ΜΕΓΑΛΕΣ ΜΕΡΕΣ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ 2021

3-5 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 2021

η μεγάλη γιορτή για το

Αγιωργίτικο

#MegalesMeresNemeas2021

ΔΗΜΟΣ ΝΕΜΕΑΣ
MUNICIPALITY OF NEMEA

ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ ΝΕΜΕΑΣ
ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ
Π.Ο.Π

ΜΕΓΑΛΕΣ ΜΕΡΕΣ
ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ 2021

Τελετή Έναρξης

Παρασκευή 3/9/2021 στις 20:30
Στον προαύλιο χώρο του **Δημαρχείου Νεμέας**

20:30

Προσέλευση

20:40

Χαιρετισμός Δημάρχου

20:45

Γαστρονομία και κρασί,
Γαστρονομική Κοινότητα Νεμέας, Πίττας Γεώργιος

21:00

Ερευνητικό πρόγραμμα Νεμέας, **Καλύβας Σάκης**

21:15

Παρουσίαση νέου φακέλου ΠΟΠ Νεμέα και Σήματος ποιότητας

21:30

Τοποθετήσεις και συζήτηση

ΔΗΜΟΣ ΝΕΜΕΑΣ
MUNICIPALITY OF NEMEA

ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ ΝΕΜΕΑΣ

ΜΕΓΑΛΕΣ ΜΕΡΕΣ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ **2021**

Μαγειρεύοντας με τη
ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ ΝΕΜΕΑΣ

Σάββατο 4/9/2021 στο Εκθετήριο ΣΟΝ

Δερβενακίων 30, Νεμέα

11:00-13:00 Πετιμέζι, ένα αρχέγονο τρόφιμο

Οι άνθρωποι της "**Σοφίας της φύσης**" μαγειρεύουν με απλά υλικά. Τηγανόψωμα με πετιμέζι και φέτα, ψητό κατσικίσιο τυρί με βαλσαμική κρέμα, άγρια ρόκα με πετιμέζι και ντόπιο παξιμάδι αναδεικνύουν τη σημασία των απλών υλικών στην παραδοσιακή Νεμέατικη κουζίνα.

13:00-15:00 Μαγειρεύοντας με κρασί

Τοπικοί παραγωγοί συναντιούνται στην κουζίνα μας και δημιουργούν πιάτα βασισμένα στο κρασί! Μαζί τους ο **Σωτήρης Σαϊσανάς** που αφήνει για λίγο το κρεοπωλείο του και φέρνει στην κουζίνα μας τις σιτεμένες σπαλομπριζόλες του!

15:00-17:00 Τοπική κουζίνα

Ο **Μένιος Τουρλότος**, σεφ του εστιατορίου **ΑΝΤΙΚΑ** αναλαμβάνει να μας γνωρίσει τη... γουρνοπούλα όπως δεν την έχουμε ξαναδεί! Burger γουρνοπούλας λοιπόν σε φρέσκο τοπικό ψωμάκι μαζί με μια νόστιμη σάλτσα Αγιωργίτικου!

17:00-19:00 Μυκηναϊκό συμπόσιο

Ο **Πάνος Κοκκάλας** σεφ και εμπνευστής του **Grecofood** μας ταξιδεύει στο χρόνο και μας μυεί στις διατροφικές συνήθειες της εποχής του Αγαμέμνονα.

ΔΗΜΟΣ ΝΕΜΕΑΣ
MUNICIPALITY OF NEMEA

O|N
ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ ΝΕΜΕΑΣ
Π.Ο.Π

ΜΕΓΑΛΕΣ ΜΕΡΕΣ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ **2021**

Μαγειρεύοντας με τη
ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ ΝΕΜΕΑΣ

Κυριακή 5/9/2021 στο Εκθετήριο ΣΟΝ

Δερβενακίων 30, Νεμέα

11:00-13:00 «έτνος, τάριχος, ματύλλη, γάρος»

Τι έτρωγαν στη Νεμέα 3,000 χρόνια πριν?
Με τη βοήθεια των ανθρώπων της ***safranroutes*** ταξιδεύουμε στην Αρχαιότητα και καθόμαστε στο τραπέζι που έφαγε ο Μυθικός Ηρακλής πριν παλέψει με το λιοντάρι της Νεμέας. Ένα πρόγραμμα για παιδιά και όχι μόνο!
Μαζί τους μαγειρεύει ο σεφ **Γιάννης Βενετσάνος** του εστιατορίου ***LONDOU FISH TAVERN***, εύκολα, ευφάνταστα πιάτα με ταπεινά ψαράκια για να συνοδέψουν τα λευκά της Νεμέας!

13:00-15:00 Γαστρονομική συνάντηση τοπικών παραγωγών

Τα μέλη της κοινότητας συζητούν μέσα από τη Μαγειρική.
Μια συνάντηση γεύσεων και τοπικών προϊόντων με... άγνωστη εξέλιξη!

15:00-17:00 Τοπική κουζίνα

Ο **Μένιος Τουρλότος**, σεφ του εστιατορίου **ΑΝΤΙΚΑ** μας δίνει μια ιδέα για το τι τρώνε στη Νεμέα. Σταφίδες, φρέσκα σταφύλια, χόρτα και ζυμαρικά συνδυάζονται με ντόπια κρέατα και απογειώνουν τις αισθήσεις!

17:00-19:00 Μυκηναϊκό συμπόσιο

Grecopaths -Grecofood

ΔΗΜΟΣ ΝΕΜΕΑΣ
MUNICIPALITY OF NEMEA

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ ΝΕΜΕΑΣ Π.Ο.Π

ΜΕΓΑΛΕΣ ΜΕΡΕΣ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ **2021**

Μαγειρεύοντας με τη
ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ ΝΕΜΕΑΣ

Το κόστος θα είναι **5 ευρώ** το οποίο και θα αφαιρείται
από τις τυχόν αγορές σας και με την επιστροφή
του ποτηριού στο ταμείο.

Η ροή της γευσιγνωσίας στις Μεγάλες Μέρες Νεμέας 2021 θα είναι προσαρμοσμένη στη νομοθεσία και στις οδηγίες πρόληψης έναντι της πανδημίας του covid-19 γι'αυτό μην παραλείψετε να έχετε εύκαιρο το πιστοποιητικό εμβολιασμού ή νόσησης σας αν φυσικά θέλετε να δοκιμάσετε τα κρασιά που θα στέκονται καμαρωτά στο Εκθετήριο του Συνδέσμου Οινοποιών Νεμέας, ενώ ο μέγιστος αριθμός ατόμων που θα δοκιμάζουν ταυτόχρονα τα κρασιά της Νεμέας μέσα στην αίθουσα δεν θα πρέπει να ξεπερνά τα 8 με 10 άτομα.

Αντίθετα στον εξωτερικό χώρο θα μπορεί οποιοσδήποτε και χωρίς την προσκόμιση κάποιου εγγράφου ή test να απολαύσει ένα ποτήρι κρασί παρακολουθώντας το event μαγειρικής που θα είναι σε εξέλιξη.

Το Εκθετήριο του Συνδέσμου Οινοποιών Νεμέας βρίσκεται στην οδό
Δερβενακίων 30 στη Νεμέα.
Τηλ. 2746 022487

ΔΗΜΟΣ ΝΕΜΕΑΣ
MUNICIPALITY OF NEMEA

O|N
ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ ΝΕΜΕΑΣ Π.Ο.Π