



«4ο Γαστρονομικό Φεστιβάλ του Βουνού και του Δάσους»

19 & 20 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ 2024

Στο Ελατοχώρι Πιερίας

Συνοπτικό Πρόγραμμα

Σάββατο 19 Οκτωβρίου 2024

11:00 – 19:30 Έκθεση τοπικών παραγωγών στο κέντρο του Νέου Ελατοχωρίου.

10:30 – 12:00 Περίπατος στο «Βοτανικό μονοπάτι, πάρκο Μουσών, πηγή Κεραμίδα» περιμετρικά του Ελατοχωρίου, παρουσίαση ιστορικών στοιχείων της περιοχής

Σημείο εκκίνησης: «Τρανή Βρύση» Παλαιό Ελατοχώρι

Παρουσίαση – Συντονισμός : Σύλλογος Επαγγελματιών Ελατοχωρίου

12:00 – 18:30 Μαγειρικές επιδείξεις από chef σε συνεργασία με τοπικά καταστήματα

Παρουσίαση – Συντονισμός : Παλησίδης Γιώργος

Επιδείξεις από την εθνική ομάδα BBQ (Hellenic Bbq Team) με επικεφαλής την Chef Μυρσίνη Λαμπράκη & τον pastry chef Μαουντζάνη Πέτρο

Μαγειρική από εστιατόρια της περιοχής

Μαγειρική από Σύλλογο Γυναικών Ελατοχωρίου

18:30 – 19:00 Τελετή έναρξης

19:30-22:30 Συναυλία με τους «ARGON The Band»

Κυριακή 20 Οκτωβρίου 2024

10:00 – 19:30 Έκθεση τοπικών παραγωγών στο κέντρο του Νέου Ελατοχωρίου.

10:30 – 14:00 Μαγειρικές επιδείξεις μέσα στο δάσος στη θέση (αναψυχής) «Νικόλα πηγάδι» - Ζωντανή παραδοσιακή μουσική και χορός

Παρουσίαση – Συντονισμός : Παλησίδης Γιώργος

Επιδείξεις από την εθνική ομάδα BBQ (Hellenic Bbq Team) με επικεφαλής την Chef Μυρσίνη Λαμπράκη

11:00 Περίπατος στο δάσος (Νικόλα πηγάδι - καταρράκτης Σωτήρη Ρέμα) μαζί με τον Αναγκαστικό Δασικό Συνεταιρισμό Ελατοχωρίου.

Παρουσίαση – Συντονισμός : Μπαρέκας Χρήστος, πρόεδρος Αναγκαστικού Δασικού Συνεταιρισμού



11:00 Γυμναστική στη φύση στη θέση «Μπάρρα» στο δρόμο προς χιονοδρομικό

Παρουσίαση – Συντονισμός : Bootcamp Fitness Studio

14:00 Master chef junior

Παρουσίαση – Συντονισμός : Παλησίδης Γιώργος

Μαγειρική επίδειξη : Μαουντζάνης Πέτρος

Παιδικές δράσεις : Ντζιαχρήστου Αριέττα

15:00 -17:00 Μαγειρικές επιδείξεις από chef σε συνεργασία με τοπικά καταστήματα

Παρουσίαση – Συντονισμός : Παλησίδης Γιώργος

Επιδείξεις από την εθνική ομάδα BBQ (Hellenic Bbq Team) με επικεφαλής την Chef Μυρσίνη Λαμπράκη

17:00 -18:30 Σεμινάριο «Αξιοποίηση Πιερικού και Μαύρου Χοίρου – διαχείριση, κοπές, κρεατοσκευάσματα, συνταγές & ψήσιμο»

Παρουσίαση – Συντονισμός : Meat & Fire chef Μυρσίνη Λαμπράκη, εξειδικευμένη κρεοτέχνης

18:30 – 20:00 Ήθη, έθιμα και χοροί από Πολιτιστικούς και Αθλητικούς συλλόγους