

ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΥ & ΟΙΝΙΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ ΜΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΛΗΜΝΟΥ

Η αμπελουργία ήταν ανέκαθεν ένας από τους βασικούς πυλώνες του πρωτογενούς τομέα στη Λήμνο. Η μακράϊων οικική ιστορία της Λήμνου συνεχίζεται σήμερα από τους σύγχρονους Λημνιούς οινοπαραγωγούς, οι οποίοι αξιοποιούν όλο και περισσότερο τις δυνατότητες που τους δίνει το terroir του νησιού με αποτέλεσμα η Λήμνος να κατέχει πλέον μια σημαντική θέση στον εγχώριο οινικό χάρτη.

Βότανα, όσπρια, παξιμάδια, φλωμάρια, οπωροκρηπευτικά, θαλασσινά, καβουρμάς, ελαιόλαδο, τυρί, γιαούρτη, σαμσάδες, μέλι συνοδεύουν τους εξαιρετικούς οίνους από τους αμπελώνες της Λήμνου.

Το μενού επιμελείται ο chef του ξενοδοχείου Grand Patelli, Χρόνης Πούλιος, αποκλειστικά για το φεστιβάλ, ενώ τους αμπελώνες της Λήμνου παρουσιάζει η Ελευθερία Κωνσταντάρα • Lemnos Wine Trails (υπηρεσίες οινοτουρισμού στη Λήμνο).

Η δράση, αποτελεί ένα γεγονός ανάδειξης της αξίας της λημνιακής γης και των προϊόντων της, των παραγωγών, της μεταποιητικής και τουριστικής επιχειρηματικότητας καθώς και της ανθρώπινης δημιουργικότητας που όταν συνδυάζονται αποτελεσματικά παράγουν γαστρονομικό και οινικό πολιτισμό.

Το φεστιβάλ, χρηματοδοτείται από την Περιφέρεια Β. Αιγαίου στο πλαίσιο της Πράξης «Λήμνου Γεύσεις» του Επιχειρησιακού Προγράμματος Αλιεία και Θάλασσα 2014-2020 που υλοποιεί η ΟΤΔ Αναπτυξιακή Λήμνου Α.Α.Ε. ΟΤΑ.



GRAND PATELLI
www.grandpatelli.com

18 NO
EM
BP
2023 IOY

MENΟΥ DEGUSTATION

ΤΟ ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

Οίνος: Λαγοπάτι BRUT-Κτήμα Χατζηγεωργίου
(Ξηρός, αφρώδης οίνος από Μοσχάτο Αλεξανδρείας)

ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΑΠΟ ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΤΥΡΙΩΝ ΛΗΜΝΟΥ,
ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ, ΠΟΥΔΡΑ ΑΠΟ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΑ
ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΒΟΤΑΝΑ

ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ:

ΑΕΓΕΑΝ ORGANICS, ΜΑΡΚΑΚΗ ΓΑΛΑΚΤΟΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ
ΛΗΜΝΟΥ, ΜΕΛΙ ΧΑΣΑΠΗΣ, ΣΑΡΙΚΛΗΣ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΟΥ
ΚΟΝΤΙΑ, ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΣΤΑΦΥΛΗΣ, ΧΡΥΣΑΦΗ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ

ΤΟ ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Οίνος: Ταξίδι - Limnos Organic Wines,
Οινοποιείο Σαββόγλου-Τσιβόλα
(2022, Ξηρός, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, ΠΟΠ Λήμνος)
Λημνία Γη ροζέ- Κτήμα Χατζηγεωργίου
(2022, Μοσχάτο Αλεξανδρείας+Λημνιά)

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΑΦΚΟ, ΛΕΥΚΟ ΤΑΡΑΜΑ ΚΑΙ
ΧΩΜΑ ΑΠΟ ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ ΛΑΔΙΟΥ ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ.

ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ:

ΛΗΜΝΟΥ ΘΑΛΑΣΣΑ, ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΙΑΖΗ, ΣΑΛΑΜΟΥΣΑΣ
AGRIFOOD

Η ΣΑΛΑΤΑ

ΑΣΠΡΟΜΥΤΙΚΑ ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΕ ΓΑΥΡΟ ΜΑΡΙΝΕ, ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ
ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΜΑΪΝΤΑΝΟ

ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ: ΘΕΡΜΟΚΗΠΕΙΑ ΚΑΡΑΜΟΣΧΟΣ, ΚΤΗΜΑ ΑΘΗΝΑ
ΚΑΒΑΛΕΡΗ, ΛΗΜΝΟΥ ΘΑΛΑΣΣΑ

ΤΟ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

Οίνος: Λημνία Γεύση (ερυθρό) 2022,

Κτήμα Κουκουλήθρα (Ξηρός οίνος, Λημνιά, ΠΟΠ Λήμνος)

ΦΛΩΜΑΡΙ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΑΒΟΥΡΜΑ, ΠΟΥΡΕ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ,
ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΚΟΚΚΙΝΟΥ
ΚΡΑΣΙΟΥ ΚΑΛΑΜΠΑΚΙ

ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ: ΓΚΑΡΑΛΗ ΓΕΥΣΕΙΣ ΛΗΜΝΟΥ, ΚΤΗΜΑ ΚΟΥΚΟΥΛΗΘΡΑ,
ΠΑΛΑΙΣΤΡΟΣ

ΤΟ ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Οίνος: La Terra 2022 • Οινοποιείο Σαββόγλου-Τσιβόλα
(Limnos Organic Wines)

(γλυκός οίνος, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου)
ΑΦΡΟ ΑΠΟ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΣΑΜΣΑΔΕΣ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ
ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΜΕ ΣΟΥΣΑΜΙ

ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ: ΚΑΣΠΑΚ'ΝΕΣ ΛΙΧΟΥΔΙΕΣ, ΚΤΗΜΑ ΑΘΗΝΑ ΚΑΒΑΛΕΡΗ

DIGESTIF

Τσίπουρο «Εξάστερο» από Μοσχάτο Αλεξανδρείας, χωρίς
γλυκάνισο, Κτήμα Κουκουλήθρα.

Καλή δοκιμή και καλή σας όρεξη!

