



LEMNOS PHILEMA

GASTRONOMY & WINE FESTIVAL

Δελτίο Τύπου
8/1/2021

Η γαστρονομία της Λήμνου παίρνει άλλη διάσταση μέσα από τα πιάτα γνωστών Ελλήνων chef!

Τα Ελληνικά προϊόντα και συγκεκριμένα τα Λημνιά γίνονται οι πρωταγωνιστές στις δημιουργίες κορυφαίων chef σε μια πρωτοβουλία του Lemnos Philema και του Συλλόγου Γαστρονομίας & Οίνου της Λήμνου. Η όμορφη αυτή σύμπραξη έχει στόχο την ανάδειξη των τοπικών προϊόντων μέσα από τις δημιουργίες των συμμετεχόντων.

Οι οκτώ chef χρησιμοποιούν τα Λημνιά προϊόντα και τα μεταμορφώνουν σε λαχταριστά και ευφάνταστα πιάτα!

Η ανάδειξη των τοπικών ελληνικών προϊόντων είναι μια πολύ σημαντική προσπάθεια που ενισχύει το brand name της Ελλάδας στη γαστρονομία. Οι δράσεις του Lemnos Philema είναι από τα πλέον χαρακτηριστικά παραδείγματα τέτοιων κινήσεων στο χώρο της γαστρονομίας τα τελευταία χρόνια.

Επισκεφτείτε τα social media του Lemnos Philema για να "γευτείτε" τα πιάτα των chef.

Δημήτρης Δημητριάδης: μοσχαρίσιος καβουρμάς Λήμνου με χόρτα φρικασέ, σούμακ και φασόλια μπαρμπούνια, συνοδευόμενα από ένα ροζέ κρασί από τις ποικιλίες ΠΟΠ Μοσχάτο Αλεξανδρείας & ΠΟΠ Λημνιό.

Άγγελος Λάντος: παραδοσιακά φλωμάρια με καπνιστές σαρδέλες Λήμνου και λαχανικά.

Μιχάλης Μάρθας: μελόπιτα με μέλι θυμαρίσιο & αγριοβοτάνων Λήμνου και γλυκό κρασί ΠΟΠ Μοσχάτο Αλεξανδρείας.

Κυριάκος Μελάς: Μπισκότα από αλεύρι καρύδας γεμιστά με άλειμμα υπερτροφών Λήμνου με πραλίνα αμυγδάλου, μέλι & χαρούπι. Και, κολοκύθοσουπα με τρούφα, λάδι δεντρολίβανου, λούζα και κρουτόν από παξιμάδι ξινή ζύμης με ελαιόλαδο.

Νίκος Μπίλλης: χυλός ή αλευρόσουπα με αλεύρι σταρένιο Λήμνου και μελίχλωρο τυρί, με καβουρδισμένο αλεύρι με μπαχαρικά και μαγειρεμένο με 'νερό' από μελίχλωρο τυρί, άγρια χόρτα τσιγαριαστά σε γλίνα και καμένη γλίνα για το τέλος.

Μανώλης Παπουτσάκης: καλτσούνια χαρουπιού γεμιστά με καλαθάκι Λήμνου, καρύδι και δυόσμο, λουσμένα με σταφυλόσταγμα.

Αλέξανδρος Τσιοτίνης - λαδόψωμο με αλεύρι Λήμνου, τυρί κασκαβάλι και λαχανικά.

Αλέξανδρος Χαραλαμπόπουλος: τσιγαριαστά χόρτα με σπανάκι, ασπρομύτικα φασόλια, πάπρικα, μαριναρισμένο κοτόπουλο σοτέ και το έξτρα παρθένο Λημιό ελαιόλαδο.

Περισσότερες πληροφορίες για το Lemnos Philema θα βρείτε στα social media @Lemnos Philema και στο site μας www.lemnos-philema.com

--

Άνθεια Κώτση
Συνδιοργανώτρια & Συνιδρύτρια, LemnosPhilema
T: 6948808884
E: lemnosphilema@gmail.com