

Chers Amicaliens,

Pour notre prochaine sortie dans les vignes, nous vous proposons une

excursion en Eubée le dimanche 16 octobre 2016

qui vous permettra de faire la connaissance de 3 jeunes entrepreneurs, 3 amis qui ont en commun le désir de bien cultiver dans le respect de l'environnement, de garder les traditions ancestrales et de proposer des produits d'excellence. Ils sont opposés aux méthodes de facilité proposées par les sociétés agrochimiques et à l'exploitation intensive des terres. Des parcours admirables particulièrement dans la situation de crise actuelle!
Nous rencontrerons :

- **Spyros à la cave Skoumpris.** Les bâtiments ont plus de 500 ans et le vin est produit de façon artisanale. Les vignes s'étendent dans la plaine Lélandienne, une plaine très fertile depuis l'Antiquité. Nous dégusterons un vin blanc, le Moschofilero et un vin rouge Agiorgitiko et Merlot ainsi qu'une liqueur faite par Soula, la



maman.

- **Vassilis et Ioanna** nous recevront à la **ferme Berryland**. Ils ont créé leur société en 2013 dans le but de faire connaître les précieux avantages des "superaliments". Ils cultivent l'aronia à fruits noirs, le goji, la myrtille et l'argousier. Ils nous accueilleront avec une liqueur maison à base d'aronia et de géranium rose accompagnée de petits gâteaux aux superaliments. Ils nous proposent de cueillir les baies de goji qui se récoltent en octobre et de les déguster fraîches.

Nous déjeunerons à la ferme si le temps le permet. Le chef du Kappa Club Negroponte d'Eretria 5*, M. Théodore Koukios cuisinera devant nous et nous proposera ses recettes alliant les superaliments au régime méditerranéen et aux saveurs de la cuisine grecque. Tous les produits seront frais, cultivés sur place et certifiés A-cert. Nous avons prévu un repli abrité en cas de mauvais temps!!!

Au menu : - Salades de saison aux superaliments et aux barres nutritives à la figue.

- Haricots "Mavromatic" assaisonnés de sirop de figue.
- Risotto aux superaliments.
- Trahanas (semoule au lait caillé) aux baies de goji et saucisse paysanne du village.
- Poulet "Katsiatio" aux poivrons et aux superaliments.
- Yaourt aux superaliments et à la figue.
- Vin, eau et pain.

Nous découvrirons les produits de leurs efforts : vanille à la myrtille ou à l'aronia, poivre rose et menthe, sauce tomate et goji, vinaigre à l'aronia ou à l'argousier, confitures particulières, mélasses, sirop de grenade à l'aronia et huile d'olive, etc...et même des produits de beauté et de soin très naturels!



- **Stathis**, du **domaine Askada** qui se trouve à Kymi (la région d'excellence pour la production de figes sèches et dont les figes bénéficient d'une AOP) nous rejoindra pour nous présenter et nous expliquer sa production de figes séchées bio de qualité et les produits qui en découlent comme le sirop de figes, le chutney, les confitures de figes séchées, les barres nutritives et...les sykolatakia (des douceurs au chocolat, à la figue et à la



noix) !

Nous reprendrons l'autocar pour une halte au café MOCHO si vous le désirez. Le café sera à vos frais mais très économique. Précisez-moi si vous le souhaitez...la majorité l'emportera! Nous serons de retour à Athènes vers 18h00.

Le départ est prévu à **9h00** Place Syndagma devant le Public ou à **9h30** à Kifissia au coin de l'avenue Kifissias et de la rue Kassavétis.

Le coût de l'excursion est de **28 €** pour les membres de l'Amicale et de **30€** pour les non-membres, tout compris que vous voudrez bien verser sur le compte de l'Amicale en me prévenant du versement. N'oubliez pas que les versements provenant d'une autre banque sont sujets à des frais de 3€.

EUROBANK Michèle Leonidopoulos GR 4902603860000370100266995.BIC : EFGB GR AA

Faites très vite votre réservation, les places sont limitées et nous devons confirmer le nombre de participants le 9 octobre.