

Σεμινάρια Μεσσηνιακής Γαστρονομίας 20, 21 & 22 Μαΐου 2015

Α Ν Α Λ Υ Τ Ι Κ Ο Π Ρ Ο Γ Ρ Α Μ Μ Α

Σεμινάρια Μεσσηνιακής Γαστρονομίας με τους CHEF:

Λαζάρου Λευτέρης, "Varouliko Seaside"

Δημήτρης Μελεμενής, Complex Executive Chef, "Navarino Dunes", Costa Navarino

Παπαϊωάννου Γιώργος, CHEF "Armyra by Papaioannou", Navarino Dunes & "Παπαϊωάννου", Πειραιάς

Τετάρτη 20.05.15

Χώρος "Omega" Restaurant

Α' ομάδα

09:45 - 10:00

Προσέλευση

10:00 - 10:45

«Γνωριμία με τα τοπικά προϊόντα της Μεσσηνίας και τεχνικές ορθής μαγειρικής»

Κωστόπουλος Πάρης, Διευθυντής Κουζίνας

-Γαστρονομικός Σύμβουλος

Σχολή Μαγειρικής ΙΕΚ ΟΡΙΖΩΝ Καλαμάτας

10:45 - 11:15

«Κρασί και Γαστρονομία, δύο αχώριστοι φίλοι»

Κεντικελένης Μάνος, Head sommelier, *Navarino Dunes*

11:15 - 13:30

Μεσσηνιακές Συνταγές & Προϊόντα **με γνωστό CHEF**

Β' ομάδα

13:45 - 14:00

Προσέλευση

14:00 - 14:45

«Γνωριμία με τα τοπικά προϊόντα της Μεσσηνίας και τεχνικές ορθής μαγειρικής»

Κωστόπουλος Πάρης, Διευθυντής Κουζίνας

-Γαστρονομικός Σύμβουλος

Σχολή Μαγειρικής ΙΕΚ ΟΡΙΖΩΝ Καλαμάτας

14:45 - 15:15

«Κρασί και Γαστρονομία, δύο αχώριστοι φίλοι»

Κεντικελένης Μάνος, Head sommelier, *Navarino Dunes*

15:15 - 17:30

Μεσσηνιακές Συνταγές & Προϊόντα **με γνωστό CHEF**

Για τις δηλώσεις συμμετοχής και πληροφορίες σχετικά με τη διοργάνωση των σεμιναρίων παρακαλούμε επικοινωνήστε με:

Γεωργία Παλόγλου, τηλ.: 27210 62218, 62200 και ώρες 9.00-15.00, FAX: 27210 62229
email: kalamatacvb@messinianchamber.gr

Σεμινάρια
Μεσσηνιακής
Γαστρονομίας
20, 21 & 22 Μαΐου 2015

Α Ν Α Δ Υ Τ Ι Κ Ο Π Ρ Ο Γ Ρ Α Μ Μ Α

Σεμινάρια Μεσσηνιακής Γαστρονομίας με τους CHEF:
Λαζάρου Λευτέρης, "Varoulko Seaside"
Δημήτρης Μελεμενής, Complex Executive Chef, "Navarino Dunes", Costa Navarino
Παπαϊωάννου Γιώργος, CHEF "Armyra by Papaioannou", Navarino Dunes & "Παπαϊωάννου", Πειραιάς

Πέμπτη 21.05.15

Χώρος "Omega" Restaurant

Α' ομάδα

- 09:45 - 10:00 Προσέλευση
10:00 - 10:45 «Γνωριμία με τα τοπικά προϊόντα της Μεσσηνίας και τεχνικές ορθής μαγειρικής»
Κωστόπουλος Πάρης, Διευθυντής Κουζίνας
-Γαστρονομικός Σύμβουλος
Σχολή Μαγειρικής ΙΕΚ ΟΡΙΖΩΝ Καλαμάτας
10:45 - 11:15 «Κρασί και Γαστρονομία, δύο αχώριστοι φίλοι»
Κεντικελένης Μάνος, Head sommelier, *Navarino Dunes*
11:15 - 13:30 Μεσσηνιακές Συνταγές & Προϊόντα **με γνωστό CHEF**

Β' ομάδα

- 13:45 - 14:00 Προσέλευση
14:00 - 14:45 «Γνωριμία με τα τοπικά προϊόντα της Μεσσηνίας και τεχνικές ορθής μαγειρικής»
Κωστόπουλος Πάρης, Διευθυντής Κουζίνας
-Γαστρονομικός Σύμβουλος
Σχολή Μαγειρικής ΙΕΚ ΟΡΙΖΩΝ Καλαμάτας
14:45 - 15:15 «Κρασί και Γαστρονομία, δύο αχώριστοι φίλοι»
Κεντικελένης Μάνος, Head sommelier, *Navarino Dunes*
15:15 - 17:30 Μεσσηνιακές Συνταγές & Προϊόντα **με γνωστό CHEF**

Για τις δηλώσεις συμμετοχής και πληροφορίες σχετικά με τη διοργάνωση των σεμιναρίων παρακαλούμε επικοινωνήστε με:
Γεωργία Παλόγλου, τηλ.: 27210 62218, 62200 και ώρες 9.00-15.00, FAX: 27210 62229
email: kalamatacvb@messinianchamber.gr

Σεμινάρια
Μεσσηνιακής
Γαστρονομίας
20, 21 & 22 Μαΐου 2015

Α Ν Α Λ Υ Τ Ι Κ Ο Π Ρ Ο Γ Ρ Α Μ Μ Α

Σεμινάρια Μεσσηνιακής Γαστρονομίας με τους CHEF:
Λαζάρου Λευτέρης, "Varouko Seaside"
Δημήτρης Μελεμενής, Complex Executive Chef, "Navarino Dunes", Costa Navarino
Παπαϊωάννου Γιώργος, CHEF "Armyra by Papaioannou", Navarino Dunes & "Παπαϊωάννου", Πειραιάς

Παρασκευή 22.05.15
Χώρος "Omega" Restaurant

Α' ομάδα

- 09:45 - 10:00 Προσέλευση
10:00 - 10:45 «Γνωριμία με τα τοπικά προϊόντα της Μεσσηνίας και τεχνικές ορθής μαγειρικής»
Βενυχάκης Κωνσταντίνος, Chef
Καθηγητής Μαγειρικής Τέχνης
Σχολή Μαγειρικής ΙΕΚ ΟΡΙΖΩΝ Καλαμάτας
10:45 - 11:15 «Κρασί και Γαστρονομία, δύο αχώριστοι φίλοι»
Κεντικελένης Μάνος, Head sommelier, *Navarino Dunes*
11:15 - 13:30 Μεσσηνιακές Συνταγές & Προϊόντα **με γνωστό CHEF**

Β' ομάδα

- 13:45 - 14:00 Προσέλευση
14:00 - 14:45 «Γνωριμία με τα τοπικά προϊόντα της Μεσσηνίας και τεχνικές ορθής μαγειρικής»
Βενυχάκης Κωνσταντίνος, Chef
Καθηγητής Μαγειρικής Τέχνης
Σχολή Μαγειρικής ΙΕΚ ΟΡΙΖΩΝ Καλαμάτας
14:45 - 15:15 «Κρασί και Γαστρονομία, δύο αχώριστοι φίλοι»
Κεντικελένης Μάνος, Head sommelier, *Navarino Dunes*
15:15 - 17:30 Μεσσηνιακές Συνταγές & Προϊόντα **με γνωστό CHEF**

Για τις δηλώσεις συμμετοχής και πληροφορίες σχετικά με τη διοργάνωση των σεμιναρίων παρακαλούμε επικοινωνήστε με:
Γεωργία Παλόγλου, τηλ.: 27210 62218, 62200 και ώρες 9.00-15.00, FAX: 27210 62229
email: kalamatacvb@messinianchamber.gr