



ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ
ΡΕΘΥΜΝΟΥ



ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ
& ΣΥΝΑΚΩΝ ΕΓΚΑΤΕΜΜΑΤΩΝ
ΔΗΜΟΥ ΡΕΘΥΜΝΟΥ

Χορηγοί:



Η πύλη του Ρεθύμνου στο διαδίκτυο

Χορηγοί Επικοινωνίας:



www.cretandietfestival.gr

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ / BY:



ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΡΗΤΗΣ - ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΡΕΘΥΜΝΗΣ / REGION OF CRETE - REGIONAL UNIT OF RETHYMNO



ΔΗΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ - Κ.Ε.ΔΗ.Ρ. / MUNICIPALITY OF RETHYMNO - MUNICIPAL PUBLIC BENEFIT ENTERPRISE OF RETHYMNO



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΡΕΘΥΜΝΗΣ - CHAMBER OF RETHYMNO

ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΚΗΠΟΣ

5-12 ΙΟΥΛΙΟΥ / JULY 2013

RETHYMNO MUNICIPAL GARDEN

Rethymno





Η Γιορτή Κρητικής Διατροφής θα ανοίξει τις πύλες της και φέτος από τις 5 μέχρι τις 12 Ιουλίου στο Δημοτικό Κήπο, προσφέροντάς μας πλούσιες σε γεύσεις και διασκέδαση βραδιές. Η Γιορτή αυτή διοργανώνεται για δεύτερη συνεχή χρονιά σε συνεργασία με την Περιφερειακή Ενότητα Ρεθύμνης και το Επιμελητήριο Ρεθύμνης, με στόχο την προβολή και την ανάδειξη των τοπικών προϊόντων αλλά και του πολιτισμού του τόπου μας.

Για μια εβδομάδα, οι ντόπιοι και ξένοι επισκέπτες θα έχουν τη δυνατότητα να απολαύσουν δωρεάν εξαιρετικής ποιότητας Κρητικό κρασί, να δοκιμάσουν τα μοναδικά ντόπια προϊόντα, να παρακολουθήσουν τον τρόπο παραγωγής τους και να διασκεδάσουν με τα μουσικοχορευτικά συγκροτήματα που συμμετέχουν στη Γιορτή, ενώ τα μικρά παιδιά μέσα από επιλεγμένα προγράμματα που συνδυάζουν ψυχαγωγία και γνώση, να μάθουν τον διατροφικό πλούτο της Κρήτης μέσα από το παιχνίδι και τη μουσική.

Σας προσκαλούμε λοιπόν όλους να γνωρίσετε την πληθώρα των προϊόντων της Κρητικής γης, να γευτείτε εξαιρετικά Κρητικά κρασιά και να αναβιώσετε μια Γιορτή που φέρει το άρωμα και τη γεύση του παρελθόντος, όταν ο Δημοτικός Κήπος ήταν το σημείο συνάντησης και κοινωνικής συναναστροφής στο Ρέθυμνο.

Σας περιμένουμε!

The Cretan Diet Festival will open its doors this year from 5 to 12 July at the Municipal Garden of Rethymnon, offering us rich in flavors and fun nights. The Cretan Diet Festival is being organized for second consecutive year in collaboration with the Regional Unit of Rethymno and the Chamber of Rethymno, with the aim of highlighting and promoting the local products and the culture of our country.

For a week, the local and foreign visitors will have the opportunity to enjoy free high quality Cretan wine, taste the unique local products, to attend the method of production and have fun with dancing groups which participate in the festival? while children will have the opportunity through selected programs that combine entertainment and knowledge, to learn the nutritional richness of Crete through play and music.

We invite you all to experience the range of products of the Cretan land, taste extremely Cretan wines and revive a festival that carries the smell and taste of the past, when the Municipality Garden was the place to meet and socialize in Rethymnon.

See you there!

Γεώργιος Α. Μαρινάκης

Ο Δήμαρχος Ρεθύμνης
Mayor of Rethymno

Η "Γιορτή Κρητικής Διατροφής" ο νέος αυτός θεσμός, που εγκαινιάστηκε το 2012 συνεχίζει και φέτος την πορεία του, μετά τη θερμή και συγκινητική υποδοχή του από τους κατοίκους και τους επισκέπτες του τόπου μας.

Η Περιφέρεια Κρήτης - Περιφερειακή Ενότητα Ρεθύμνης, ο Δήμος Ρεθύμνης και το Επιμελητήριο Ρεθύμνης ενώνουν τις δυνάμεις τους σε αυτή την πρωτοποριακή διοργάνωση, που σκοπό έχει να αναδείξει την Κρητική πολιτιστική κληρονομιά, εστιάζοντας στην Κρητική Διατροφή όχι μόνο υπό το πρίσμα του διεθνώς αναγνωρισμένου για την αξία του διατροφικού μοντέλου, αλλά και ενός συνολικού τρόπου ζωής, που ξεχωρίζει.

Μέσα από το πλούσιο πρόγραμμα των εκδηλώσεων της φετινής "Γιορτής Κρητικής Διατροφής", που περιλαμβάνει έκθεση τοπικών προϊόντων, γευστηγνώσεις, συμμετοχή σε σεμινάρια εκτέλεσης τοπικών παραδοσιακών συνταγών και καλλιτεχνικά δρώμενα, οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να μυηθούν στα μυστικά της "Κρητικής Διατροφής".

Σε όλα αυτά τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που την έχουν καταστήσει πρεσβευτή του νησιού μας στην Ελλάδα και στον κόσμο και έναν πολύτιμο σύμμαχο στην προσπάθειά μας για εξωστρέφεια, ανταγωνιστικότητα των τοπικών προϊόντων και αύξηση της τουριστικής κίνησης.

Αυτή την εβδομάδα από το Ρέθυμνο στέλνουμε αυτό το μήνυμα σε όλη την Κρήτη και σας καλούμε να μοιραστείτε μαζί μας μια μοναδική πολιτιστική εμπειρία.

The "Cretan Diet Festival " the new scheme, launched in 2012 continues this year on its course after the warm and moving welcoming from the residents and visitors of our country.

The Region of Crete - the Regional Unit of Rethymno, the Municipality of Rethymno and Chamber of Rethymno join their forces in this groundbreaking event, which aims to highlight the Cretan heritage, focusing on the Cretan Diet not only in terms of an internationally recognized for its nutritional value model , but also of an overall way of life that stands out.

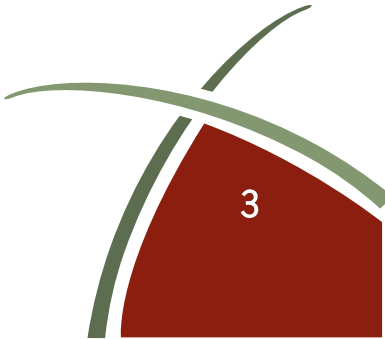
Through the rich program of events for this year's "Cretan Diet Festival", which includes exhibitions of local products, tastings, participation in execution seminars of traditional recipes and local cultural events, visitors will have the opportunity to learn the secrets of the "Cretan Diet".

In all these quality features that have made it an ambassador of our island in Greece and the world and a valuable ally in our quest for extroversion, competitiveness of local products and increase in tourism.

This week we send this message from Rethymno throughout Crete and we invite you to share with us a unique cultural experience.

Μαρία Γιαννι

Η Αντιπεριφερειάρχης Ρεθύμνης
Regional Vice - Governor
of Rethymno





Η Κρήτη είναι γνωστή στους περισσότερους ανθρώπους, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό, για τον πλούσιο προϊστορικό της πολιτισμό, την ιστορία, την παράδοση, το ήπιο κλίμα, τις φυσικές ομορφιές και τις ατέλειωτες δαντελωτές παραλίες.

Όλα τα παραπάνω χαρακτηριστικά έχουν καθιερώσει το νησί μας σαν ένα από τους δημοφιλέστερους τουριστικούς προορισμούς της Ελλάδας και τον τουρισμό ως τον βασικότερο πυλώνα της οικονομίας, τη βαριά βιομηχανία της Κρήτης.

Όμως, η Κρήτη δεν αποτελεί μόνο τόπο παραθερισμού και διακοπών. Η Κρήτη αποτελεί, επίσης, τόπο παραγωγής υψηλών ποιοτικών και ανταγωνιστικών προϊόντων διατροφής, προϊόντων που συνθέτουν το πρότυπο της Κρητικής διατροφής, της δίαιτας στην οποία επιστημονικά αποδίδεται η καλή υγεία και μακροζωία των Κρητικών.

Η διοργάνωση στην πόλη μας της Γιορτής Κρητικής Διατροφής εντάσσεται στην προσπάθεια προβολής και ανάδειξης των τοπικών ποιοτικών προϊόντων με απώτερο στόχο την καθιέρωσή τους στην προτίμηση των καταναλωτών και, με τον τρόπο αυτό, την αύξηση της συμμετοχής των παραγωγών τους στην προσπάθεια ισόρροπης οικονομικής ανάπτυξης του νησιού.

Η Γιορτή αυτή, στη σημερινές κρίσιμες και σοβαρές οικονομικές δοκιμασίες που αντιμετωπίζει η Χώρα μας, αποτελεί συγχρόνως απόδειξη ότι ο επιχειρηματικός κόσμος αντιστέκεται ενεργά, ενώνει τις δυνάμεις του και βγαίνει μπροστά, στο δρόμο που οδηγεί στην τόνωση και ενίσχυση της εξωστρέφειας και της ανταγωνιστικότητας των τοπικών επιχειρήσεων και την αξιοποίηση των δυνατοτήτων της επιχειρηματικότητας του τόπου για να γίνει η κρίση μια νέα αρχή για όλους.

Είμαστε σίγουροι ότι η Γιορτή θα συγκεντρώσει το ενδιαφέρον μεγάλου αριθμού επισκεπτών, θα αποτελέσει αναπτυξιακό εργαλείο για όλες τις συμμετέχουσες επιχειρήσεις, θα καθιερωθεί, θα εμπλουτίζεται συνεχώς από τα ποιοτικά και ανταγωνιστικά προϊόντα της Κρήτης και θα αποδώσει πολύτιμα οφέλη στους Κρήτες επιχειρηματίες και στην εθνική μας οικονομία γενικότερα.

Crete is known to most people, both in Greece and abroad, for its rich prehistoric culture, history, tradition, mild climate, natural beauty and the endless rugged beaches.

All these features have established the island of Crete as one of the most popular tourist destinations and tourism as the main pillar of the economy, the "heavy industry" of Crete.

But Crete is not a single place for holidays and vacation. Crete is also the place of production high quality and competitive food products, products that make up the model of the Cretan diet, the diet to which it is attributed scientifically the good health and the longevity of Cretans.

The organization of Cretan Diet Festival in our town is part of the effort to promote and highlight the local quality products with the ultimate aim their introduction in the preference of consumers, and, thereby, the increase of the producers participation in the effort for a balanced economic development of the island.

The above mentioned festival, in today's critical and severe economic assays that our country face, is simultaneously a proof that the business sector actively resists, joins its forces and comes forward, on the road which leads to stimulation and strengthening of the openness and competitiveness of local businesses and the exploitation of the opportunity of entrepreneurship of that place, in order crisis to become a new beginning for everyone.

We are confident that the festival will attract the interest of a large number of visitors, it will be a development tool for all participating companies, it will be established, it will be regularly enriched by the qualitative and competitive products of Crete, and it will bring valuable benefits to Cretans businessmen and to our national economy in general.



Για την υλοποίηση της 2^{ης} Γιορτής Κρητικής Διατροφής

Συνεργάστηκαν οι:

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΡΗΤΗΣ - ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΡΕΘΥΜΝΗΣ:

Χαράλαμπος Πίτερης, Ρόν Βαβουράκη, Γιάννης Πολυχρονάκης

ΔΗΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ

Συντελεστές Δήμου Ρεθυμνης:

Το Δ.Σ. και το προσωπικό της ΚΕΔΗΡ

Τομέας Τουρισμού: Βαγγ. Αρχοντάκης & Μαριάννα Κουταλά

Υπεύθυνη παράλληλων εκδηλώσεων: Κατερίνα Ξεκάλου

Υπεύθυνη Εθελοντών: Έφη Γαγάνη

Υπεύθυνη συντονισμού καλλιτεχνικών

εργαστηρίων: Μαρία Μοσχονά

Διευθύνσεις & προσωπικό Πρασίνου, Καθαριότητας,

Καθημερινότητας, Τεχνικών Υπηρεσιών

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΡΕΘΥΜΝΗΣ:

Μανώλης Ψαρουδάκης, Α' αντιπρόεδρος

Ευάγγελος Κουμεντάκης, διευθυντής

Θοδωρής Τσαούλης, σύμβουλος Επιχειρηματικότητας

Μετάφραση προγράμματος: Ελένη Λυγίζου

Παρουσιαστής εκδηλώσεων: Γιώργος Γιανναράκης

Γιώργος Γιανναράκης

Ο Πρόεδρος του
Επιμελητηρίου Ρεθύμνης
The President of the
Chamber of Rethymno

4

5

Πρόγραμμα Εκδηλώσεων



Schedule of Events



05 / 07 / 2013



Παρασκευή
Friday

19:00-23:00 Έκθεση Τοπικών Προϊόντων. *Exhibition of Local Products.*

19:30 Ομαδικά παιχνίδια και τραγούδια με θέμα φρούτα και λαχανικά. Αφήγηση παραμυθιού και δραματοποίηση. Ζωγραφική χαρακτική με oil pastel. *Group games and songs with fruits and vegetables. Storytelling and dramatization. Painting - etching with oil pastel.*

20:00 Εγκαίνια της Γιορτής Κρητικής Διατροφής 2013. Τέλεση Αγιασμού από το Μητροπολίτη Ρεθύμνης & Αυλοποτάμου κ.κ. **Ευγένιο**. Χαιρετισμοί από την Αντιπεριφερειάρχη Ρεθύμνης κ. **Μαρία Λιονή**, τον Δήμαρχο Ρεθύμνης κ. **Γιώργη Χ. Μαρινάκη** και τον Πρόεδρο του Εμπορικού Επιμελητηρίου κ. **Γιώργο Γιακουμάκη**. Κατά την διάρκεια των εγκαινίων θα πραγματοποιηθεί και η ενέργεια του Κρητικού Επιχειρηματικού Περιοδικού "**Ην-Ων**" που περιλαμβάνει έκθεση φωτογραφίας με θέμα "**Ιστορικός Θρησκευτικός Τουρισμός**" και ομιλίες για την αρχαία κρητική διατροφή από ειδικούς. *Opening ceremony of the Cretan Diet Festival 2013. HISTORY - RELIGION - TOURISM Introduction to those three sections of high importance for Cretan people, through presentations and photo exhibition.*

21:00 Κρητική παραδοσιακή μουσική και χοροί της Κρήτης από το Λύκειο Ελληνίδων Ρεθύμνου και τον Τζανή Τζανιδάκη με το συγκρότημά του.



Cretan traditional music and dances from the Lyceum Club of Greek Women of Rethymno and Tzani Tzanidaki with his band.

22:00 Συναυλία: **Νίνα Λοτσάρη - Μιχάλης Νικολούδης - Γιώργος Φακανάς.**

Έμπνευση, εμπειρία, μοναδικές συνθέσεις, ξεχωριστές ερμηνείες. "**La Pasión**"... Εθνικ, τζαζ, λυρισμός, θεατρικότητα μα πάνω απ' όλα πάθος... για μουσική. Τρεις καλλιτέχνες, μουσικοί, προσωπικότητες καταξιωμένες ο καθένας στον "χώρο" του, συναντώνται για πρώτη φορά, ενώνουν τις δυνάμεις τους και δημιουργούν ένα εκρηκτικό σύνολο. Η **Νίνα Λοτσάρη**, ο **Μιχάλης Νικολούδης** και ο **Γιώργος Φακανάς**, περπατούν σε έθνικ, τζαζ μονοπάτια συνδέοντας την Ανατολή με την Δύση, την Λατινική Αμερική με την Ευρώπη του μεσοπολέμου.

Concert: Nina Lotsari - Michalis Nikoloudis- Giorgos Fakanas. Inspiration, experience, unique compositions and special interpretations. "La Pasión"... Ethnic, jazz, lyricism, theatricality but above all ... passion for music. Three artists, musicians, renowned personalities everyone in his "area", meet for the first time, they join their forces and create an explosive whole. Nina Lotsari, Michalis Nikoloudis and Giorgos Fakanas walk on ethnic, jazz paths by connecting the East with the West, Latin America with the Europe of interwar.

06 / 07 / 2013



Σάββατο
Saturday

19:00-23:00 Έκθεση Τοπικών Προϊόντων. *Exhibition of Local Products.*

19:30 Παιχνίδια αισθήσεων και κινητικά. Ζωγραφική στο σώμα (BODY PAINTING). Χειροτεχνία ομαδική με όγκο από γκοφρέ χαρτί. *Games of senses and motion. Paint the body (BODY PAINTING) Teamwork Crafts of corrugated paper with a volume.*

20:00 Παρουσίαση Αμαριώτικης Κουζίνας με κέρασμα των επισκεπτών από τον Αγροτουριστικό πολυχώρο **ΠΑΝΑΚΡΟΝ**. Έκθεση τοπικών προϊόντων. Παραδοσιακή καντάδα στο Δημοτικό Κήπο από Αμαριώτες μερακλήδες. *The people of Amari region invite us to meet their way of well-being demonstrating traditional dishes and traditional songs.*

21:00 Κρητική παραδοσιακή μουσική και χοροί της Κρήτης από το κρητικό συγκρότημα **Αρκάδι** και τον **Μπάμπη Αγγελάκη** με το συγκρότημά του. Συμμετέχει ο πολιτιστικός σύλλογος Μέρωνα με καντάδες και τραγούδια της Κρήτης. *Cretan traditional music and dances by the Cretan folk dance Group Arkadi and Mpampis Aggelakis with his band. The cultural association of Merona participates with serenades and songs of Crete.*

22:00 Συναυλία με το μουσικό σχήμα **Pass a Tempo** με έντεχνο ελληνικό τραγούδι. Συμμετέχουν οι: **Κατερίνα Χριστουλάκη**: ακορντεόν - τραγούδι / **Δημήτρης Καζιάλες**: κιθάρα - τραγούδι / **Ελένη Περπυράκη**: πιάνο - κρουστά / **Χρυσός Καβούνης**: κιθάρα. *Concert with the band Pass a Tempo with quality Greek songs. Participate: Katerina Christoulaki: accordion - song / Dimitris Kaziales: guitar - song / Eleni Perpiraki: piano - percussion instruments / Xrisos Kavounis: guitar.*

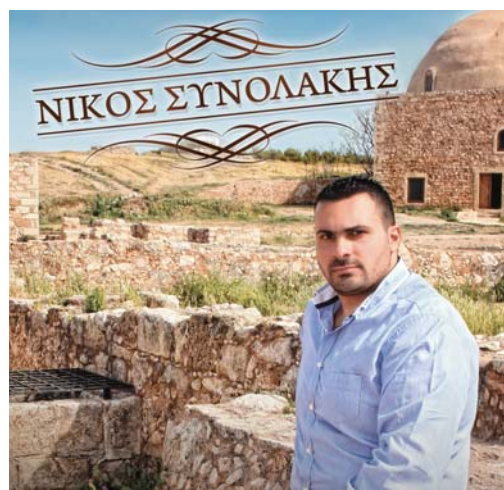


07 /07/2013



Κυριακή Sunday

- 19:00-23:00** Έκθεση Τοπικών Προϊόντων. *Exhibition of Local Products.*
- 19:30** Μουσικοκινητικά παιχνίδια, καλωσόρισμα. Διαδραστικό πρόγραμμα για τις θαλάσσιες χελώνες από το σύλλογο **ΑΡΧΕΛΩΝ**.
Games with dance and music, warm welcome. Interactive program for sea turtles from ARCHELON association.
- 20:00** Χαρούπι: Η σοκολάτα της Κρήτης. Βιωματική γνωριμία με τη χαρουπιά και τα προϊόντα της από τη Δέσποινα Μαθιουδάκη.
Carob: The Chocolate of Crete. Experiential acquaintance with carob and its products by Despina Mathioudaki.
- 21:00** Παρασκευή και μαγείρεμα παραδοσιακών κρητικών ζυμαρικών από τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης.
Παρασκευή και μαγείρεμα παραδοσιακών κρητικών ζυμαρικών από τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης.
- 21:30** Συναυλία με το Νίκο Συνολάκη και το συγκρότημά του.
Νίκος Κορδατζάκης, λύρα
Γιώργος Χαλκιαδάκης, λαούτο
Music and dances of Crete by Nikos Sinolakis and his band.



08 /07/2013



Δευτέρα Monday

- 19:00-23:00** Έκθεση Τοπικών Προϊόντων. *Exhibition of Local Products.*
- 19:00** Χειροτεχνία - ζωγραφική με σφραγίδες από φρούτα. Αφήγηση παραμυθιού και απόδοσή του από τα παιδιά με ζωγραφική (ξυλομπογιές).
Crafts - painting with stamps from fruits. Story-telling and performance of the fairytale from children with painting (colored pencils).
- 19:30** Θεατρική παράσταση Νιάρα από την ομάδα Hippo theater group. "Η Νιάρα δεν ήταν μια τυχαία γάτα. Είχε βάσιμες υποψίες ότι οι πρόγονοί της ήταν σπουδαίοι... Η ομάδα HIPPO αναμειγνύοντας στοιχεία **σωματικού θεάτρου, μουσικού βαριετέ**, και ποικίλων άλλων εκφραστικών μέσων παρουσιάζει την ξέφρενη μουσική κωμωδία ΝΙΑΡΑ, βασισμένη στο ομώνυμο παραμύθι του Νίκου Τσιώτσου. Θέμα η **αυτογνωσία**. Ακολουθεί θεατρικό παιχνίδι - εκπαιδευτικό δράμα που εξερευνά το φαινόμενο του **bullying** (εκφοβισμός, βία από παιδί σε παιδί). Απευθύνεται σε ηλικίες από 4 χρονών και άνω.
A play performed the "Niara" by the team Hippo theater group. Niara was not a random cat. She had reasonable suspicions that her ancestors were great ... The team HIPPO mixing the elements of physical theater, musical vaudeville, and various other means of expression presents the frantic musical comedy NIARA, based on the homonymous tale of Nikos Tsiotsos. Subject: the self-awareness. It follows theater games - educational drama that explores the phenomenon of bullying (bullying, violence from child to child). It is addressed to ages from 4 years and above.
- 20:30** Πρακτικό εποπτικό μάθημα για το αληθινό ψωμί από την κα Μαλάμω Μηλογιαννάκη.
Με αλεύρι ολικής άλεσης, φυσικής καλλιέργειας και φυσικό προζύμι που μαθαίνουμε να δημιουργούμε. Άνοιγμα φύλλου και ιδέες για υγιεινότερη μαγειρική. Κυρίες από Αγροτουριστικό πολυχώρο **ΠΑΝΑΚΡΟΝ** δημιουργούν και προσφέρουν παραδοσιακές πίτες.
- 21:00** Κρητική παραδοσιακή μουσική και χοροί της Κρήτης από το μουσικοχορευτικό σύλλογο **Ερωφίλη** και τους **Νίκο Σφακιανάκη** και **Μανώλη Σκουτέλη**.
Cretan traditional music and dances from folk dance group "Erophile" and Nikos Sfakianakis and Manolis Skoutellis.
- 21:30** Συναυλία με τους **Finale Project**.
Μουσικό 8μελές σχήμα με αγάπη και μεράκι για την μουσική. Η ονομασία του προέρχεται από τον μουσικό όρο φινάλε και πρότζεκτ, που σημαίνει προβολή της παράστασης. Το είδος μουσικής που παίζουν απευθύνεται σε όλους μιας και τα ακούσματα που έχουν είναι ποπ και λαϊκή μουσική.
Συντελεστές: Χριστόδουλος Παπαδάκης - τραγούδι και ιδρυτής / Κατερίνα Σακκά - τραγούδι / Λευτέρης Παπαδάκης - πλήκτρα / Μάνος Ναζλής - ντραμς / Αντρέας Κυριακόπουλος - κρουστά / Γιάννης Μαραγκουδάκης - μπάσο / Μαρία Αναγνωστοπούλου - σαξόφωνο / Μάνος Κουμιωτάκης - πλ.κιθάρα, μπουζούκι.
Concert with the Finale Project.
Finale project is the creation of a shape of 8 musicians with love and passion for the music. The name of the shape comes from the musical term finale and project? Which means the view of the show. The kind of music of the group addressed to all since the sounds that they have are pop and folk program.
Factors: Christodoulos Papadakis - vocals and founder / Katerina Sakka - Vocals / Lefteris Papadakis - keyboards / Manos Nazlis - Drums / Andreas Kyriakopoulos - percussion instruments / Giannis Maragoudakis - Bass / Maria Anagnostopoulou - saxophone / Manos Koumiotakis - electric guitar, bouzouki.



09/07/2013



Τρίτη Tuesday

19:00-23:00 Έκθεση Τοπικών Προϊόντων. *Exhibition of Local Products.*

19:30 Βάφοντας τα ποτηράκια μας για το δικό μας σαπούνι ...
Παρουσίαση χειροποίητου σαπουνιού από την εταιρία **ΑΡΧΟΝΤΙΚΗ**.
*Painting of our glasses for our own soap ...
Presentation of handmade soap from ARCHONTIKI company.*

19:30 Μια μουσική διαδρομή στην Ευρώπη με βασικούς σταθμούς την Ισπανία και την Γαλλία. Θα ακουστούν έργα για φλάουτο και άρπα των I. Albeniz, E. Granados, M. de Falla, C. Saint-Saens, M. Ravel, G. Bizet και E. Satie με τις **Ειρήνη Βούζη** και **Ελένη Τσαουσάκη**.
A musical journey to Europe with basic stops Spain and France. It will be heard works for flute and harp of I. Albeniz, E. Granados, M. de Falla, C. Saint-Saens, M. Ravel, G. Bizet and E. Satie by Irini Vouzi and Eleni Tsaousaki.

20:00 **Κίνημα Πελίτη Ηρακλείου**. Ντόπιοι σπόροι, σπορά και παραδοσιακή διατροφή. Παρουσίαση παλιών ποικιλιών από την κα **Στέλλα Χατζγεωργίου**.
Movement of Peliti Heraklion. Local seeds, seeding and traditional diet. Presentation of old varieties by Mrs. Stella Chatzigeorgiou.

21:00 Κρητική παραδοσιακή μουσική και χοροί της Κρήτης από το **Κέντρο Νέων του Δήμου Ρεθύμνης** με τον **Μανούσο Μανουσέλη** και το συγκρότημά του.
Cretan traditional music and dances from the Youth Center of the Municipality of Rethymno with Manouso Manouseli and his band.

21:30 Συναυλία με τα **Σιγανά Ποτάμια**. Τα **Σιγανά Ποτάμια** είναι ένα μουσικό σύνολο φίλων από τα Χανιά. Δημιουργήθηκαν το καλοκαίρι του 2009 και έκτοτε επιδιώκουν να μας μεταφέρουν σε ένα διαρκές πάρτι με ελληνική μουσική! Φαίνονται άκακοι και αθώοι αλλά... μόλις πατήσουν το πόδι τους στη σκηνή... η ευθύνη είναι όλη δική σας! Σύνθημά τους είναι: "Όταν λέμε live, εννοούμε LIVE!"

Τα Σιγανά Ποτάμια είναι:

Φραντζεσκάκης Γιώργος - ακουστική κιθάρα, τραγούδι

Γιαννακάκης Γιάννης - πιλίκτρα, τραγούδι

Κοντούδης Ηλίας - τύμπανα

Μαστραντωνάκης Κώστας - μπάσο

Σφηκάκης Στέλιος - ηλεκτρική κιθάρα

Concert with Sigana Potamia. Sigana Potamia is a musical group of friends from Chania. Created in the summer 2009 and thereafter they seek to take us in a perpetual party with Greek music! They seem harmless and innocent but ... once they set their foot on stage ... the responsibility is all yours! Their motto is: "When we say live, we mean LIVE!"

Sigana Potamia consists of:

Frantzeskakis George - acoustic guitar, vocals

Giannakakis Giannia - keyboards, vocals

Kontoudis Ilias - drums

Mastrantonakis Costas - Bass

Sfikakis Stelios - electric guitar

10/07/2013



Τετάρτη Wednesday

19:00-23:00 Έκθεση Τοπικών Προϊόντων. *Exhibition of Local Products.*

19:00 Γιόγκα για παιδιά. Τμήμα εκμάθησης γυμναστικής από τους **ΑΚΡΟΒΑΤΕΣ**. Διοργάνωση **Πρότασις**.
Yoga for children. Section of learning exercise from AKROVATES. An organization by Protasis.

19:30 Μια μουσική διαδρομή στην Ευρώπη με βασικούς σταθμούς την Ισπανία και την Γαλλία. Θα ακουστούν έργα για φλάουτο και άρπα των I. Albeniz, E. Granados, M. de Falla, C. Saint-Saens, M. Ravel, G. Bizet και E. Satie με τις **Ειρήνη Βούζη** και **Ελένη Τσαουσάκη**.
A musical journey to Europe with basic stops Spain and France. It will be heard works for flute and harp of I. Albeniz, E. Granados, M. de Falla, C. Saint-Saens, M. Ravel, G. Bizet and E. Satie by Irini Vouzi and Eleni Tsaousaki.

20:00 Ελαιόλαδο και αρωματικά βότανα. Παρασκευή λαδιών από την κα **Μαίρη Αλεξανδρίδου**.
Olive oil and herbs. Production of olive oil by Mrs. Mary Alexandridou.

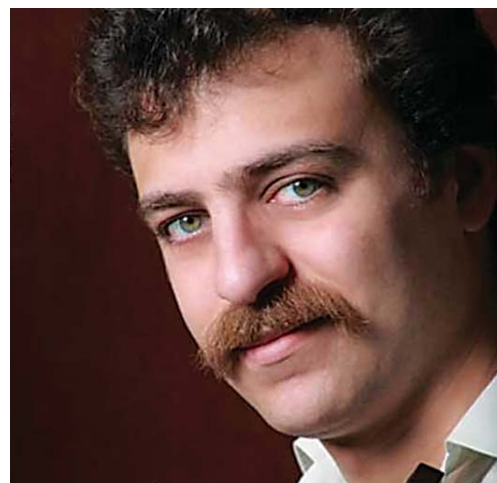
21:00 Κρητική παραδοσιακή μουσική και χοροί της Κρήτης από το μουσικοχορευτικό σύλλογο οι **Ρίζες της Κρήτης** και τον **Αλέξανδρο Παπαδάκη** με το συγκρότημά του.
Cretan traditional music and dances from folk dance group the "I Rizes tis Kritis" and Alexandros Papadakis with his band.

21:30 Συναυλία με τον **ΛΑΥΡΕΝΤΗ ΜΑΧΑΙΡΙΤΣΑ** και τον **ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΜΑΡΓΑΡΗ**.

Μία κορυφαία συνεργασία, σε ένα πρόγραμμα που δεν χρειάζεται συστάσεις!!! Μελωδία, ρυθμός, εντυπωσιακές ενορχηστρώσεις, καθαριστικά σόλο, Interactive visual show και όλες οι μεγάλες αγαπημένες επιτυχίες, του μοναδικού μας Λαυρέντη. Δύο ώρες με συνεχείς εναλλαγές πχοχρωμάτων και το κοινό στο ρόλο του ερμηνευτή!!! Ένα ρεσιτάλ φωνής - κιθάρας με τη συνοδεία τριών καταπληκτικών μουσικών και τις μοναδικές ερμηνείες των πρωταγωνιστών!!! Η βραδιά από αυτές που μένουν για πάντα χαραγμένες στη μνήμη μας.

Concert with LAVRENDI MACHAIRITSA and - PANAGIOTI MARGARI.

A top collaboration, in a program that needs no introduction! Melody, rhythm, dramatic orchestrations, guitar solo, Interactive visual show and all the big favorite hits of our unique Lavrendi. Two hours with constant changes of timbres and the public in the role of performer! A recital of vocal-guitar accompanied by three amazing musicians and unique interpretations of the protagonists! That evening is one of those who live forever in our minds.



11 /07/2013



Πέμπτη
Thursday

19:00-23:00 Έκθεση Τοπικών Προϊόντων. *Exhibition of Local Products.*

19:30 Το **CALCETTO** παρουσιάζει τραγούδια με την παιδική χορωδία του στον χώρο παιδικής δημιουργίας και αμέσως μετά κατασκευές με υλικά από τη φύση!!
The CALCETTO presents songs in collaboration with the children's choir in the area of child creation and after that presents constructions with ingredients from nature!

19:30 **Odd Ensemble** μουσικό σχήμα με τους Σπύρο Ραπτάκη, τσέλο και Βαγγέλη Παπαδάκη, κλαρινέτο.
Odd Ensemble music group with Spiros Raptakis, cello and Vangelis Papadakis, clarinet.

20:00 **Φραγκοσυκιά:** Ενδημικός κάκτος ή ευλογημένο φυτό; Η εταιρία **Gea Kritis** προσφέρει διαδραστική γνωριμία με το φυτό και τα παράγωγά του. Την εκδήλωση υποστηρίζει η **Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης**.
Prickly Pear: Endemic cactus plant or blessed plant? The company Gea Kritis offers interactive acquaintance with the plant and its derivatives. The event supports the Chefs Club of Crete.

21:00 **ΣΕΔΗΚ:** Ο Σύνδεσμος Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης βραβεύει πιάτα μαγειρεμένα με ελαιόλαδο
The Association of Cretan Olive Municipalities honors and awards prizes traditional dishes cooked with olive oil.

22:00 Συναυλία με τους **Σχολαρχαίους**.

Οι Σχολαρχαίοι προσφέρουν χαρά, διασκέδαση αλλά και σκέψη και εγρήγορση με τη μουσική τους, μέσα σε αυτές τις δύσκολες εποχές! Ήδη έχουν στο δυναμικό τους ένα δίσκο, με τον τίτλο "Είμαστε Ωραίοι". Το πρόγραμμά τους συμπεριλαμβάνει τραγούδια έντεχνου, καλού λαϊκού και ρεμπέτικου ύφους.

Μέλη του συγκροτήματος είναι:

Πέτρος Παπαμιχαήλ (cajon-τουμπερλέκι-φωνή)

Πέτρος Ράπτης (μπουζούκι-φωνή)

Γιάννης Συμεωνίδης (κιθάρα-φωνή)

Ελίνα Μαρκοπούλου(πλήκτρα-φωνή)

Concert with Sholarxaious

The Sholarxaioi club offers joy, fun and thoughts and alertness with their music during these difficult times! They already have a disc, titled" We are fine. " Their program includes quality songs, good folk and rebetiko style.

The band members are:

Petros Papamichael (cajon-toumperleki-vocals)

Petros Raptis (bouzouki - vocals)

Giannis Symeonidis (guitar - vocals)

Elina Markopoulou (keyboards -vocals)

12 /07/2013



Παρασκευή
Friday

19:00-23:00 Έκθεση Τοπικών Προϊόντων. *Exhibition of Local Products.*

19:30 Παίζουμε παραδοσιακά παιχνίδια. Ζωγραφίζουμε με όσπρια και δημητριακά. Μικροί σεφ - καλλιτέχνες σε δράση (φρουτομαγειρέματα και όχι μόνο)!! Χορηγός της ημέρας ξυλόφουρνος **ΜΥΣΤΡΑΚΗΣ**.

We play traditional games. Paint with legumes and cereals. Little Chefs - Artists in Action (cooking with fruits and other products)!!! Sponsor of the day MYSTRAKIS wood oven.

19:30 **Odd Ensemble** μουσικό σχήμα με τους Σπύρο Ραπτάκη, τσέλο και Βαγγέλη Παπαδάκη, κλαρινέτο.
Odd Ensemble music group with Spiro Raptaki, cello and Vangelis Papadakis, clarinet.

20:00 Βιωματική εμπειρία επαγγελματικής εστίασης με χρήση βιολογικών προϊόντων. Αυλή, Πρίμα Πλώρα και Γλωσσίτσες: 3 πιστοποιημένα εστιατόρια από την BIO Hellas προτείνουν συνταγές με βιολογικά προϊόντα. Την εκδήλωση υποστηρίζει η Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης.

Experiential experience of professional catering with organic products. Avli, Prima Plora, Glwssitses: 3 restaurants certified by BIO Hellas show recipes with organic products.

21:00 Κρητική παραδοσιακή μουσική και χοροί της Κρήτης από το μουσικοχορευτικό σύλλογο **Ντελίνα** και τον **Στρατή Γουνάκη** με το συγκρότημά του.

Cretan traditional music and dances from folk dance group Delina and Stratis Gounakis with his band.

21:30 Συναυλία με τους **C-Real**.

Οι C-Real ταξιδεύουν στο Ρέθυμνο παρέα με τη νέα και ταλαντούχα Salina, υπόσχονται μια μαγική καλοκαιρινή βραδιά για το κλείσιμο της 2ης Γιορτής Κρητικής Διατροφής. Συμμετέχουν επίσης ο Τάκης Δαμασχής και ο Δημήτρης Χωριανόπουλος.

Concert with C-REAL

C-REAL the famous and popular group come to Rethymno together with Salina and promise an unforgettable closing ceremony concert to the festival.



ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

PARALLEL ACTIVITIES

Έκθεση φωτογραφίας με θέμα "Ιστορικός Θρησκευτικός Τουρισμός" και παρουσίαση από ειδικούς για την αρχαία κρητική διατροφή θα πραγματοποιηθεί από το περιοδικό "Ην-Ων". Οι ενέργειες του "Ην-Ων" γίνονται υπό την αιγίδα του υπουργείου Τουρισμού, της Περιφέρειας Κρήτης και την υποστήριξη της ΕΕ.
"THE HN-ΩN" company presents Historical and Religion tourism in connection to the Cretan Diet. The photograph exhibition and other presentations are supported by the Ministry of Tourism, the Prefecture of Crete and The European Community.

«Ποιητικός αυτοσχεδιασμός»
Καθημερινή απαγγελία μαντινάδων από το Σύλλογο Κρητών Στιχουργών «Μιχάλης Καυκαλάς».
Daily serenades by the Cretan Association of Lyricists, "Mihalis Kafkalas".

Το πρόγραμμα της παιδικής γωνιάς δημιουργίας επιμελείται το ΑΕΡΟΣΤΑΤΟ.
The total of children's program is by AEROSTATO.

Καθημερινά θα είναι κοντά μας στο παιδικό πρόγραμμα και οι «Μανούλες Ρεθύμνου».
The Rethymno-mammys association is supporting the children's program every day.

Παρασκευή 12.7 Ο πολιτιστικός σύλλογος Ζωνιανών παρουσιάζει το φημισμένο τυρί 1 τόνου στη Γιορτή Κρητικής Διατροφής από τις 19.30–21.00.
Friday the 12th july from 19.30 to 21.00. The cultural association of Zoniana present the famous giant cheese of weigh 1.000 kilos.



Rethymnon

Πιστοποιημένα Εστιατόρια του Ρεθύμνου με το
"Σήμα Ποιότητας Κρητικής Κουζίνας" Της Περιφέρειας Κρήτης
Certified Restaurants with the Quality Label of the Region of Crete



Restaurant "Veneto"

Type of business: Restaurant, hotel
Period of operation: The restaurant is a la carte but it can also be booked for events. It is open from May 1st till October 31st.
Location: Epimenidou 4, Rethymno GR- 74100, CRETE GREECE
Phone number: +30 28310 56634, +30 693 2237620, +30 693 4943640
E-mail: info@veneto.gr
Website: <http://restaurantveneto.com/>



Alana Restaurant

Type of business: Restaurant
Period of operation: May till October
Location: Rethymnon Old Town, Crete Salaminos 15
Phone number: +30 28310 27737, +30 69483 74330
E-mail: info@alana-restaurant.gr
Website: <http://www.alana-restaurant.gr>



Restaurant "Avli"

Type of business: Restaurant, all-suites hotel
Period of operation: All year
Location: Xanthoudidou 22 & Radamanthios, 74100, Rethymnon, Crete
Phone number: +30 28310 58250/26213
E-mail: info@avli.gr
Website: <http://www.avli.gr>



Restaurant "Prima Plora"

Type of business: Restaurant
Period of operation: The restaurant is open all year
Location: Akrotiriou 4, Koumpes, Rethymno GR- 74100, CRETE GREECE
Phone number: +30 228310 56990, +30 6945170257
E-mail: info.primaplora@gmail.com
Website: <http://www.primaplora.gr>



"Kastro" Tavern

Type of business: Traditional tavern, Apartments
Period of operation: The tavern is open from 1st May until 31st October.
Location: Panormo, Rethymno, PC: 74052
Phone number: +30 28340 51362, 51057, 0030 6937 097757
E-mail: info@kastroapartments.gr
Website: http://www.kastroapartments.gr/restaurant_gr.htm



"Panakron" Tavern

Type of business: Traditional tavern, Apartments
Period of operation: All year
Location: Near Sholi Asomaton, Rethymno
Phone number: +30 28330 22120
E-mail: info@panakron.gr
Website: <http://www.panakron.gr>



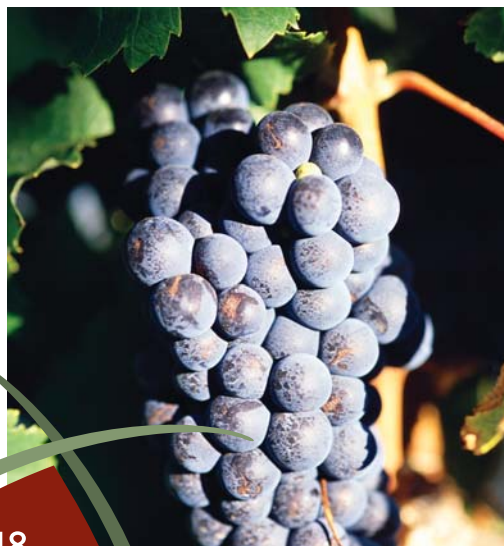
ΩΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΚΘΕΣΗΣ / EXHIBITION HOURS

5 - 12 ΙΟΥΛΙΟΥ / JULY 2013 19.00 - 23.00



Εκθέτες Παραγωγοί Τοπικών Προϊόντων

Exhibitors of Local Products





crete
κρήτη

LAND OF VALUES
ΓΕΝΕΤΕΙΡΑ ΑΕΙΩΝ

Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης Agronutritional cooperation of region of Crete

Πλατεία Ελευθερίας, Γραφείο Α2, Τ.Κ.: 71201, Ηράκλειο Κρήτης
Plateia Eletherias (Eletherias Square) A2 Office, Post code: 71201 Heraklion, Crete
T: +30 2813 400 225 – 350 – 352, F: +30 2810 240320
e-mail: agrodiaτροφiki@gmail.com
www.cretan-nutrition.gr

Η "Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης", είναι ένας εξειδικευμένος φορέας, και αποτελεί το βασικό εργαλείο υλοποίησης του στρατηγικού σχεδιασμού για την ανάπτυξη και αναβάθμιση του Αγροδιατροφικού τομέα στο νησί. Εκτός από τον βασικό εταίρο που είναι η Περιφέρεια Κρήτης, στην εταιρεία συμμετέχουν ιδιωτικές εταιρείες που δραστηριοποιούνται στον αγροδιατροφικό τομέα της Κρήτης, επιμελητήρια, ομάδες παραγωγών και ενώσεις αγροτικών συνεταιρισμών. Οι βασικοί άξονες στους οποίους δραστηριοποιείται η "Αγροδιατροφική Σύμπραξη" είναι οι παρακάτω:

1. Υποστήριξη της Στρατηγικής ανάπτυξης του πρωτογενή τομέα της Κρήτης.
2. Υποστήριξη της διαχείρισης του "Καλαθιού Προϊόντων της Κρήτης" και προσανατολισμός των παραγωγών.
3. Δημιουργία προδιαγραφών για την πιστοποίηση των προϊόντων που περιλαμβάνονται στο καλάθι της Περιφέρειας με το εμπορικό σήμα "ΚΡΗΤΗ", ενισχύοντας την ποιτική τους ταυτότητα και την εμπορική τους αξία στις αγορές εντός και εκτός του Νησιού. Μετά την εφαρμογή των προτύπων και την πιστοποίηση των επιχειρήσεων, ακολουθεί η προβολή και η προώθηση τους στις αγορές εντός και εκτός της χώρας. Η διαδικασία αυτή θα προστατεύει αλλά και θα βοηθήσει στην αύξηση της προστιθέμενης αξίας των ποιοτικών προϊόντων που πληρούν τις προδιαγραφές του σήματος.
4. Υποστηρικτικές Υπηρεσίες προς τους παραγωγούς για την υλοποίηση του "Συστήματος Παροχής Συμβούλων σε Γεωργικές Εκμεταλλεύσεις" (ΣΠΣΓΕ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης, σε συνεργασία με τις αρμόδιες Υπηρεσίες.
5. Υποστήριξη της δικτύωσης παραγωγών και επιχειρήσεων του αγροδιατροφικού τομέα (π.χ. Δικτύου Οινοποιών Κρήτης, Ομάδων Παραγωγών κ.λπ.).
6. Προβολή των κρητικών αγροδιατροφικών προϊόντων.
7. Δημιουργία μιας ολοκληρωμένης στρατηγικής μάρκετινγκ για τα κρητικά προϊόντα.
8. Διασύνδεση της αγροτικής παραγωγής με τον τουρισμό μέσα από:
 - την αύξηση της κατανάλωσης κρητικών προϊόντων στις ξενοδοχειακές μονάδες της Κρήτης
 - την ενίσχυση και αξιοποίηση του αγροτουρισμού, και του γαστρονομικού και οινικού τουρισμού.

Η Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης, που ιδρύθηκε με τον νόμο 4015/2011, είναι το πρώτο εγχείρημα σε επίπεδο Ελλάδας και έρχεται να καλύψει με σύγχρονη προσέγγιση, ευέλικτη λειτουργία και αποτελεσματικότητα μια σημαντική ανάγκη όπως η δημιουργία νέας δυναμικής στον πρωτογενή τομέα της Κρήτης και της σύνδεσης του με την εγχώρια και διεθνή αγορά.

The "Agronutritional cooperation of Region of Crete" is a specialized body, and constitutes the main tool for implementing the strategic plan for the development and upgrading of the food industry on the island. Apart from the main partner which is the Region of Crete, in the company participate private companies operating in food industry of Crete, chambers, groups of producers and associations of agricultural cooperatives.

The main areas in which the "Agri-nutrition cooperation" operates are the following:

1. *Support the strategic development of the primary sector of Crete.*
2. *Support the management of the "Basket of Goods of Crete" and guidance of producers.*
3. *Standards creation for the certification of products included in the basket of the Region with the brand "Crete", enhancing the quality of their identity and their commercial value to markets inside and outside the island. After the implementation of standards and the certification of enterprises, follows the visibility and promotion in markets inside and outside the country. This process will protect and help to increase the added value of quality products that meet the standards of the brand.*
4. *Supportive services to producers for the implementation of the "Advisory system in agricultural holdings" of the European Union in collaboration with the relevant departments.*
5. *Supporting the networking of producers and companies of agri-food sector (eg Network of Winemakers of Crete Groups of Producers, etc.).*
6. *Promotion of Cretan agri-food products.*
7. *Creation of an integrated marketing strategy for the Cretan products.*
8. *Connection of agricultural production to tourism through:*
 - *the increase in consumption of Cretan products in the hotels of Crete*
 - *the strengthening and development of agritourism, gastronomy and wine tourism.*

The Agronutritional cooperation of Region of Crete which was founded by Law 4015/2011, is the first attempt at Greece and comes to meet with a contemporary approach, flexible operation and effectiveness an important need such as the creation of a new dynamic in the primary sector of Crete and its connection with the domestic and international market.

ΑΛΟΗ STAR ALOE STAR

ΚΥΡΙΑΚΟΣ & ΞΕΝΙΑ ΜΑΣΑΛΗ - KYRIANA RETHYMNIOY
KYRIAKOS & XENIA MASALIS - KYRIANA RETHYMNIO
T.: 28310 83042, 6974720447
e-mail: kyriakos.masalis@gmail.com
www.aloestar.gr

Το θαυματουργό φάρμακο της φύσης.

Περιέχει μεγάλες ιδιότητες ως φάρμακο, χρησιμοποιείται σαν καθαρτικό που αποτοξινώνει, τονώνει και διατηρεί την ισορροπία και την ομοιοστασία. Βελτιώνει την κυκλοφορία του αίματος. Προσφέρει στο σώμα μας αρκετή ενέργεια για να πολεμήσει μικρόβια, βακτηρίδια, ενισχύει την άμυνα, διαθέτει προσαρμοστικές ιδιότητες. Παρατείνει τη ζωή μας. Η Αλόη Βέρα μας εξασφαλίζει υγεία.

Αλόη Βέρα ιδιότητες ως καλλυντικό.

Θεραπεύει το φθαρμένο επιθήλιο, διαπερνά το δέρμα φτάνοντας μέχρι τους ιστούς. Έχει συνεκτική επίδραση στα επιφανειακά αποκομμένα κύτταρα. Ενυδατώνει το δέρμα, φέρνει ισορροπία στο PH του δέρματος μέσω στυπτικών ιδιοτήτων της. Επουλώνει τους επιθήλιους ιστούς, περιορίζει τις ρυτίδες που επιταχύνουν την διαδικασία της γήρανσης. Είναι φυσικός αντιηλιακός δείκτης 2-3 βαθμών. Φροντίζει το σημείο που αγγίζει, το αναζωογονεί και το προστατεύει.

Στη γλώσσα των φυτών Η Αλόη είναι το συνώνυμο της προστασίας, της ομορφιάς, της αγάπης, της ακεραιότητας.

Μπορεί να είναι ένας πολύτιμος φίλος της υγείας μας αν την μάθουμε - υπάρχει τρόπος.

The miracle medicine of nature

Aloe contains many characteristics as medicine, it is used as a laxative that detoxifies, stimulates and maintains balance and homeostasis. It improves blood circulation. It offers to our body enough energy to fight germs, bacteria, strengthens the defense and has adaptive properties. It extends our lives. Aloe Vera ensures our health.

Aloe Vera as a cosmetic product

It heals the damaged epithelium, penetrates the skin reaching up the tissues. Aloe has consistent effect on surface cut off cells. It moisturizes the skin, brings balance to PH of the skin through its astringent properties. It heals the epithelial tissues, reduces the wrinkles that accelerate the aging process. Aloe is a natural sun protection factor two to three degrees (2-3 degrees). It cares the point that touches, it rejuvenates and protects it. In the language of plants, Aloe is synonymous with protection, beauty, love and integrity.

*It can be a valuable friend of our health.
Let us know it - there is a way.*

AMALTHIA®

AMALTHIA

Αγ. Δημήτριος, Τ.Κ. 74100 Ρέθυμνο
Agios Dimitrios, P.O. 74100 Rethymno
T.: 28310 71740, 6932 417790
e-mail: info@amalthia-soap.com
www.amalthia-soap.com

Με σύμμαχο τη φύση, και τις φυσικές πρώτες ύλες της, δημιουργήσαμε καλλυντικά προϊόντα απaráμιλλης αισθητικής και ποιότητας. Ο αρμονικός συνδυασμός του ελαιόλαδου με πλήθος φυτικών εκχυλισμάτων εγγυώνται τη φυσική περιποίηση του σώματος, του προσώπου και των μαλλιών σας. Τα αγνά θρεπτικά συστατικά τους αποτελούν "τροφή" για το δέρμα, καθιστώντας τα ιδανικά για άτομα με ιδιαίτερα ευαίσθητες επιδερμίδες. Η οικογένεια **AMALTHIA®** εμπλουτίζεται με προϊόντα υψηλής εξέλιξης και μακρόχρονης έρευνας. Δοκιμάστε, σήμερα, τα καλλυντικά **AMALTHIA®** και αρχίστε μια νέα σχέση για όλη σας τη ζωή, γιατί τα **AMALTHIA®** είναι παντοτινά!

Για θέματα υγείας ο πιο κατάλληλος σύμβουλος είναι ο γιατρός ή ο φαρμακοποιός σας. Η χρησιμοποίηση των δειγμάτων είναι απαραίτητη πριν την χρησιμοποίηση των προϊόντων.

*Based on natural raw materials, we created cosmetics, of excellent quality. The perfect combination of olive oil with the variety of plants extracts guarantees the natural body, face and hair care. Their pure nutrients benefit the skin, making them ideal for people with particularly sensitive skin. **AMALTHIA®** products are the result of long-term research and development. Try today **AMALTHIA®** cosmetics and start a new relationship for the rest of your life, because **AMALTHIA®** is forever!*

For health issues the most appropriate consultant is your doctor or your pharmacist.

The use of samples is required before using the products.





ANEΑ A.E.
ANEΑ S.A.

Αγ. Φωτεινή, Δ. Αμαρίου, Τ.Κ. 74061 Ρέθυμνο
Agia Fotini, Amari, P.O. 74061 Rethymno
T.: 28330 20002, Fax: 28330 20003

Η **ANEΑ AE** είμαστε μία κίνηση με την μορφή της πολυμετοχικής Ανώνυμης Εταιρείας που ιδρύσαμε το 2002. Ενεργούμε με σεβασμό στο φυσικό περιβάλλον και στον άνθρωπο. Έδρα μας είναι το χωριό Αγ. Φωτεινή στο Αμάρι Ρεθύμνης. Σκοπός μας είναι η συμβολή στην ανάπτυξη της περιοχής του Δήμου Αμαρίου Ρεθύμνης έτσι ώστε να μπορούν να αποκομίζουν οι κάτοικοι αξιόλογο εισόδημα με στόχο να παραμείνουν στα χωριά τους, και να μην ερημωθεί ο τόπος και να αρχίσει σταδιακά η ανάκαμψη.

Τρόπος Εφαρμογής: Ενοικιάζουμε με πολυετή ενοικιαστήρια αγροτικές εκτάσεις που εξασφαλίζουν τους ιδιοκτήτες, και στην συνέχεια τα βελτιώνουμε, τα αξιοποιούμε, και παράγουμε τα ανάλογα προϊόντα. Στη συνέχεια τυποποιούμε τα προϊόντα και τα προωθούμε στην αγορά.

Δραστηριότητες – Προϊόντα:

1. Ελαιοκομία, κατα κανόνα βιολογικής καλλιέργειας με βασικό στόχο την επιτραπέζια ελιά και δευτερεύοντα το ελαιόλαδο, 2. Αρωματικά φυτά, βιολογικής καλλιέργειας, 3. Μελισσοκομία, 4. Κηπευτικά βιολογικής καλλιέργειας, 5. Παρασκευή παραδοσιακών αγροτικών προϊόντων.

ANEΑ SA is a Multi-share Company founded in 2002. We act with respect to the natural environment and man. Our head office is in the village of Amari Sivritos in Rethymno. Our aim is to contribute to the development of the area of Amari so that the residents can earn a decent income to remain in their villages.

Method of implementation: *We rent farmland with long lease and then we cultivate and produce local products. Then we standardize these products and launch them onto the market.*

Activities – Products:

1. Olive crop, usually organic farming, focusing on table olives and olive oil, 2. Herbs, organic farming, Beekeeping, 4. Organically grown vegetables, 5. Manufacturing of traditional agricultural products.



24



Archontiki
handmade scented soaps



ARCHONTIKI
handmade scented soaps

Αρχοντική – Ρεθύμνου Τ.Κ. 74055
T: 2831 061485
e-mail: info@archontikisoap.gr
www.archontikisoap.gr

Δημιουργήσαμε στην γενέτειρά μας Αρχοντική Ρεθύμνου μια μικρή επιχείρηση που κατασκευάζει σαπούνια με πρώτη ύλη το αγνό παρθένο ελαιόλαδο δικής μας παραγωγής, χρησιμοποιώντας την πατροπαράδοτη παραδοσιακή συνταγή της γιαγιάς. Με βάση το αγνό παρθένο κρητικό ελαιόλαδο σε συνδυασμό με αλόη βέρα, δάφνη, λεμόνι, μέλι και βότανα της Κρήτης, κάναμε το απλό σαπούνι μια ξεχωριστή εμπειρία για καθέναν από εσάς.

We created in our hometown Archondiki of Rethymno a small business making soaps with raw material the virgin olive oil from our own production using the traditional grandmother's recipe. Based on the pure virgin olive oil combined with aloe Vera, laurel, lemon, honey and herbs from Crete we made the plain soap a special experience for you.



25



BAPTISMA

Η **BAPTISMA** είναι μια κάθετη μονάδα παραγωγής **Αγνού, Φυσικού Χυμού Κορωνέϊκης Ελιάς Κρήτης** ανώτατης ποιότητας με πολύ χαμηλή οξύτητα, από ψυχρή έκθλιψη φρεσκοκομμένου καρπού που ωριμάζει σε εκλεκτούς ελαιώνες ορεινών περιοχών του Νησιού. Στις αρχές του 2005 κατασκευάσαμε μια από τις πλέον σύγχρονες μονάδες τυποποίησης εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, ικανοποιώντας έτσι και τις πιο απαιτητικές αγορές. Η εταιρεία μας ανήκει και διοικείται από τους **Σταύρο και Κων/νο Σ. Βολτυράκη** και το **"BAPTISMA"** αποτελεί την εμπορική μας ονομασία. Η εταιρεία παραδοσιακά συνεργάζεται με περισσότερους από 1'000 ελαιοπαραγωγούς από την ευρύτερη περιοχή της άλλοτε επαρχίας Μυλοποτάμου Ρεθύμνης και η μεση παραγωγή είναι 1'000 τόνους εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. Η **BAPTISMA** διαθέτει δίκτυο διανομής των προϊόντων της στην Ελληνική αγορά ενώ παράλληλα εξάγει σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, αλλά και εκτός Ευρώπης, στη Νέα Ζηλανδία και Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής.

BAPTISMA

ΣΤΑΥΡΟΣ & ΚΩΝ/ΝΟΣ ΣΤΥΛ. ΒΟΛΤΥΡΑΚΗΣ Ο.Ε.Ε.
ΕΛΑΙΟΥΡΓΕΙΟ ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΗΡΙΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
STAVROS & KONSTANTINOS STYL. VOLTIRAKIS Co.
MILL & PLANT OF STANDARDIZATION OF OLIVE OIL

Αλφά, Μυλοπόταμος Τ.Κ. 74052 Ρέθυμνο
Alfa, Mylopotamos, P.O. 74052 Rethymno
T.: 28340 22133, 28340 22120
Fax: 28340 22135 – M.: 6972974506
e-mail: info@baptisma.gr
www.baptisma.gr

***BAPTISMA** is a forward integrated company, both extraction and bottling plant of **Pure, Natural Cretan Olive Juice** of premium quality, with very low acidity, from cold extracted freshly hand picked koroneiki olives, grown on distinguished olive groves in the mountainside of the island. The business is run and owned by **Stavros and Konstantinos S. Voltyrakis** with **"BAPTISMA"** being its commercial trademark. We invest on building and equipment facilities as well as on organizational systems and systematic methods of knowledge built-up, in order to successfully compete even in the most demanding market place through product and service provisioning excellence. BAPTISMA traditionally cooperates with more than 1000 extra virgin 'koroneiki' olive tree growers in the broader region of Mylopotamos, Rethymno, Crete. BAPTISMA facilitates a 1500 tons storage capacity, while capacity outcome of ready packed product in the plant is up to 1500 liters per hour. Average mill production is estimated of about 1000 tons annually BAPTISMA has developed a distribution channel in the Greek market and currently exports to Europe, New Zealand and U.S.A.*



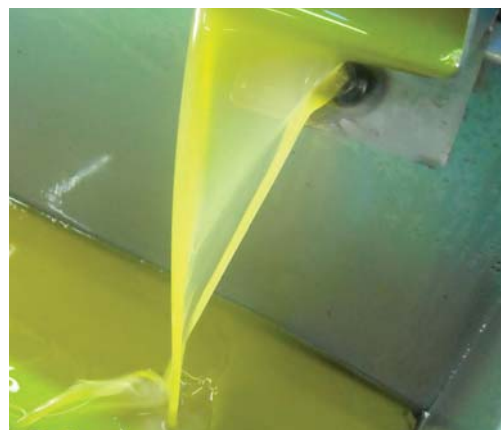
ΒΟΓΙΑΤΖΙΔΑΚΗΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ
VOYATZIDAKIS
TRADITIONAL CHEESE DAIRY

Ρούστικα, Τ.Κ. 74058 Ρέθυμνο
Roustika, P.O. 74058 Rethymno
T.: 28310 91209
e-mail: vogiatzidakis@yahoo.gr

Εδώ και μισό αιώνα στα Ρούστικα, ένα ημιορεινό χωριό του Δήμου Νικηφόρου Φωκά, 20χλμ. νοτιοδυτικά του Ρεθύμνου, σε μια καταπράσινη περιοχή δραστηριοποιείται η οικογενειακή επιχείρηση του τυροκομείου μας. Η παραγωγή μας στηρίζεται στο φρέσκο γάλα της περιοχής από ντόπιες φυλές αιγοπροβάτων. Το τυροκομείο έχει δυναμικότητα έως **4 τόνους γάλακτος ημερησίως** και τα προϊόντα, που παράγει είναι τα **παραδοσιακά Κρητικά: Γραβιέρα, Ανθότυρος Νωπός (Μυζήθρα), Κεφαλοτύρι, Ανθότυρος Ξερός**. Ο έλεγχος ποιότητας πρώτων υλών και προϊόντων σε κάθε φάση της παραγωγής και διακίνησης εγγυάται το καλύτερο αποτέλεσμα για το καθημερινό σας τραπέζι.

*For half a century in Roustika, a foothill village in the Municipality of Nikiforos Fokas, 20km south-west of Rethymno, within a beautiful green area we operate a family-own dairy. Our production is based on fresh milk by local sheep breeds. The dairy has a capacity of up to **4 tons of milk per day**. The milk products produced are **traditional Cretan cheese: Gruyere, Fresh Anthotiros (mizithra), kefalotyri and matured Anthotiros**. The quality control of raw materials and products at every stage of production and distribution guarantees the best result for your everyday enjoyment.*



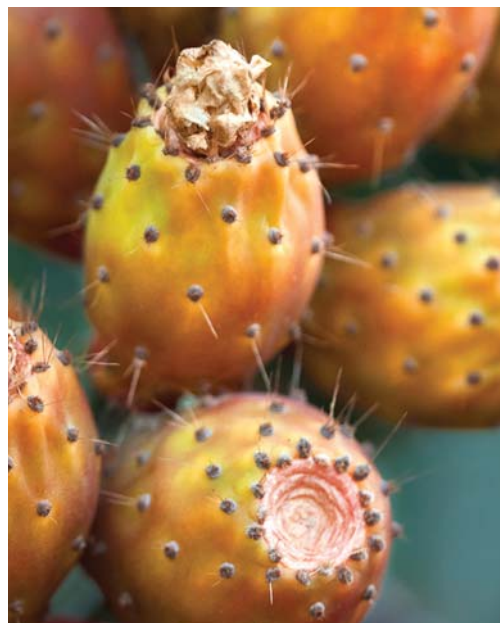


GEA CRETA

Γεωργική Ανάπτυξη Κρήτης Α.Ε.
Agricultural Development of Crete SA
Επ. Μαρούλι 21, 74100 Ρέθυμνο
Ep. Marouli 21, 74100 Rethymno
T: 6947376677

Η εταιρεία Γεωργική Ανάπτυξη Κρήτης Α.Ε., ξεκίνησε την δραστηριότητα της τον Ιούνιο του 2013 με σκοπό την εντατική καλλιέργεια φραγκόσυκου με ολοκληρωμένη τυποποίηση - μεταποίηση του φρούτου και των υπό προϊόντων του. Με τον διακριτικό τίτλο **GEA CRETA** και την παρουσία της σε τρεις νομούς: Ρέθυμνο, Ηράκλειο, Χανιά ξεκινήσαμε με διάθεση καλλιεργητικού παγκρητισμού.

*The company of **Agricultural Development of Crete SA** started its activity in June 2013 with the purpose to cultivate the prickly pear with complete formulation- alteration of the fruit and its by-products. Under the name **GEA CRETA** and its presence in three counties: Rethymno, Heraklion, Chania we started to operate in order to be noticeable throughout Crete.*



CRETA CAROB

ΑΦΟΙ ΜΑΝΟΥΣΑΚΑΣ Ο.Ε.
MANOUSAKIS BR. Co
Αργυρούπολη - Ρεθύμνου
Argiroupoli - Rethymno
T: 28310 81150, Κιν.: 6972 600273
Fax: 28310 81150
www.cretacarob.gr

Η **Creta Carob** ιδρύθηκε το 2006 και ξεκίνησε τη λειτουργία της το 2011. Είναι μια οικογενειακή επιχείρηση που εστιάζει στην παραγωγή μίας ποικιλίας βιολογικών προϊόντων τα οποία προέρχονται από τους λοβούς του χαρουπιού. Βρίσκεται στην Αργυρούπολη Κρήτης. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παραγωγής συνδυάζουμε τις αρχαίες τεχνικές με τις νέες τεχνολογίες. Τα τελικά προϊόντα μας πληρούν όλους τους αυστηρούς κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και έχουν λάβει το πιστοποιητικό βιολογικών προϊόντων στην Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση από το ΔΗΩ.

Creta Carob Company founded in 2006 and started its operation in 2011. It is a family business that focuses on producing a range of organic products derived from carob pods. It is located in Argiroupoli, Crete. During the production process we combine the ancient techniques with the new technologies. Our finished products meet all the stringent regulations of the European Union and have obtained the certificate of organic products in Greece and European Union from Certification & Inspection Organisation of Organic Products (DIO).





CRETA NATURAL PRODUCTS

Μιξόρουμα, Δήμου Αγίου Βασιλείου
Mixorouma, Agios Vasilios
T.: 6945875943, 6972925259
e-mail: info@cretanaturalproducts.com

Η **Creta Natural Products**, είναι μία μικρή, οικογενειακή επιχείρηση (e-shop), με έδρα το Μιξόρουμα του Δήμου Αγίου Βασιλείου στο Ρέθυμνο Κρήτης. Το ενδιαφέρον γνωστών, συγγενών και φίλων, από Ελλάδα και το εξωτερικό, για όλα αυτά που εμείς παράγουμε (τσικουδιά, κρασί κτλ.) αλλά και εκείνα που μας δίνει η φύση (βότανα) μας παρότρυνε, να τα διαθέσουμε και στο δικό σας τραπέζι. Ασχολούμαστε προσωπικά με τη συλλογή, επεξεργασία και συσκευασία των προϊόντων, ακολουθώντας προσεκτικά τη διαδικασία που μας μάθανε οι παλιότερες γενιές. Είμαστε κοντά σας και σας προσκαλούμε να συμμετέχετε, ή απλά να παρακολουθήσετε τις διαδικασίες συλλογής και επεξεργασίας. Μπορείτε να ενημερώνεστε από την ιστοσελίδα μας, για τις κατα περιόδους ημέρες τις οποίες θα πραγματοποιούνται οι παραπάνω διαδικασίες και να μας ενημερώνετε για την συμμετοχή σας.

Σας ευχαριστούμε εκ των προτέρων και ευχόμαστε καλή συνεργασία!

***Creta Natural Products**, is a small, family business (e-shop), with headquarters in Mixorouma of the municipality of Agios Vasilios in Rethymno, Crete. The interesting acquaintances, relatives and friends, from Greece and abroad, for all that we produce (tsikoudia, wine etc.) but also those that nature gives us (herbs), urged us to put in your own table. Dealing personally with the collection, processing and packaging of products, following carefully the process we learned how the older generations. We are close to you and invite you to participate, or simply watch collection and processing procedures. You will be contacted by our website, for the periods during which days will be the above procedures and notify us for your participation.*

Thank you in advance and wish you a good cooperation!



ΕΥΟΣΜΟΣ Α.Ε. EVOSMOS S.A.

Επισκοπή – Ρέθυμνο
Episkopi – Rethymno
T.: 28310 61396, 28310 61555
Fax: 28310 61563
Κιν./Mob.: 6977 605505
e-mail: info@evosmos-sa.gr
www.evosmos-sa.com

Η εταιρία **ΕΥΟΣΜΟΣ Α.Ε.** εδρεύει στην Κρήτη, στα παράλια του χωριού Επισκοπή του νομού Ρεθύμνου. Μετά από **30 χρόνια στο χώρο** και με περισσότερα από 20 στην παραγωγή και στο εμπόριο ελαιολάδου, προχώρησε στην καθετοποίηση της μονάδας παραγωγής μας και υλοποίησε και το τελευταίο στάδιο επεξεργασίας και τυποποίησης. Η εταιρία **ΕΥΟΣΜΟΣ Α.Ε.** ανήκει αποκλειστικά στην οικογένεια Μανωλάκη. Έπειτα από εμπειρία και καταγραφή ετών επιλέξαμε κάποιους ελαιώνες και τους δώσαμε το όνομα μας: **Ελαιώνες Μανωλάκη.**

*The company **EVOSMOS S.A.** is located in Crete, on the coast of Episkopi village in Rethymno. After **30 years of operation** and over 20 in the production and trade of oil, we proceeded to the vertical integration of our production unit and completed the last stage of processing and packaging. The company **EVOSMOS S.A.** belongs to the family Manolakis. After years of experience and recording we chose some groves and gave them our name: **Olive Grove Manolakis.***



Ζουμπεράκης

ΖΟΥΜΠΕΡΑΚΗΣ ΖΟΥΜΒΕΡΑΚΙΣ

Καλή Συκιά, Δ. Αγίου Βασιλείου, Ρέθυμνο
Kali Sikia, Municipality of Agios Vasilios,
Rethymno
T./Fax: 28320 51075
Κιν./Mob.: 6977 503308
e-mail: zoumwine@yahoo.gr

Στις πλαγιές του Κρουονερίτη στο Νοτιοδυτικό Ρέθυμνο της Κρήτης και στο χωριό Καλή Συκιά βρίσκονται οι επιχειρήσεις οινοποιίας της οικογένειας Ζουμπεράκη. Σε σύγχρονες εγκαταστάσεις (1000τ.μ) βρίσκεται η πλήρης κατετο-ποιημένη μονάδα παραγωγής - τυποποίησης οίνου η οποία πιστοποιείται με σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων με πρότυπο ISO 22000:2005. Οι Βιολογικές Καλλιέργειες των αμπελώνων μας καλύπτουν έκταση 100 στρεμμάτων και βρίσκονται σε ιδανικό υψόμετρο (600-800μ) στις πλαγιές του Κρουονερίτη. Καταφέραμε με την εμπειρία μας να παντρέψουμε την παράδοση με τις σύγχρονες μεθόδους παραγωγής, έχοντας σαν αρχή μας τις Βιολογικές καλλιέργειες αμπελώνων χωρίς χημικά λιπάσματα και φυτοφάρμακα που ελέγχονται από τον Οργανισμό Ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων ΔΗΩ. Η τσικουδιά που παράγεται στο παραδο-σιακό Ρακοκάζανο όπως και στο σύγχρονο αποσταγ-ματοποιείο της οικογένειας είναι μοναδική. Η ποικιλιακή σύνθεση του αμπελώνα μας για την παραγωγή του Ερυθρού Οίνου περιλαμβάνει τις ερυθρές ποικιλίες: Λιάτικο, Κοτσιφάλι, Αχλάδι, Αγιοργήτικο, Λυμνιό, Καμπερνέτ, Μερλότ. Για τον Λευκό Οίνο περιλαμβάνει τις ποικιλίες: Βιδιανό, Βιλάνα, Θραψαθήρι.

On the slopes of Kryoneriti in the south-west of Rethymno Crete in the village Kali Sykia Zoumberaki family has a winemaking business. In our modern installations (1000 sq.m.) there is a complete vertically integrated production - standardization unit of wine certified by a management system of food safety standard ISO 22000: 2005. Organic farming of vineyards is covering an area of 100 acres at an ideal altitude (600-800m) on the slopes of Kryoneriti. We have accomplished to combine tradition with modern production methods working exclusively in organically grown vineyards without chemical fertilizers and pesticides controlled by the Inspection and Certification body for Organic Products DIO. The raki produced in the traditional raki cauldron and the modern distillery of the family is unique. The varietal composition of our vineyard includes red varieties: Liatiko, Kotsifali, Achladi, Agiorgitiko, Lymnio, Cabernet, and Merlot. For the white wine varieties: Vidiano, Vilana, Thrapsathiri.



ΙΔΗ ΕΛΑΙΑ OIL IDI

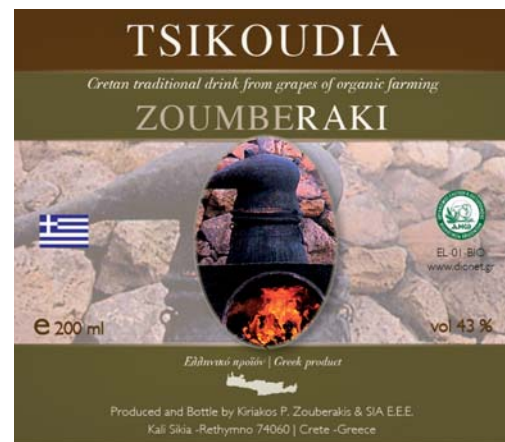
Αφράτες Αμαρίου
Afrates Amari
T: 28310 32192, 6972 907187
e-mail: marmichfour@gmail.com

Η **Ιδηλαία** είναι μια οικοτεχνική επιχείρηση η οποία ξεκίνησε σαν ιδέα τον Ιανουάριο του 2010, αντικείμενο της έχει την παραγωγή προϊόντων ελιάς και κυρίως ελιδόψιχας απο χονδρολιά Αμαρίου. Την έμπνευση για την παραγωγή ελιδόψιχας, μας έδωσαν τα παιδιά, που ενώ δεν συνηθίζουν να καταναλώνουν προϊόντα ελιάς, η ελιδόψιχα αποτέλεσε γι' αυτά ένα παραδοσιακό γευστικό και υγιεινό πρωινό με όλα τα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά για τον οργανισμό τους! Τα προϊόντα μας δεν περιέχουν συντηρητικά και είναι μικροβιολογικά ελεγμένα! Η ελιδόψιχα έχει χαρακτηριστεί ως άριστο προϊόν και διατίθεται σε συσκευασίες των 212ml σε τρεις γεύσεις, σκόρδου, με τέσσερα πιπέρια και φυσική γεύση. Επίσης σε συσκευασίες χονδρικής των 400gr και 1200gr. Επιπλέον παράγουμε αλατσολιές σε συσκευασία των 500gr, και χύμα. Με την δημιουργία προϊόντων χονδρολιάς, πιστεύουμε ότι θα συμβάλλουμε έμμεσα και στην διάσωση των αιωνόβιων δένδρων χονδρολιάς, τα οποία είναι δέντρα μουσείο στην φύση της κρητικής γής και ιδιαίτερα στην περιοχή του Αμαρίου με το απaráμιλο φυσικό τοπίο!

Oil Idi is a homemade business which started as an idea in January 2010, its object is the production of olive products and mainly olive crumb (elidopsicha) from Chondrolia of Amari.

The inspiration for the production of olive crumb gave us the children, which while do not usually consume olive products, the olive crumb was for them a traditional tasty and healthy breakfast with all the necessary nutrients for their body! Our products do not contain preservatives and are microbiologically tested!

The olive crumb has been characterized as an excellent product and is available in packs of 212 ml in three flavors, garlic, with 4-peppers and natural flavor. It is also available in wholesale packaging of 400gr and 1200gr. Furthermore, we produce olives with a large amount of salt (alatsolies) in packs of 500 gr, and unpacked.



ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΑ ΜΑΡΚΟΝ

ΚΤΗΜΑ
ΚΑΤΑ ΜΑΡΚΟΝ
ΚΤΙΜΑ "ΚΑΤΑ ΜΑΡΚΟΝ"

Παλαιά Ρούματα, Τ.Κ. 73002 Χανιά
Palaia Roumata, P.O. 73002 Chania
T: 28240 41291, Fax: 2824041445

Το κτήμα "Κατά Μάρκον" εδρεύει στα Παλαιά Ρούματα Χανίων Κρήτης και δραστηριοποιείται για περισσότερο από δυο αιώνες. Ιδρύθηκε το 1780 από τον Στυλιανό Παναγιωτάκη, έναν ανήσυχο και δραστήριο άνθρωπο της εποχής με ιδιαίτερη αγάπη στη μέλισσα και το περιβάλλον. Σήμερα το κτήμα "Κατά Μάρκον" βρίσκεται στα χέρια της πέμπτης γενιάς και λειτουργεί υπό την διαχείριση του κυρίου Μάρκου Παναγιωτάκη. Κύριο αντικείμενο του κτήματος είναι η παραγωγή, η συγκέντρωση, η τυποποίηση του μελιού και των άλλων προϊόντων κυψέλης καθώς και η παραγωγή κρασιού, λαδιού και ελιών. Ο κύριος Μάρκος Παναγιωτάκης, ο ίδιος παραγωγός, φροντίζει με μεράκι και αγάπη να κάνει το μέλι προσιτό στον καταναλωτή, φέρνοντας το αγνό και φυσικό όπως το παράγουν οι ίδιες οι μέλισσες από την κυψέλη στο σπίτι. Το κτήμα "Κατά Μάρκον" βρίσκεται σε συνεχή ανάπτυξη και προσπαθεί με αμείωτο ενδιαφέρον για βελτίωση έχοντας στόχο την ανάδειξη των καταπληκτικών προϊόντων της μέλισσας και την προσφορά τους στο καταναλωτικό κοινό. Έμπνευση του κτήματος αποτελούν αξίες όπως ο σεβασμός για το περιβάλλον, τον άνθρωπο και την κοινωνία, η αγάπη για την παράδοση, η υπόσχεση για να προσφέρουν ότι καλύτερο σε ποιότητα, καθώς και η ειλικρίνεια και η ευθύνη για τις υποσχέσεις που δίνουν και πάντα τις τηρούν.

Ktima "kata Markon" is located in Palaia Roumata of Chania in Crete and operates over two centuries. It was founded in 1780 by Stylianos Panagiotakis, an anxious and energetic man of his time with a special affection for bees and for environment. Nowadays, Ktima "kata Markon" is in the hands of the fifth generation and operates under the management of Mr. Markos Panagiotakis. The main object of the Ktima (estate) is the production, gathering, standardization of honey and other beehive products and the production of wine, olive oil and olives. Mr. Markos Panagiotakis, he is a producer, cares with love and passion the honey and tries to make honey accessible to consumers, by bringing it pure and natural as the bees produce it by themselves from the hive at home. Ktima "kata Markon" is constantly developing and trying with undiminished interest to be improved with the aim to highlight the amazing bee products and supply them to consumers. Inspiration of the property (ktima) are the values such as the respect for the environment, people and society, the love for the tradition, the promise to offer the best quality as well as the sincerity and responsibility for the promises they made and they always keep.



Ο Μελισσοκομικός Συνεταιρισμός Ρεθύμνης δραστηριοποιείται στο νομό μας περίπου τρεις δεκαετίες. Σε όλα αυτά τα χρόνια έχει υπάρξει πολύτιμος βοηθός και συνεργάτης του Ρεθυμνιώτη μελισσοκόμου.

Δραστηριοποιείται σε δυο τομείς:

1. Προμήθεια και εμπορία μελισσοκομικών ειδών με στόχο το όφελος του μελισσοκόμου, πετυχαίνοντας τις καλύτερες τιμές της αγοράς.
2. Συμμετοχή στον Ενιαίο Φορέα Μελισσοκόμων Κρήτης καθώς σε πληθώρα άλλων δραστηριοτήτων αφ' ενός για την επίλυση των προβλημάτων της κρητικής Μελισσοκομίας και αφ' έτερου την επιμόρφωση των μελισσοκόμων του νομού μας.

ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟΣ
ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ
RETHYMNO BEEKEEPERS COOPERATIVE

Ρέθυμνο – Rethymno
T: 6976 790475

The Beekeepers Cooperative has been active in the prefecture of Rethymno for about three decades. All these years it has been a valuable assistant and associate of Rethymnian beekeeper.

There are two operating areas:

1. Supply and marketing of bee products to the benefit of the beekeeper, achieving the best prices.
2. Participation in the Single Entity Beekeepers Crete as in many other activities on one hand to solve the problems of Cretan Apiculture, and on the other the training of beekeepers in our prefecture.





ΕΥΛΟΦΟΥΡΟΝΟΣ ΜΥΣΤΡΑΚΗ MYSTRAKI WOOD OVEN

Ατσιπόπουλο – Ρέθυμνο
Πλατεία Αγίου Ελευθερίου
Atsiporoulo – Rethymno
Agiou Eleftheriou Square
T: 2831032552, 2831031397
e-mail: : nmistrakis@yahoo.gr
www.mistrakis.gr

Γεύση –παράδοση – ποιότητα Οικογενειακή παράδοση από το 1960

Συνεχίζουμε την παραγωγή του κρητικού παξιμαδιού αναπιάνοντας κάθε μέρα το προζύμι που κληρονομήσαμε από την εποχή που το κάθε σπίτι είχε το δικό του ψωμί. Χρησιμοποιούμε την καλύτερη ποιότητα υλικών και τηρούμε πιστά την παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής από το βράδυ που κάνουμε το προζύμι μέχρι την επόμενη μέρα το μεσημέρι που θα έχουμε το ξερό κουλούρι.

Γιατί κάποιες αξίες αντέχουν στον χρόνο.

Taste-Tradition-Quality Family tradition since 1960

We continue the production of Cretan rusk by fiddling with hands every day the yeast we inherited since the time when every house had its own bread. We use the best quality materials and adhere strictly the traditional production process from the evening when we make the yeast until the next day at afternoon when we will have the dry cruller.

Because some values last in time

Παστέλειον

ΠασΤέλιον PasTeleion

Εμπορία Παστέλιου "ΠασΤέλιον"
Nougat Marketing
Μαλάμω Μηλογιαννάκη
Malamo Milogiannaki
Μ. Ασίας 37, 73300 Χανιά
M. Asias 37, 73300 Chania
T: 28210 86731
e-mail: ggrammatikakis@gmail.com

Το ΠασΤέλειον είναι μια συμπύκνωση της δύναμης των προϊόντων που το αποτελούν, που το καθένα από αυτά είναι μια πλήρης, φυσική τροφή. Περιέχει φρεσκοσπασμένα αμύγδαλα, κρητικό θυμαρίσιο μέλι, ξηρά φρούτα και σουσάμι. Με μεγάλη φροντίδα προσέχουμε ώστε να μην καταστραφεί κανένα από αυτά τα πολύτιμα συστατικά κατά την επεξεργασία. Το μέλι παραμένει άθερμο καθ' όλη την επεξεργασία, γιατί σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 40° παύει να είναι πολύτιμο και έτσι το ΠασΤέλειον είναι μαλακό. Είναι μια γλυκιά πλήρης τροφή χωρίς ζάχαρη και συντηρητικά. Παρασκευάζεται και διατίθεται από το 2003 σε επιλεγμένα καταστήματα σε όλη την Ελλάδα.

PasTeleion is the condensation of the potential of products that form it; each of these is a complete, natural food. It contains freshly crushed almonds, Cretan thyme honey, dried fruit and sesame. We take particular care so as not to damage any of these valuable components during processing. The honey remains unheated throughout processing; because above 40° degrees the homey ceases to be valuable and so the nougat (PasTeleion) remains soft. It is a sweet full food without sugar or preservatives. It is manufactured and marketed since 2003 at selected stores throughout Greece.





ΡΙΟ ΑΡΚΑΔΙ RIO ARKADI

ΑΦΟΙ ΣΑΒΒΑΚΗ Ο.Ε.
SAVVAKIS BROS. CO.
Βιολι Χαράκι, Τ.Κ. 74100 Ρέθυμνο
Violi Haraki, T.K. 74100 Rethymno
T: 28310 24089, Fax: 28310 29355
www.biral.gr

Η εταιρεία Ρίο ιδρύθηκε το 1950 με την ονομασία «Ρεθεμιωτοπούλα». Ο σημερινός της ιδιοκτήτης, κατάλαβε από το 1960 ταξιδεύοντας σε διάφορες χώρες, ότι τα κρητικά προϊόντα είναι τα γευστικότερα και με τις περισσότερες ευωδίες σε όλον τον πλανήτη! Έκτοτε και μέχρι σήμερα προσπαθεί και χρησιμοποιεί όσο γίνεται, κρητικές πρώτες ύλες, οι οποίες συμβάλλουν στην ποιότητα των αναψυκτικών που παράγει. Από το 1972 άρχισε να έχει ως σύνθημα το παρακάτω: «ΚΡΗΤΙΚΗ ΓΕΥΣΗ, η καλύτερη στον κόσμο», το οποίο εκτύπωσε και προώθησε σε πολλές περιοχές. Έχει αποκτηθεί τεχνογνωσία, η οποία μεταδίδεται από γενιά σε γενιά και δίνει την ευκαιρία σε όλους να απολαμβάνουν τα παραδοσιακά αναψυκτικά «Αρκάδι», τα οποία ξεχωρίζουν για τη γεύση και την ποιότητά τους.

"Rio" was founded in 1950 under the name "Rethemiotopoula." The current owner realized in 1960 after traveling to different countries that the Cretan products are the most delicious and aromatic around the world! Since then he has been trying to use Cretan raw materials, which contribute to the quality of the drinks he produces. Since 1972 he follows the motto: "The Cretan taste is the best in the world", which is printed and promoted in many areas. The knowledge gained and transmitted from generation to generation provides the opportunity to enjoy traditional refreshments "Arcadi," which stand for taste and quality.



ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΓΥΝΑΙΚΩΝ "ΕΡΑΤΩ" WOMEN'S COOPERATIVE "ERATO"

Γυναικείος Αγροτικός Οικοτεχνικός Συνεταιρισμός "ΕΡΑΤΩ"
Women's Agricultural Cottage Cooperative "ERATO"
Αποστόλοι, Τ.Κ. 74061 Ρέθυμνο
Apostoli, P.O. 74061 Rethymno
T: 6974 390616, Fax: 28330 22078
e-mail: eratoapostoloi@yahoo.gr

Ο Γυναικείος Αγροτικός Οικοτεχνικός Συνεταιρισμός Αποστόλων «ΕΡΑΤΩ» βρίσκεται στο χωριό Απόστολοι του Δήμου Αμαρίου και ιδρύθηκε τον Ιούλιο του 2007. Με την ίδρυση και λειτουργία του Συνεταιρισμού συμβάλλουμε στην ενίσχυση της τοπικής οικονομίας και τη διάδοση και προώθηση των παραδοσιακών προϊόντων. Η δραστηριότητά μας δίνει την ευκαιρία στους επισκέπτες και άλλους ενδιαφερόμενους να δοκιμάσουν τις γεύσεις αγνών προϊόντων χωρίς συντηρητικά παρασκευασμένα σύμφωνα με τις παραδοσιακές συνταγές περασμένων χρόνων. Φτιάχνουμε: μαρμελάδες, γλυκά κουταλιού, βυσινάδα, πετιμέζι, ξυνόχονδρο, κυλοπίτες, μπελτέ ντομάτας, ασκορδουλάκους τουρσί και αγκινάρες, αμπελόφυλλα, βότανα, χορτόπιτες, μυζηθρόπιτες, σαπούνι με ελαιόλαδο. Τα προϊόντα μας θα τα βρείτε σε επιλεγμένα μαγαζιά στο Ρέθυμνο και στην Αθήνα.

The Women's Agricultural Cooperative of Apostoli village 'ERATO' in Amari was founded in July 2007. The operation of the cooperative helps the women to strengthen the local economy and promote traditional products. It is also an opportunity to try the flavors of pure products without preservatives prepared according to traditional Cretan recipes of past years. They make: jams, preserves, sour cherry juice, molasses, xynochondros (Greek trahanas), noodles, tomato paste, pickled askordoulaki (bulbs) and artichokes, vine leaves, herb pies, cheese pies, olive oil soap. You can find these products in selected shops in Rethymno and Athens.





ESCARGOT
DE CRÈTE

ΧΟΧΛΙΟΙ ΚΡΗΤΗΣ CRETAN SNAILS

Δρ. Χαράλαμπος Κιαγιάς
Dr. Charalampos Kiagias
Λατζίμας - Ρέθυμνο
Latzimas - Rethymno
T: 6930 825859, 6951 001328
e-mail: dr.kiagias@escargotdecrete.com
www.escargotdecrete.com

Η εταιρία ΧΟΧΛΙΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Ε.Π.Ε. είναι η πρώτη πλήρως καθετοποιημένη μονάδα παραγωγής και τυποποίησης σαλιγκαριών στην Ελλάδα και παράγει 4 τελείως καινοτόμα, για την παγκόσμια αγορά, προϊόντα. Γνώμονας της εταιρείας να παράγει υψηλής διατροφικής αξίας προϊόντα, χρησιμοποιώντας βασικά συστατικά της κρητικής διατροφής, όπως είναι το σαλιγκάρι και το ελαιόλαδο, ανοίγοντας ταυτόχρονα νέους δρόμους στην παγκόσμια γαστρονομία.

1) Ψίχα σαλιγκαριών σε γυάλινο βαζάκι, με ξίδι, δενδρολίβανο και σταφίδες μέσα σε εξαιρετικό παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο Κρήτης. Είναι η πρώτη φορά που η διάσημη κρητική συνταγή "Χοχλιοί Μπουμπουριστοί" τυποποιείται.

2) Ψίχα σαλιγκαριών σε γυάλινο βαζάκι με σκόρδο και μαϊντανό, μέσα σε εξαιρετικό παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο Κρήτης.

3) Ψίχα σαλιγκαριών σε γυάλινο βαζάκι με θυμάρι, λεμόνι και πράσινες λεμονάτες χονδρολιές Κρήτης μέσα σε εξαιρετικό παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο Κρήτης.

4) Ψίχα σαλιγκαριών σε γυάλινο βαζάκι μέσα σε εξαιρετικό παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο Κρήτης.

Σε όλα τα προϊόντα το ελαιόλαδο είναι Π.Ο.Π Βόρειος Μυλοποτάμος και δεν χρησιμοποιούνται καθόλου συντηρητικά.

The Cretan Snails Company Ltd is the first fully vertically integrated unit of production and packaging of snails in Greece and produces 4 completely innovative for the global market products. The guiding principle of the company is to produce high nutritional value products, using basic components of the Cretan diet, such as the snail and olive oil while opening new roads in the global gastronomy.

1) Crumb snails in a glass jar with vinegar, rosemary, raisins and extra virgin olive oil of Crete. It is the first time the famous Cretan recipe "Xoxlioi Mroupouristoi" exists in packaging.

2) Crumb snails in a glass jar with garlic, parsley and extra virgin olive oil of Crete.

3) Crumb snails in a glass jar with thyme, lemon, green lemon Chondrolia (fat olive) and extra virgin olive oil of Crete.

4) Crumb snails in a glass jar with extra virgin olive oil of Crete.

All the olive oil products are Protected Designation of Origin (P.D.O) of North Mylopotamos and no preservatives are being used.

Καλλιτεχνικά

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΔΗΜΟΥ ΡΕΘΥΜΝΗΣ
Municipality of Rethymno - Artistic workshops

Κέντρο Νέων

ΑΓΙΟΓΡΑΦΙΑ, επιμέλεια Καλαϊτζαντωνάκης Σπύρος

ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ, επιμέλεια Μοσχονά Μαρία

ΨΗΦΙΔΩΤΟ, επιμέλεια Ξενικάκης Γιώργος

ΛΙΘΟΓΛΥΠΤΙΚΗ, επιμέλεια Σκευάκης Μανώλης

Ενημερωτικά Εργαστήρια

ΖΩΓΡΑΦΙΚΗ, επιμέλεια Δρυγιαννάκη Στέλλα

ΚΟΣΜΗΜΑ, επιμέλεια Θεοδωράκη Χαρά

ΚΕΡΑΜΙΚΗ, επιμέλεια Μπόρα Φρόσω

ΑΡΓΥΡΟΧΡΥΣΟΧΟΪΑ, επιμέλεια Σταυρουλάκης Πέτρος



Κέντρο Κρητικών Παινών Τέχνης

ΞΥΛΟΓΛΥΠΤΙΚΗ, επιμέλεια Γουνάκης Κωστής

ΥΦΑΝΤΙΚΗ, επιμέλεια Γιακουμάκη Μαρία

ΜΑΡΜΑΡΟΓΛΥΠΤΙΚΗ, επιμέλεια Μοσχονάς Ηλίας

ΡΑΡΙΕΡ ΜΑΧΕ (ΠΑΠΙΕ ΜΑΣΣΕ), επιμέλεια Περιστεράκης Σταύρος



Δίκτυο Οινοποιών Νομού Ηρακλείου Δίκτυο Οινοποιών Νομού Χανίων και Ρεθύμνης Iraklio Prefecture Winemakers Network Hania and Rethymno Prefectures Winemakers Network

Ξεκινώντας το Νοέμβριο του 2006 με την ίδρυση του **Δικτύου Οινοποιών Νομού Ηρακλείου (ΔΟΝΗ)** και δύο χρόνια αργότερα με αυτήν του **Δικτύου Οινοποιών Νομού Χανίων και Ρεθύμνης**, 30 οινοποιεία που καλύπτουν πάνω από το 90% της εμφιαλωμένης παραγωγής του νησιού συνεργάζονται, οργανώνουν κοινές ενέργειες, διαχειρίζονται εθνικά και κοινοτικά κονδύλια, με σκοπό τόσο την ανάδειξη του προϊόντος, όσο και της τουριστικής διάστασης που μπορεί αυτό να αναδείξει. Είναι ίσως η πρώτη φορά που με μέθοδο και πρόγραμμα δημιουργούνται εργαλεία για την προώθηση και την επικοινωνία της ιδιαιτερότητας του κρητικού εμφιαλωμένου κρασιού. Και είναι ιδιαίτερα ενθαρρυντικό πως, παρά τις δυσκολίες που περνάμε σήμερα λόγω του αβέβαιου και πολύ σύνθετου οικονομικού περιβάλλοντος, η προσπάθεια των κρητικών οινοποιείων έχει παραμείνει σταθερή και με την ίδια δυναμική.

• Silva Δασκαλάκη • Αμπελώνες Ζουμπεράκη • Δουλουφάκης Οινοποιείο • Ιδαία Οινοποιητική • Μανουσάκη Οινοποιία - Nostos Wines • Μηνάς Ταμιωλάκης & ΣΙΑ Ο.Ε. «Οινοποιητική» • ΜΙΝΩΣ Κρασιά Κρήτης ΑΕ - Οινοποιείο Μπλιαράκη • Οινοποιείο Κλάδου • Οινοποιείο Ντουράκη Ανδρέα.

Starting in November 2006 with the establishment of the Iraklio Prefecture Winemakers Network, and followed two years later by the establishment of the Hania and Rethymno Prefectures Winemakers Network, 30 wineries covering more than 90% of the bottled production on the island are working together, organize common actions, and manage national and EU funds, with a view to promoting both the product and its tourism potential. It may actually be the first time we are methodically creating tools to promote and communicate the special features of Cretan bottled wine. And it is particularly encouraging that, despite the adversities we are facing due to the uncertainty and complexity of the economic climate, this effort by Cretan wineries has held its ground, without losing any of its momentum.

• Silva Daskalaki • Zoumperakis Winery • Douloufakis Winery • Idaia Winery • Manousakis Winery - Nostos Wines • Minas Tamiolakis & Co G.P. "Inopiitiki" • MINOS Cretan Wines SA - Miliarakis Winery • Dourakis Winery • Klados Winery

www.winesofcrete.gr

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ INFO

