



editorial

Ζούμε σε ένα τόπο ευλογημένο
με τον καρπό της ομορφιάς.
Η λεκάνη της Μεσογείου μας
τον χάρισε απλόχερα.

Και σε αυτό το τεύχος ελάτε να ανακαλύψουμε μαζί
τι γεύση έχουν στ' αλήθεια οι καρποί της Μεσσηνίας,
μέσα από ένα συναρπαστικό ταξίδι στα μονοπάτια
της γαστρονομίας της.

Ανακαλύψτε το γευστικό κάλλος μέσα από τα προϊόντα
που συνθέτουν το παραδοσιακό μεσσηνιακό πρωινό,
απολαύστε τα πολύχρωμα πιάτα της αυθεντικής,
δημιουργικής μεσογειακής κουζίνας και λάβετε μέρος
στο παιχνίδι της ανακάλυψης νέων εμπειριών, γεύσεων
και αρωμάτων στις γαστρονομικές γιορτές που
διοργανώνονται από άκρη σ' άκρη του νομού μας.

Γνωρίστε τους άξιους παραγωγούς πίσω
από τα προϊόντα. Αναζητήστε κάθε ένα από αυτά
και διακρίνετε το στίγμα που έχει αφήσει
ο τόπος πάνω τους, την αυθεντικότητα
και τη μοναδική τους ταυτότητα.

Κατερίνα Γιατράκου

ΜΕΣΣΗΝΙΑΚΗ ΓΑΣΤΡΟΠΛΟΪΑ | ΤΕΥΧΟΣ 5
Περιοδικό || Κυκλοφορεί ως ένθετο μαζί με την εφημερίδα "ΘΑΡΡΟΣ" || ΙΟΥΛΙΟΣ 2022
Διευθύντρια: Άντα Αποστολάκη
Αρχισυντάκτης: Δημήτρης Γιατράκος
Σταδίου 45 Καλαμάτα, τηλ. 27210 22355, 22155, 22391
www.tharrosnews.gr || news@tharrosnews.gr
☎ Μεσσηνιακή Γαστροπλοΐα @ messiniakigastroploia

Επιμέλεια || Εμπορικό Διαφημιστικό: Κατερίνα Γιατράκου, e-mail: katerina.gitrakos@gmail.com
Art Director || Photography || Visual Designer || Εξώφυλλο: Ακριβή Καλογεροπούλου e-mail: acris@hotmail.gr

Ελλάδα

Θα θέλεις να μείνεις για πάντα

GREECE

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ
ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ
ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

www.visitgreece.gr

Όλα όσα θέλεις
είναι **ΕΛΛΑΔΑ**

με την υποστήριξη
**ONASSIS
FOUNDATION**



Food Stories

1^ο Φεστιβάλ Γαστρονομίας Πελοποννήσου

Ιστορίες γεύσεων, ανθρώπων, πολιτισμού



ΜΗΝΥΜΑ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΡΧΗ

Στην Περιφέρεια Πελοποννήσου οργανώνονται Φεστιβάλ Γαστρονομίας σε κάθε Περιφερειακή Ενότητα, πάντα σε συνεργασία με όλους τους αυτοδιοικητικούς, τουριστικούς και επιχειρηματικούς φορείς. Επιπλέον, ενισχύονται οικονομικά ανάλογες δράσεις Φορέων και Συλλόγων που κάνουν αξιόλογες εκδηλώσεις. Η γαστρονομία του τόπου μας είναι κομμάτι του πολιτισμού μας, είναι ευκαιρία προβολής των προϊόντων μας και προσέλκυσης επισκεπτών, στους οποίους θέλουμε να προσφέρεται μια ολοκληρωμένη εμπειρία φιλοξενίας. Στόχος μας είναι να συνδέσουμε τον πρωτογενή τομέα με τον τουρισμό, επιδιώκοντας τη βιώσιμη ανάπτυξη.

Η Περιφέρεια Πελοποννήσου απευθύνει ανοιχτή πρόσκληση στο κοινό για να ανακαλύψει τα μυστικά της Πελοποννησιακής ελληνικής γης και των ανθρώπων της όπως διαμορφώνονται στο πέρασμα των αιώνων -από τα βάθη των μυθικών χρόνων έως σήμερα.

Από τους πλούσιους αμπελώνες της αρχαίας Κορινθίας και της Νεμέας έως τους ασημόφυλλους ελαιώνες της Μεσσήνης με το χρυσαφένιο τους λάδι, και από τους εύφορους οπωρώνες του Αργολικού κάμπου που απλώνονται πλάι στο θέατρο της Επιδαύρου έως τα έλατα των Αρκαδικών όρους Μαινάλου με το καραμελόχρωμο μέλι τους και το λαξευμένο από τον Λακωνικό ήλιο πέτρινο κάστρο της Μονεμβασιάς όπου παρασκευάζεται το γλυκό κρασί Μαλβάζια, η Πελοπόννησος πρόσφερε από πάντα στους ανθρώπους της όλα τα βασικά αγαθά της ζωής. Κι εκείνοι, όχι χωρίς κόπο, αλλά με περισσή ευγνωμοσύνη, στηριζόμενοι σε αυτήν την ευλογημένη πρώτη ύλη, έπλεξαν το βίος τους, τις περίτεχνες παρασκευές των τροφών και των ποτών τους, τα χωριά, τις γιορτές και τον πολιτισμό τους. Φέτος το

καλοκαίρι το κοινό θα έχει τη δυνατότητα να γίνει μέρος αυτού του πολιτισμού μέσα από το Φεστιβάλ Γαστρονομίας και να περιηγηθεί στο μωσαϊκό των τόπων, των γεύσεων και των ανθρώπινων ιστοριών της Πελοποννήσου.

Με επίκεντρο μια εμβληματική τοποθεσία ανά Περιφερειακή Ενότητα που θα λειτουργεί ως hub (Λακωνία, Μεσσηνία, Αργολίδα, Κορινθία, Αρκαδία), το φεστιβάλ Peloponnese Food Stories θα ξεδιπλώνει από εκεί το πλέγμα των δραστηριοτήτων του σε μια δομημένη διαδρομή-αφήγηση σε επιλεγμένα σημεία της γύρω περιοχής για μία ολόκληρη ημέρα και νύχτα. Με αυτό τον τρόπο, ένα βιωματικό ταξίδι στο χρόνο και τον τόπο θα υφαιίνεται, μέσα από διαλέξεις και παρουσιάσεις δημιουργών και χειροτεχνών της παραδοσιακής αλλά και σύγχρονης τοπικής κουζίνας, μαθήματα μαγειρικής και παρασκευής ντόπιων συνταγών που θα καταναλώνονται επί τόπου, βραδιές γευσισγνωσίας και οιογνωσίας με οδηγούς τοπικούς σεφ αλλά και γλέντια, μουσικές εκδηλώσεις, επισκέψεις και εκδρομές σε τοπικούς παραγωγούς, δράσεις για το ευ ζειν,

αγορές και εκθέσεις τοπικών βιολογικών προϊόντων και βέβαια πολλά κεράσματα και αναπάντεχες εκπλήξεις.

Από τον Μάιο έως τον Σεπτέμβριο λοιπόν, μικρές pop-up δράσεις ξεπηδούν σε πόλεις και χωριά, σε αρχαιολογικούς χώρους και μνημεία, σε τοποθεσίες φυσικού κάλλους και άγνωστα σημεία ενδιαφέροντος από άκρη σε άκρη της Πελοποννησιακής γης προσκαλώντας τους επισκέπτες σε μια αυθεντική εμπειρία γεύσης και πολιτισμού. Θα ξεκινούν συνομιλώντας με τους εκπροσώπους των τοπικών αγροτοδιατροφικών συνεταιρισμών και γαστρονομικών γιορτών αλλά και με τους παραγωγούς των φημισμένων ΠΟΠ και ΠΓΕ προϊόντων της εκάστοτε περιοχής.

Και θα καταλήγουν συνδαιτημόνες τους μαζί με άλλους επισκέπτες, δημοσιογράφους, ειδικούς της γαστρονομίας και τοπικούς παράγοντες σε κάποια μαγευτική απομακρυσμένη αγροικία για ένα υπαίθριο συμπόσιο με την αίσθηση αυθεντικού κυριακάτικου οικογενειακού τραπέζιου!



Πελοποννησιακή Γη

Ένας συναρπαστικός τόπος γεύσεων, στο γενετικό κώδικα της οποίας είναι γραμμένα ορισμένα από τα πιο αντιπροσωπευτικά σύμβολα της ελληνικής γαστρονομίας. Απολαύστε τη μακραίωνη γαστρονομική παράδοση μέσα από τις αυθεντικές γεύσεις του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, του κρασιού, του θρεπτικού μελιού, των οπωροκηπευτικών, των γαλακτοκομικών και του μεθυστικού αρώματος των μυρωδικών.

ΚΑΛΑΜΑΤΑ



Μια υπέροχη βαθιά ανάσα είναι η Καλαμάτα. Μια πόλη που θα σε γεμίσει ελευθερία. Μια πόλη φιλόξενη, ανοιχτή, γοητευτική, που απλώνεται στα πόδια του Ταΰγετου αγκαλιάζοντας τον Μεσσηνιακό κόλπο. Άρωμα του χθες στο ιστορικό της κέντρο, η αύρα της θάλασσας που ενώνεται με τον φρέσκο αέρα του βουνού. Όλα αυτά δίνουν στην Καλαμάτα ταυτότητα ξεχωριστή. Θα τη νιώσετε με μια βόλτα στην παραλία, που είναι γεμάτη κόσμο, γραφικά ταβερνάκια, ζαχαροπλαστεία, μπαράκια η με την περιπλάνηση στους πεζόδρομους του ιστορικού της κέντρου.

Είναι κοινό μυστικό πως η Καλαμάτα είναι ο ιδανικός τόπος για όσους ξέρουν από καλό φαγητό. Λάτρεις των φρέσκων ποιοτικών προϊόντων και οπαδοί της παραδοσιακής μαγειρικής βρίσκουν εδώ την ευκαιρία να επιδοθούν σε αξέχαστα food tours.

Ξεκίνα την γαστρονομική περιήγηση στην Καλαμάτα από την κεντρική λαϊκή αγορά, μία από τις καλύτερες στην Ελλάδα, για να απολαύσεις πεντανόστιμα τοπικά τυριά, μυρωδάτα χόρτα, θεικές ελιές, τα περίφημα καλαματιανά σύκα και όλα τα παραδοσιακά αγροτικά προϊόντα της μεσσηνιακής γης. Συνέχισε το food tour γύρω από το ιστορικό κέντρο, όπου μικρά μαγαζάκια δημιουργούν ένα άλλο πολύχρωμο παζάρι, για να ψωνίσεις μπαχαρικά, όσπρια, παξιμάδια, μοσχομυριστό ψωμί, λαλάγγια, το ξακουστό παστέλι και ό,τι άλλο ποθεί η ψυχή σου.

Γραφικές ταβέρνες με παραδοσιακά καλαματιανά πιάτα μπορούν να συμπληρώσουν με τον καλύτερο τρόπο το γευστικό ταξίδι στην Καλαμάτα. Εάν θέλεις να απολαύσεις μέχρι τέλους αυτό το ξεχωριστό food tour, επέλεξε να παρακολουθήσεις μαθήματα μαγειρικής, ώστε να μάθεις από πρώτο χέρι πώς φτιάχνονται κάποια από τα καλύτερα καλαματιανά φαγητά και γλυκά.

Βόλτα στην παραλία

Είναι από τις πιο ωραίες βόλτες στην Ελλάδα. Σημείο συνάντησης για όλους τους Καλαματιανούς. Του καλοκαιρινούς μήνες. Απολαύστε καφέ με θέα τη θάλασσα, βόλτα με ποδήλατο, φαγητό στα ταβερνάκια, ποτά στα δυνατά μπαρ. Μια βόλτα στον κυματοθραύστη απέναντι από τους παλιούς κυλινδρόμυλους στο λιμάνι και θα νιώσετε πως ξανοίγεστε στη θάλασσα.

Με τα πόδια, με ποδήλατο, με σκάφος η ...πετώντας

Αν είστε δραστήριος τύπος, η πόλη προσφέρεται για εκδρομές με σκάφος, αναρριχήσεις στον Ταΰγετο, περιπάτους στην εξοχή, καταδύσεις, ποδηλατάδες, πτήση με αλεξίπτωτο πλαγιάς, βόλτα με άλογα στον Ιππικό Όμιλο, ορειβασία – μέχρι και πίστα αγώνων καρτ, αυτοκινήτου και μοτοσικλέτας διαθέτει, που λειτουργεί όλο τον χρόνο.

Οι θησαυροί της περιοχής

Η Καλαμάτα βρίσκεται στην καρδιά μιας περιοχής με πλούσια ιστορία και με μνημεία παγκόσμιας εμβέλειας σε απόσταση περίπου μίας ώρας όπως η αρχαία Μεσσήνη, το ανάκτορο του Νέστορα, η αρχαία Ολυμπία, ο ναός του Επικούριου Απόλλωνα, τα ενετικά κάστρα της Μεσσηνίας, η Μάνη και ο Μυστράς. Αξιόλογα επισκέψιμα μοναστήρια και μονές όπως οι Ιερές Μονές Βουλκάνου, Δήμιοβας, Βελανιδιάς και το Ανδρομονάστηρο την περιβάλλουν.



ΜΙΑ ΠΑΝΕΥΡΩΠΑΪΚΑ ΒΡΑΒΕΥΜΕΝΗ ΠΡΟΤΑΣΗ ΓΙΑ ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ- ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΜΙΚΡΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ!

Της Χριστίνας Ελευθεράκη

Μια πανευρωπαϊκά βραβευμένη πρόταση για βιώσιμη ανάπτυξη-παράδειγμα για κάθε μικρή κοινότητα! Με περίπου εξήντα μόνιμους κατοίκους, οι περισσότεροι ηλικιωμένοι, το Μαγγανιακό ακολουθεί τη μοίρα της παρακμής πολλών ελληνικών χωριών ή, μήπως, όχι;



Στις 11-12 Ιουνίου, στη μικρή γωνιά του Δήμου Μεσσήνης συγκεντρώθηκαν περίπου 2,5 χιλιάδες άτομα, προκειμένου να συμμετάσχουν στο 1ο φεστιβάλ Μαγγανιακού. Δεν επρόκειτο για ένα πρόχειρο εμπορικό πανηγύρι, αλλά για μια πολυδιάστατη πολιτιστική συνάντηση, στην οποία διοργανωτές και συμμετέχοντες μίληκαν με την ψυχή τους και άφησε ουσιαστική παρακαταθήκη, καθώς στήθηκε πάνω στον άξονα «Διάλογος & Δράση για το μέλλον του Μαγγανιακού».

Χάρης στην πρωτοβουλία μιας ομάδας νέων από την περιοχή, το χωριό διατηρεί τις παραδόσεις και την ιστορία του, ζωντανεύει στο τώρα και δημιουργεί προοπτική για το μέλλον, δίνοντας ταυτόχρονα ένα χειροπιαστό παράδειγμα ότι η εγκατάλειψη της υπαίθρου δεν είναι μονόδρομος. Πριν από δύο χρόνια το Μαγγανιακό βρήκε μια θέση στο χάρτη του ορειβατικού τουρισμού, προσελκύοντας επισκέπτες τα Σαββατοκύριακα και άλλες ημέρες της εβδομάδας, με «όχημα» τη διάνοιξη μονοπατιών και περιπατητικών διαδρομών, διάρκειας από μισή έως 6-7 ώρες και δημοφιλείς προορισμούς την Αρχαία Μεσσήνη και το Ανδρομονάστηρο.

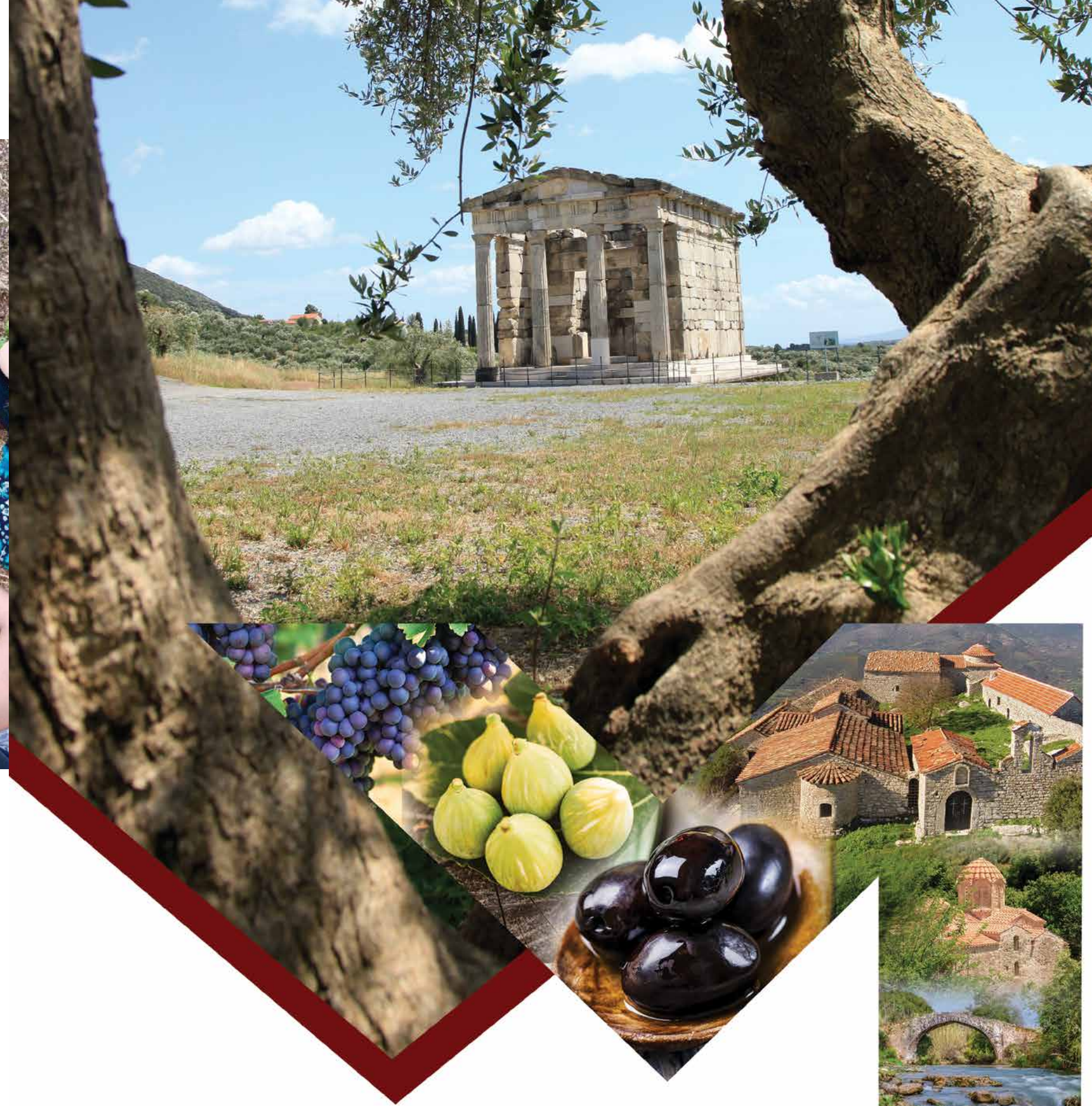
Η όλη προσπάθεια για βιώσιμη ανάπτυξη του χωριού πήρε οργανωμένο χαρακτήρα μέσα από την πρόταση Dialogue & Action for the Future, που υποβλήθηκε στον ευρωπαϊκό διαγωνισμό Cívics Europe, όπου και διακρίθηκε, εξασφαλίζοντας μια θέση στη 18άδα, ανάμεσα σε άλλες 550!

«Συστρατεύθηκαν» 57 ομάδες και σύλλογοι, προσφέροντας μια πλειάδα δραστηριοτήτων, όπως μουσικοχορευτικές εκδηλώσεις, πολλά παιδικά εργαστήρια και παιχνίδια, κουκλοθέατρο, αφηγήσεις παραμυθιών, στήθηκαν 30-35 πάγκοι παραγωγών, ΚοινΣΕπ και συνεταιρισμών με

αγροτικά και παραδοσιακά προϊόντα, από Καλαμάτα, Μεσσήνη, Βασιλίτσι, οι οποίοι μίλησαν παράλληλα για το δικό τους εγχείρημα.

Κάτοικοι του χωριού παρουσίασαν παραδοσιακά επαγγέλματα, έφτιαξαν χειροποίητα ζυμαρικά, δίπλες και παστό, έδειξαν πώς γίνεται το πήξιμο του τυριού, άναψαν τον ξυλόφουρνο και έψησαν ψωμάκια και κεντητές κουλούρες, παρασκεύασαν βαλσαμόλαδο, κηραλοιφές, σαπούνι, κατασκεύασαν μαγκούρες, σαρωματίνες, δηλαδή σκούπες με άγριες αφάνες, έδειξαν πώς γίνεται το μπόλιασμα των δέντρων κ.ά. Υπήρχαν επίσης εκθέσεις παλιών φωτογραφιών, ψηφιδωτών και παλιών οικιακών σκευών, υφαντών και αγροτικών εργαλείων, ενώ οι επισκέπτες πήραν μια γεύση από το μοναδικό καρναβάλι του Μαλλιάρου, αφού στον (υπό διαμόρφωση) πολυχώρο του παλιού συνεταιρισμού υπάρχει το εκθετήριο των στολών. Στο πρόγραμμα ήταν ακόμη ξύλινες κατασκευές παιχνιδιών και δεντροόσπιτων, που μένουν παρακαταθήκη στο Μαγγανιακό για να παίζουν τα παιδιά όταν επιστρέφουν εκεί. Στο πλαίσιο του φεστιβάλ λειτούργησε ακόμη κάμινγκ και αναδείχθηκε πιο επιτακτική η ανάγκη για δημιουργία ξενώνων και περισσότερες επιλογές εστίασης, αφού για την ώρα μόνο το καφενείο του χωριού μπορεί να προσφέρει κάποιες πολύ περιορισμένες επιλογές στους επισκέπτες για φαγητό.

Το φεστιβάλ ήρθε, φυσικά, για να μείνει, αλλά οι Μαγγανιακίτες και οι απανταχού φίλοι του χωριού έχουν δώσει ραντεβού ήδη για το Σάββατο 9 Ιουλίου για το γνωστό και πραγματικά παραδοσιακό (και όχι λαϊκό) πανηγύρι της Αγίας Κυριακής (7/7 κανονικά), οπότε θα παρουσιαστούν χοροί και τραγούδια απ' όλη την Ελλάδα.



ΔΗΜΟΣ ΜΕΣΣΗΝΗΣ

ΕΝΑ ΤΑΞΙΔΙ ΓΕΥΣΕΩΝ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

www.messini.gr

GREECE





ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΟΛΟ ΤΟ ΧΡΟΝΟ

Συνέντευξη
στην Κατερίνα Γιατράκου

Ο Λάμπρος Καραγγελης
μας ξεναγεί στη χώρα
των μανιταριών
και μοιράζεται μαζί μας
την είδηση για το νέο του
project στην καρδιά
της πόλης.



**Τι σε ώθησε στο κυνήγι των μανιταριών
και στην καλλιέργεια τους;
Από πότε ξεκίνησε το «ταξίδι» αυτό;**

Η πολυπλοκότητα, η πολυμορφία και η διαφορετικότητά τους ήταν στοιχεία που κέρδισαν το ενδιαφέρον και το σεβασμό μου από την πρώτη στιγμή. Πρόκειται για οργανισμούς «ταπεινούς» αν σκεφτεί κανείς τον κεντρικό ρόλο τους στον κύκλο της ζωής. Για πολλούς, το ενδιαφέρον για τα μανιτάρια σταματάει στη συλλογή κάποιων ειδών. Για εμένα είναι πάθος.Γεννήθηκε μέσα μου με το που ήρθα σε επαφή μαζί τους, σχεδόν 15 χρόνια πριν. Με τον καιρό, εμπλούτισα και ακαδημαϊκά τις γνώσεις μου. Το ενδιαφέρον και η αγάπη μου για αυτά, με οδήγησαν και στην καλλιέργειά τους. Είναι λοιπόν ένα «ταξίδι» που ξεκίνησε πολλά χρόνια πριν και για εμένα αποτελεί σίγουρα ταξίδι ζωής.

**Ποιες περιοχές αποτελούν κύριο άξονα
αναζητήσεων και με τι κριτήριο
τις επιλέγεις εσύ;**

Είμαστε τυχεροί γιατί η χώρα μας διαθέτει πλούσιο φυσικό τοπίο. Παντού στην Ελλάδα, ανάλογα με τις κλιματολογικές συνθήκες, το έδαφος, την εποχή και το μικροκλίμα της κάθε περιοχής, μπορείς να βρεις διαφορετικά είδη μανιταριών. Τυπικές περιοχές

αναζήτησης αποτελούν οι δασώδεις περιοχές. Ξεχωρίζουν τα πυκνά δάση της Μακεδονίας, της Ηπείρου και της Θεσσαλίας. Οι εμπειρότεροι βέβαια θα βρουν ποικιλίες ακόμη και σε λιβάδια και ξέφωτα, ανεξαρτήτως υψομέτρου. Προσωπικά, με γοητεύουν τα δάση εξαιτίας του φυσικού κάλλους και της πλούσιας βιοποικιλότητάς τους.

**Η Μεσσηνία έχει πλούτο μανιταριών;
Ποιες ποικιλίες φύονται στα βουνά μας ;**

Η Μεσσηνία είναι τόπος ιδιαίτερα ευλογημένος. Ο Ταΰγετός μας που τον αγαπώ ιδιαίτερα, μας προσφέρει απλόχερα και αυτό τον ιδιαίτερο πλούτο. Σε όλα τα βουνά κι όχι μόνο του νομού μας, μπορεί κανείς να βρει πολλά και διαφορετικά είδη μανιταριών όπως τους γνωστούς βωλίτες, την κανθαρέλλα, μορχέλες, τρούφες, κ.α.

**Υπάρχουν κανόνες σε αυτό το «κυνήγι»
και τι απαιτείται για να βγεις στην αναζήτηση αυτή ;**

Η Φύση απαιτεί το σεβασμό μας. Όσοι συλλέγουν καρπούς της, επιβάλλεται να διακρίνονται από ήθος, ακολουθώντας πιστά τους κανόνες που εξασφαλίζουν την αειφορία. Δεν πρέπει να καταστρέφουμε τη φύση, με καμία δραστηριότητά μας.



**Χαρακτηριστικά
ενός μανιταροσυλλέκτη
είναι η ταπεινότητα, η υπομονή,
η μετριοπάθεια και η ισχυρή μνήμη.**

Στη φύση, υπάρχουν δηλητηριώδεις οργανισμοί σε όλα τα βασίλεια! Έτσι, και στο βασίλειο των μυκήτων. Δεν πρέπει κανείς να παρασύρεται από την «τάση της εποχής» για τη συλλογή άγριων μανιταριών, αγνοώντας τους αυστηρούς κανόνες που αφορούν και στην ασφάλειά μας. Ένας σημαντικός άνθρωπος του χώρου, ο Γ. Κωνσταντινίδης, γράφει σχετικά πως «...η γνώση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών, η εμπειρία και η προσεκτική παρατήρηση, αποτελούν τις μόνες εγγυήσεις για την ασφαλή αναγνώριση ενός είδους».

**Μίλησε μας για τα προϊόντα
σου και για το πώς τα προμηθευόμαστε.**

Μέσα από τη γνώση και την εξειδίκευση, τα τελευταία χρόνια καλλιεργούμε και προσφέρουμε με ασφάλεια εκλεκτές ποικιλίες μανιταριών όλο το χρόνο.Ποικιλίες υψηλού γαστρονομικού και θεραπευτικού χαρακτήρα όπως το Shiitake, το King Oyster αλλά και πιο σπάνια είδη π.χ. το Hericium (αρνάκι) και το Γανόδερμα, έγιναν γνωστά στο νομό μας μέσα από την προσπάθεια μας για



την εδραίωση της μανιταροφαγίας στην πόλη. Η Hamra Foods διαθέτει βραβευμένα για τη γεύση και την ποιότητά τους ζυμαρικά και τουρσιά μανιταριών, μεγάλη ποικιλία αποξηραμένων, αυξάνοντας ολοένα τους κωδικούς με νέα προϊόντα όπως το γλυκό του κουταλιού, το λικέρ μανιταριών κ.α. Εκτός της παρουσίας μας στην Δημοτική Λαϊκή αγορά Καλαμάτας, συνεργαζόμαστε με αλυσίδα τοπικών SuperMarkets και επιλεγμένα μανάβικα και delicatessen. Επιπλέον, η Hamra Foods, διαθέτει υπηρεσία διανομής ολόφρεσκων μανιταριών για κάθε σπίτι, σε όλη την πόλη.

**Ποια τα επόμενα σχέδια σου;
Τι να περιμένουμε στο μέλλον;**

Στα άμεσα σχέδια μας βρίσκεται η υλοποίηση ενός ιδιαίτερου και πρωτοπόρου project στην καρδιά της πόλης, με πρωταγωνιστή φυσικά τα μανιτάρια! Ακριβώς επειδή η ενασχόληση με τα μανιτάρια δεν αποτελεί για εμένα ένα απλό επάγγελμα αλλά στάση και φιλοσοφία ζωήςπου έχει να κάνει με την υγιεινήδιατροφή και την προσιτή σε όλους ποιοτική τροφή, συνεχίζουμε την δράση στην πόλη, δημιουργώντας έναν καινοτόμο χώρο, θέλοντας να φέρουμε σε επαφή την παραγωγή μας με τον καταναλωτή.



food tour

στην Καλαμάτα

Είναι κοινό μυστικό πως η **Καλαμάτα** είναι ο ιδανικός τόπος για όσους ξέρουν από καλό φαγητό. Λάτρεις των φρέσκων ποιοτικών προϊόντων και οπαδοί της παραδοσιακής μαγειρικής βρίσκουν εδώ την ευκαιρία να επιδοθούν σε αξέχαστα food tours.

Ξεκίνα την γαστρονομική περιήγηση στην Καλαμάτα από την **κεντρική λαϊκή αγορά**, μία από τις καλύτερες στην Ελλάδα, για να απολαύσεις πεντανόστιμα τοπικά τυριά, μυρωδάτα χόρτα, θεικές ελιές, τα περίφημα καλαματιανά σύκα και όλα τα παραδοσιακά αγροτικά προϊόντα της μεσσηνιακής γης. Συνέχισε το food tour γύρω από το **ιστορικό κέντρο**, όπου μικρά μαγαζάκια δημιουργούν ένα άλλο πολύχρωμο παζάρι, για να ψωνίσεις μπαχαρικά, όσπρια, παξιμάδια, μοσχομυριστό ψωμί, λαλάγγια, το ξακουστό παστέλι και ό,τι άλλο ποθεί η ψυχή σου.

Γραφικές ταβέρνες με **παραδοσιακά καλαματιανά πιάτα** μπορούν να συμπληρώσουν με τον καλύτερο τρόπο το γευστικό ταξίδι στην Καλαμάτα.

Εάν θέλεις να απολαύσεις μέχρι τέλους αυτό το ξεχωριστό food tour, επέλεξε να παρακολουθήσεις μαθήματα μαγειρικής, ώστε να μάθεις από πρώτο χέρι πώς φτιάχνονται κάποια από τα καλύτερα καλαματιανά φαγητά και γλυκά.



ΜΗΝΥΜΑ ΔΗΜΑΡΧΟΥ

Η Μάνη, που κάθε γωνιά της είναι σημαδεμένη από τις μυρωδιές και τις γεύσεις του λαδιού, από τα τραγούδια του λιομαζώματος, και το ιδιαίτερο φυσικό τοπίο της και οι κάτοικοί της απομονωμένοι από τις αστικές επιδράσεις, ζώντας με οικονομικές δυσκολίες, και διατρεφόμενοι κατά κύριο λόγο από τα τοπικά τους προϊόντα κατάφεραν, χρησιμοποιώντας το ερευνητικό τους πνεύμα, να δημιουργήσουν μια διατροφική δίαιτα και γευστική και υγιεινή.

Άλλωστε η γευστική παράδοση μιας περιοχής είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την κουλτούρα των κατοίκων της, και μαζί με τη γλώσσα, τη μουσική, τα ήθη και τα έθιμα αποτυπώνει την πολιτιστική της ταυτότητα.

Σήμερα που η αξία αυτής της διατροφικής δίαιτας αναγνωρίζεται διεθνώς, ας την επαναφέρουμε στην επιφάνεια ζωντανεύοντας την πολιτισμική μας κληρονομιά, αναδεικνύοντας τον τόπο μας ως γαστροπλοϊκό προορισμό, βοηθώντας την τοπική οικονομία, αλλά δίνοντας και λύσεις στους αναζητώντες τη γευστική περιπλάνηση.

Η γεύση ποτέ δεν σταμάτησε να τροφοδοτεί τη μνήμη και εμείς αυτό σας παρέχουμε με τις συνταγές μας.



ΜΑΝΙΑΤΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

> Λύκοι (μια ιδιαίτερη σαλάτα)

Λύκοι είναι τα βλαστάρια ενός παράσιτου που φυτρώνει δίπλα στα ψυχανθή (κουκιά). Τους καθαρίζουμε, κόβοντας τη ρίζα και τα άνθη, και τους βράζουμε σε άφθονο νερό με αλάτι. Σερβίρονται με λάδι και λεμόνι ή ξύδι, και με σκόρδαλι.

> Κοσούροι με αυγά

Κοσούροι είναι τα βλαστάρια των κρεμμυδιών. Κόβουμε σε ροδέλες τα τρυφερά τμήματα από ένα κιλό κοσσούρους. Τα αλατίζουμε και τα τηγανίζουμε έως ότου μαλακώσουν σε μισό ποτήρι λάδι και λίγο νερό. Μετά χτυπάμε έξι αυγά με αλάτι και πιπέρι και ετοιμάζουμε την ομελέτα ρίχνοντάς την στο τηγάνι.

> Πεταλίδες και θαλασσινά σαλιγκάρια

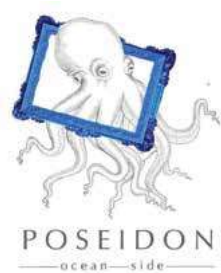
Δύο κούπες καθαρισμένες πεταλίδες και σαλιγκάρια. Τα τσιγαρίζουμε με μισή κούπα λάδι, αλάτι, πιπέρι, μια κουταλιά της σούπας πελτέ και δύο κούπες νερό. Μετά από δέκα λεπτά προσθέτουμε μισό κιλό κρεμμύδια σε φέτες. Σιγοβράζουμε έως ότου το φαγητό μείνει με το λάδι του



Παλιά Καρδαμύλη



Παραλία Φονέα



POSEIDON OCEAN VIEW

Ο βραβευμένος chef Δημήτρης Πυλιώτης, ιδιοκτήτης του Poseidon Ocean View Kalamatas και Poseidon Greek στο Μαϊάμι μεταφέρει την μοναδικότητα της μεσσηνιακής κουζίνας και τις γεύσεις της στα δημιουργικά πιάτα των εστιατορίων του μιώντας τους επισκέπτες στην αυθεντική ελληνική γαστρονομία!

Για τρίτη συνεχόμενη χρονιά τιμάται με τον τίτλο του **πρεσβευτή της Ελληνικής Γαστρονομίας για το 2022**, από τον οργανισμό **"Greek Taste Beyond Borders - GTBB"** - (Ελληνική Γεύση Πέρα από τα Σύνορα), τίτλος που αποδεικνύει την αναγνώριση των προσπαθειών του ίδιου, της οικογένειας και των συνεργατών του, στην προώθηση της Ελληνικής - Μεσογειακής κουζίνας σε όλο τον κόσμο. Εκτός όμως από αυτή τη διάκριση, φέτος ο Δημήτρης Πυλιώτης βραβεύτηκε με τιμητική πλακέτα από τον δήμαρχο του Miami Beach, τον Dan Gelber, ως εξέχον πρόσωπο της περιοχής.

Εμείς τον συναντήσαμε στο εξωτικό περιβάλλον του εστιατορίου του στην παραλία της Καλαμάτας και του ζητήσαμε, τι άλλο; Να μοιραστεί μαζί μας μια αγαπημένη του συνταγή με θαλασσινά στα οποία και εξειδικεύεται!

Το όνομα του πιάτου - το οποίο θα βρείτε και στον κατάλογο του εστιατορίου- **SeaFood Treasure**. Απολαύστε εξαιρετικό **gnocchi θαλασσινών με μελάι σουπιές, βούτυρο αχινού, μύδια, πορφύρες, χτένια και αρμυρίκια**. Σημειώστε ότι το gnocchi είναι φτιαγμένο από πατάτας Μεσσηνίας.

Συνοδεύστε το ιδανικά με λευκό κρασί που θα επιλέξετε από την πλούσια wine list.



Ναυαρίνου 119, Καλαμάτα | Τηλέφωνο: 2721 025590

ΥΨΗΛΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΣΑΣ



Στη νέα πραγματικότητα που καθιέρωσε η συνθήκη του κορωνοϊού η εμπειρία του **fine dining κατ' οίκον** στέκεται αντάξια της παραδοσιακής εμπειρίας της υψηλής γαστρονομίας στο εστιατόριο.

Η μεγαλύτερη απόδειξη αυτού είναι η μοναδική γαστρονομική εμπειρία **PRIVATE CHEFFING-IN -HOME DINING** που δημιούργησε για όλους εμάς η **Chef Αδαμαντία Κωνσταντοπούλου**.

Η υπηρεσία ενός private chef καθιστά δυνατή την οργάνωση ενός γεύματος στην άνεση του σπιτιού σας,

χωρίς κανένα άγχος ή εργασία από εσάς.

Σας επιτρέπει να απολαύσετε πλήρως την παρέα των καλεσμένων σας, είτε το γεύμα λαμβάνει χώρα με την οικογένεια, τους φίλους ή τους συνεργάτες σας.

Η σεφ και η ομάδα της φροντίζουν για τα πάντα: αγοράζουν τις πρώτες ύλες, προετοιμάζουν το γεύμα στην κουζίνα σας, το σερβίρουν και στη συνέχεια τακτοποιούν την κουζίνα σας.

Η ψυχαγωγία στο σπίτι δεν ήταν ποτέ τόσο απλή, ευχάριστη και νόστιμη.



τηλ. 698 583 5600 | contact@akonstantopoulou.gr | www.akonstantopoulou.gr

ΑΦΡΑΛΑΤΟ

ΜΙΑ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΓΕΥΣΗΣ ΠΟΥ ΑΝΑΔΕΙΚΝΥΕΙ ΣΤΟΙΧΕΙΑ
ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ - ΜΕΣΣΗΝΙΑΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

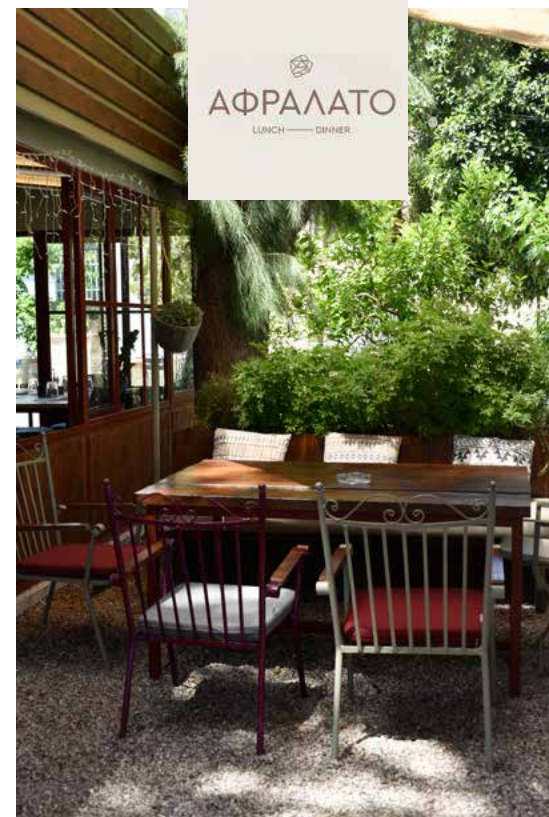


Το **ΑΦΡΑΛΑΤΟ**, το αρθρώνει σε κρυστάλλους η υπομονή της φύσης και η εξάτμιση του νερού από τον ήλιο.

Είναι ολόλευκο σαν το χιόνι και μαζεύεται χειρωνακτικά καθιστώντας το σε ό,τι πιο αγνό έχει να σου προσφέρει η φύση. Σε αυτές τις λέξεις κρύβεται και η φιλοσοφία του εστιατορίου ΑΦΡΑΛΑΤΟ.

Αγνές πρώτες ύλες από τοπικούς παραγωγούς και υλικά όπως εκείνα που θα διάλεγε μια καλή νοικοκυρά για το σπίτι της μαγειρεύονται με τεχνογνωσία και μεράκι φέρνοντας τη γεύση και τη νοστιμιά της Μεσσηνιακής γης στο πιάτο σας. Παστό, ξεροσφέλι, λαλάγγια, χωριάτικο λουκάνικο, παξιμάδια λαδιού, καπαρόφυλλα, πάστα ελιάς είναι μόνο μερικά από τα προϊόντα που συνοδεύουν και συνθέτουν ένα θρεπτικό και υγιεινό γεύμα. Συνδυασμένα με προσεκτικά διαλεγμένες ετικέτες κρασιού και αποσταγμάτων, αλλά και ζεστή φιλοξενία και εξυπηρέτηση φέρνουν την ποιότητα αλλά και τη Μεσογειακή διατροφή στο τραπέζι σας. Αυτή την εποχή η chef του εστιατορίου Αφράλατου, **Έφη Παπαδάκου**, εμπνέεται από τις μυρωδιές και τα καλοκαιρινά προϊόντα της μεσσηνιακής γης και μας προτείνει αγαπημένες της συνταγές από τον κατάλογο:

- **Σαλάτα Iceberg** με πεπόνι, παστό, κρέμα κασιόσιου τυριού, φρέσκα μούρα, βίνεγκρετ ξυδιού, καρύδι και κριτσίνια σφολιάτας.



- **Ψητό χταπόδι** με ξιδάτη πατατοσαλάτα, καπαρόμηλα και μυρωδικά
- **Σιγομαγειρεμένα χοιρινά παιδάκια** σε χειροποίητη σάλτσα BBQ, συνοδεύονται από σπαστή, ψητή πατάτα με αρωματικό βούτυρο και κατίκι.
- **Χωριάτικες μακαρόννες** με σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο σιδηρόδρομο, σάλτσα μανιταριών και κρέμα μπεςαμελ.

Τα cocktails του **Μιχάλη Σαραντόπουλου** και η ζεστή φιλοξενία της **Μαρίνας** ολοκλήρωσαν με τον καλύτερο τρόπο το γευστικό μας ταξίδι.

👉 Τηλ. 2721 021005, Μιαούλη 30, Καλαμάτα



ANASHA

seaside pleasure

NEW ENTRY στην ALL DAY ΑΠΟΛΑΥΣΗ



Το Anasha η νέα άφιξη στην παραλιακή της πόλης, προσφέρει εξαιρετικό καφέ, ιδιαίτερα κοκτέιλ και ποικιλίες κρασιού που μπορείς να επιλέξεις μέσα από μια μεγάλη λίστα.

Να ακούσεις ψαγμένη μουσική και να απολαύσεις φαγητό επιπέδου εστιατορίου και όλα αυτά σε έναν χώρο με απίθανη θέα στη θάλασσα και με τη ζεστή φροντίδα του προσωπικού του. Τι άλλο μπορεί να θελήσει κανείς από ένα all day beach bar;

Το γαστρονομικό σύμπαν του Anasha ξεκινά από νωρίς το πρωί με καφέ καθώς και με ένα **all day beach menu** με πρωταγωνιστές τα pancakes,

τα φρούτα, τα smoothies, όπως και ορισμένες, άκρως υγιεινές επιλογές. Τσεκάρετε το menu και θα εκπλαγείτε!

Από το μεσημέρι και έπειτα τα απεριτίβο δίνουν και παίρνουν, ενώ ένας ολόκληρος αλκοολικός κόσμος ξεδιπλώνεται μπροστά σας, αν αποφασίσετε να επιλέξετε κάποιο από τα δεκάδες κοκτέιλ του καταλόγου.

Το menu του Anasha συμπληρώνεται από επιλογές **ιαπωνικής κουζίνας** αλλά και από πιάτα της **ελληνικής δημιουργικής κουζίνας** με έμφαση στα φρέσκα υλικά από τοπικούς παραγωγούς με την υπογραφή του chef **Στέλιου Μπαρμπέα**.

Ναυαρίνου 20, Καλαμάτα
Τηλ. κρατήσεων: 694 569 6613



Ελλάς



Το **ΚΑΦΕ ΕΛΛΑΣ**, είναι ένας μύθος για την πόλη μας. Με ιστορία 28 χρόνων και διακόσμηση που εκπέμπει κάτι νοσταλγικό και αριστοκρατικό συνεχίζει να αποτελεί αγαπημένο στέκι συγκεντρώνοντας θαμώνες κάθε ηλικίας.

Τα πρωινά, τα αρώματα του καφέ σε συνδυασμό με τις casual επιλογές πρωινού όπως τα γευστικά toasts και οι ομελέτες σας δίνουν ό, τι χρειάζεστε για να ξεκινήσετε δυναμικά την ημέρα σας. Η λίστα συνεχίζεται διαφοροποιημένη και για lunch break. Πιάτα από εκλεκτές πρώτες ύλες θα σας προσφέρουν μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία, συνοδευόντάς τα με ένα ποτήρι κρασί που θα επιλέξετε από την wine list.

Ωστόσο το «ΕΛΛΑΣ» ενδείκνυται και για την βραδινή σας έξοδο. Τα τραπέζια γύρω από το πεζοδρόμιο γεμίζουν ασφυκτικά και το μενού κατακτά τους ουρανίσκους θαμώνων και περαστικών. Η συνεργασία της Ελευθερίας με την Αθηνά στην κουζίνα, αλλά και του Σπύρου ο οποίος είναι μανιώδης μανιταροσυλλέκτης δημιουργούν πιάτα που ανεβάζουν τη γαστρονομική παράδοση του τόπου μας. Οι μυρωδιές τους, που μεταφέρονται μέσω και της αυλής, διαχέονται σε όλη την πόλη σαν ένα κάλεσμα γεύσεων.



Τηλ. 2721 092682, Ακρίτα 127 & Μεθώνης, Καλαμάτα



Όσοι συνήθιζαν από παλιά να κάνουν μπάνιο στην παραλία του Αλμυρού σίγουρα θα θυμούνται ότι εκεί που στεγάζεται σήμερα το Abat Jour βρισκόταν ένα μικρό σπίτι με αυλή. Αυτό που δεν φαντάζονταν τότε, ήταν ότι ο χώρος αυτός στην πορεία θα εξελισσόταν στο απόλυτο all day spot του καλοκαιριού.

Η ιστορία του **ABAT JOUR** ξεκινάει τον Ιούνιο του 2014. Τότε, γύρω από την πολύ μικρή μπάρα – που οριακά χωρούσαν οι 3 barmen και ο 1 Dj – οι θαμώνες παράγγελλαν οινοπνευματώδη και κυρίως cocktails (για τα οποία και φημίζεται) με ταχύτητες τρελές. Ο κόσμος το αγάπησε αμέσως και το καλοκαιρινό μυστικό «ταξίδεψε» γρήγορα στην πόλη και τους επισκέπτες της. Σε σημείο που δεν χωρούσες να κάτσεις. Αποτέλεσμα της θερμής υποδοχής, ήταν την επόμενη χρονιά οι ιδιοκτήτες να προχωρήσουν σε προέκταση του χώρου. Η συνταγή ίδια. Η επιτυχία αναπόφευκτη. Μουσικές ψαγμένες, signature cocktails, όμορφες παρουσίες με φόντο το ατμοσφαιρικό ABAT JOUR. Το 2017 και μετά από «απαίτηση» του κόσμου, το ABAT JOUR ανοίγει και πρωί. Οι αρχικοί ενδιασμοί των ιδιοκτητών για αυτήν τους τη σκέψη καταρρίπτονται από την πρώτη στιγμή καθώς ο κόσμος αγκαλιάζει και αυτό το εγχείρημα!

Πλέον απολαμβάνεις το μπάνιο σου στη θάλασσα υπό τους ήχους κλασικής μουσικής σε συνδυασμό με το τιτίβισμα των πουλιών (αυτή η εμπειρία απευθύνεται σε εσάς που ξυπνάτε πολύ νωρίς), εξαιρετική ποικιλία καφέ και προσεγμένα snacks από αγνές πρώτες ύλες! Μην παραλείψεις να δοκιμάσεις το επικό Club Sandwich, την λαχταριστή πίτσα από αφράτο ζυμάρι, που θα καταγραφεί στη μνήμη σου για καιρό... και φυσικά σπιτικό παγωτό.

Η στιγμή της ημέρας που ο ήλιος αρχίζει να χάνει τη δύναμή του και στο δέρμα σου υπάρχει ακόμα το αλάτι της θάλασσας έχει φτάσει. Το μόνο που έχει σημασία είναι ο πορτοκαλί ορίζοντας ακριβώς απέναντι. Η θέα της δύσης σε συνδυασμό με ένα υπέροχο απεριτίφ και τη χαλαρή ατμόσφαιρα σίγουρα θα σου δημιουργήσουν την επιθυμία να επιστρέφεις εδώ ...ξανά και ξανά!!!



Αλμυρός, Παραλία Βέργας | www.abatjour.gr | Τηλέφωνο: 694 998 9376

PLATEA

Λαχταριστό brunch στην καρδιά της πόλης !

Απολαύστε την πολυτέλεια του φρεσκοκομμένου, του χειροποίητου, του αυθεντικά νόστιμου. Εδώ, καθημερινά σερβίρονται όλα εκείνα που κάνουν τα πρωινά μας λίγο πιο νόστιμα.

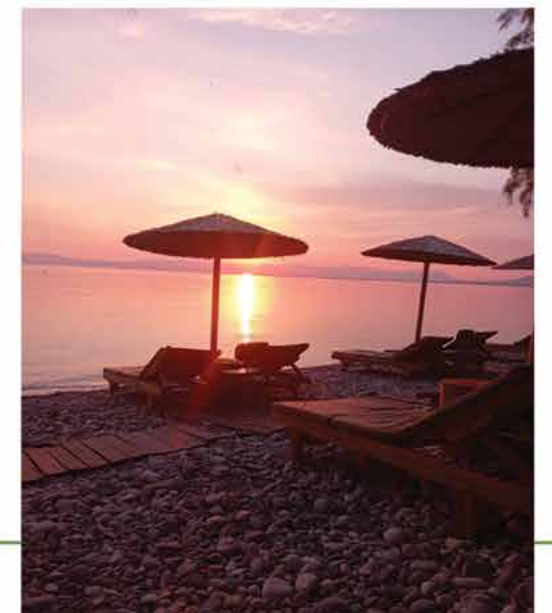
Από το πειραγμένο Open Face Sandwich (αυγά μελάτα, χωριάτικο ψωμί, ρικότα, κρέμα αβοκάντο, σαλάτα με ντοματίνια, ρόκα, ραπανάκι, λάδι βασιλικού) και τα Platea Burgers μέχρι τα ωραιότερα American Pancakes που έχεις φάει σε αυτή τη ζωή, το brunch του PLATEA ξεχωρίζει για τα ποιοτικά προϊόντα μικρών παραγωγών και τους πρωτότυπους συνδυασμούς γεύσεων που ξεφεύγουν από τα συνηθισμένα.

Μπορείς να συνοδέψεις το brunch σου με ένα κλασικό brunch cocktail και αργότερα να επιστρέψεις για τις νοστιμιές του βραδινού καταλόγου και τις τόσο ατμοσφαιρικές μουσικές.



DISCOVER THE ART OF SUMMER

F. Tropicola
 insta. tropicola.greece
 27210 58339
www.tropicola.business.site





Zanzibar



Στα κρυστάλλινα νερά της παραλίας Λάμπες, στη Μεθώνη, βρίσκεται το στρατηγείο του Χρήστου Χρονόπουλου. Ένα πραγματικό hidden gem για τους λάτρεις της ατμοσφαιρικής μουσικής, της εκλεκτής οινοποσίας και του ποιοτικού φαγητού. Όσοι το επισκεφθούν για μια φορά, πάντα επιστρέφουν. Τόσο για την ηρεμία που προσφέρει, όσο και για την θερμή φιλοξενία του Χρήστου και της ομάδας του.



Το μενού στηρίζεται στα φρέσκα – ποιοτικά υλικά από τοπικούς παραγωγούς. Το αποτέλεσμα είναι εμπνευσμένα πιάτα όπως **Chicken Mojito**, **Amberjack Ceviche**, **Big Boss Burger** κ.α τα οποία μπορείς να συνδυάσεις επιλέγοντας από την ενημερωμένη **wine list** που έχει επιμεληθεί ο **Άγγελος Γιαννακόπουλος** ή με ένα **signature cocktail** από τη λίστα που έχει ετοιμάσει ο **Άκης Παπαγεωργίου**.

Από τον κατάλογο του **Zanzibar**, ο Χρήστος ξεχώρισε τρία από τα πιο αγαπημένα του πιάτα και τα μοιράστηκε μαζί μας. Ξεκινήσαμε με **καρπάτσιο τσιπούρας μαριναρισμένο σε χυμούς εσπεριδοειδών** (ξύσμα lime, ξύσμα από λεμόνι, λεμόνι κομψί) κόκκινο & μαύρο πιπέρι και φυσικά εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Συνεχίσαμε με τον βασιλιά της μπριζόλας **Tomahawk μοσχαρίσια Black Angus 60 ημερών**, συνοδευόμενη από πολύχρωμα ψητά ντοματίνια, Αμερικάνικες BBQ σως μουςτάρδας της Νότιας Καρολίνας και barbecue σως με βάση την κέτσαπ από το Κάνσας. Το γεύμα ολοκληρώθηκε με ζουμερό και τρυφερό **αρνίσιο κότσι Μπρεζέ**, σιγομαγειρεμένο σε Cabernet Sauvignon κρασί και καπνιστή πάπρικα.

Αν σας ανοίξαμε την όρεξη, δεν έχετε παρά να το επισκεφθείτε. Και μην εκπλαγείτε αν δείτε δίπλα σας να γευματίζει κάποιος σαρ του διεθνούς Jet Set. Είναι σύνθηες.

3χλμ Μεθώνη-Φοινικούντα | Τηλ 2723 023024
f. Zanzibar Beach Bar | insta: zanzibarbeachbar



**ΣΤΟΝ ΠΡΟΣΕΓΜΕΝΟ
ΧΩΡΟ ΤΟΥ MARTIN'S,
ΜΙΑ ΑΝΑΣΑ ΑΠΟ ΤΗ
ΔΙΑΣΗΜΗ ΠΑΡΑΛΙΑ ΤΗΣ
ΓΙΑΛΟΒΑΣ, ΜΠΟΡΕΙΣ ΝΑ
ΑΠΟΛΑΥΣΕΙΣ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ
BRUNCH ΜΕ ΤΟΠΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ
ΤΗΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ**

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο είναι βασικό συστατικό όλων των παρασκευών με αποτέλεσμα καθετί που θα δοκιμάσεις να εξελίσσεται σε γευστικό μεγαλούργημα για κάθε γούστο. Το brunch του Martins είναι, τουλάχιστον, εθιστικό και αν βρεθείς στην περιοχή αξίζει σίγουρα να κάνεις μια στάση.

Αφού ολοκληρώσεις το πρωινό σου, περιηγήσου στους χώρους του και ανακάλυψε τα καλύτερα προϊόντα σε είδη θαλάσσης, είδη ένδυσης και υπόδησης από τα πιο επώνυμα brands, είδη δώρων, και μεγάλη ποικιλία τοπικών προϊόντων.

Αν χρειαστείς μέσο μεταφοράς για να κινηθείς στην περιοχή με ευκολία, στο Martins μπορείς να ενοικιάσεις ποδήλατο και scooters.



**ΕΝΩΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ
ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ**

**ΜΕΣΣΗΝΙΑ
Ο ΑΠΟΛΥΤΟΣ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ**

ΕΝΑ ΠΛΟΥΣΙΟ ΠΡΩΙΝΟ

ΓΕΜΑΤΟ ΑΠΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ!

Υλικά εποχής, χειροποίητα προϊόντα και αυθεντικά νόστιμες γεύσεις!
Η απόλυτη συνταγή του μεσσηνιακού παραδοσιακού πρωινού.

Το ιδανικότερο ξεκίνημα στη μέρα μας, τόσο δυναμωτικό για να αντέξετε τη δύσκολη καθημερινότητα αλλά και για να εξερευνήσετε βουνά και παραλίες (εάν βρίσκεστε σε διακοπές), όσο και χορταστικό για να σας κρατήσει μέχρι το πρώτο οίνοπνευματώδες (ούζο, τσίπουρο, μπίρα) του μεσημεριού.

- Τραβηχτές πίτες με μέλι και καρύδια

- Μεσσηνιακές πίτες με χειροποίητο φύλλο γεμισμένες με υλικά εποχής

- Δυναμωτικό μέλι Ταυγέτου και γιαούρτι από τοπικούς παραγωγούς με ξηρούς καρπούς όπως σταφίδα και φυστίκι αραχίδα

- Ελιές, Ελιόψωμα και σταφιδόψωμα

- Παστέλια και συκόπαστες

- Επικά λαλάγγια συνοδεία εκλεκτών αλλαντικών και τυριών όπως σύγκλινο και τυρί σφέλα.

- Καγιανά με φρέσκια ντομάτα μια χρωματική παλέτα από κόκκινες, ντομάτες και φρέσκα αυγά- φτιαγμένο με Μεσσηνιακό ελαιόλαδο και αλάτι Μάνης

- Ροφήματα με τσάι από τον Ταυγέτο

- Εκλεκτές μαρμελάδες της στιγμής από Ζουμερά φρούτα (σύκο, φραγκόσυκο, πορτοκάλι).



Ελιές, Ελιόψωμα
και σταφιδόψωμα



Τραβηχτές πίτες
με μέλι και καρύδια



μέλι Ταυγέτου
και γιαούρτι



Λαλάγγια

Επικά λαλάγγια συνοδεία εκλεκτών αλλαντικών και τυριών όπως σύγκλινο και τυρί σφέλα.



Μαρμελάδες

Εκλεκτές μαρμελάδες της στιγμής από Ζουμερά φρούτα (σύκο, φραγκόσυκο, πορτοκάλι).



Καγιανάς

με φρέσκια ντομάτα μια χρωματική παλέτα από κόκκινες, ντομάτες και φρέσκα αυγά- φτιαγμένο με Μεσσηνιακό ελαιόλαδο και αλάτι Μάνης



Ροφήματα
με τσάι από τον Ταυγέτο

Δυναμωτικό μέλι Ταυγέτου και γιαούρτι από τοπικούς παραγωγούς με ξηρούς καρπούς όπως σταφίδα και φυστίκι αραχίδα



Παστέλια
και συκόπαστες

Σήμερα, έχοντας ανακαλύψει τον πλούτο της ελληνικής γης αλλά και τα οφέλη του στη διατροφή και την υγείας μας η αντίληψη για το πως πρέπει να είναι το πρωινό έχει αλλάξει για τους Έλληνες. Στις ξενοδοχειακές μονάδες, χαρείτε ένα διαφορετικό ξύπνημα: το παραδοσιακό Μεσσηνιακό πρωινό σάς περιμένει να το ανακαλύψετε αλλά και να το απολαύσετε.

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

ΜΙΑ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΛΕΞΗ, ΜΙΑ ΠΟΛΥΤΙΜΗ ΙΣΤΟΡΙΑ...



Γαστρονομία είναι η τέχνη της επιλογής, της δημιουργίας, του σερβιρίσματος και της απόλαυσης εκλεκτών τροφών.

**Σπύρος
Βλαχογεωργακόπουλος**



Μια σειρά από ενέργειες που αφορούν τη διαδικασία για την προετοιμασία, την παρασκευή, την παρουσίαση, την κατανάλωση ενός φαγητού που ικανοποιεί όλες τις αισθήσεις.

Νίκος Φισκιλίδης



Απλές γεύσεις, αγνές πρώτες ύλες, μεράκι στη δημιουργία των γεύσεων και πάνω από όλα αγάπη για τη μαγειρική!

**Ελένη
Θεοδωρακοπούλου**



Η σύνδεση της οικογένειας. Οι στιγμές και οι μνήμες γύρω από το τραπέζι.

Στασινοπούλου Δημητρά



Η κουζίνα των απλών ανθρώπων.

κος Παναγιώτης



Μια γευστική απόδραση στον πολιτισμό κάθε τόπου και μια πράξη αγάπης και γενναιοδωρίας.

Μυρσίνη Λαδά



Γαστρονομία είναι η προσπάθεια για προσφορά εκλεκτής γεύσης. Μια καλή χειροποίητη μπίρα που συνοδεύει ένα ωραίο πιάτο αποτελεί γαστρονομική επιλογή!

Μιχάλης Βαρνάς



Τραβηχτές πίτες Μάνης

φτιαγμένες με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΑΕΝΑΟΝ της οικογένειας Καρούμπαλη.

Μια δαγκωματιά από τις τόσο ταπεινές, αλλά συνάμα τόσο νόστιμες τραβηχτές πίτες Μάνης θα σε κάνουν να ανακαλύψεις όλη τη φιλοσοφία της μανιάτικης γαστρονομίας. Με τα πιο απλά υλικά μπορείς να απολαύσεις πεντανόστιμες πίτες, που ταιριάζουν τέλεια τόσο με τη μεσσηνιακή σφέλα, αν προτιμάς την αλμυρή εκδοχή, όσο και με το μέλι, αν είσαι λάτρης του γλυκού.

Συνταγή

Υλικά: 200γρ. προζύμι
500γρ. αλεύρι, 5γρ. αλάτι
5γρ. ξύδι, 40γρ. πρόβειο βούτυρο
λιωμένο ή ελαιόλαδο
200-300γρ. νερό χλιαρό

Εκτέλεση:

Σε μια μεγάλη λεκάνη, βάζουμε το αλεύρι και κάνουμε μία λακούβα στη μέση όπου ρίχνουμε όλα τα υλικά μας αλλά τελευταίο το νερό. Ζυμώνουμε καλά μέχρι η ζύμη μας να μην κολλάει στα τοιχώματα της λεκάνης. Σκεπάζουμε τη ζύμη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί τουλάχιστον για 20 λεπτά. Στη συνέχεια, χωρίζουμε τη ζύμη σε ίσα κομμάτια ή μπάλες ζυμαριού και την ανοίγουμε στο μέγεθος της αρεσείας μας. Τηγανίζουμε τις πίτες σε ελαιόλαδο ΑΕΝΑΟΝ, ΚΑΡΟΥΜΠΑΛΗΣ σε χαμηλή φωτιά ή τις ψήνουμε αφού τις λαδώσουμε σε σάρα ή μαντέμι.

Το μυστικό για τις τραβηχτές Μάνης

- Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί. Όσο περισσότερο την αφήσετε τόσο πιο ελαστική θα γίνει.
- Αφήσε το λάδι να κάψει και συνεχίστε τηγανίζοντας σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Έτσι θα γίνουν τραγανές και το λάδι θα είναι τόσο όσο ακριβώς χρειάζεται για να είναι τραγανές.

KAROUMPALIS S.A.
Μάδενα Μεσσηνίας | τηλ. 27220 91298
www.karoumpalis.gr



ΜΕΛΙ ΖΑΖΑΝΗΣ

Ο θαυμαστός κόσμος των μελισσών του Δημοσθένη Ζαζάνη

«ποτέ να μην μετράς τις κυψέλες και ποτέ να μην έχεις άδεια κουτιά. Να φτιάχνεις μελίσσια όσο απλώνουν τα χέρια σου»

Συνέντευξη στην
Κατερίνα Γιατράκου

Η ενασχόληση σου με τη μελισσοκομία πως προέκυψε;

Μεγάλωσα μέσα στην φύση. Οι παιδικές μου μνήμες έχουν άρωμα μελιού και αυτό γιατί η μελισσοκομία υπήρξε αγαπημένη συνήθεια – χόμπι – της οικογένειάς μου. Η επαγγελματική σύνδεση με τον κόσμο των μελισσών ήταν αναπόφευκτη. Αγάπησα το επάγγελμα αυτό για τις ομοιότητες που ανακάλυψα ότι υπάρχουν μεταξύ της κοινωνίας των μελισσών και της ανθρωπίνης.

Εξελίχθηκαν στη δουλειά της μελισσοκομίας εμπειρικά ή είχες κάποιον μέντορα;

Επαγγελματικά αποφάσισα να ασχοληθώ με την μελισσοκομία το 2017. Η μέλισσα δεν μαθαίνεται ούτε δαμάζεται και αυτό γιατί κατά κύριο λόγο εξαρτάται από τις καιρικές συνθήκες. Η εξέλιξη είναι στο χέρι του καθενός.

Πως ξεχωρίζουμε το καλό μέλι; Υπάρχουν μυστικά;

Μυστικά δεν υπάρχουν παρ' όλο που η μελισσοκομία έχει μια δόση μυστικοπάθειας. Υπάρχει πολύ υψηλό επίπεδο ποιότητας στα προϊόντα των Ελλήνων παραγωγών. Αυτό που προτείνω λοιπόν στο καταναλωτικό κοινό είναι να στηρίζει αυτές τις πολύ αξιόλογες προσπάθειες.

Συνολικά, πόσα είδη μελιού παράγεις; Έχεις εξειδίκευση σε κάποια συγκεκριμένη ποικιλία;

Η παραγωγή μας είναι εντός της Πελοποννήσου. Επομένως όσα φυτά δίνουν μέλι και μελίτωμα αποτελούν και είδος μελιού της παραγωγής μας. Οι καταναλωτές έχουν τη δυνατότητα να επιλέξουν ανάμεσα από μια μεγάλη ποικιλία ανάλογα με την προτίμησή τους.

Ισχύει ότι κάθε χρόνια είναι διαφορετική;

Οι προκλήσεις για τις μέλισσες προέρχονται από τη δράση του ανθρώπου. Ο κυρίαρχος αντίπαλος της μέλισσας είναι η κλιματική αλλαγή. Πέρα από αυτό, οι μέθοδοι καλλιέργειας, η έλλειψη τροφής και η αλόγιστη χρήση φυτοφαρμάκων αποτελούν κάποιους επιπλέον ανθρωπογενείς παράγοντες που συμβάλλουν στη μείωση του πληθυσμού των μελισσών παγκοσμίως. Ισχύει λοιπόν ότι κάθε χρονιά είναι διαφορετική. Υπάρχουν χρονιές που είναι πολύ καλές και δίνουν εξαιρετικό μέλι, υπάρχουν και χρονιές που είναι μέτριες έως κακές.

Τελικά η δουλειά της μελισσοκομίας είναι δύσκολη ή εύκολη υπόθεση;

Η μελισσοκομία είναι ένα επάγγελμα δύσκολο και απαιτεί λεπτούς χειρισμούς. Οι εργατώρες που αφιερώνει ο μελισσοκόμος είναι πολλές. Η αγάπη, το πάθος, η επιμονή και η προσπάθεια σε ανταμείβουν με το αποτέλεσμα στο προϊόν.

Ποιος είναι ο επόμενος σου στόχος;

Τα φτερά των μελισσών, το πέταγμα τους είναι για εμένα πηγή έμπνευσης και δημιουργίας. Επόμενος στόχος, το προϊόν μου να ταξιδέψει σε όλον τον κόσμο και εγώ μαζί του!



“Το **Elysian Luxury Hotel & Spa** είναι ένα νέο, πολυτελές ξενοδοχείο **πέντε αστέρων**, εκεί που το απέραντο γαλάζιο του Μεσσηνιακού κόλπου ενώνεται με το μπλε του ουρανού. Σαν ένας κρυμμένος παράδεισος το **Elysian** συστήνει στον επισκέπτη μια νέα ολιστική εμπειρία διακοπών, επαναπροσδιορίζοντας τον ορισμό της πολυτελούς διαμονής.

Προσφέρει **αυθεντική φιλοξενία**, πάντα με επίκεντρο την ανθρωποκεντρική φιλοσοφία. Διαθέτει **44 δωμάτια** το κάθε ένα με διαφορετική διακόσμηση και εκλεπτυσμένη αισθητική και προσφέρει υπηρεσίες που είναι σχεδιασμένες για να εξυπηρετήσουν τους επισκέπτες τόσο της πόλης της **Καλαμάτας** όσο και εκτός αυτής.

Το φαγητό στο **Champs Elysee Restaurant** αποτελεί μια μοναδική εμπειρία Μεσογειακής και Ευρωπαϊκής κουζίνας που θα οδηγήσει τους επισκέπτες σε ένα μαγευτικό ταξίδι γεύσεων από το πρωί μέχρι το βράδυ.

Οι εξειδικευμένοι θεραπευτές του **Spa**, βρίσκονται πάντα στη διάθεση των επισκεπτών για να τους φροντίσουν με αναζωογονητικές θεραπείες υγείας και ομορφιάς. Η **εσωτερική θερμαινόμενη** στους 26-30 βαθμούς Κελσίου **πiscina**, με τον **καταρράκτη-massage** που διαθέτει και τα jets συμπληρώνει τις στιγμές χαλάρωσης και ευεξίας, με ξεχωριστό τρόπο. Ένα πλήρως εξοπλισμένο γυμναστήριο είναι διαθέσιμο για αυτούς που θέλουν να διατηρούν τη φόρμα τους.

Ο **συνεδριακός χώρος**, χωρητικότητας περίπου **170 άτομα**, και οι λοιπές αίθουσες του **Elysian Luxury Hotel & Spa** μπορεί να καλύψει επαγγελματικές ανάγκες με την εξαιρετική υποδομή, τον ειδικό εξοπλισμό και το εξειδικευμένο προσωπικό του.”

Συνοικία Κορδία | Καλαμάτα | τ. 0030 2721 180100 | elysianhotel.gr



Πόσες κυψέλες έχεις και πως επιλέγεις τον τόπο που θα τις εγκαταστήσεις;

Οι παλιοί λέγανε «ποτέ να μην μετράς τις κυψέλες και ποτέ να μην έχεις άδεια κουτιά. Να φτιάχνεις μελίσσια όσο απλώνουν τα χέρια σου». Κάθε τόπος έχει τα δικά του χαρακτηριστικά και τις δικές του δυσκολίες. Η επιλογή είναι καθαρά προσωπική με κάποιες λεπτομέρειες τις οποίες ο κάθε μελισσοκόμος κρατάει μυστικές!

Μάντζαρη Μεσσηνίας | τηλ. 6970829039





Μαθητικός διαγωνισμός για την ελιά Καλαμών

Ολοκληρώθηκε ο μαθητικός διαγωνισμός που πραγματοποιήθηκε από τον Πολιτιστικό Οργανισμό «Δρόμοι της Ελιάς», σε συνεργασία με την Περιφερειακή Διεύθυνση Πρωτοβάθμιας και Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης Πελοποννήσου, με θέμα «Η Καλαμάτα Γαστρονομικός Προορισμός με όχημα την Ελιά Καλαμών: είναι εφικτό;».

Σκοπός του διαγωνισμού ήταν να δοθεί στους μαθητές η ευκαιρία να εκφραστούν, να ερευνήσουν, να μελετήσουν, να δημιουργήσουν και να εξοικειωθούν με την ΠΟΠ Ελιά Καλαμών, εμβληματικό προϊόν της περιοχής τους και όχημα για να αναδειχθεί η Καλαμάτα ως Γαστρονομικός Προορισμός. Επίσης, η ευαισθητοποίηση και η ενημέρωση των νέων για τη σημασία της ΠΟΠ Ελιάς Καλαμών, των δυνατοτήτων και του ρόλου της στην ανάπτυξη της Καλαμάτας και ευρύτερα της Πελοποννήσου, ως προϊόντος-οχήματος γαστρονομικού τουρισμού.

Στο πλαίσιο αυτό ο διαγωνισμός για τους μαθητές των σχολείων Πρωτοβάθμιας Εκπαίδευσης (δημοτικά σχολεία) είχε τα παρακάτω θέματα: Το παραμύθι της μικρής ελιάς: δημιουργία ενός ομαδικού παραμυθιού με επίκεντρο την ελιά Καλαμών και την πορεία της από το δέντρο στο οικογενειακό τραπέζι. 'Η Έλα, ελιά μου, να σε φάω: Ζωγραφιές με επίκεντρο την Ελιά Καλαμών στη ζωή και στο τραπέζι μας.

Για δε τους μαθητές σχολείων της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης (Γυμνάσια & Λύκεια) απάντηση στο ερώτημα εάν «η Καλαμάτα μπορεί γίνει γαστρονομικός προορισμός με όχημα την ΠΟΠ Ελιά Καλαμών – Ιδέες και καλές πρακτικές από το Διεθνές Περιβάλλον, τρόποι προβολής της ΠΟΠ Ελιάς Καλαμών και της



Καλαμάτας ως γαστρονομικού προορισμού – Προτάσεις, ιδέες & καλές πρακτικές από το Διεθνές Περιβάλλον».

Στο διαγωνισμό πήραν μέρος 6 σχολικές μονάδες και σύμφωνα με τους όρους του διαγωνισμού, η επιστημονική επιτροπή που είχε συσταθεί για το σκοπό αυτό, αποτελούμενη από εκπροσώπους της ακαδημαϊκής κοινότητας, εκπαιδευτικούς, δημοσιογράφους και το Κέντρο Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, αποφάσισε και ανακηρύσσει νικητές από την κάθε κατηγορία ως εξής:

1. Για τα Δημοτικά Σχολεία: 1ος νικητής το 1ο Ειδικό Σχολείο Καλαμάτας, για την ουσιαστική, με απλό και αισθητικό τρόπο απόδοση του νοήματος της ελιάς
2. Για τα Γυμνάσια – Λύκεια: 1ος νικητής το 2ο ΕΠΑΛ Καλαμάτας για τη ζωντανή και επικοινωνιακή απόδοση μέσω της εικόνας. Στην εκδήλωση απονομής των βραβείων που θα πραγματοποιηθεί στην Καλαμάτα μετά τις καλοκαιρινές διακοπές θα προσκληθούν όλοι οι συμμετέχοντες στο διαγωνισμό (εκπαιδευτικοί και μαθητές), για να παραλάβουν τα βραβεία, τους επαίνους και τα δώρα της ελιάς, όπως και να συμμετέχουν σε σεμινάριο που θα διοργανώσει προς τιμήν τους ο Πολιτιστικός Οργανισμός «Δρόμοι της Ελιάς» με θέμα: «Τα οφέλη στη βιώσιμη ανάπτυξη από τις πολιτισμικές διαδρομές του Συμβουλίου της Ευρώπης», στο τέλος του οποίου θα τους δοθεί βεβαίωση συμμετοχής.

Επίσης, θα ανακοινωθεί το πρόγραμμα των εκδηλώσεων – διαγωνισμών για την παγκόσμια γιορτή της ελιάς στις 26 Νοεμβρίου.



Το ξενοδοχείο Apollo Resort Art είναι το πρώτο ξενοδοχείο στην Κυπαρισσία με πιστοποίηση Ελληνικού πρωινού από το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος. Φιλοσοφία των ιδιοκτητών είναι ότι οι γεύσεις ενός τόπου είναι εκείνες που πρωτίστως θα μείνουν ανεξίτηλες στη μνήμη των επισκεπτών.

Γι' αυτό καθημερινά φροντίζουν μετά το ξύπνημα σας να σας προσφέρουν μια αυθεντική εμπειρία γνωριμίας με την μεσσηνιακή γη μέσω των αγνών προϊόντων και των σπιτικών γεύσεων, του τυριού σφέλα, φέτας και άλλων, αλλαντικά τοπικά όπως παραδοσιακό λουκάνικο με πορτοκάλι, σύγκλινο Μάνης, παραδοσιακά παξιμάδια, συνοδεία εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου, διάφορες παρασκευές αυγών όπως αυγά καγιανάς, παραδοσιακές πίτες γλυκές ή αλμυρές, ελιές καλαμών, ζεστή παραδοσιακή σούπα τραχανά, ξερά σύκα, παστέλι, μεσσηνιακά φιστίκια, λουκούμια και μυρωδάτους λουκουμάδες με μέλι, διάφορα γλυκά κουταλιού και ροφήματα από βότανα και αρωματικά φυτά.

Το πρωινό του Apollo Resort από τον Ιούλιο 2021 έχει την υπογραφή της Άννας Μαρίας Μπαρού. Στα συγκριτικά πλεονεκτήματα του ξενοδοχείου είναι ο νέος θαυμάσιος χώρος του, το roof garden Athenolia wine bar restaurant.





Άρθρο Γιώργου Καραμπάτου
Εκτελ. Δντή Πολιτιστικού Οργανισμού «Δρόμοι της Ελιάς»
Τέως Προέδρου Επιμελητηρίου Μεσσηνίας
Ιούνιος 2022

Η Καλαμάτα γαστρονομικός προορισμός με όχημα την ΠΟΠ ελιά Καλαμάτας, είναι εφικτό!

Η Καλαμάτα σύσσωμη γιορτάζει για την απόφαση του ΣτΕ για την ΠΟΠ Ελιά Καλαμάτας. Πράγματι υπό προϋποθέσεις η ΠΟΠ Ελιά Καλαμάτας είναι το προϊόν που λόγω της παγκόσμιας αναγνωρισιμότητας μπορεί να είναι το όχημα που θα οδηγήσει την πόλη μας στις διεθνείς τουριστικές αγορές των γαστρονομικών προορισμών.

Πρωτίστως είναι σημαντικό να κατανοήσουμε την σημασία του γαστρονομικού τουρισμού στην βιώσιμη τουριστική ανάπτυξη.

Ο γαστρονομικός τουρισμός, που ορίζεται ως «η επιδίωξη και η απόλαυση μοναδικών και αξέχαστων εμπειριών φαγητού και ποτού» (World Food Travel Association, 2012), έχει αναδειχθεί ως ένας από τους αναπτυσσόμενους τομείς της τουριστικής βιομηχανίας (Smith&Costello, 2009). Έχει υπολογιστεί ότι οι δαπάνες των τουριστών για υπηρεσίες τροφίμων αντιπροσωπεύουν σχεδόν το ένα τέταρτο (25%) του συνόλου των εσόδων από ταξίδια. Εκτός από τη σημαντική συμβολή στην οικονομία, η σημασία της εστίασης στον γαστρονομικό τουρισμό προκύπτει από την κεντρική θέση του φαγητού στις τουριστικές εμπειρίες κάποιου (Wolf, 2002) και τη μοναδικότητά του ως τουριστικού προϊόντος (Ab Karim&Ch, 2010). Πράγματι, το φαγητό δεν μπορεί πλέον να θεωρηθεί ως ένας τρόπος για να ικανοποιήσουμε απλώς τις διατροφικές μας ανάγκες. Οι μεταμοντέρνοι επιστήμονες έχουν περιγράψει το φαγητό ως «ενσαρκωμένο υλικό πολιτισμό» (Dietler, 2007) και θεωρούν ότι οι κοινωνικές και πολιτισμικές μας ταυτότητες μπορούν να εκφραστούν μέσω του φαγητού (VanderVeen, 2008). Σε έναν προορισμό, το φαγητό ερμηνεύεται ως «βασική έκφραση της

άυλης κληρονομιάς του» και έχει ενσωματωθεί σε διαφορετικές στρατηγικές μάρκετινγκ προορισμού (Ab Karim & Chi, 2010; Du Rand & Heath, 2006; Okumus, 2007).

Σε πολλές περιπτώσεις, το φαγητό εκτός σπιτιού κατά τη διάρκεια των διακοπών περιλαμβάνει την «κατανάλωση» μιας τοπικής κληρονομιάς, συγκρίσιμης με αυτή που βιώνει κανείς όταν επισκέπτεται ιστορικούς χώρους και μουσεία. Για τους τουρίστες, το φαγητό παίζει ρόλο στον πολιτιστικό τουρισμό (Scarpato, 2002) και είχε γίνει ένα από τα κύρια ταξιδιωτικά κίνητρα τα χρόνια πριν την πανδημία, ενώ από τα πρώτα στοιχεία της μεταπανδημίας εποχής φαίνεται ότι στον πυρήνα του θεματικού τουρισμού κυρίαρχη θέση θα έχει το φαγητό με ότι αυτό συνεπάγεται για την τοπική οικονομία.

Ωστόσο, οφείλουμε να παρατηρήσουμε ότι η συστηματική έρευνα για τον θεματικό τουρισμό και τη γαστρονομία ήταν σχεδόν απύθμενη στην περιοχή μας. Κάποιες παλαιότερες προσπάθειες, όπως η δημιουργία του “Δρακοπουλείου Ιδρύματος Τουριστικών Ερευνών Καλαμάτας” (πριν από 35 χρόνια) ή η πρόταση δημιουργίας πολυχώρου “Μεσογειακή πόλη γαστρονομίας” (πριν από 11 χρόνια), δυστυχώς δεν είχαν την υποστήριξη της δημοτικής αρχής, με αποτέλεσμα να χαθεί πολύτιμος χρόνος για την καλύτερη κατανόηση του ρόλου της γαστρονομίας και της γαστρονομικής κληρονομιάς στον τουρισμό και την τοπική ανάπτυξη. Σκεφθείτε πόσο διαφορετικά θα ήταν τα πράγματα στην Καλαμάτα και την ευρύτερη περιοχή εάν οι κάτοικοι, οι αγρότες, οι επαγγελματίες, οι εστιατορείοι, οι έμποροι, οι ξενοδόχοι, οι εργαζόμενοι στις τουριστικές επιχειρήσεις, οι καταναλωτές κατανοούσαν με τον ίδιο τρόπο τις

ονομασίες ΠΟΠ, ΠΓΕ ή Terroir και τον σημαντικό τους ρόλο στην προστασία και την προώθηση της τοπικής παραγωγής. Αν δηλαδή υπήρχε συναντίληψη ότι τα Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης ή Terroir προϊόντα αποτελούν μια μοναδική δέσμη θεματικών τουριστικών υπηρεσιών και δραστηριοτήτων (όπως διαδρομές του Κρασιού, διαδρομές της Ελιάς, Φεστιβάλ και εκδηλώσεις γαστρονομίας) που όλα μαζί αποτυπώνουν τη “γέυση του τόπου” σε συνδυασμό με αισθητηριακές, πολιτιστικές και κοινωνικές παραμέτρους.

Οι Braun, Kavaratzis & Zenker (2010) δίνουν ιδιαίτερη προσοχή στους ρόλους των κατοίκων σε σχέση με την πρακτική επωνυμίας του προορισμού: αγορά στόχος, περιεχόμενο της επωνυμίας που μπορεί να επηρεάσει την ελκυστικότητα του προορισμού, πρεσβευτές της επωνυμίας του τόπου, κ.λπ. Έτσι ώστε και οι πολίτες να μπορούν να συμμετέχουν πολιτικά στην βιώσιμη ανάπτυξη ενός γαστρονομικού προορισμού.

Είναι πολύ σημαντικό η αίσθηση του τόπου που βασίζεται στα προφανή και αξιόπιστα πλεονεκτήματά του να είναι παρόμοια στο μυαλό τόσο των καταναλωτών όσο και των κατοίκων της περιοχής. Μόνο έτσι η οικονομική απόδοση του προορισμού θα είναι θετική (Anholt, 2009).

Αλλά όπως είπαμε και ξαναλέμε, ποτέ δεν είναι αργά! Με αυτή την προοπτική, στηρίζουμε την προσπάθεια της σημερινής δημοτικής αρχής να αναδείξει την Καλαμάτα σε γαστρονομικό προορισμό με όχημα την ΠΟΠ Ελιά Καλαμάτας”



A STORY WAITING TO UNFOLD



Karalis City Hotel | Καλαμάτας 26 – 24001 | Πύλος – Ναυαρίνο, Μεσσηνίας
Τηλ: +30 27230 22960/22980 | Φαξ: +30 27230 22970
E-mail: info@hotelkaralis.gr



Μεσσηνιακό 'ονάκ'



Οι ημέρες των διακοπών στην Καλαμάτα σημαίνουν ξεναγήσεις, επισκέψεις σε μουσεία και αρχαιολογικούς χώρους, μπάνιο σε ηλιόλουστες παραλίες, περιηγήσεις σε μονοπάτια και εξερευνήσεις κάθε είδους. Όλες αυτές οι δραστηριότητες είναι σίγουρο ότι θα σας κάνουν να πεινάσετε ανάμεσα στα γεύματα.

Το καφέ - μεζεδοπωλείο "...στο κύμα" στην παραλία της Καλαμάτας σας προσφέρει γρήγορα μεσσηνιακά σνακ νόστιμα και θρεπτικά με ό, τι καλύτερο έχει να μας χαρίσει ο τόπος μας και οι παραγωγοί μας. Απολαύστε λαλάγγια, ελιές, τυρί σφέλα και άλλα εδέσματα που συνθέτουν ένα mini γεύμα γεμάτο χρώματα, υπέροχη γεύση και τα συστατικά της καλύτερης ποιότητας.

Στο Κύμα | Ναυαρίνου 167, Καλαμάτα | 272140 1754
www.stokymakalamata.gr



Λαλάγγια

Το πιο διαδεδομένο Παραδοσιακό Μανιάτικο Προϊόν
με πρωταγωνιστικό ρόλο στη διατροφή των Μανιατών.

Η επιτυχημένη διαδρομή της οικογένειας Ανδροβιτσανέα ξεκινάει το 1960. Όταν ο κ. Βασίλης Ανδροβιτσανέας που εργαζόταν στο φούρνο του θείου του στην οδό Αριστοδήμου (φούρνος Παπαδάκου), αποφάσισε να φτιάξει μαζί του μερικά λαλάγγια για το σπίτι. Αυτή ήταν μόνο η αρχή. Σήμερα τα λαλάγγια αποτελούν την κορωνίδα της επιχείρησης και φτάνουν μέχρι τις μακρινές Βρυξέλλες.

Η επιτυχία κρύβεται στις σωστές πρώτες ύλες, στο μεράκι αλλά και στην τέχνη του μάστορα. Τα τελευταία χρόνια, στο τιμόνι της επιχείρησης βρίσκονται ο Σωτήρης και ο Πέτρος, γιοί του κ. Βασίλη, άξιοι συνεχιστές της οικογενειακής παράδοσης.

Δημιουργούν τα λαλάγγια καθημερινά σε μεγάλες ποσότητες τροφοδοτώντας καταστήματα με παραδοσιακά προϊόντα σε όλη τη Μεσσηνία, την Αρκαδία, την Αργολίδα και φυσικά στην Αθήνα.



Μεσσηνιακή
παράδοση

Εξαιρετικές χειροποίητες μαρμελάδες παρασκευασμένες από φρέσκα φρούτα της Μεσσηνιακής γης. Μαζεμένα με φροντίδα και μεράκι. Φτιαγμένες πάντα με παραδοσιακό τρόπο ακριβώς όπως τα παλιά χρόνια. Διατηρώντας αναλλοίωτες τις υπέροχες γεύσεις και τα αρώματα μέσα στο βάζο. Απολαύστε τες σε μεγάλη ποικιλία φρούτων. Χωρίς προσθήκη συντηρητικών και πρόσθετων.

Χρησιμοποιήστε τες για ένα πλούσιο πρωινό γεύμα στο ψωμί και στη φρυγανιά ή ακόμα συνοδεύστε τις με τραβηχτές πίτες Μάνης, κρέπες, pancakes, παγωτό και στο γιαούρτι σας.

Βραβευμένες γεύσεις

Μερλοπούλου 43 - Μεσσηνή Μεσσηνίας - τηλ. 27220 25021 - κιν. 693 4195790



2nd Peloponnese

Beer Festival

Το 2nd Peloponnese Beer Festival only craft είναι γεγονός. Το φεστιβάλ ελληνικής χειροποίητης μπίρας, που αγαπήθηκε τόσο πολύ, θα πραγματοποιηθεί για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά **5-6-7 Αυγούστου 2022** στην Καλαμάτα στο Πάρκο Δυτικής Παραλίας, με παράλληλες συναυλίες ΚΙΤΡΙΝΑ ΠΟΔΗΛΑΤΑ, ΜΕΛΙΝΑ ΚΑΝΑ και πολλές εκπλήξεις!!

30+ Έλληνες παραγωγοί - ζυθοποιοί θα συμμετέχουν με περισσότερες από **350 ετικέτες ελληνικής φρέσκιας χειροποίητης μπίρας**. Ζυθοποιοί από την Πελοπόννησο, την Αθήνα, τη Μακεδονία, τη Θεσσαλία, την Ηπειρο, την Ικαρία και την Κρήτη θα βρεθούν στην Καλαμάτα σε μια γιορτή ελληνικού ζύθου, γαστρονομίας και μουσικής.

Lager, Stout, PaleAle, IPA, Porter, Pilsner ... όποια και αν είναι η αγαπημένη σας θα έχετε τη δυνατότητα να την απολαύσετε στο 2ο Πελοποννησιακό Φεστιβάλ ελληνικής χειροποίητης μπίρας! Έντονα αρώματα βύνης, λυκίσκου, λουλουδιών και εσπεριδοειδών... Γεύσεις από μαύρη σοκολάτα, βότανα, μέλι και τόσες άλλες. Ευκολόπιστες, δροσιστικές, φρέσκιες απαστερίωτες! Η Ελληνική μπίρα Craft επικεντρώνεται περισσότερο στη γεύση της και την απόχρωσή της. Διαφέρει από την κλασική, καθώς προσφέρει πιο πλούσια γεύση, είναι πιο δυνατή και προσφέρεται σε μεγαλύτερη ποικιλία αρωμάτων, γεύσεων, χρωμάτων.

Ενισχύεται και ο γαστρονομικός χαρακτήρας του φεστιβάλ. 4 kiosks από επαγγελματίες θα

προσφέρουν απολαυστικές γεύσεις από Αμερική, Ευρώπη και Ελλάδα. Θα έχετε τη δυνατότητα να απολαύσετε τα Burgers και HotDogs, σερβιρισμένα με το γάντι! Σουβλάκι, το πιο ελληνικό streetfood! Πως θα μπορούσε να λείπει από το Peloponnese Beer Festival.

Με πολιτικό κεμπάπ γιαουρτλού θα ταξιδέψουμε σε γεύσεις της Ανατολής. Φρέσκο, απολαυστικό κεμπάπ με τη μυστική συνταγή του.

Για τους χορτοφάγους φίλους μας θα υπάρχει veganburger! Γιατί μπίρα χωρίς φαγητό δεν υφίσταται!

Το φεστιβάλ ανοίγει τις πόρτες του στις 19:00 και θα γίνει στο Πάρκο Δυτικής Παραλίας (Κυκλ. Αγωγής) στην όμορφη πόλη της Καλαμάτας. Πρόκειται για ένα πάρκο 4500τμ επάνω στο κύμα, το οποίο θα διαμορφωθεί ειδικά για τις ανάγκες του φεστιβάλ. Έχει εύκολη πρόσβαση και οδικώς, αλλά και περπατώντας. Προσβασιμότητα σε ΑΜΕΑ.

Η έκθεση Ελλήνων ζυθοποιών τελεί υπό την Αιγίδα του Δήμου Καλαμάτας, της ΦΑΡΙΣ, της Περιφέρειας Πελοποννήσου και του Επιμελητηρίου Μεσσηνίας.

Ένα τριήμερο γεμάτο υπέροχες γεύσεις σας περιμένει, πολύ καλή μουσική και θετική ενέργεια!!

peloponnesebeerfestival.gr

5/8



Το μεσσηνιακό συγκρότημα
Jukebox and Friends

Το γκρουπ έχει αρκετές επιρροές από τη Rock μουσική όμως, θα ακούσεις και Reggae και Swing αλλά και διασκευές σε παραδοσιακά κομμάτια. Σαν ένα παλιό καλό jukebox που όλα τα χωράει, με κέρμα την θετική ενέργεια, θα περάσεις ένα αξέχαστο βράδυ.

6/8



ΚΙΤΡΙΝΑ ΠΟΔΗΛΑΤΑ
full Band

«Να σε δώ να γελάς...» Live! Η εντυπωσιακή live-rock μπάντα, σε εντυπωσιακές live-rock στιγμές... Οι δυο δημιουργοί, Αλέξανδρος & Γιώργος Παντελιάς, σταθερά συνεπείς εκπρόσωποι της ελληνικής έντεχνης ροκ σκηνής, επαναφορτίζουν τη γνώριμη σκηνική τους ενέργεια, επισκέπτονται την Καλαμάτα και προσκαλούν σε μια αξέχαστη συναυλιακή καλοκαιρινή γιορτή, όλους όσοι πιστεύουν πραγματικά σε μια επόμενη φωτεινότερη μέρα!

7/8



ΜΕΛΙΝΑ ΚΑΝΑ

Η Μελίνα Κανά το Φετινό καλοκαίρι έρχεται ανανεωμένη με τον καινούργιο δίσκο "Σπίθα" σε μουσική του Θέμη Καραμουρατίδη, την πολυαγαπημένη "Παλιά Πληγή" Του Σασμού σε στίχους Γιάννη Κότσιρα και μουσική Νίκου Τερζή αλλά και με τα πολυτιμότερα τραγούδια της δισκογραφίας της και τα ακουμπάει δίπλα σε κλασσικά τραγούδια του ελληνικού πενταγράμμου. Μαζί της στη σκηνή ο Αλέξανδρος Κτιστάκης.

Καρνάγιο

BEACH RESTAURANT & CAFE



Φρέσκα και σε καλές τιμές. Στο **Καρνάγιο** θα εκτιμήσετε την πρώτη ύλη, το μαστόρικο τηγάνι και το καλό ψήσιμο.

Με αγάπη για την κουζίνα και το **μαγειρευτό φαγητό**, απολαύστε δίπλα στη θάλασσα και στη σκιά των δέντρων, εκτός από τα πεντανόστιμα μαγειρευτά, **φρεσκότατα ψαρικά** όπως, γαύρο, σαρδέλα, καλαμαράκια και άλλα πολλά στη σχάρα.

Σας προτείνουμε να έρθετε από το πρωί, ξεκινώντας μ' ένα αναζωογονητικό μπάνιο στα πεντακάθαρα νερά και κάτω από τα αρμυρίκια, απολαμβάνοντας με τον καλύτερο τρόπο τον πρώτο **καφέ** της ημέρας.

Ναυαρίνου 83, Καλαμάτα | Τηλ: 2721 305665



11 σημεία για να απολαύσεις μαγειρευτό σπιτικό φαγητό

Στη σκέψη ενός μαγειρευτού φαγητού ο νους μας ξυπνάει τις παιδικές μας μνήμες μεταφέροντας μας σε οικογενειακές στιγμές γύρω από το Κυριακάτικο τραπέζι! Τότε που η μαμά και η γιαγιά μας με πολλή αγάπη ετοίμαζαν τα κοκκινιστά κεφτεδάκια, τα γεμιστά, το γιουβέτσι, το παστίτσιο συνοδεύει φρεσκοζυμωμένου, αχνιστού ψωμιού και σαλάτας!

Αν λοιπόν η γεύση είναι μνήμη, τα μαγειρεία της πόλης μας δίνουν τον καλύτερό τους εαυτό για να κρατήσουν ζωντανές τις εικόνες και τα συναισθήματα που μας προκαλεί ένα πιάτο σπιτικό φαγητό. Με το που θα περάσεις το κατώφλι τους θα μεταφερθείς σε ένα ταξίδι στο χρόνο. Αυθεντικές συνταγές, νοσταλγικές μυρωδιές σου προσφέρουν μια εμπειρία βγαλμένη από την παιδική σου ηλικία.



Με τα κρεμμυδάκια
Υπαπαντής 10, Καλαμάτα, τηλ. 2721 091000

Γεύσεις σπιτικές, από φρέσκα και αγνά υλικά της μεσσηνιακής γης. Με το που περάσεις το κατώφλι, ο ουρανισκός σου θα ξυπνήσει ζητώντας σου την απόλυτη γευστική εμπειρία.



Βερσαλλίες
Ευαγγελίστριας 46, Καλαμάτα, τηλ. 2721 081858

Στον Ανατολικό συνοικισμό πίσω από τη Μαρίνα της Καλαμάτας, σε περιμένουν οι Βερσαλλίες να σε περιποιηθούν βασιλικά! Απόλαυσε ποιοτικό μαμαδίστικο φαγητό, δια χειρός Μαρίας και Γιάννη Κούμανη, καθημερινά, από το μεσημέρι μέχρι το απόγευμα.

Εστιατόριο Αφοί Χουλιάρα
Νέδοντος 61, Καλαμάτ, τηλ 721 027390

Μία σάλα που θυμίζει παλιά Καλαμάτα, λίγα τραπέζια έξω και ένα μενού που θα ικανοποιήσει όσους έχουν καιρό να δοκιμάσουν μαμαδίστικες γεύσεις. Το κοτόπουλο με τις πατάτες φούρνου, το λεμονάτο χοιρινό, τα γεμιστά, τα λαδερά, το παστίτσιο είναι μερικές από τις τοπ επιλογές – συνοδεύστε με σαλάτα και χύμα κρασί.



Δήμητρας κατσαρόλ
Νέδοντος 62, Καλαμάτα, τηλ. 2721 082821

Δε χρειάζεται να ζητήσεις μαγειρευτό από την οικογένεια, για να γευτείς αυτό που τόσο λαχταράς. Στο Δήμητρας Κατσαρόλ θα βρεις μεγάλη ποικιλία σε μαγειρευτά φαγητά που μοσχοβολούν μανούλα!



Μπρεζέ
Νέδοντος 66, Καλαμάτα, τηλ 2721 090001

Ένα σύγχρονο μαγειρείο για καλοφαγάδες με μενού που ανανεώνεται καθημερινά. Στο ΜΠΡΕΖΕ θα βρεις μαγειρευτά που ξεπερνούν κάθε προσδοκία.



Μπλε καναρίνι
Κρήτης 34, Καλαμάτα, τηλ. 2721 043075

Ο Κωνσταντίνος ξυπνάει από νωρίς το πρωί για να φέρει στο πιάτο σας ό,τι πιο φρέσκο κυκλοφορεί στην πόλη. Φρέσκα θαλασσινά από τους ψαράδες του λιμανιού και αγνές πρώτες ύλες από τη λαϊκή αγορά και το μπουστάνι του. Εδώ θα απολαύσεις τις κλασικές – αγαπημένες συνταγές αλλά και πιο πειραγμένες.



Kokkari homemade food
Νέδοντος 59 &, Ηφαιστου, Καλαμάτα
τηλ. 2721 080972

Ένα από τα πιο “φρέσκα” μαγειρεία της πόλης που συνδυάζει την παραδοσιακή νοστιμιά με την ματιά της νέας γενιάς. Με αγάπη και διάθεση, γεύσεις και πιάτα της τοπικής παραδοσιακής κουζίνας από αγνά και φρέσκα προϊόντα της Μεσσηνίας.



Το μαγειρείο του Μπαρμπαλιά
Φαρών 173, Καλαμάτα, τηλ. 2721 088578

Συνδυασμοί παραδοσιακών γεύσεων, φρέσκο ψάρι και πιάτα της ώρας, γευστικότητας ορεκτικά και φρεσκότατες σαλάτες όπως και όλα τα υπόλοιπα υλικά επιλεγμένα με προσοχή και καλά μαγειρεμένα, πλούσιες μερίδες και ευγενικό προσωπικό.



Τα ρολλά
Σπάρτης 53, Παλαιά Πόλη, Καλαμάτα
τηλ. 2721 026218

Στην παλιά πόλη της Καλαμάτας, στη σκιά του Κάστρου θα βρεις τα Ρολλά. Εδώ, θα γευτείς την αυθεντική παραδοσιακή κουζίνα με ιστορία από το 1924. Σταθμός για τους επισκέπτες της πόλης και μέρος των FOOD TOUR που πραγματοποιούν κατά τη διάρκεια της παραμονής τους.



Λυδία Σπιτικό Φαγητό
Φαρών 34, Καλαμάτα
τηλ. 2721 550557

Νόστιμο και φρεσκομαγειρεμένο φαγητό για όλα τα γούστα! Διαφορετικό κάθε εποχή, φτιαγμένο με μεράκι, αμέριστη φροντίδα και αγνά, ντόπια υλικά. Τηλεφωνήστε για να μάθετε το μενού κάθε ημέρας – και έχετε υπ' όψιν σας ότι οι επιλογές μειώνονται μετά το μεσημέρι.



Νέδων
Νέδοντος και, Διπύτου 1, Καλαμάτα
τηλ. 2721 088053

Ένα από τα πιο οικεία μαγειρεία της Καλαμάτας, το εστιατόριο Νέδων συνεχίζει την Ιστορία του στην περιοχή, σερβίροντας στα παραδοσιακά τραπέζια του αγνές παραδοσιακές συνταγές. Εδώ βρίσκουμε, λαδερά, ψητά φούρνου και μαγειρευτά κατσαρόλας, όλα τους προσεγμένα και νόστιμα.



Στην πηγή της νοστιμιάς

Στα τραπέζια που μοιραζόταν η αγάπη στους συνδαιτυμόνες, το βασικό συστατικό της μαγικής ατμόσφαιρας ήταν η προσφορά τοπικών προϊόντων και μεζέδων που συνόδευαν το κρασί και το τσίπουρο και που αποτελούσαν την αφορμή για να φτιάξει η διάθεση, να ενωθεί η παρέα και να διώξουν μακριά τους τις καθημερινές έγνοιες. Η αυθεντικότητα του τόπου μας είναι αυτή που μας εμπνέει να συλλέγουμε καθημερινά

προϊόντα από μικρούς παραγωγούς που θα μοιραστούν σε ένα τραπέζι, θα ενισχύσουν τις σχέσεις και την συντροφικότητα των ανθρώπων σε κάθε κομμάτι της μεσοσηνιακής γης. Με σεβασμό στον εαυτό μας, στον καταναλωτή, στην κοινωνία, στην παράδοση και στις αξίες του τόπου μας, στη φάρμα μας θα βρείτε προϊόντα αγνά, ποιοτικά με άρωμα και γεύση Μεσοσηνίας.

Ψαρών 37, Καλαμάτα
τηλ. 27210 95350



ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΜΕ ΘΕΑ ΤΟΝ ΚΟΛΠΟ ΤΟΥ ΝΑΥΑΡΙΝΟ

Στο εστιατόριο Elia στην παραλία της Γιάλοβας θα έρθετε σε επαφή με τις φιλοσοφημένες γαστρονομικές συνήθειες του τόπου μας. Εδώ, απολαμβάνετε τους αντιπροσωπευτικότερους συνδυασμούς υλικών της Μεσοσηνιακής γης σ' έναν ανακατασκευασμένο χώρο όπου κάποτε στεγαζόταν ένα από τα εργοστάσια σταφίδας της περιοχής. Από το 2008 ο Δημήτρης και η Ζωή καταφέρνουν να διατηρούν την διαχρονική ατμόσφαιρα του εστιατορίου και, συγχρόνως, να δίνουν αξία στην ιεροτελεστία του ελληνικού φαγητού. Το μενού είναι βασισμένο στην μεσογειακή κουζίνα με απόλυτο σεβασμό στην εποχικότητα των υλικών αξιοποιώντας τα με τον καλύτερο τρόπο.

Στην ΕΛΙΑ θα βιώσεις μια ολοκληρωμένη εμπειρία κρασιού μέσα από μια τεράστια γκάμα ετικετών. Το ταξίδι ολοκληρώνεται με γευστικό επιδόρπιο. Οι επιλογές είναι αρκετές και το βέβαιο είναι ότι κάθε μπουκιά θα σας ξυπνήσει τη γλυκιά ανάμνηση της βόλτας στην όμορφη Γιάλοβα.

Γιάλοβα | Τηλέφωνο: 2723 023503





ΤΑΨΓΕΤΟΣ

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

από το 1987



Αναστάσες Γεώργιος
Σταδίου 82, Καλαμάτα | (νότια πλευρά παλ. εργοστ. Καρέλια)
Τηλ. 27210 26179 κιν. 6974490350 | taugetos-zumarika95@hotmailcom



"ΣΥΚΙΚΗ"

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΣΥΚΩΝ & ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ
6° χλμ. Καλαμάτας - Μεσσήνης, Σπερχειοεία, 241 00 Καλαμάτα
Τηλ. Κέντρο: 27210 69845 - Fax: 27210 69846
e-mail: info@sykiki.gr www.sykiki.gr



5 - 6 - 7 | **αύγουστος** / **ΠΑΡΚΟ ΔΥΤΙΚΗΣ** / **ΚΑΛΑΜΑΤΑ**
2022 / **ΠΑΡΑΛΙΑΣ** / **Κυκλ. Αγωγής**

30+ ΕΛΛΗΝΕΣ ΖΥΘΟΠΟΙΟΙ

CRAFT BEER

STREET FOOD

LIVE MUSIC



2nd PELOPONNESE BEER FESTIVAL
only craft

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 5/8: JUKEBOX

ΣΑΒΒΑΤΟ 6/8: ΚΙΤΡΙΝΑ ΠΟΔΗΛΑΤΑ

ΚΥΡΙΑΚΗ 7/8: ΜΕΛΙΝΑ ΚΑΝΑ



ΝΑΥΑΡΙΝΟΥ 119, ΚΑΛΑΜΑΤΑ | ΤΗΛΕΦΩΝΟ: 2721 025590

