



Τα παστά της Πάρου

Παράδοση | Γεύση | Εμπειρία

15 & 16 Νοεμβρίου 2025

Δημοτική Αγορά Κυψέλης

Διοργάνωση:



Ο.ΠΑ.Σ.



ΝΑΙΑΣ

Συνδιοργάνωση:



ΔΗΜΟΣ ΠΑΡΟΥ



ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΟ ΠΑΡΚΟ ΠΑΡΟΥ

Συμμετοχή συλλόγων Ο.ΠΑ.Σ

- ΠΡΟΟΔΕΥΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΚΩΣΤΙΑΝΩΝ ΠΑΡΟΥ
- ΠΡΟΟΔΕΥΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΛΕΥΚΙΑΝΩΝ ΠΑΡΟΥ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ
- ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΑΓΚΑΙΡΙΑΝΩΝ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ
- ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΑΡΓΗΣΣΑΙΩΝ ΑΡΧΙΛΟΧΙΤΩΝ ΠΑΡΟΥ
- ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΠΑΡΙΩΝ -ΑΝΤΙΠΑΡΙΩΝ "Η ΕΚΑΤΟΝΤΑΠΥΛΙΑΝΗ"
- ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΝΑΟΥΣΑΙΩΝ ΠΑΡΟΥ



Τι είναι τα παστά της Πάρου; Σύντομη περιγραφή εκδήλωσης.

- Διήμερο αφιερωμένο στην παραδοσιακή μέθοδο συντήρησης τροφίμων της Πάρου.
- Αναδεικνύονται τα παστά και τα τοπικά προϊόντα μέσα από εργαστήρια, ομιλίες και γευσιγνωσία.

Σκοπός:

Προβολή του πρωτογενούς τομέα

& δημιουργία γαστρονομικού θεσμού για το νησί στην πρωτεύουσα.

Δομή Εκδήλωσης



Σάββατο 15 Νοεμβρίου (μεσημέρι)

«Η παράδοση στο
τραπέζι»

Εργαστήρι παρασκευής παστών

Επίδειξη με συμμετοχή κοινού, καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας

Παράλληλα με το εργαστήριο, θα πραγματοποιούνται παρουσιάσεις για την παριανή γαστρονομία & ιστορία των παστών. Συμμετέχουν:

- **“Τα Παστά Των Αρχαίων”- Δήμητρα Μυλωνά,** Αρχαιολόγος, Ινστιτούτο Αιγαιακής Προϊστορίας – Κέντρο Μελέτης Ανατολικής Κρήτης.
- **“Ορθή διαχείριση και διαδικασία ωρίμασης ψαριών, σύγχρονες τεχνικές”- Μαρίνος Σουράνης,** Μάγειρας, εστιατορας και συγγραφέας
- **“Η Παριανή κουζίνα”- Αργυρώ Μπαρμπαρίγου,** Ελληνίδα σεφ, ιδιοκτήτρια εστιατορίου, συγγραφέας μεγαλωμένη στην Πάρο.
- **“Πάστα και λιόκαυτα της Πάρου, Λαογραφικές και εικαστικές προσεγγίσεις” - Λουίζα Καραπιδακη,** Ιστορικός τέχνης της Ακαδημίας.

Παρουσίαση/ συντονισμός:

Νίκη Μηταρέα, δημοσιογράφος στις στήλες οίνου και γεύσης, συγγραφέας.

Σάββατο 15 Νοεμβρίου (βράδυ)

«Γλέντι Παράδοσης &
Παριανής Γεύσης»

Ανοιχτό γλέντι με παριανά εδέσματα
& παραδοσιακή μουσική.

- Συμμετοχή παριανών μουσικών
καλλιτεχνών.
- Προσφορά τοπικών προϊόντων &
ποτών.

Κυριακή 16 Νοεμβρίου (πρωί)

«Βόλτα στην Πάρο»

- Έκθεση ζωγραφικής του Παριανού ζωγράφου Δ. Σιφναίου.
- Προβολή φωτογραφιών της Πάρου του '70 του Παριανού Ζαχαρία Στέλλα από το αρχείο του Συνδέσμου Μαρπησσαίων – Αρχιλοχιτών Πάρου.
- Κεράσματα τοπικών προϊόντων



Με τη συμμετοχή σας...

Μοιράζονται η **γνώση**, η **εμπειρία** και το **όραμα**.

Προβάλλονται ο **πρωτογενής τομέας**, η **παράδοση**
και ο **πολιτισμός**.

Η **συμβολή** σας είναι καθοριστική για την **επιτυχία**
αυτής της πρώτης προσπάθειας και την **καθιέρωση**
του **θεσμού**.



Στόχοι μας...

Η Πάρος στο Κέντρο της Αθήνας.

Ενίσχυση αναγνωρισιμότητας
τοπικών προϊόντων.

Προβολή πολιτιστικής
κληρονομιάς.

Σύσφιξη σχέσεων Παριανών
Αθήνας με το νησί.

Νέο εργαλείο εξωστρέφειας για το
νησί της Πάρου με κατεύθυνση
τον παραδοσιακό τρόπο ζωής.

Η Πάρος θα έχει τη θέση που της αξίζει
στο κέντρο της Αθήνας.

Ευχαριστούμε θερμά εκ των προτέρων
για την εμπιστοσύνη & την πολύτιμη συμβολή σας!

Με εκτίμηση,
Η Ομάδα Συντονισμού της Ο.Π.Α.Σ.
και οι συνδιοργανωτές
ΝΑΙΑΣ – Ναυτικός Όμιλος Νάουσας Πάρου

Επικοινωνία



opas.paros@gmail.com



Ομοσπονδία Παριανών Συλλόγων- ΟΠΑΣ