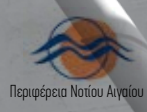


ΣΤΙΓΜΕΣ
ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΠΑΡΟΣ
2013



1ο Φεστιβάλ Τοπικών
Προϊόντων της Πάρου
Αφιέρωμα στο ψωμί:
“ο Άρτος της Πάρου
ο επιούσιος”
Πρόγραμμα εκδηλώσεων

1st Festival of Local Products
of Paros 2013
Tribute to Bread
“Paros’ daily Bread..”
Events timetable



Διοργάνωση Δήμος Πάρου - Κ.Δ.Ε.Π.Α.Π.
Υπό την αιγίδα της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου

Φωτο: Σ. Κοιτασιάνης

Φωτο: Σ. Κοιτασιάνης



Φωτο: Τριβιζάς



Διοργάνωση Δήμος Πάρου - Κ.Δ.Ε.Π.Α.Π.
Υπό την αιγίδα της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου

1ο Φεστιβάλ Τοπικών Προϊόντων της Πάρου Αφιέρωμα στο ψωμί: "ο Άρτος της Πάρου ο επιούσιος" Πρόγραμμα εκδηλώσεων

1st Festival of Local Products of Paros 2013
Tribute to Bread "Paros" daily Bread..
Events timetable

3 έως και 6 Ιουλίου | Παροικία / Paroikia, Πλατεία Μαντώ Μαυρογένους
7 και 30 Ιουλίου | Νάουσα / Naoussa
31 Ιουλίου | Λεύκες / Lefkes

Find us on:
facebook
facebook.com/kdepar

Μέγας χορηγός



ΜΥΤΙΛΗΝΑΙΟΣ ΛΟΓΙΑΣ

Χρυσός χορηγός



Φούρνοι
Α. Σκαθαρούδη

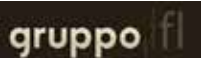
Με την ευγενική χορηγία



Χορηγοί Επικοινωνίας



Επιμέλεια Διοργάνωσης



Σχεδιασμός επικοινωνιακού υλικού
Μαρίνα Ματθαιοπούλου ΜΟΝ ΕΠΕ
σύμβουλοι σχεδιασμού & επικοινωνίας

Video ΣΤΑΥΡΟΣ ΝΙΦΛΗΣ ΜΠΕΤΥ ΜΠΙΖΑ
Φωτογραφίες ΣΤΕΛΛΑ ΛΟΥΜΠΙΣΕΝ



Το “1ο Φεστιβάλ Τοπικών Προϊόντων της Πάρου 2013” με επίκεντρο φέτος το ψωμί και τα παραδοσιακά αρτοσκευάσματα διοργανώνουν κατά τη διάρκεια του Ιουλίου ο Δήμος της Πάρου σε συνεργασία με την Κοινοφελή Δημοτική Επιχείρηση Πολιτιστικής Ανάπτυξης Πάρου (Κ.Δ.Ε.Π.Α.Π.) και τους αρτοποιούς του νησιού.

Συγκεκριμένα πραγματοποιούνται:

- Πρώτο τετράημερο αφιερωμένο στη γευσίγνωσία των παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων της Πάρου, από την Τετάρτη 3 έως το Σάββατο 6 Ιουλίου 2013 στην Παροικιά (Πλατεία Μαντώ Μαυρογένους),
- Οι εκδηλώσεις θα συνεχιστούν την Κυριακή 7 και την Τρίτη 30 Ιουλίου στη Νάουσα και ολοκληρώνονται την Τετάρτη 31 Ιουλίου στις Λεύκες. Μετά από έξι δεκαετίες οι δύο αναπαλαιωμένοι από τον Δήμο της Πάρου, ανεμόμυλοι της Παροικιάς, ανοίγουν τα πανιά τους και εμπιστεύονται τη δύναμη του ανέμου. Σε πείσμα της δύσκολης οικονομικής συγκυρίας οι φετινές εκδηλώσεις με τίτλο “ο Άρτος της Πάρου ο επιούσιος”, που πραγματοποιούνται υπό την αιγίδα της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου επιχειρούν να

αναδείξουν τα τοπικά προϊόντα, την τέχνη και τον κόπο του νησιώτη παραγωγού και να καταθέσουν μια νότα αισιοδοξίας μέσα στο γκρίζο τοπίο της κρίσης. Οι φετινές εκδηλώσεις φιλοδοξούν να παρασύρουν τους παραγωγούς, τους κατοίκους, τους έλληνες και ξένους επισκέπτες του νησιού σε ένα πρωτότυπο γαστρονομικό ταξίδι, να τους μυήσουν στις παραδοσιακές τεχνικές παρασκευής, αλλά και στις γεύσεις του άρτου, των αρτοσκευασμάτων και των προϊόντων αλεύρου. Έχει σημασία να τονιστεί η ιδιαιτερότητα της παραγωγικής διαδικασίας των παριανών αρτοσκευασμάτων που οι φούρνοι της Πάρου ακολουθούν μέχρι τις μέρες μας, προσφέροντας σε ντόπιους και ξένους επισκέπτες του νησιού μας, ξεχωριστές γευστικές απολαύσεις, σε μεγάλη ποικιλία μαζί με άλλα φυσικά υλικά που μας δίνει η πλούσια παριανή γη, όπως η κάπαρη, οι ασκούδες ελιές, η ρίγανη, και η λιαστή ντομάτα.

Άννα Κάγκανη-Κορτιάνου
Πρόεδρος της ΚΔΕΠΑΠ

The “1st Festival of Local Products of Paros 2013” focuses this year on bread and traditionally made pastries, which is organized during July, the Municipality of Paros in cooperation with the Welfare Municipal Cultural Development Paros (K.D.E.P.A. P.) and the island’s bakers.

In detail:

The first four days are dedicated to the tasting of traditional bread of Paros from Wednesday 3 to Saturday, July 6, 2013 in Parikia (Square Manto Mavrogenous). The events will continue on Sunday, the 7th and Tuesday, July 30 in Naoussa and be completed on Wednesday, July 31 at Lefkes.

After six decades, both windmills of Parkia were finally restored by the Municipality of Paros. In spite of the difficult economic situation this year’s event entitled “Paros daily Bread..”, is held under the auspices of the South Aegean Prefecture in an attempt to highlight the

importance of local products, art and the obstacles the islander producer faces and give a shade of optimism in the gray landscape of crisis.

This year’s events aim to lure producers, locals, Greek and foreign visitors in an original gastronomic trip to introduce them to traditional manufacturing techniques, and the flavors of the bread and flour products.

It is worth noting that although the first real bakers were spotted in Egypt, it is nevertheless universally accepted that the Greeks are mainly the ones who created a huge variety of breads adding flavors, milk and honey. Moreover, the Greeks are the ones who created the first public ovens and the first bakers’ unions, defining the rules in their own work.

Anna Kagani-Kortianou
K.D.E.P.A.P. President

ΤΕΤΑΡΤΗ 3 Ιουλίου 2013

Ημέρα έναρξης

19.00 ΤΕΛΕΤΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

Αγιασμός στους Μύλους (Αγία Άννα), χαιρετισμός από το Δήμαρχο Πάρου, Χρήστο Βλαχογιάννη και την πρόεδρο Δ.Σ. ΚΔΕΠΑΠ Άννα Κάγκανη- Κορτιάνου

19:30 «ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥ»

Η δημοσιογράφος Μπήλιω Τσουκαλά μας ξεναγεί... (Λόφος Αγίας Άννας)

20.00 «ΜΟΥΣΙΚΗ ΒΡΑΔΙΑ ΣΤΟΥΣ ΜΥΛΟΥΣ»

Χορωδία του ΚΑΠΗ στους Μύλους (Λόφος Αγίας Άννας)

19.30 Ο ΑΡΤΟΣ ΚΑΙ ΟΙ ΤΕΧΝΕΣ

- Έκθεση Φωτογραφίας Κλαίρης Μουσταφέλου με τίτλο: «Πριν την βρώση»
- Έκθεση Φωτογραφίας Βένιας Καρολίδου με τίτλο: «Παραλλαγές σε σταρένια τοπία»

Στο Δημοτικό Χώρο Τεχνών — Παλαιά Αγορά Παροικιάς
Ωράριο Λειτουργίας 19.00- 23.00

19.30 ΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΨΗΝΟΥΝ...

Παραδοσιακά ψωμιά από την Πάρο:

Γιώργος Χανιώτης, ο Παραδοσιακός Φούρνος της Αγκαιριάς Όλος ο μαγευτικός κόσμος του ψωμιού στην πλατεία Μαντώ Μαυρογένους, στην Παροικία: τα διάφορα στάδια επεξεργασίας του με παραδοσιακό και σύγχρονο τρόπο, τα μυστικά και οι τεχνικές του. Αρτοποιητές ζυμώνουν και ψήνουν σε υπαίθριους φούρνους, διάφορους τύπους παραδοσιακού ψωμιού του νησιού.

19.30 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΖΥΜΑΡΙΟΥ

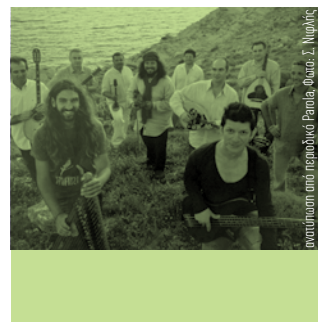
«Πλάθω και... διασκεδάζω» με την Ηρώ Βαβανού
Εικαστικές δημιουργίες, ζωγραφική και παιχνίδια με ζυμάρι για μικρούς και μεγάλους επισκέπτες.

19.30 «Ο ΑΡΤΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥ Ο ΕΠΙΟΥΣΙΟΣ»

Κεντρικό σταντ, αρτοποιοί του νησιού παρουσιάζουν την ταυτότητα των παριανών αρτοποιημάτων. Απευθύνεται στους επισκέπτες καταναλωτές.



Φωτο: Σ. Νιφθής



Εναπείραση από παραδοσιακό Παρό, Φωτο: Σ. Νιφθής

19.30 ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ ΧΑΡΤΟΦΥΛΑΚΙΟ ΠΑΡΟΥ:

«Από αλεύρι... όχι μόνο ψωμί»

Παρουσίαση όλης της γκάμας των παριανών προϊόντων που γίνονται από αλεύρι (πίτες, αρτοποιήματα, ζυμαρικά).

19.30 «Ο ΝΕΡΟΜΥΛΟΣ ΑΛΕΘΕΙ...»

Ξύλινος παραδοσιακός νερόμυλος της αλευροβιομηχανίας Λούλη αλέθει σπάρι και ειδικοί μας παρουσιάζουν τους διάφορους τύπους αλεύρων και τον τρόπο παρασκευής τους.

19.30 «Made in Paros...»

Έκθεση-παρουσίαση τοπικών προϊόντων σε ειδικά διαμορφωμένο σταντ. (κρασί, λάδι, τυριά κλπ)

19.30 «Ο ΑΡΤΟΣ ΔΙΗΓΕΙΤΑΙ...»

Μαθητές της Πρωτοβάθμιας Εκπαίδευσης έγραψαν τις δικές τους ιστορίες ψωμιού. Θα δοθούν βραβεία στα τρία πρώτα έργα και έπαινοι σε όλους τους συμμετέχοντες.

20.00 «ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ»

Γευστική δοκιμή, οι επισκέπτες θα έχουν τη δυνατότητα να γευτούν φρέσκοξεφουρνισμένα ψωμιά και άλλα αρτοποιήματα

20.00 Ομιλία - Ντοκιμαντέρ:

“Κοινωνική οικονομία - εναλλακτική λύση”

Σκηνοθεσία Σοφία Παπαζογλου με την υποστήριξη του Νίκου Χρυσόγελου και του Ινστιτούτου Χαϊνρίχ Μπέλ.

21.30 «ΠΑΜΕ ΠΛΑΤΕΙΑ...»

Μουσικές παραδοσιακές ομάδες... Ξεκινούν από τις πλατείες και τα σοκάκια της Παροικιάς και παρασέρνουν με τη μουσική τους τον κόσμο μέχρι την πλατεία Μαντώ Μαυρογένους.

22.00 «ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ ΓΛΕΝΤΙ»,

με το συγκρότημα de la Paro.

Τα μουσικά συγκροτήματα και ορχήστρες παραδοσιακής μουσικής καταλήγουν στην πλατεία Μαντώ Μαυρογένους και η γιορτή συνεχίζεται... Οι ήχοι από λαούτο, βιολί και τουμπάκι τσαμπούνια με τις μυρωδιές από τα φρεσκοξεφουρνισμένα ψωμιά ανακατεύονται και μας παρασέρνουν...



Φούρνος του Γιώργου Χανιώτη



Φωτο: Σ. Κουτσάκης

ΠΕΜΠΤΗ 4 Ιουλίου 2013

Πρωί (ώρες: 9:00 – 11:00)



Φούρνος του Χρήστου Ζουμή

9.00 «ΠΡΩΙΝΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥ»
από τον Χρήστο Ζουμή (Αρτοποιία-Ζαχαροπλαστική)
Τι τρώμε για πρωινό; Για δύο ώρες οι φούρνοι ψήνουν και οι αρτοποιητές του νησιού προτείνουν το πρώτο γεύμα της ημέρας.

9.30 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΖΥΜΑΡΙΟΥ
«Πλάθω και... διασκεδάζω» με την Γκαμπριέλα Πανιόρα και τη συμμετοχή των παιδιών του βρεφονηπιακού σταθμού Παροικίας «τα μελισσάκια». Εικαστικές δημιουργίες, ζωγραφική και παιχνίδια με ζυμάρι για μικρούς και μεγάλους επισκέπτες.

10.00 «ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ ΤΡΑΠΕΖΙ στην Πλατεία»
με την διατροφολόγο Νικολίνα Κάπαρη. Ειδικό επιστήμονες ενημερώνουν για τη θρεπτική αξία του άρτου και απαντούν στις ερωτήσεις του κοινού...

Απόγευμα (ώρες: 19:00 – 23:00)

19.00 ΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΨΗΝΟΥΝ...
Παραδοσιακά ψωμιά από την Πάρο:
Στέλιος Αλιπράντης Α.Ε. (Φούρνος, Ζαχαροπλασείο, Catering)
Όλος ο μαγευτικός κόσμος του ψωμιού στην πλατεία Μαντώ Μαυρογένους, στην Παροικία: τα διάφορα στάδια επεξεργασίας του με παραδοσιακό και σύγχρονο τρόπο, τα μυστικά και οι τεχνικές του. Αρτοποιητές ζυμώνουν και ψήνουν σε υπαίθριους φούρνους, διάφορους τύπους παραδοσιακού ψωμιού του νησιού.

19.00 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΖΥΜΑΡΙΟΥ
«Πλάθω και... διασκεδάζω» με την Ηρώ Βαβανού
Εικαστικές δημιουργίες, ζωγραφική και παιχνίδια με ζυμάρι για μικρούς και μεγάλους επισκέπτες.

19.00 «Ο ΑΡΤΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥ Ο ΕΠΙΟΥΣΙΟΣ»
Ο διατροφολόγος Στέφανος Ντούσης, παρουσιάζει την ταυτότητα των παριανών αρτοποιημάτων και τη θρεπτική αξία του ψωμιού.

19.00 ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ ΧΑΡΤΟΦΥΛΑΚΙΟ ΠΑΡΟΥ:
«Από αλεύρι... όχι μόνο ψωμί»
Παρουσίαση όλης της γκάμας των παριανών προϊόντων που γίνονται από αλεύρι (πίτες, αρτοποιήματα, ζυμαρικά).



Φούρνος του Στέλιου Αλιπράντη



19.00 «Ο ΝΕΡΟΜΥΛΟΣ ΑΛΕΘΕΙ...»
Ξύλινος παραδοσιακός νερόμυλος της αλευροβιομηχανίας Λούλη αλέθει σιτάρι και ειδικό μας παρουσιάζουν τους διάφορους τύπους αλεύρων και τον τρόπο παρασκευής τους.

19.00 «Made in Paros...»
Έκθεση-παρουσίαση τοπικών προϊόντων σε ειδικά διαμορφωμένο σταντ. (κρασί, λάδι, τυριά κλπ)

19.00 «ΑΡΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΙΗΣΗ...» με το Χρήστο Γεωργούση

19.00 «Ο ΑΡΤΟΣ ΔΙΗΓΕΙΤΑΙ...»
Μαθητές της Πρωτοβάθμιας Εκπαίδευσης έγραψαν τις δικές τους ιστορίες ψωμιού. Θα δοθούν βραβεία στα τρία πρώτα έργα και έπαινοι σε όλους τους συμμετέχοντες.

19.30 «ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ ΤΡΑΠΕΖΙ στην Πλατεία»
Ομιλία του συγγραφέα Γιώργου Πίττα με θέμα: «Γαστρονομία και τουρισμός και οι σχέσεις τους με το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο»

20.00 ΠΑΡΕΛΑΣΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΨΩΜΙΟΥ
Παιδικός σταθμός Αρχιλόχου τα «Δελφινάκια». Μικροί «ένστολοι φρουροί της παράδοσης» θα παρουσιάσουν ψωμιά από διάφορες περιοχές της Πάρου. Τα παιδιά θα πλαισιώνουν άνδρες και γυναίκες επίσης με παραδοσιακές φορεσιές που θα προσφέρουν στο κοινό τα αρτοσκευάσματα του τόπου τους. Τα αρτοσκευάσματα θα καταλήξουν στο stand «ο Άρτος της Πάρου ο επιούσιος» όπου θα ενημερώνονται οι επισκέπτες.

20.30 «ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ»
Γευστική δοκιμή οι επισκέπτες θα έχουν τη δυνατότητα να γευτούν φρέσκοξεφουρνισμένα ψωμιά και άλλα αρτοποιήματα.

20.30 «ΠΑΡΙΑΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑ»
Η δημοσιογράφος, συγγραφέας και γευσιγνώστρια Νίκη Μηταρέα σε ένα οδοιπορικό οινογαστροτουρισμού, παρουσιάζει το γαστρονομικό χαρτοφυλάκιο της Πάρου και το ενδιαφέρον της για την παριανή κουζίνα...

21.00 «ΠΑΡΙΑΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑ»
Τα μέλη του ΚΑΠΗ φτιάχνουν μερμιτζέλι στους χώρους τους στην Παραλία Παροικίας (παραλιακή οδός Γιάννη Πάριου) και περιμένουν τους επισκέπτες για να το σερβίρουν.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 5 Ιουλίου 2013

Πρωί (ώρες: 9:00 – 11:00)



Φούρνος του Αντώνη Ραγκούση

9.00 ΠΡΩΙΝΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥ»
από τον Αντώνη Νικ. Ραγκούση και ΣΙΑ Ε.Ε.
και τον Νίκο Ζουμή, «Ξυλόφουρνος», Παραδοσιακή Αρτοποιία
Ζαχαροπλαστική- Υστέρνη
Τι τρώμε για πρωινό; Για δύο ώρες οι φούρνοι ψήνουν και οι
αρτοποιητές του νησιού προτείνουν για το πρώτο γεύμα της ημέρας.

9.30 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΖΥΜΑΡΙΟΥ
«Πλάθω και... διασκεδάζω» με την Γκαμπριέλα Πανιόρα
και με τον παιδικό σταθμό Νάουσας. Εικαστικές δημιουργίες, ζωγραφική και
παιχνίδια με ζυμάρι για μικρούς και μεγάλους επισκέπτες.

10.00 ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ ΤΡΑΠΕΖΙ στην Πλατεία»
με την διατροφολόγο Νικολίνα Κάπαρη. Ειδικό επισήμονες ενημερώνουν για
τη θρεπτική αξία του άρτου και απαντούν στις ερωτήσεις του κοινού...

11.00 ΕΓΚΑΙΝΙΑ: Ο Άρτος και οι Τέχνες από 5 έως 14 Ιουλίου

- Έκθεση Γλυπτικής Θεόδωρου Παπαγιάννη με τίτλο:
«Ο άρτος»
- Έκθεση Φωτογραφίας Κλαίρης Μουσταφέλου με τίτλο:
«Πριν την βρώση»
- Έκθεση Φωτογραφίας Βένιας Καρολίδου με τίτλο:
«Παραλλαγές σε σταρένια τοπία»

Στο Δημοτικό Χώρο Τεχνών – Παλαιά Αγορά Παροικιάς
Ωράριο Λειτουργίας 19.00- 23.00



Φωτο: Σ. Κουσαφής

Απόγευμα (ώρες: 19:00 – 23:00)

19.00 ΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΨΗΝΟΥΝ...

Παραδοσιακά ψωμιά από την Πάρο:

Χρήστος Ζουμής (Αρτοποιία-Ζαχαροπλαστική)

Όλος ο μαγευτικός κόσμος του ψωμιού στην πλατεία Μαντώ
Μαυρογένους, στην Παροικία: τα διάφορα στάδια επεξεργασίας του
με παραδοσιακό και σύγχρονο τρόπο, τα μυστικά και οι τεχνικές
του. Αρτοποιητές ζυμώνουν και ψήνουν σε υπαίθριους φούρνους,
διάφορους τύπους παραδοσιακού ψωμιού του νησιού.

19.00 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΖΥΜΑΡΙΟΥ

«Πλάθω και... διασκεδάζω» με την Ηρώ Βαβανού

Εικαστικές δημιουργίες, ζωγραφική και παιχνίδια με ζυμάρι για
μικρούς και μεγάλους επισκέπτες.



19.00 «Ο ΑΡΤΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥ Ο ΕΠΙΟΥΣΙΟΣ»

με τον διατροφολόγο Στέφανο Ντούση που παρουσιάζει την ταυτότητα
των παριανών αρτοποιημάτων και τη θρεπτική αξία του ψωμιού.
Απευθύνεται στους επισκέπτες καταναλωτές

19.00 ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ ΧΑΡΤΟΦΥΛΑΚΙΟ ΠΑΡΟΥ:

«Από αλεύρι... όχι μόνο ψωμί»

Παρουσίαση όλης της γκάμας των παριανών προϊόντων που γίνονται
από αλεύρι (πίτες, αρτοποιήματα, ζυμαρικά).

19.00 «Ο ΝΕΡΟΜΥΛΟΣ ΑΛΕΘΕΙ...»

Ξύλινος παραδοσιακός νερόμυλος της αλευροβιομηχανίας Λούλη αλέθει
στάρι και ειδικό μας παρουσιάζουν τους διάφορους τύπους αλεύρων
και τον τρόπο παρασκευής τους.

19.00 «Made in Paros...»

Έκθεση-παρουσίαση τοπικών προϊόντων σε ειδικά διαμορφωμένο
σαντ. (κρασί, λάδι, τυριά κλπ)

19.00 «Ο ΑΡΤΟΣ ΔΙΗΓΕΙΤΑΙ...»

Παιδιά του Παιδικού Σταθμού Αρχιλόχου τα «Δελφινάκια» ντυμένα
φουρνάρει απαγγέλλουν ποιήματα Μαθητές της Πρωτοβάθμιας
Εκπαίδευσης έγραψαν τις δικές τους ιστορίες ψωμιού. Θα δοθούν
βραβεία στα τρία πρώτα έργα και έπαινοι σε όλους τους συμμετέχοντες

19.30 «ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΨΩΜΙΟΥ»

Ο ηθοποιός Άκης Σακελαρίου διαβάζει ιστορίες ψωμιού γραμμένες από παιδιά.

20.30 ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ»

Γευστική δοκιμή οι επισκέπτες θα έχουν τη δυνατότητα να γευτούν
φρέσκοξεφουρνισμένα ψωμιά και άλλα αρτοποιήματα.

20.30 «ΑΡΤΟΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΗ...» ομιλία του γλύπτη Θεόδωρου Παπαγιάννη

20.30 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΒΙΒΛΙΟΥ «ΟΙ ΑΝΕΜΟΜΥΛΟΙ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥ»

του εκπαιδευτικού Νίκου Μαρινάκη

Παρουσιάζει ο δημοσιογράφος Παναγιώτης Χανός.

21.00 «ΜΟΥΣΙΚΗ ΒΡΑΔΙΑ ΣΤΟΥΣ ΜΥΛΟΥΣ»

Συναυλία από την χορωδία της σχολής Μουσικής του Δήμου Πάρου
στους Μύλους (Λόφος Αγίας Άννας)

21.30 «ΠΑΡΙΑΝΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ»

Η συγγραφέας και παριανή μαγείρισσα, Αργυρώ Μπαρμπαρήγου
παρουσιάζει το γαστρονομικό χαρτοφυλάκιο της Πάρου και το δικό
της ιδιαίτερο ενδιαφέρον για την παριανή κουζίνα...

ΣΑΒΒΑΤΟ 6 Ιουλίου 2013

Πρωί (ώρες: 9:00 – 11:00)

9.00 «ΠΡΩΙΝΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥ»

από τον Γιώργο Παντελαίο «ο Στρατής», Λεύκες

Τι τρώμε για πρωινό; Για δύο ώρες (μέχρι τις 11.00) οι φούρνοι ψήνουν και οι αρτοποιητές του νησιού προτείνουν για το πρώτο γεύμα της ημέρας.

9.30 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΖΥΜΑΡΙΟΥ

«Πλάθω και... διασκεδάζω» με την Γκαμπριέλα Πανιόρα

και τη συμμετοχή των παιδιών του βρεφονηπιακού σταθμού Παροικίας «τα μελισσάκια». Εικαστικές δημιουργίες, ζωγραφική και παιχνίδια με ζυμάρι για μικρούς και μεγάλους επισκέπτες.

10.00 «ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ ΤΡΑΠΕΖΙ στην Πλατεία»

με την διατροφολόγο Νικολίνα Κάπαρη. Ειδικό επιστήμονες ενημερώνουν για τη θρεπτική αξία του άρτου και απαντούν στις ερωτήσεις του κοινού...

Απόγευμα (ώρες: 19:00 – 23:00)

19.00 ΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΨΗΝΟΥΝ...

Παραδοσιακά ψωμιά από την Πάρο:

Νίκος Ζουμής, «Ξυλόφουρνος», Παραδοσιακή Αρτοποιία Ζαχαροπλαστική- Υστέρνη

Γιώργος Παντελαίος, «Ο Στρατής» - Λεύκες

Όλος ο μαγευτικός κόσμος του ψωμιού στην πλατεία Μαντώ Μαυρογένους, στην Παροικία: τα διάφορα στάδια επεξεργασίας του με παραδοσιακό και σύγχρονο τρόπο, τα μυστικά και οι τεχνικές του. Αρτοποιητές ζυμώνουν και ψήνουν σε υπαίθριους φούρνους, διάφορους τύπους παραδοσιακού ψωμιού του νησιού.

19.00 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΖΥΜΑΡΙΟΥ

«Πλάθω και... διασκεδάζω» με την Ηρώ Βαβανού

Εικαστικές δημιουργίες, ζωγραφική και παιχνίδια με ζυμάρι για μικρούς και μεγάλους επισκέπτες.

19.00 «Ο ΑΡΤΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥ Ο ΕΠΙΟΥΣΙΟΣ»

Ο διατροφολόγος Στέφανος Ντούσης, παρουσιάζει την ταυτότητα των παριανών αρτοποιημάτων και τη θρεπτική αξία του ψωμιού.

19.00 ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ ΧΑΡΤΟΦΥΛΑΚΙΟ ΠΑΡΟΥ:

«Από αλεύρι... όχι μόνο ψωμί»

Παρουσίαση όλης της γκάμας των παριανών προϊόντων που γίνονται από αλεύρι (πίτες, αρτοποιήματα, ζυμαρικά).



Φούρνος του Γιώργου Παντελαίου

Φούρνος του Νίκου Ζουμής



ανατύπωση από περιοδικό Ραϊόλα, Φάισα, Σ. Νυφής



19.00 «Ο ΝΕΡΟΜΥΛΟΣ ΑΛΕΘΕΙ...»

Ξύλινος παραδοσιακός νερόμυλος της αλευροβιομηχανίας Λούλη αλέθει στάρι και ειδικοί μας παρουσιάζουν τους διάφορους τύπους αλεύρων και τον τρόπο παρασκευής τους.

19.00 «Made in Paros...»

Έκθεση-παρουσίαση τοπικών προϊόντων σε ειδικά διαμορφωμένο σταντ. (κρασί, λάδι, τυριά κλπ)

19.00 «Ο ΑΡΤΟΣ ΔΙΗΓΕΙΤΑΙ...»

Παρουσίαση της εργασίας του Γιάννη Βασιλειόπουλου και της Ελένης Τριπολιτσιώτου με τίτλο "Ο κύλος του σπαριού". Μαθητές της Πρωτοβάθμιας Εκπαίδευσης έγραψαν τις δικές τους ιστορίες ψωμιού. Θα δοθούν βραβεία στα τρία πρώτα έργα και έπαινοι σε όλους τους συμμετέχοντες.

19.30 «ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΨΩΜΙΟΥ»

Ο ηθοποιός Άκης Σακελαρίου διαβάζει ιστορίες ψωμιού γραμμένες από παιδιά

20.00 «ΤΑ ΕΥΣΗΜΑ ΣΤΟΥΣ ΜΑΘΗΤΕΣ»

Ανακοίνωση και βράβευση για τα 3 πρώτα έργα και απονομή αναμνηστικών διπλωμάτων σε όλους τους μαθητές που συμμετείχαν στο διαγωνισμό.

20.30 «ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ»

Γευστική δοκιμή οι επισκέπτες θα έχουν τη δυνατότητα να γευτούν φρέσκοξεφουρνισμένα ψωμιά και άλλα αρτοποιήματα.

20.30 «ΠΑΡΙΑΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑ»

Η δημοσιογράφος, συγγραφέας και γευσιγνώστρια Νίκη Μηταρέα σε ένα οδοιπορικό οινογαστροτουρισμού, παρουσιάζει το γαστρονομικό χαρτοφυλάκιο της Πάρου και το ενδιαφέρον της για την παριανή κουζίνα...

21.00 «Ο ΚΑΡΑΓΚΙΟΖΗΣ... ΦΟΥΡΝΑΡΗΣ»

στοιχ. Ανεμόμυλους
Θέατρο σκιών στους Μύλους (Λόφος Αγίας Άννας)

22.00 ΜΟΥΣΙΚΗ ΣΥΝΑΥΛΙΑ στην Παροικία

Ο Παντελής Θαλασσινός και η Νανά Μπινοπούλου τραγουδούν και ξεσηκώνουν τον κόσμο στην Πλατεία Μαντώ Μαυρογένους

ΚΥΡΙΑΚΗ 7 Ιουλίου 2013

Ημέρα λήξης

Πρωί (ώρες: 10:00 – 13:00)

10.00 **1η ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος**
με τους αρτοποιούς Νοτίου Αιγαίου, αίθουσα Π.Σ. ΑΡΧΙΛΟΧΟΣ.

11.00 **ΒΡΑΒΕΥΣΗ των αρτοποιών**
που συμμετείχαν στις εκδηλώσεις του φεστιβάλ

Βράδυ

21.30 **«ΓΙΟΡΤΗ ΨΑΡΙΟΥ...» στη Νάουσα**
Ψαράδες της Νάουσας και αρτοποιοί που συμμετέχουν στο φεστιβάλ προσφέρουν στους επισκέπτες φρέσκα ψάρια και τοπικά αρτοποιήματα!!!

ΤΡΙΤΗ 30 Ιουλίου 2013 (Μαρίνα, Νάουσας)

21.00 **«Made in Paros...»**
Έκθεση-παρουσίαση τοπικών προϊόντων σε ειδικά διαμορφωμένο σταντ. (κρασί, λάδι, τυριά κλπ)

21.00 **«Ο ΑΡΤΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥ Ο ΕΠΙΟΥΣΙΟΣ»**
Αρτοποιοί του νησιού παρουσιάζουν την ταυτότητα των παριανών αρτοποιημάτων. Στο πάνελ των ομιλητών ο Δήμαρχος Πάρου Χρήστος Βλαχογιάννης, η Πρόεδρος Δ.Σ. ΚΔΕΠΑΠ Άννα Κάγκανη- Κορτιάνου, ο συγγραφέας Νίκος Μαρινάκης, ο διατροφολόγος Στέφανος Ντούσης και η παριανή μαγείρισσα Αργυρώ Μπαρμπαρήγου.

21.00 **«ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ ΤΡΑΠΕΖΙ στην Πλατεία»**
Ομιλία του συγγραφέα Γιώργου Πίττα με θέμα: «Γαστρονομία και τουρισμός και οι σχέσεις τους με το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο»

21.00 **«ΑΡΤΟΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΗ...»**
Παρουσίαση της εργασίας του Γιάννη Βασιλειόπουλου και της Ελένης Τριπολιτσιώτου με τίτλο “Ο κύλος του σιταριού”

21.00 **« ΑΡΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΙΗΣΗ...»**
με το Χρήστο Γεωργούση

ΤΕΤΑΡΤΗ 31 Ιουλίου 2013 (θέατρο Λευκών)

21.00 **«Made in Paros...»**
Έκθεση-παρουσίαση τοπικών προϊόντων σε ειδικά διαμορφωμένο σταντ. (κρασί, λάδι, τυριά κλπ)

21.00 **«Ο ΑΡΤΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥ Ο ΕΠΙΟΥΣΙΟΣ»**
Αρτοποιοί του νησιού παρουσιάζουν την ταυτότητα των παριανών αρτοποιημάτων. Στο πάνελ των ομιλητών ο Δήμαρχος Πάρου Χρήστος Βλαχογιάννης, η Πρόεδρος Δ.Σ. ΚΔΕΠΑΠ Άννα Κάγκανη- Κορτιάνου ο συγγραφέας Νίκος Μαρινάκης, ο διατροφολόγος Στέφανος Ντούσης και η παριανή μαγείρισσα Αργυρώ Μπαρμπαρήγου.

21.00 **«ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ ΤΡΑΠΕΖΙ»**
Ομιλία του συγγραφέα Γιώργου Πίττα με θέμα: «Γαστρονομία και τουρισμός και οι σχέσεις τους με το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο»

21.00 **«ΑΡΤΟΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΗ...»**
Παρουσίαση της εργασίας του Γιάννη Βασιλειόπουλου και της Ελένης Τριπολιτσιώτου με τίτλο “Ο κύλος του σιταριού”

21.00 **« ΑΡΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΙΗΣΗ...»**
με το Χρήστο Γεωργούση

21.00 **«Ο ΑΡΤΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥ Ο ΕΠΙΟΥΣΙΟΣ»**
Ο διατροφολόγος Στέφανος Ντούσης, παρουσιάζει την ταυτότητα των παριανών αρτοποιημάτων και τη θεραπευτική αξία του ψωμιού.

TRIBUTE TO BREAD “Paros daily bread...”

EVENTS TIMETABLE

WEDNESDAY JULY 3, 2013

19:00 OFFICIAL OPENING

Sanctification at the Windmills (Agia Anna) Opening speech from the Mayor, Mr. Christos Vlahoyiannis and from the President of K.D.E.P.A.P., Mrs. Anna Kagani-Kortianou

19:30 BOOK PRESENTATION “PAROS WINDMILLS”

By Nikos Marinakis, Academic Mr. Panagiotis Chanos, Journalist, is going to speak about the book

19:30 BREAD AND THE ARTS

- Photography show of Claire Moustafelou titled “Before the corrosion”
- Sculpture show of Th. Papayianni titled “Variations in wheat landscapes”

At the Municipal Arts Hall – Parikia, Old Market – Opening hours: 19:00 – 23:00

19:00 THE BAKERIES BAKE...

Traditional breads from Paros Yiorgos Haniotis, “Traditional bakery of Ageria”. The magical world of bread at the square: several stages of traditional and modern process, secrets and techniques. Bakers knead and bake several kinds of the island’s traditional breads in outdoor ovens, at Manto Mavrogenous square, in Parikia.

19:30 DOUGH WORKSHOPS

“Mold and revel” with Iro Vavanou. Artistic creations, painting and games with dough for young and older visitors

19:30 “PAROS DAILY BREAD...”

Central stand where the island’s bakers present the origins of Parian bread products. Addressed to visiting customers consumers.

19:30 “GASTRONOMICAL PORTFOLIO OF PAROS: from flour... not only bread”

Presentation of all Parian products made of flour (pies, bread products, pasta).

19:30 “THE WATERMILL GRINDS...”

Traditional wooden watermill of flour industry Louli grinds wheat and specialists present different kinds of flours and their production techniques.

19:30 “MADE IN PAROS...”

Exhibition of local products in a special shaped stand.

19:30 “BREAD NARRATES...”

Primary school students wrote their own bread stories. Prizes will be awarded to the first three stories and praises to all participants.

20:00 “TASTING”

Taste trial. The visitors will have the opportunity to taste fresh baked breads and other kinds of bread products.

20:30 “PAROS BAKERY”

The reporter Bilio Tsoukala offers us a tour...

20:30 SPEECH – DOCUMENTARY

“Social economy – alternative solution”. Director: Sophia Papazoglou. With the support of Nikos Chrysogelos and Chairribell (πρέπει να βρεις πώς το λένε επίσημα) Institute. At Manto Mavrogenous Square.

21:00 “LET’S GO TO THE SQUARE...”

Traditional music groups start from Parikia’s alleys and move the people with their music to the Manot Mavrogenous square.

21:30 “TRADITIONAL ISLAND FESTIVITY”

The traditional music groups and bands end up at Manto Mavrogenous square and the fest goes on... The sounds of traditional instruments of lute, violin, tubaki tsabouna along with the fresh-baked breads mix and drift us away...

THURSDAY JULY 4, 2013

(morning 09:00 – 11:00)

09:00 “BREAKFAST AT PAROS BAKERY”

from Christos Zoumis (Bakery – Pastry) What do we eat for breakfast? For two hours (until 11:00) the island’s bakeries bakeries and bakers make suggestions for the first meal of the day

09:30 DOUGH WORKSHOPS

“Mold and revel” with Gabriela Paniora. Artistic creations, painting and games with dough for young and older visitors.

10:00 “ROUND TABLE AT THE SQUARE”

with the nutritionist Nikolina Kapari. Specialists talk about bread’s nutritional value and answer the public’s questions.

(afternoon 19:00 – 23:00)

19:00 THE BAKERIES BAKE...

Bakeries bake traditional breads from Paros: Stelios Aliprantis (bakery, pastry, catering) The magical world of bread at the square: several stages of traditional and modern process, secrets and techniques. Bakers knead and bake several kinds of the island’s traditional breads in outdoor ovens, at Manto Mavrogenous square, in Parikia.

19:00 DOUGH WORKSHOPS

“Mold and revel” with Iro Vavanou. Artistic creations, painting and games with dough for young and older visitors

19:00 “PAROS DAILY BREAD...”

with the nutritionist Stefanos Dousis who presents the origins of Parian bread products and the nutritional value of the bread. Addressed to visiting consumers.

19:00 “GASTRONOMICAL PORTFOLIO OF PAROS: from flour... not only bread”

Presentation of all Parian products made of flour (pies, bread products, pasta).

19:00 “THE WATERMILL GRINDS...”

Traditional wooden watermill of flour industry Louli grinds wheat and specialists present different kinds of flours and their production techniques.

19:00 “MADE IN PAROS...”

Exhibition of local products in a special shaped stand. (wine, oil, cheese, etc.)

19:00 “BREAD NARRATES...”

Primary school students wrote their own bread stories. Prizes will be awarded to the first three stories and praises to all participants.

19:30 “ROUND TABLE AT THE SQUARE”

Mr. Yiorgos Pittas, writer, will give a speech, “Gastronomy and Tourism and their relationships with the Chamber of Hotels”.

20:00 TRADITIONAL BREAD MARCHING

Archilohos kindergarten “Delfinakia”. Young people in traditional costumes will present the breads from different areas of Paros. The children will be surrounded by men and women also in traditional dress who will offer bread products to the public. The bread products will end up in the central stand “Paros daily bread” where the public can receive information.

20:00 “TASTING”

Taste trial. The visitors will have the opportunity to taste fresh baked breads and other kinds of bread products.

20:30 “PARIAN CUISINE”

Niki Mitarea, journalist, writer and food critic, in a route of wine and food tourism, presents her gastronomical portfolio of Paros and her interest on the local cuisine.

21:30 “MUSICAL NIGHT” AT THE WINDMILLS

KAPI choir at the windmills (Agia Anna hill). Earlier, the KAPI members make mermitzeli, local sweets, at their premises and wait to serve the visitors...

FRIDAY JULY 4, 2013

(morning 09:00 – 11:00)

09:00 “BREAKFAST AT PAROS BAKERY”

from Antonis Nik. Ragousis and Co. What do we eat for breakfast? For two hours (until 11:00) the island’s bakeries bake and bakers make suggestions for the first meal of the day.

09:30 DOUGH WORKSHOPS

“Mold and revel” with Gabriela Paniora. Artistic creations, painting and games with dough for young and older visitors.

10:00 “ROUND TABLE AT THE SQUARE”

with the nutritionist Nikolina Kapari. Specialists talk about bread’s nutritional value and answer the public’s questions.

11:00 OFFICIAL OPENING

Bread and the arts from July 1st till July 15th

- Photography show of Claire Moustafelou titled “Before the corrosion”
- Sculpture show of Theodoros Papayiannis titled “The bread”
- Photography show of Venia Karolidou titled “Variations in a wheat landscape”

At the Municipal Arts Hall – Parikia, Old Market – Opening hours: 19:00 – 23:00

(afternoon 19:00 – 23:00)

19:00 THE BAKERIES BAKE...

Bakeries bake traditional breads from Paros: Christos Zoumis (bakery, pastry) The magical world of bread at the square: several stages of traditional and modern process, secrets and techniques. Bakers knead and bake several kinds of the island’s traditional breads in outdoor ovens, at Manto Mavrogenous square, in Parikia.

19:00 DOUGH WORKSHOPS

“Mold and revel” with Iro Vavanou. Artistic creations, painting and games with dough for young and older visitors

19:00 “PAROS DAILY BREAD . . .”

with the nutritionist Stefanos Dousis who presents the origins of Parian bread products and the nutritional value of the bread. Addressed to visiting consumers.

19:00 “GASTRONOMICAL PORTFOLIO OF PAROS: from flour . . . not only bread”

Presentation of all Parian products made of flour (pies, bread products, pasta). (Suggested to be presented at the windmills)

19:00 “THE WATERMILL GRINDS . . .”

Traditional wooden watermill of flour industry Louli grinds wheat and specialists present different kinds of flours and their production techniques.

19:00 “MADE IN PAROS . . .”

Exhibition of local products in a special shaped stand. (wine, oil, cheese, etc.)

19:00 “BREAD NARRATES . . .”

Primary school students wrote their own bread stories. Prizes will be awarded to the first three stories and praises to all participants.

19:30 “BREAD STORIES”

The actor Akis Sakelariou reads bread stories written by children.

20:30 “TASTING”

Taste trial. The visitors will have the opportunity to taste fresh-baked breads and other kinds of bread products.

20:30 “BREAD AND THE ARTS”

Speech of Theodoros Papayiannis, Sculptor.

20:30 “BREAD AND POETRY”

Speech of Christos Georgousis, Academic and writer.

21:00 “MUSIC NIGHT” AT THE WINDMILLS

Concert of the Municipal Music School at the windmills (Agia Anna Hill)

21:30 “PARIAN GASTRONOMY”

The writer and tv cook Argiro Barbarigou presents her gastronomical portfolio of Paros and comments all that is going on at the square. She also narrates, with her own special interest, about the Parian cuisine . . .



SATURDAY JULY 5, 2013

(morning 09:00 – 11:00)

09:00 “BREAKFAST AT PAROS BAKERY”

from Yiorgos Panteleos “O Stratis”, Lefkes. What do we eat for breakfast? For two hours (until 11:00) the island’s bakeries bakeries and bakers make suggestions for the first meal of the day

09:30 DOUGH WORKSHOPS

“Mold and revel” with Gabriela Paniora. Artistic creations, painting and games with dough for young and older visitors.

10:00 “ROUND TABLE AT THE SQUARE”

with the nutritionist Nikolina Kapari. Specialists talk about bread’s nutritional value and answer the public’s questions.

(afternoon 19:00 – 23:00)

19:00 THE BAKERIES BAKE . . .

Bakeries bake traditional breads from Paros: Nikos Zoumis “O Ksilofournos”, Lefkes. The magical world of bread at the square: several stages of traditional and modern process, secrets and techniques. Bakers knead and bake several kinds of the island’s traditional breads in outdoor ovens, at Manto Mavrogenous square, in Parikia.

19:00 DOUGH WORKSHOPS

“Mold and revel” with Iro Vavanou. Artistic creations, painting and games with dough for young and older visitors

19:00 “PAROS DAILY BREAD . . .”

with the nutritionist Stefanos Dousis who presents the origins of Parian bread products and the nutritional value of the bread. Addressed to visiting consumers.

19:00 “GASTRONOMICAL PORTFOLIO OF PAROS: from flour . . . not only bread”

Presentation of all Parian products made of flour (pies, bread products, pasta).

19:00 “THE WATERMILL GRINDS . . .”

Traditional wooden watermill of flour industry Louli grinds wheat and specialists present different kinds of flours and their production techniques.

19:00 “MADE IN PAROS . . .”

Exhibition of local products in a special shaped stand. (wine, oil, cheese, etc.)

19:00 “BREAD NARRATES . . .”

Presentation of Yiannis Vasiliopoulos and Eleni Tripolitsiotou work titled “The cycle of the wheat”. Primary school students wrote their own bread stories. Prizes will be awarded to the first three stories and praises to all participants.

19:30 “BREAD STORIES”

The actor Akis Sakelariou reads bread stories written by children.

20:00 “KUDOS TO THE STUDENTS”

Announcement of the three winners and presentation of awards and diplomas to all the students who participated to the contest.

20:30 “TASTING”

Taste trial. The visitors will have the opportunity to taste fresh baked breads and other kinds of bread products.

20:30 “PARIAN CUISINE”

Niki Mitarea, journalist, writer and food critic, in a route of wine and food tourism, presents her gastronomical portfolio of Paros and her interest on the local cuisine.

21:00 “THE KARAGIOZIS . . . BAKER” AT THE WINDMILLS

Shadow theater at the windmills (Agia Anna Hill).

22:00 MUSIC CONCERT IN PARIKIA.

Pantelis Thalassinou and Nana Binopoulou sing and spark excitement. At Manto Mavrogenous Square.



SUNDAY, JULY 7th, 2013

(morning)

10:00 Greek Bakers Federation

meets the bakers of South Aegean. At Archilohos Hall.

11:00 AWARDS TO THE BAKERS

who participated in the festival’s events.

(afternoon)

21:30 Fish festival, at Naousa.

Naousa’s fishermen and bakers who participate in the festival offer fresh fish and local bread products to the visitors.

TUESDAY, JULY 7th, 2013 (Naousa Marina)

21:00 “MADE IN PAROS . . .”

Exhibition of local products in a special shaped stand. (wine, oil, cheese, etc.)

21:00 “PAROS DAILY BREAD . . .”

Local bakers present the origins of Parian bread products. At the panel: the Mayor, Mr. Christos Vlachoyiannis, the President of K.D.E.P.A.P. Mrs. Anna Kagani-Kortianou, Mr. Nikos Marinakis – writer, Mr. Stefanos Dousis – Nutritionist and the Parian cook Mrs. Argyro Barbarigou.

21:00 “BREAD AND THE ARTS”

Presentation of Yiannis Vasiliopoulos and Eleni Tripolitsiotou work titled “The cycle of the wheat”.

21:00 “BREAD AND POETRY”

Speech of Christos Georgousis, Academic and writer.



WEDNESDAY, JULY 31 2013 (Lefkes theatre)

21:00 “MADE IN PAROS . . .”

Exhibition of local products in a special shaped stand. (wine, oil, cheese, etc.)

21:00 “PAROS DAILY BREAD . . .”

Local bakers present the origins of Parian bread products. At the panel: the Mayor, Mr. Christos Vlachoyiannis, the President of K.D.E.P.A.P. Mrs. Anna Kagani-Kortianou, Mr. Nikos Marinakis – writer, Mr. Stefanos Dousis – Nutritionist and the Parian cook Mrs. Argyro Barbarigou.

21:00 “ROUND TABLE”

Mr. Yiorgos Pittas, writer, will give a speech, “Gastronomy and Tourism and their relationships with the Chamber of Hotels”.

21:00 “BREAD AND THE ARTS”

Presentation of Yiannis Vasiliopoulos and Eleni Tripolitsiotou work titled “The cycle of the wheat”.

21:00 “BREAD AND POETRY”.

Speech of Christos Georgousis, Academic and writer.

21:00 “PAROS DAILY BREAD . . .”

Stefanos Dousis, nutritionist, presents the origins of Parian bread products and the nutritional value of the bread.

ΣΤΙΓΜΕΣ
ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΠΑΡΟΥ
2013



ΔΗΜΟΣ ΠΑΡΟΥ



Κ.Δ.Ε.Π.Α.Π.



Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου

Διοργάνωση Δήμος Πάρου - Κ.Δ.Ε.Π.Α.Π.
Υπό την αιγίδα της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου



Find us on:
facebook
facebook.com/kdepar

τηλ. + 30 228 4360168
email: depa@paros.gr