένα ντοματίνια, μια παραδοσιακή αιγαιοπελαγίτικη συνταγή ελαφρός πειραγμένη, εντυπώσισαν!

Το φεστιβάλ έκλεισε με μια κοκτέιλ βραδιά την Κυριακή 28 Ιουλίου στην «Αποθήκη». Ακολουθώντας τη φιλοσοφία "zero miles" και χρησιμοποιώντας στα κοκτέιλ τοπικά συστατικά, ο μπάρτεντερ Χρήστος Γκόλφης δημιούργησε ιδιαίτερα ποτά με τσίπουρο, κρασί και βότανα Λήμνου τα οποία δοκίμασαν όλοι οι παρευρισκόμενοι.

Επιπλέον εστιατόρια της Λήμνου συμμετέχουν στο φεστιβάλ με ένα ειδικό μενού με πιάτα που αναδεικνύουν τις τοπικές συνταγές και πρώτες ύλες από Λημνιούς παραγωγούς, παρουσιάζοντας με αυτόν τον τρόπο συνολικά τη γαστρονομία της Λήμνου.

Παράλληλα με τις δράσεις και εκδηλώσεις, το Lemnos Philema διοργάνωσε μια δημοσιογραφική αποστολή με καλεσμένους τους Δημήτρη Ρουσούνελο, Γιάννα Μπαλαφούτη, Νίκο Μαστροπαύλο και Αγάπη Μαργετίδη τους οποίους ξενάγησε η Άνθεια Κώτση, διοργανώτρια του φεστιβάλ σε μονάδες παραγωγών, εστιατόρια και τοπία φυσικής ομορφιάς του νησιού.

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

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

Διοργάνωση: Άνθεια Κώτση, Πολυχώρος "Αποθήκη"

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, IEK

Praxis, Ήφαιστος Μεταφορική

Υπο την αιγίδα της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου.

--

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>