

LOCAL OLIVE OIL TASTING
EVENT AGENDA

PARGA

SATURDAY 21.08.21

20.00-22.00



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΤΟΠΙΚΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ

ΠΑΡΓΑ

ΣΑΒΒΑΤΟ 21.08.21

20.00-22.00

Event Starting / Guests Reception

Welcome speech by **Mr Ioannis Bouris**,
President of Preveza Chamber

Greeting speeches by the official Guests

Presentation of the old olive mill
by **Mr. Elias Lakris**, Owner

Narration of excerpts from the book
"PARGA" of the traveler Ludwig Salvator.

Olive oil tasting of 5 extra virgin olive oil
varieties from Preveza and Puglia,
by **Mr. Panagiotis Katsaris**,
Olive Oil Taster & Head of ELGO-DIMITRA
Olive Oil Laboratory in Kalamata.

Gastronomic demonstration of the recipe: "
Kritharoto with Amvrakikos shrimp",
by **Mr. Pasquale Lembo**,
Chef & Restaurant Owner

Gastronomic demonstration of the recipe:
"Preveza Salad"
by **Mr. George Palisidis**,
Chef & Professor of Gastronomy.

Cocktail - Discussion

Event Closure

Moderator of the Event: **Ms. Elena Rapti**,
Head of the Regional Office for
Management of European Programs of
Preveza Chamber.

Έναρξη Εκδήλωσης / Υποδοχή Προσκεκλημένων

Καλωσόρισμα από τον Πρόεδρο του
Επιμελητηρίου Πρέβεζας **κ. Ιωάννη Μπούρη**

Χαιρετισμοί Επισήμων

Παρουσίαση του παλιού ελαιοτριβείου από
τον **κ. Ηλία Λάκρη**, Ιδιοκτήτη

Ανάγνωση αποσπασμάτων από το βιβλίο του
περιηγητή Λουδοβίκου Σαλβατόρ "ΠΑΡΓΑ"

Ελαιογνωσία 5 ποικιλιών εξαιρετικά
παρθένου ελαιολάδου από Πρέβεζα και
Απουλία, από τον **κο Κάτσαρη Παναγιώτη**
Γευσιγνώστη Ελαιολάδου & Υπεύθυνο
Εργαστηρίου Ελαιολάδου του
ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ στην Καλαμάτα.

Γαστρονομική επίδειξη της συνταγής:
"Κριθαρώτο με γαρίδες Αμβρακικού",
από τον **κο Pasquale Lembo**,
Chef & Ιδιοκτήτη Εστιατορίου

Γαστρονομική επίδειξη της συνταγής:
"Σαλάτα Πρεβέζης"
από τον **κο Γιώργο Παλησίδη**,
Chef & Καθηγητή Γαστρονομίας

Cocktail - Συζήτηση

Λήξη Εκδήλωσης

Συντονίστρια της Εκδήλωσης:
κα Έλενα Ράπη, Υπεύθυνη Περιφερειακού
Γραφείου Διαχειριστικής Ευρωπαϊκών
Προγραμμάτων Επιμελητηρίου Πρέβεζας