

23 | 24 | 25
ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ

ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΑΓΥΙΑΣ ΧΑΝΙΩΝ



Μαζί:



ΕΚΘΕΣΗ
ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΩΝ
ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ &
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

9^ο Φεστιβάλ & Ελαιολάδου & Ελιάς



Κερνάμε Ελλάδα
ΧΑΝΙΑ

23 | 24 | 25 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2024
ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΓΥΙΑΣ ΧΑΝΙΩΝ

Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα

Το Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα Χανίων 2024 αποτελεί σημείο αναφοράς για τα εκθεσιακά δρώμενα της Κρήτης. Μια στάση σε ό,τι αφορά στον γαστρονομικό τουρισμό, που αναδεικνύει τις γεύσεις και τα αρώματα. Στα πλαίσια του Φεστιβάλ θα γίνουν εκδηλώσεις που φέρνουν κοντά την τοπική οικονομία, ανθρώπους και προϊόντα και παρουσιάζουν την παράδοση και την ιστορία του τόπου, στοχεύοντας της σύγχρονης φυσιογνωμίας του.

Έκθεση Προϊόντων Υψηλής Ποιότητας

Παραγωγοί παρουσιάζουν τα προϊόντα τους και αναδεικνύουν την τοπική ταυτότητα. Γι' αυτό τον λόγο επιλέγουμε παραγωγούς που ξεχωρίζουν για την ασφάλεια και την ποιότητα των προϊόντων τους.

9^ο Φεστιβάλ Ελαιολάδου & Ελιάς

Η μεγαλύτερη έκθεση στην Ελλάδα για το Ελαιόλαδο και την επιτραπέζια Ελιά διοργανώνεται για ένατη φορά. Αποτελεί το σημαντικότερο θεσμό της ελαιοκομίας στην Ελλάδα. Τα προηγούμενα φεστιβάλ κάλυψαν ένα μεγάλο κενό στην προβολή και προώθηση του ελληνικού ελαιολάδου και της επιτραπέζιας ελιάς.

Έκθεση Μελισσοκομικών Προϊόντων & Εξοπλισμού

Η έκθεση που διοργανώνεται αποτελεί τόπο συνάντησης, επιμόρφωσης, και πληροφόρησης όλων των εμπλεκόμενων στον μελισσοκομικό τομέα για όλες τις εξελίξεις στον τομέα της παραγωγής, των μηχανημάτων, του εξοπλισμού και των νέων τεχνολογιών.

Κερνάμε Ελλάδα στην Ελλάδα

ΑΜΑΛΙΑΔΑ
15.000 επισκέπτες
ΧΑΝΙΑ
12.000 επισκέπτες

ΖΑΚΥΝΘΟΣ
10.000 επισκέπτες
ΚΙΛΚΙΣ
12.000 επισκέπτες

ΑΙΓΙΟ
8.000 επισκέπτες
ΛΑΜΙΑ
8.000 επισκέπτες

ΣΑΜΟΣ
15.000 επισκέπτες
ΚΟΖΑΝΗ
18.000 επισκέπτες



Κερνάμε Ελλάδα
ΧΑΝΙΑ

23 | 24 | 25 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2024
ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΓΙΑΣ ΧΑΝΙΩΝ



Νίκος Παπαδόπουλος,
Executive Chef,

Για ακόμα μια χρονιά δίνουμε το παρόν στο **Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα Χανίων**. Είναι μια γιορτή για την τοπική κοινωνία και μια ευκαιρία για τα νέα παιδιά που ασχολούνται με το χώρο της γαστρονομίας να δείξουν όλα όσα μπορούν να κάνουν και να προσφέρουν στο κοινό πρωτότυπα πιάτα αξιοποιώντας όλα τα σπουδαία προϊόντα που παράγονται στην Κρήτη.

Στηρίζουμε τη διοργάνωση και σας περιμένουμε όλους να γιορτάσουμε μαζί!



Θωμάς Λαζανάς,
Executive Chef,

Το Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα αποτελεί τόπο συνάντησης επισκεπτών, φορέων και επιχειρήσεων και έχει ως στόχο να στηρίξει τον Έλληνα παραγωγό ώστε να προβάλλει και να προωθήσει τα προϊόντα του και παράλληλα να ενημερωθεί για νέες τεχνολογίες, συνεργασίες και αγορές. Στηρίζουμε την σπουδαία αυτή διοργάνωση και δίνουμε το ραντεβού μας εκεί.



Συμμετοχή στο Φεστιβάλ

- Παραγωγοί Τοπικών Προϊόντων, Προϊόντων ΠΟΠ & ΠΓΕ
- Συνεταιρισμοί
- Εταιρίες τυποποίησης αγροτικών προϊόντων
- Φορείς του Δημοσίου και Οργανισμοί
- Περιφέρειες, Επιμελητήρια και Δήμοι



Παρουσίαση Παράλληλων Event

- Παρουσίαση προϊόντων με ιδιαίτερο χαρακτήρα απ' όλη την Κρήτη
- Παρουσίαση τοπικών Κρασιών
- Γευσιδοκιμασίες Τοπικών Τυριών
- Παρουσίαση Ελληνικών Αποσταγμάτων
- Γευσιγνωσία Εξτρά Παρθένων Ελαιολάδων
- Ελληνικό παιδικό Πρωινό
- Εργαστήριο παρασκευής γλυκών
- Επιστημονικές ημερίδες
- Παιδικά Εργαστήρια



Κουζίνα της Κρήτης

Κάθε περιοχή της Κρήτης έχει να σφέρει μια δική της ξεχωριστή γευστική. Θα εξερευνήσουμε το ανάγλυφο των γεύσεων και θα πλουτίσουμε σε γαστριμαργικές εμπειρίες. Θα δοκιμάσουμε από τα ίδια φαγητά που τρώνε οι κάτοικοι, μαγειρεμένα με τον ίδιο τρόπο.

Χανιώτικη Κουζίνα

- ▶ Προϊόντα της Κρητικής Γης
- ▶ Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο
- ▶ Χειροποίητα ζυμαρικά
- ▶ Τοπικά παραδοσιακά τυριά
- ▶ Παραδοσιακά προϊόντα ζύμης
- ▶ Τα κρασιά της Κρήτης



Όλα τα παραπάνω προϊόντα αποτελούν την πρώτη ύλη για την παρασκευή τοπικών συνταγών όπου μπορεί κανείς να τις συνδυάσει με τα φημισμένα κρασιά και τσίπουρο τοπικής παραγωγής.

LOCAL AGENDA OLIVE OIL FORUM

Κουζίνα της
Κρήτης



Χανιώτικη
Κουζίνα



Κουζίνες της
Ελλάδας



Γευστικά
αφιερώματα



προ-
πρόταση.

Αναφορά στην Κουζίνα της Κρήτης

Η Κρήτη έχοντας ένα ιδιαίτερα εύφορο κλίμα, είναι γνωστή για την μεγάλη παραγωγή της σε ελιές, εσπεριδοειδή και τα κηπευτικά που παράγει αλλά και για την μεγάλη παραγωγή κρεάτων και γαλακτοκομικών προϊόντων.



Παρουσίαση Ελληνικών ποικιλιών Ελαιόλαδων.

- Αγουρέλαιο, μια δυναμική παρουσία του πικρού και πικάντικου
- Μανάκι—Αγουρομάνακο, χαρακτηρισμένο ως γλυκό λάδι
- Αθηνολιά—Τσουνάτη, μέτρια προς έντονα φρουτώδης γεύση
- Κουτσουρελιά, το λιγότερο πικρό και πικάντικο από τα υπόλοιπα
- Βαλανολιά—Αδραμυτιανή, η πολυπλοκότητα αρωμάτων

9^ο Φεστιβάλ & Ελαιολάδου Ελιάς



Η μεγαλύτερη έκθεση στην Ελλάδα για το Ελαιόλαδο και την Επιτραπέζια Ελιά διοργανώνεται για όγδοη φορά.

Αποτελεί το σημαντικότερο θεσμό της ελαιοκομίας στην Ελλάδα. Τα προηγούμενα φεστιβάλ κάλυψαν ένα μεγάλο κενό στην προβολή & προώθηση του ελληνικού ελαιολάδου & της επιτραπέζιας ελιάς. Αθρόα

θα είναι και η προσέλευση ελαιοπαραγωγών, καταναλωτών, ελαιοτριβέων και για τη γνωριμία με τα εξαιρετικής ποιότητας ελληνικά ελαιοκομικά προϊόντα.

Παράλληλα με το φεστιβάλ πραγματοποιείται το **9ο Επιστημονικό Συνέδριο για την Ελιά & το Ελαιόλαδο**.



**Α. Κυριτσάκης, Πρόεδρος
Επιστημονικής Επιτροπής, M.Sc.,
Ph.D., π. Καθηγητής Ελαιολάδου**

Προετοιμαζόμαστε με αισιοδοξία για το όγδοο κατά σειρά Φεστιβάλ Ελαιολάδου και Ελιάς. Θα ήθελα ως πρόεδρος της επιστημονικής επιτροπής προσωπικά να ευχαριστήσω όλους εσάς που με τη βοήθεια σας, τις ιδέες σας και την αυταπάτησή σας, συμβάλλετε ώστε ο θεσμός να επιτύχει και να αποκτήσει τη διάσταση που του αρμόζει.



**Γ. Πανονίδης, Γεωπόνος Μελετητής,
Iliator Consultants**

Έχουμε την ελπίδα αλλά και τη βεβαιότητα ότι και το εφετινό φεστιβάλ θα συντελέσει στην περαιτέρω αγαστή συνεργασία μεταξύ όλων των κρίκων στην αλυσίδα της παραγωγής ελαιολάδου & ελιάς. Σας καλούμε να μας τιμήσετε με την παρουσία σας και να δώσετε την πνοή και τον παλμό που απαιτείται στις ποικίλες εκδηλώσεις του 9ου Φεστιβάλ.



**Μ. Μανουσάκης, Σκηνοθέτης,
Πρόεδρος Οργανωτικής Επιτροπής
Φεστιβάλ**

Φέτος το ένατο φεστιβάλ ελιάς και ελαιολάδου αποκτά συμβολική σημασία. Προσπαίζεται τον σεβασμό στον καταναλωτή και τον σεβασμό στην ποιότητα! Αυτές οι γιορτές έχουν συντελέσει στην διαμόρφωση αυτής της καινούργιας κοινωνίας διατηρώντας τις αξίες που κινδυνεύουμε να απωλέσουμε. Καλή μας επιτυχία!



Ν. Κόκκας, Μηχανολόγος

Όλοι μαζί θα προσπαθήσουμε και θα πετύχουμε το 9ο Φεστιβάλ Ελαιολάδου & ελιάς να αποτελέσει για ακόμα μια φορά ένα μεγάλο θεσμό για την οικογένεια της ελαιοκομίας Αναμφίβολα, το ελαιόλαδο είναι ένα εθνικό προϊόν με ιστορία χιλιάδων ετών και με ζωτική σημασία για την ελληνική αγροτική οικονομία και το ελληνικό ελαιόλαδο να θεωρείται από τα πιο εκλεκτά σε παγκόσμια κλίμακα. Καλή μας επιτυχία!



Στην έκθεση συμμετέχουν:

- Εταιρίες και συνεταιρισμοί με βασική παραγωγή ελαιολάδο και ελιές
- Εταιρίες παραγωγής επεξεργασίας και τυποποίησης ελαιολάδου
- Εταιρίες βιολογικού λαδιού και βιολογικής επιτραπέζιας Ελιάς
- Ελαιοπαραγωγοί
- Εταιρίες συσκευασίας και εμπορίας βρώσιμων ελιών
- Φυτωριακές επιχειρήσεις
- Περιφέρειες
- Δημόσιοι Οργανισμοί, Επιμελητήρια, Υπουργεία
- Δήμοι που κύρια παραγωγή τους είναι το ελαιολάδο και τα παραδοσιακά προϊόντα
- Περιφερειακές Ενώσεις Δήμων
- Γενικοί Εκθέτες που σχετίζονται με το ελαιολάδο και τις ελιές
- Γιορτές Λαδιού και Ελιάς από όλη την Ελλάδα
- Εταιρίες ελαιουργικών μηχανημάτων
- Εταιρίες μηχανημάτων επεξεργασίας και τυποποίησης ελαιολάδου
- Εταιρίες μηχανημάτων επεξεργασίας και τυποποίησης επιτραπέζιας ελιάς
- Εταιρίες προμήθειας γεωργικού εξοπλισμού και εξαρτημάτων
- Εταιρίες συσκευασίας και ετικετών ελαιοκομικών προϊόντων
- Εταιρίες πιστοποίησης και ποιοτικού ελέγχου
- Εταιρίες αυτοματισμού και ιχνηλασιμότητας



ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ:

Α. Κυριτσάκης, Πρόεδρος Επιστημονικής Επιτροπής, M.Sc., Ph.D., π. Καθηγητής Ελαιολάδου

ΜΕΛΗ:

Μ. Μανουσάκης, Σκηνοθέτης

Γ. Πανονίδης, Γεωπόνος Μελετητής, UPLIS

Ν. Κόκκας, Μηχανολόγος

Ι. Κάκκος, Γενικός Διευθυντής ΕΟΣΣ

9^ο ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΠΑ ΤΗΝ ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Α Ενότητα

- ⊕ Οι νέες πολιτικές της Ε.Ε. για το ελαιολάδο
- ⊕ Προβολή και marketing του ελληνικού ελαιολάδου
- ⊕ Νέες συσκευασίες
- ⊕ Εξαγωγές ελαιολάδου - Διεθνής ανταγωνισμός
- ⊕ Δίκτυα εμπορίας και διακίνησης ελαιολάδου

Β Ενότητα

- ⊕ Βιολογικό ελαιολάδο: προβλήματα - προοπτικές
- ⊕ Η ολοκληρωμένη διαχείριση και η βιολογική καλλιέργεια της ελιάς
- ⊕ Η πιστοποίηση - εγγύηση για παραγωγό και καταναλωτή
- ⊕ Κώδικες ορθής ελαιοκομικής πρακτικής
- ⊕ Το πρόγραμμα της ιχνηλασιμότητας στο ελαιολάδο

Γ Ενότητα

- ⊕ Η ελληνική και παγκόσμια αγορά επιτραπέζιας ελιάς
- ⊕ Δίκτυα εμπορίας και διακίνησης επιτραπέζιας ελιάς
- ⊕ Εξαγωγή επιτραπέζιας ελιάς - Διεθνής ανταγωνισμός
- ⊕ Η Ελιά Καλαμών - Προβλήματα και προοπτικές
- ⊕ Ιχνηλασιμότητα στην επιτραπέζια ελιά



OLIVE OIL GASTRONOMY FORUM

▪ Περιφέρεια Κρήτης

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Θραψανό ΠΟΠ Ηρακλείου και ΠΟΠ Θρούμπα Αμπαδιάς Ρεθύμνης Κρήτης
Συνταγή : Χοιρινό Κρέας με ελιές

▪ Περιφέρεια Ν. Αιγαίου

Ελαιόλαδο Ρόδου ΠΓΕ και τυριά ΠΟΠ Νάξου
Συνταγή : Μπρουσκέτα θαλασσινών με μους ρέγκας

▪ Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας

Ελαιόλαδο ΠΟΠ Χαλκιδικής
Συνταγή : Μακεδονίτικο Τσομπλέκι

▪ Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας & Θράκης

Λάδι ΠΟΠ Έβρου και λάδι ΠΓΕ Θάσου
Συνταγή : Λαχανιά Έβρου

▪ Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας

Όσπρια ΠΓΕ Καστοριάς-Φλωρίνης και τυριά ΠΟΠ Γρεβενών και Κοζάνης
Συνταγή : Μανιτάρια με σάλτα «πέστο» και πέτουρα

▪ Περιφέρεια Ηπείρου

Λάδι ΠΓΕ Πρεβέζης και τυριά ΠΟΠ από τους 4 νομούς της περιφέρειας Ηπείρου
Συνταγή : Παραδοσιακή πίτα « Μπατσαριά»

▪ Περιφέρεια Θεσσαλίας

Προϊόντα ΠΟΠ Λάρισας και Μαγνησίας
Συνταγή : Σπετσοφάι

▪ Περιφέρεια Ιονίων Νήσων

Ελαιόλαδο ΠΓΕ Ζακύνθου και Κεφαλληνίας και ΠΓΕ κουμ κουατ Κερκύρας
Συνταγή : Παστιτσάδα

▪ Περιφέρεια Στερεάς Ελλάδος

ΠΟΠ Φρούτα και Ξηροί Καρποί Φθιώτιδας & Ευβοίας, ΠΟΠ κονσερβολιά Αμφίσσης και ΠΟΠ Κατίκι Δομοκού Φθιώτιδας
Συνταγή : Φακές σαλάτα με τυρί, ντοματίνια και συνοδευτικό ελιές τσακιστές λεμονάτες

▪ Περιφέρεια Αττικής

ΠΟΠ ελαιόλαδο Τροιζηνίας και φυστίκι Αιγίνης ΠΟΠ
Συνταγή : Χοιρινό με κυδώνια στο φούρνο

▪ Περιφέρεια Πελοποννήσου

Ελαιόλαδο ΠΟΠ Λακωνίας & Αργολίδος
Συνταγή : Λαγωτό Πελοποννήσου

▪ Περιφέρεια Β. Αιγαίου

Ελαιόλαδο ΠΓΕ Λέσβου και ελιές θρούμπες Χίου ΠΟΠ
Συνταγή : Ικαριώτικο Σουφικό



Παρουσίαση Περιοχών - Προϊόντων

Α' Παρουσίαση

- Βιαννός Ηρακλείου Κρήτης Π.Ο.Π.
- Λυγουριό Ασκληπιείου Κρήτης Π.Ο.Π.
- Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης Π.Ο.Π.
- Κροκεές Λακωνίας Π.Ο.Π.

Β' Παρουσίαση

- Πετρίνα Λακωνίας Π.Ο.Π.
- Κρανίδι Αργολίδας Π.Ο.Π.
- Πεζά Ηρακλείου Κρήτης Π.Ο.Π.
- Αρχάνες Ηρακλείου Κρήτης Π.Ο.Π.

Γ' Παρουσίαση

- Ρόδος Π.Γ.Ε.
- Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Θραψανό Π.Ο.Π.
- Κεφαλονιά Π.Γ.Ε.
- Ολυμπία Π.Γ.Ε.

Δ' Παρουσίαση

- Λέσβος ή Μυτιλήνη Π.Γ.Ε.
- Ζάκυνθος Π.Ο.Π.
- Φοινίκι Λακωνίας Π.Ο.Π.
- Σητεία Λασιθίου Κρήτης Π.Ο.Π.



**9^ο Φεστιβάλ
& Ελαιολάδου
Ελιάς**



ΕΚΘΕΣΗ
ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΩΝ
ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ &
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Ημέρες και ώρες λειτουργίας

Παρασκευή	23 Φεβρουαρίου	16:00 – 22:00
Σάββατο	24 Φεβρουαρίου	11:00 – 22:00
Κυριακή	25 Φεβρουαρίου	11:00 – 22:00

Πληροφορίες - Δηλώσεις Συμμετοχής

Ε.Ο.Σ.Σ.



Ιπποκράτους 2, 10679 Αθήνα

Τηλ. 2103610265 - 2103622205

E-mail: info@kernamellada.gr | info@edpa.gr

www.kernamellada.gr

www.facebook.com/FestivalKernameEllada