



2ο ΦΕΣΤΙΒΑΛ
ΛΑΚΩΝΙΚΩΝ
ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Εκεί που οι στίχοι του Ρίτσου αντηχούν,
η Λακωνική γη προσφέρει τους καρπούς της!



Επιμελητήριο Λακωνίας

2ο Φεστιβάλ Λακωνικών Προϊόντων 2025
**«Εκεί που οι στίχοι του Ρίτσου αντηχούν,
η Λακωνική γη προσφέρει τους καρπούς της»**
Μονεμβασία 1-2-3 Αυγούστου 2025

Πρόγραμμα

Ωράριο εκθεσιακής δραστηριότητας/προβολής λακωνικών προϊόντων στον παράλιο δρόμο του Τουριστικού Περιπτέρου του Δήμου Μονεμβασίας

Παρασκευή 1/08 10:00-14:00 και 18:30-23:30

Σάββατο 2/08 10:00-14:00 και 18:30-23:30

Κυριακή 3/08 10:00-14:00 και 18:30-23:30

Εγκαίνια: Παρουσίαση κ. Αλέξης Κωστάλας

Παρασκευή 1/08 και ώρα 19:30

19.30-19.45: Αγιασμός από τον Σεβασμιώτατο Μητροπολίτη Μονεμβασίας και Σπάρτης

Δρώμενα: 19.45-19.55 Παιδική Χορωδία Συλλόγου Γονέων Δημοτικού Σχολείου Μονεμβασίας υπό την διεύθυνση της κας Τριάδας Παλαιοκώστα

19.55-20.10 Ο Μουσικοχορευτικός Όμιλος Μολάων «Οι Μύλοι» θα παρουσιάσει 4 παραδοσιακούς χορούς της Λακωνίας και της ευρύτερης περιοχής

20.10-21.10 Ομιλίες-Χαιρετισμοί

21.10 Εγκαίνια-κοπή κορδέλας του Φεστιβάλ

21.10-22.00 Περιήγηση των Επισήμων στο Φεστιβάλ

Δρώμενα: 22.00 Συναυλία με το σχήμα «Γραμμές» και τον Ζαχαρία Καρούνη

Σάββατο 2/08

19:30-21:30 Εκδήλωση εορτασμού των 90 χρόνων του Επιμελητηρίου Λακωνίας και παρουσίαση επετειακού λευκώματος με τίτλο **«Επιμελητήριο Λακωνίας: 1935-2025, 90 Χρόνια Ιστορίας, Πυλώνας Ανάπτυξης των Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων».**

Η εκδήλωση θα πραγματοποιηθεί στον ιερό ναό του Αγίου Νικολάου στην Καστροπολιτεία της Μονεμβασίας

Κυριακή 3/08

20:00-20:30 Ο Χορευτικός Όμιλος Σκάλας θα χορέψει παραδοσιακούς χορούς της Πελοποννήσου

21:00 Φιλαρμονική - Χορωδία ΔΕ Βοιών Δήμου Μονεμβασίας

Εκδηλώσεις παρουσίασης του παραγωγικού προφίλ της Λακωνίας στο Τουριστικό Περίπτερο του Δήμου Μονεμβασίας

Σάββατο 2/08

10:30-12:00 Εκδήλωση με θέμα: **«Ψυχολογία & Marketing Εμπορίου – Η δύναμη πίσω από τις αποφάσεις του καταναλωτή»**

- ❖ Πώς λειτουργεί η ψυχολογία του αγοραστή στα 3 πρώτα δευτερόλεπτα
- ❖ Πώς οι λέξεις, τα χρώματα και η τοποθέτηση επηρεάζουν τις πωλήσεις
- ❖ Ποια είναι τα υποσυνείδητα κριτήρια που οδηγούν στην αγορά
- ❖ Πώς “παντρεύεται” το συναίσθημα με την εμπορική στρατηγική

Εισηγητής: Θέμης Σαρανταένas, Πιστοποιημένος Σύμβουλος Μάρκετινγκ

Υπεύθυνη Διοργάνωσης: κα Αγγελική Λάσκαρη-Κερασιώτη, Πρόεδρος του Εμπορικού Τμήματος του Επιμελητηρίου Λακωνίας

12:00-14:00 Ομιλίες με την συμμετοχή της Επιτροπής Αγροτικής Ανάπτυξης του ICC Hellas | ICC Hellas Women και θέμα: **«Από τη Γη της Λακωνίας στο Μέλλον: Βιωσιμότητα στην Πράξη»**

Οι θεματικές ενότητες που θα παρουσιαστούν είναι οι εξής:

1. **«Βιωσιμότητα στον Τόπο μας: Τι Είναι και Πώς Μπορεί να Γίνει Πράξη στη Λακωνία»**, Ελένη Μπλούχου, MBA στη Βιωσιμότητα και τις Πωλήσεις Οίνου, Σύμβουλος Marketing, Managing Partner STELKA COMMS

2. **«Με τη Δύναμη της Φύσης: Φυτοπροστασία Χαμηλού Κινδύνου στη Λακωνική Καλλιέργεια»**, Νικολέττα Ντάλλη, Επίκουρη Καθηγήτρια Γεωργικής Φαρμακολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τμήμα Γεωπονίας, Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος, Εργαστήριο Αναλυτικής Χημείας και Γεωργικής Φαρμακολογίας.

3. **«Τα Λακωνικά Προϊόντα ως Πρεσβευτές Βιωσιμότητας: Ποιότητα, Ταυτότητα, Ανάπτυξη»**, Ντίνα Νικολάου Σεφ, Συγγραφέας Βιβλίων Γαστρονομίας

Παρουσίαση εισηγητριών: Κατερίνα Τσούρτσουλα, Μέλος Δ.Σ. ICC Hellas, Επικεφαλής ICC Agri-Food Initiative Greece, Επικεφαλής Τομέα Αγροτικής Ανάπτυξης ICC Hellas Women

Συντονισμός Ομιλιών: κα Ευγενία Τσάχαλη, μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου του Επιμελητηρίου Λακωνίας

Κυριακή 3/08

12:00-12:15 Πρόεδρος του Επιμελητηρίου Λακωνίας κ. Ιωάννης Παναρίτης **«Η Λακωνία δεν επαναπαύεται : Χτίζουμε το νέο παραγωγικό χάρτη»**

12:15-13:15 Εκδήλωση με θέμα **«Επιχειρηματικές ευκαιρίες από την ανάδειξη ΠΟΠ-ΠΓΕ και παραδοσιακών αγροτικών προϊόντων. Ο ρόλος της επιμελητηριακής κοινότητας**

Εισηγητής: Ιωάννης Βουτσινάς, Πρόεδρος ΚΕΕΕ και Επαγγελματικού Επιμελητηρίου Πειραιά

13:15-14:15 Εκδήλωση με θέμα **«Αύξηση της προστιθέμενης αξίας ΠΟΠ-ΠΓΕ και παραδοσιακών αγροτικών προϊόντων μέσω των ισχυρισμών υγείας»**

Εισηγητής: Φώτιος Τέκος, Βιοχημικός Βιοτεχνολόγος BSc, Τοξικολόγος MSc, PhD. Διευθύνων Σύμβουλος FoodOxys, Τεχνοβλαστός Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

19:00- 20:30 Ομιλία με θέμα: **«20 χρόνια πειραματικών και κλινικών μελετών για την επίδραση του υψηλού φαινολικού ελαιόλαδου στην υγεία»**

Ομιλητής: Δρ. Προκόπη Μαγιάτη, Αν. Καθηγήτη Φαρμακευτικού Τμήματος Εθνικού Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών

Εκδηλώσεις Γαστρονομίας

➤ Εκδηλώσεις γευσιγνωσίας και γαστρονομίας, **κατά τις ώρες λειτουργίας του Φεστιβάλ**, σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο του Φεστιβάλ με τη διακεκριμένη Ελληνίδα chef κα Ντίνα Νικολάου, την ομάδα της και ντόπιους cheffe και μάγειρες για την παρασκευή και παρουσίαση παραδοσιακών εδεσμάτων και γλυκών με χρήση των λακωνικών προϊόντων.

➤ Σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους φιλοξενίας των τοπικών Πολιτιστικών Συλλόγων, κατά τις ώρες λειτουργίας του Φεστιβάλ, οι Σύλλογοι και μαγείρισσες θα παρασκευάζουν τοπικά εδέσματα για κέρασμα στους επισκέπτες του Φεστιβάλ:

- Σύλλογος Γυναικών Στεφανιάς: παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα
- Σύλλογος Νέοι Ορίζοντες Δήμου Ευρώτα: Γαλόπιτα
- Πολιτιστικός Σύλλογος Ρειχιάς: Γκόγκες
- Εμπορικός Σύλλογος Μολάων, Προοδευτικός Σύλλογος Μολάων & Φιλανθρωπικός Σύλλογος κυρίων και δεσποινίδων Μολάων “Αγία Παρασκευή”: δίπλες
- Η κα Αλεξία Μπουτεράκου: παραδοσιακές λαλαγγίδες/λαλάγγια και μανιάτικες πίτες (τραβηχτές)

Παρασκευή 1/8

18:00 – 19:15 Ντίνα Νικολάου με τον σύλλογο γυναικών Στεφανιάς: **Πορτοκαλόπιτα & αναμνήσεις από πορτοκαλεώνες**

- ❖ Μια αυθεντική γιορτή του πορτοκαλιού, από τις γυναίκες της Στεφανιάς, που θα ζωντανέψουν τη μυρωδιά των παλιών κερασμάτων. Θα ετοιμάσουν παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα, μιλώντας για τις εποχές όπου τα πορτοκάλια του Ευρώτα πρωταγωνιστούσαν στα σπιτικά, στους γάμους και στα καλωσορίσματα
- ❖ Η Ντίνα Νικολάου και η Μαρία Καράμπελα - ερευνήτρια γαστρονομίας και συγγραφέας - σχολιάζουν τη σημασία του πορτοκαλιού στη σύγχρονη λακωνική κουζίνα και το αποτύπωμα αυτού στη γαστρονομική παράδοση του τόπου

22.00 – 23:30 Ντίνα Νικολάου: **Κριθαρότο με σύγκλινο Μάνης & πορτοκαλόχυμο**

- ❖ Ένα ευφάνταστο πιάτο που παντρεύει το κριθαράκι με τη μνήμη του χωριού, το καπνιστό σύγκλινο της Μάνης με τον γλυκόξινο χυμό του πορτοκαλιού. Η Ντίνα Νικολάου αποκαλύπτει τεχνικές και μυστικά, τιμώντας την απλότητα και τη δύναμη των τοπικών προϊόντων.

Σάββατο 2/8

18:30 – 19:30 Ντίνα Νικολάου με τον Πολιτιστικό Σύλλογο Ρειχιάς: **Γκόγκες**

19:30-21:00 Ντίνα Νικολάου και η Μαρία Καράμπελα - ερευνήτρια γαστρονομίας και συγγραφέας - με συλλόγους Μολάων: **Δίπλες: το γλυκό της χαράς**

- ❖ Ζύμωμα, άνοιγμα, τηγάνισμα και μέλωμα με μέλι Ταϋγέτου και καρύδι Πάρωνα! Οι δίπλες, από τα γλυκίσματα-σήμα κατατεθέν της Λακωνίας, μπαίνουν στο επίκεντρο, μαζί με ιστορίες, παραδόσεις και μικρά μυστικά. Η Ντίνα Νικολάου σχολιάζει τις τεχνικές, προτείνει εναλλακτικά σερβιρίσματα και συνδυασμούς.

Συμμετέχουν:

- Εμπορικός Σύλλογος Μολάων
- Προοδευτικός Σύλλογος Μολάων
- Φιλανθρωπικός Σύλλογος κυρίων και δεσποινίδων Μολάων “Αγία Παρασκευή”

21.30 – 22 .00 Ντίνα Νικολάου: **Αλμυρό κέρασμα με φέτα, μέλι & καρύδια**

- ❖ Ένα μοντέρνο μεζεδάκι, από αυτά που αγαπάμε σε κάθε λαϊκό τραπέζι. Η Ντίνα Νικολάου αναδεικνύει τη φέτα Λακωνίας, το αρωματικό μέλι από θυμάρι και τα καρύδια του Πάρωνα, σε μια μπουκιά που γεφυρώνει την παράδοση με τη σύγχρονη αισθητική.

22.00 - 23.00 Ντίνα Νικολάου με την Μαριαλλένα Τσιμπίδη: **«Ταίριαξέ το σωστά!» Ένα παιχνίδι γεύσης και κρασιού**

- ❖ Ποιο κρασί ταιριάζει ιδανικά με γαλόπιτα;
 - ❖ Ποια νότα αναδεικνύει η φέτα όταν συνδυαστεί με Malvasia;
 - ❖ Και πώς μπορεί ένα ποτήρι λευκό «300» να αγκαλιάσει τις δίπλες;
- Η Μαριαλλένα Τσιμπίδη, από την ιστορική οινοποιία Μονεμβασιά – Τσιμπίδη, φέρνει μαζί της αρώματα από τα βαρέλια της Λακωνικής γης και μας ξεναγεί στον μαγικό κόσμο του ταιριάσματος κρασιού και φαγητού. Μαζί της, η Ντίνα Νικολάου προτείνει ευφάνταστους μεζέδες και παραδοσιακές γεύσεις που «κουμπώνουν» αρμονικά με κάθε ετικέτα.

Κυριακή 3/8

19:30 – 21:00 Η κα Ντίνα Νικολάου με τον σύλλογο «Νέοι ορίζοντες Δήμου Ευρώτα»: **Γαλόπιτα χωρίς φύλλο, αλλά με μνήμη”**

- ❖ Η γαλόπιτα – μια πίτα χωρίς φύλλο, φτιαγμένη με γάλα, αυγά και αγνό αλεύρι – γίνεται η αφορμή για να ξεδιπλωθούν παραλλαγές και ιστορίες από χωριά της Λακωνίας. Η Ντίνα Νικολάου δοκιμάζει, σχολιάζει, προτείνει μικρές προσθήκες με μεγάλα αποτελέσματα.

21:00-21:30 Η κα Ντίνα Νικολάου και η κα Αλεξία Μπουτεράκου: **«Μανιάτικη πίτα» – με την υπογραφή της Αλεξίας Μπουτεράκου**

- ❖ Φτιαγμένη όπως παλιά, τυρί τοπικής παραγωγής και χειροποίητο φύλλο. Η αρτοποιός Αλεξία και η ομάδα της παρουσιάζουν τη λαδένια και γεμάτη νοστιμιά πίτα της Μάνης. Η Ντίνα Νικολάου παρεμβαίνει γευστικά, φέρνοντας τον δικό της μοντέρνο τόνο σε μια τόσο ριζωμένη συνταγή.

21:30 – 23:00 Η κα Ντίνα Νικολάου με την κα Αλεξία Μπουτεράκου: **Γιορτή πάνω από το τεράστιο τηγάνι – Λαλάγγια live**

- ❖ Το φεστιβάλ κορυφώνεται με ένα λαογραφικό-γευστικό event, όπου τηγανίζονται λαλάγγια Μάνης μπροστά στον κόσμο, σε τεράστιο τηγάνι!
- Η Αλεξία και η Ντίνα ενώνουν δυνάμεις και... ρίχνουν τη ζύμη στο λάδι, μιλώντας για τα μυστικά της τελειότητας:
- Το σωστό αλεύρι
 - Η ιδανική θερμοκρασία
 - Το λάδι της Λακωνίας
 - Και τα αρώματα που ξυπνούν κάθε παιδική ανάμνηση