

## Final Report “Pick the Alien in the Ionian”



Raising awareness actions for Ionians’ local communities and stakeholders on possible ways of mitigating the aftermath caused by marine invasive alien species through gastronomy.

February – July 2020

## General context

Within this report all actions, events and results of the project entitled “Pick The Alien in the Ionian” funded by the Ionian Environment Foundation have been thoroughly described. During the implementation of the project extensive schemes and numerous actions were carried out related to communication through social media, awareness and promotional events on the consumption of edible alien species, production of informative material and the distribution of 10 sampling kits for citizen scientists to local ambassadors of the project, in 8 islands of the Ionian. The project commenced on January of 2020 but ended on July of 2020 due to the COVID-19 quarantine. The project was implemented by iSea with the collaboration of the food truck “Food Cartel”. The collaboration with the food truck deemed necessary since the prohibitions for indoor events left no other choice than to organize outdoor events.



Project manager: Nikos Doumpas

Email: [nikolaos.doumpas@isea.com.gr](mailto:nikolaos.doumpas@isea.com.gr)

## Communication actions

The project aimed to inform and raise awareness of the local communities of Ionian Islands and other coastal and insular areas throughout Greece that currently face negative effects of marine alien species or will face them in the near future. The communication scheme of the project was based on targeted posts in social media platforms (Facebook & Instagram), but also through press releases and articles in the media. The recipe e-book that iSea created last year in the context of the “Pick The Alien” project was renewed with recipes that the “Food Cartel” created during our visit in the islands of Lefkas, Kefalonia and Zante. Last, the posters that iSea created last year was also renewed, adding new information about every species mentioned in the posters.

### *Social media platforms*

iSea operates a Facebook page with over 14,000 followers and an average of 7,000 people reach on daily posts. During the project “Pick the Alien”, iSea prepared and posted a total of 26 Facebook posts with an average reach of 5.357, 148 likes and 13 shares per post. A Facebook event was also created to invite and inform the targeted stakeholders and the general public of the Ionian Sea region, to participate in the presentations and gastronomic events in Lefkas, Kefalonia and Zante Islands on July 7<sup>th</sup> till July 12<sup>th</sup>.

The Facebook event had 100 responses and iSea posted 11 posts in the event during the journey, with an average reach of 247 people and 9 likes.

On Instagram 18 posts were prepared which achieved an average reach of 560 people and 60 likes.

All posts were also re-shared and reposted by iSea to relevant Facebook groups on alien species, marine biology, gastronomy, recreational fishing and pages and groups that promote the islands of Ionian Sea. These posts were shared also to the Facebook group project “Is it alien to you? Share it!!!” with over 12,000 members. These posts were also shared from the Facebook pages of Ionian Environment Fund, the Food Cartel , Natura Di Zante and from all the local ambassadors that maintain a Facebook page, but also from collaborating pages and

projects. Find the Reach, Likes, Shares and a hyperlink to the post for Facebook and Instagram on Table 1 and Table 2 respectively.

**Table 1** Summary of iSea's Facebook posts during the project "Pick The Alien in the Ionian".

Post	Reach	Likes	Shares	Date	Link	Boosted
Post 1	4.240	159	16	28/1/2020	<a href="#">Link 1</a>	No
Post 2	4.112	120	11	5/2/2020	<a href="#">Link 2</a>	No
Post 3	3.345	97	7	27/2/2020	<a href="#">Link 3</a>	No
Post 4	2.319	144	15	10/3/2020	<a href="#">Link 4</a>	No
Post 5	5.435	228	16	18/3/2020	<a href="#">Link 5</a>	No
Post 6	6.831	261	38	4/5/2020	<a href="#">Link 6</a>	No
Post 7	3.386	200	27	5/5/2020	<a href="#">Link 7</a>	No
Post 8	8.829	183	21	12/5/2020	<a href="#">Link 8</a>	No
Post 9	31.232	271	17	20/5/2020	<a href="#">Link 9</a>	Yes
Post 10	2.867	88	11	29/5/2020	<a href="#">Link 10</a>	No
Post 11	3.299	73	5	12/6/2020	<a href="#">Link 11</a>	No
Post 12	3.122	151	17	22/6/2020	<a href="#">Link 12</a>	No
Post 13	7.725	192	24	3/7/2020	<a href="#">Link 13</a>	No
Post 14	3.284	203	12	6/7/2020	<a href="#">Link 14</a>	No
Post 15	4.374	163	9	7/7/2020	<a href="#">Link 15</a>	No
Post 16	1.739	22	1	7/7/2020	<a href="#">Link 16</a>	No
Post 17	8.161	163	19	8/7/2020	<a href="#">Link 17</a>	No
Post 18	3.618	157	15	9/7/2020	<a href="#">Link 18</a>	No
Post 19	4.173	146	7	10/7/2020	<a href="#">Link 19</a>	No
Post 20	3.618	183	15	11/7/2020	<a href="#">Link 20</a>	No
Post 21	2.363	39	2	13/7/2020	<a href="#">Link 21</a>	No
Post 22	5.316	195	5	15/7/2020	<a href="#">Link 22</a>	No
Post 23	3.510	107	19	22/7/2020	<a href="#">Link 23</a>	No
Post 24	4.349	166	14	11/8/2020	<a href="#">Link 24</a>	No
Post 25	3.418	67	2	19/8/2020	<a href="#">Link 25</a>	No
Post 26	4.626	85	14	26/8/2020	<a href="#">Link 26</a>	No
<b>Average</b>	<b>5.357</b>	<b>149</b>	<b>14</b>			

**Table 2** Summary of iSea's Instagram posts for the project "Pick the Alien in the Ionian"

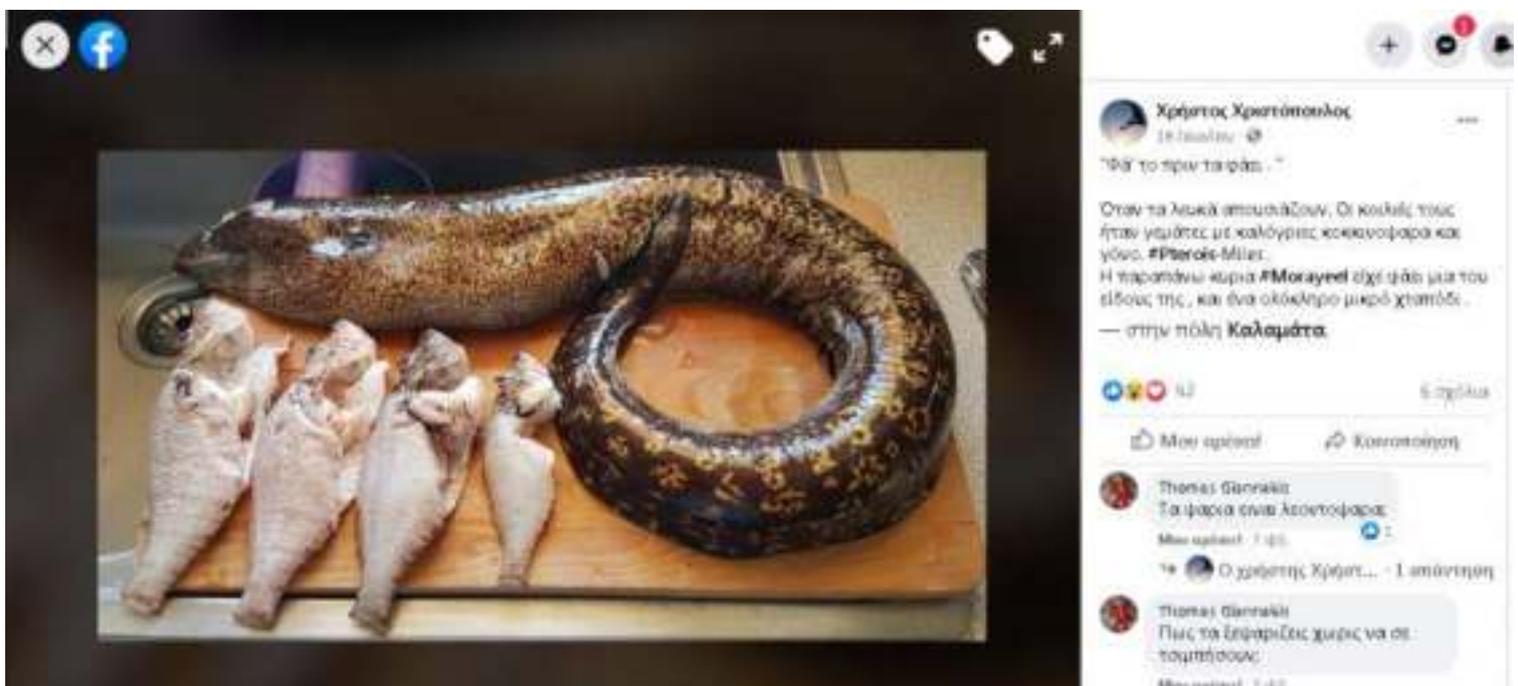
<b>Post</b>	<b>Reach</b>	<b>Reactions</b>	<b>Shares</b>
<b>Post 1</b>	539	57	2
<b>Post 2</b>	664	94	2
<b>Post 3</b>	612	80	0
<b>Post 4</b>	736	99	3
<b>Post 5</b>	518	54	0
<b>Post 6</b>	573	69	1
<b>Post 7</b>	534	65	0
<b>Post 8</b>	483	33	2
<b>Post 9</b>	577	49	2
<b>Post 10</b>	518	54	0
<b>Post 11</b>	551	45	0
<b>Post 12</b>	605	63	0
<b>Post 13</b>	506	40	0
<b>Post 14</b>	620	91	0
<b>Post 15</b>	502	38	0
<b>Post 16</b>	563	45	5
<b>Post 17</b>	492	43	1
<b>Post 18</b>	492	48	0
<b>Post 19</b>	502	41	0
<b>Post 20</b>	500	39	1
<b>Post 21</b>	531	58	0
<b>Average</b>	553	57	0,9

iSea did a live stream at the first event in Lefkas island and had throughout, 213 watchers with a maximum of 40 watchers at the peak of the streaming. Furthermore iSea created 3 stories during the project with 438, 691 and 733 views per story.



Picture 1 Stories iSea created during the project

During the project we came across relevant posts that were either using the Greek version of the projects' title "Fato prin ta fai" to caption their photo, or were promoting the project, by sharing our invitations or our posts. Bellow you can see some examples:



Picture 2 Spear-fisher uploads his catch of lionfish using the Greek version of the projects' name



Picture 3 The projects' agenda posted by a page about Zante sand dunes



Picture 4. An Italian project called "Aliens in the sea" sharing iSea's post.

## *Press release and articles in the media*

During the project, iSea prepared a press release to distribute it to local and national Media. The press release was published at 4 of July and it was sent to all of iSeas', Ionian Environment Foundation, Food Cartel and Natura di Zante contacts and to the news agency "Athens News Agency – Macedonian Press Agency". A total of 21 mass media platforms shared our press release, 10 of them were national while the rest were local. Find these articles on Table 3.

**Table 3** List of blogs and news media that shared the Press Release.

<b>Agency Name</b>	<b>National/Local</b>	<b>Link</b>
<b>Athens News Agency – Macedonian Press Agency</b>	National	<a href="#">Link 1</a>
<b>Efsyn</b>	National	<a href="#">Link 2</a>
<b>inews</b>	National	<a href="#">Link 3</a>
<b>iefimerida</b>	National	<a href="#">Link 4</a>
<b>GrTimes</b>	National	<a href="#">Link 5</a>
<b>Parallaxi</b>	National	<a href="#">Link 6</a>
<b>Makedonia</b>	National	<a href="#">Link 7</a>
<b>Epiloges</b>	National	<a href="#">Link 8</a>
<b>Portnews</b>	National	<a href="#">Link 9</a>
<b>O-efialtis</b>	National	<a href="#">Link 10</a>
<b>Saza</b>	National	<a href="#">Link 11</a>
<b>Zantetimes</b>	Local	<a href="#">Link 12</a>
<b>ImeraZante</b>	Local	<a href="#">Link 13</a>
<b>ImeraZante</b>	Local	<a href="#">Link 14</a>
<b>Agriniopress</b>	Local	<a href="#">Link 15</a>
<b>Kefalonitika Nea</b>	Local	<a href="#">Link 16</a>
<b>Forza Lefkada</b>	Local	<a href="#">Link 17</a>
<b>Lefkada online</b>	Local	<a href="#">Link 18</a>
<b>Lefkada press</b>	Local	<a href="#">Link 19</a>
<b>Larissa net</b>	Local	<a href="#">Link 20</a>
<b>Vories Sporades</b>	Local	<a href="#">Link 21</a>



### Updated informative posters

For the needs of the project last year, iSea produced 4 posters containing the most common alien species that someone can found in the Aegean and in the Ionian Sea. This year these posters were updated, adding important information such as which species are toxic, venomous or should be handled with care and adding the logo of IEF.



Picture 5. An example of the updated poster including important information about every species



Picture 6. The memo added in every poster

## Awareness and gastronomy events

### Awareness events

One of the main actions of the project was the awareness events that would take place in Lefkas and Zante island. Ionian Islands are considered stepping stones for the expansion of the alien species towards western Mediterranean. Invasive alien species such as spinefoots (*Siganus luridus* & *Siganus rivulatus*) are well establish in the region of Ionian sea for more than 20 years, but still they have no commercial value. Species like the silver-cheeked toadfish (*Lagocephalus sceleratus*) increase their population number every year. Furthermore the last four years, a new species, the lionfish (*Pterois miles*) has expanded to the Ionian Sea and even reached, during the last two years, the island of Corfu.



**Picture 5** Spinefoot caught in Kefallonia island by a recreational fisher



**Picture 6** Lionfish caught in Zakynthos island by a recreational fisher

It should be also noted that some of the above mentioned species are venomous (lionfish and spinefoots) or toxic (silver cheeked toadfish) and fishers avoid targeting them, since their handling is dangerous and they may be stung, with potential grave consequences. It is expected that more alien species will arrive to the Ionian Sea through the Aegean Sea, increasing the negative effects to the economy, the environment and human health. Under the continuous increase of the population of marine alien species, small scale fishers target more already overexploited and overfished species, that should be strictly protected like groupers (*Epinephelus* sp.) and common dentex (*Dentex dentex*). Due to such destructive and irresponsible fishing practices, indigenous species' stocks are seriously depleted and overfished, increasing the pressure from the invasive species that compete for habitats and preys, leading to the potential extinction of native species. Thus it is important to hold awareness events in

the region of the Ionian, in order to educate the public about how to recognize these species and how to mitigate their expansion through targeting these species and through gastronomy.

Two awareness events and two round tables took place, one in Lefkas island and one in Zante island. In all the events, all measures for the safety of the public health were taken. The event in Lefkas was organized in the Cultural center of the municipality of Lefkas at 7 of July. Since the event took place indoors, representatives of the municipality, the president of the fishers' association, fisheries department, local media journalists and restaurateurs were present. The event was broadcasted at the same time from the webpage of the municipality, in order for more people to attend it online. The event in Zante was organized in the Solomos square at 11 of July, where representatives of the municipality, the fisheries department, local media journalists, recreational and artisanal fishers were invited to attend. A total of 15 people attended the event in Lefkas island while more than 70 people attended the event in Zante island.



**Picture 7** Awareness event in Lefkas island



**Picture 8** Awareness event in Zante island

In the round table meetings fishers, restaurateurs, fishmongers and hotel owners were present, in order to discuss the possibilities of edible alien species to enter the local markets. The conclusion of these round tables was that edible alien species are being consumed by the fishers but since the species have no price, most of the times they throw it back to the sea dead. Restaurateurs contend to know that these species are edible but they don't add these species to their menu, since the consumers don't know them and if they wanted to, they can't find big quantity in the market. During these discussions we conclude that there is a great need at promoting even more the edible alien species and to open the communication link between restaurateurs and fishers, in order to supply edible alien species in the local market and simultaneously increase the demand of these species on the part of the consumers.



**Picture 9** Round table in Zante island with representatives of local fishers and restaurateurs.



**Picture 10** The president of fishers' association in Lefkas island during the round table

## *Gastronomy events*

A potential approach to tackle the problem of marine invasive alien species is to promote their consumption and thus create a profitable market for fishers, local communities, visitors and restaurant owners. Before the COVID-19 outbreak, 2 gastronomy events were planned, one in Lefkas island and one in Zante island. After the outbreak the project team decided in consultation with the director of Ionian Environment Foundation to hold the events in collaboration with the “Food Cartel”. An advantage that the “Food Cartel” gave to the project was that we could hold more events in various places. In total 10 gastronomy events took place in Lefkas, Kefallonia and Zante islands, 4 in Lefkas, 2 in Kefallonia and 4 in Zante. In the table below you can find the exact places where the events took place. In total, over 2000 people attended the events, where more than 1700 people tasted the small treats that “Food Cartel” prepared from edible alien species and at the same time they were informed about the project and how we can mitigate the problem of alien species through gastronomy. If the chain of

supply and demand for edible alien species between fishers, restaurateurs and consumers becomes more robust, all sides will benefit. Fishers will focus to species that are not overexploited like spinefoots and lionfish, while species like groupers and dentex will have the chance to increase their population. In addition, the gastronomy sector can benefit from promoting menu containing edible invasive species as a measure of protection of the marine ecosystems of Ionian Sea, significantly contributing to urgently needed conservation initiatives. On the other hand, the consumers will have the chance to taste exotic species, while they protect the marine ecosystem with their choice to pick the alien from the restaurant menu. Taking into account the COVID – 19 quarantine, July was the month with the lowest number of tourists in the Ionian Islands while the majority of the attendees were locals. This can be proven crucial at reaching the desired result, of adding edible alien species to the market, since the locals can affect the demand and supply of local markets, during the whole year and not only during summer season.

Event number	Island	Region	Date	Attendees
Event 1	Lefkas	Ethnikis Antistaseos Square	7 July 2020	80
Event 2	Lefkas	Port of Nidri	7 July 2020	450
Event 3	Lefkas	Lefkada Cultural Center	8 July 2020	40
Event 4	Lefkas	Vasiliki Port	9 July 2020	300
Event 5	Kefallonia	Fiskardo Port	10 July 2020	10
Event 6	Kefallonia	Agrostoli Central Square	10 July 2020	500
Event 7	Zante	Solomos Square	11 July 2020	550
Event 8	Zante	Agios Sostis Port	12 July 2020	100
Event 9	Zante	Mpochali	12 July 2020	100
Event 10	Zante	Krioneri Port	13 July 2020	25

**Table 4** List of events in Lefkas, Kefallonia and Zante with number of attendees

## *The “Food Cartel”*

The “Food Cartel” is a mobile catering unit that organizes catering in events like weddings, exhibitions, food festivals and even cooking seminars. The company was founded in 2017 and their philosophy is to use only local products from local producers and reduce their environmental impact to the lowest, while cooking and serving in events. You can find more about the food truck that accompanied our trip to the Ionian Islands [here](#).



**Picture 11** Gastronomy event in Lefkas island. The project manager informing about the project and the negative effects of alien species.



**Picture 12** The chef of "The Food Cartel" serves a treat to an attendee



**Picture 13** The project manager explaining to foreign tourists about the project.



**Picture 14** Atlantic blue crabs fresh (left) and boiled (right), demonstrated for the public.



**Picture 15** The project manager explaining how to handle lionfish and how to treat a case of envenomation from lionfish.

## *Conclusions from the events*

In Greek seas almost 230 alien marine species are present, including toxic and poisonous species that are also present in the Ionian sea, like the silver-cheeked toadfish (*Lagocephalus sceleratus*) and the lionfish (*Pterois miles*). It is more than evident that there is an urgent need to properly inform and sensitize local communities and involved stakeholders to identify these species and refrain from consuming them. During the events the participants from the local community showed a great interest to become more knowledgeable on alien species and how to identify the edible species. The fishers showed additional interest on how to safely handle the poisonous species in order to remove them from their fishing gears, or even try to cook them and to learn first aid information in the incident of lionfish stinging. Such information was provided during all events with the projection of a lionfish handling, and tips on an envenomation incident.

We have noticed that the majority of the tourists were aware of the lionfish, that it is edible and venomous, although they weren't aware that lionfish exists in Ionian Sea and in Greece. We have also witnessed that some locals were more cautious on tasting lionfish, blue crab and spinefoot. When we asked them why, the majority replied that they wouldn't eat something

they don't know and trust. The majority of the attendees were positive when we asked them if they would buy a plate containing lionfish, or spinefoot, if a restaurant would have it in their menu.

One existing obstacle that must be overcome is the communication between fishers and the gastronomy sector. During informal discussions with representatives of the gastronomy sector in all three islands, it was highlighted that the current supply of seafood in many restaurants and mainly in hotels, cannot be supported from the local fishers, thus they turn towards other markets to get supplies, such as Patra or from other islands. One interesting information we found out about Ionian islands, is that many fishers, own their own taverns and restaurants and the supply of seafood, comes from their everyday catches. These fishers can play a key role to our efforts of adding edible alien species in the menu of restaurants in the Ionian islands, since they already catch alien species such as lionfish or spinefoot. During the round tables in Lefkas and Zante island, all sides were positive of adding edible alien species in their menu, if the fishers catch sufficient quantities and provide them to the restaurateurs. On the other side, restaurateurs have to promote the consumption of edible alien species through their menus.

### *Local ambassadors in the Ionian islands.*

One of the aims of the project was not only to sensitize, inform and familiarize local communities of the Ionian Islands about the presence of alien species, but also to collect samples of alien species that are caught or found in the region of Ionian sea. These samples and the consecutive analyses will provide new data and information on the ecology and biology of alien species. For that purpose we decided to create 10 sampling kits and distribute them to 8 islands throughout the Ionian Sea. The islands were selected in terms of population and the records of alien species that iSea has already collected in the context of its long term citizen science invasive alien species monitoring project "Is it alien to you? Share it!!!". The islands selected consisted of Corfu, Paxoi, Lefkas, Ithaca, Kefallonia, Zante, Kithira and Meganisi islands. The sampling kits were distributed to focal points like diving centers, environmental organizations, fisher associations and fishing shops. The distribution of the kits intends to train citizen scientists to accurately recognize and formally report alien species, but also to provide the means for him/her to carry out basic sampling with all necessary instructions contained within the kit, with the help of the local ambassador. In order to tackle and learn more about

the negative effects of alien species in the environment, we have to learn more about their ecology and biology. For example the study of stomach contents can provide valuable information on the feeding habits of the species sampled. For that purpose, every time someone was posting in the citizen science group “Is it alien to you? Share it!!!” an alien species, caught in any of the 8 Ionian Islands, the admin of the group was suggesting delivering the specimen to one of the local ambassadors and completing the sampling. Unfortunately no samples were gathered yet for two reasons. One reason is that the local community is not interested at providing samples, although there are many records reported in iSeas’ citizen science project “Is it alien to you? Share it” of alien species in the Ionian Islands. The second reason is that the majority of alien species are caught by recreational and professional fishers, who they already know that some of these species are edible or dangerous, so they keep them for self-consumption, or throw them back into the sea. In conclusion, more targeted actions on citizen science should be done in the region of Ionian Sea, in order for the local community to be involved more.



**Picture 16. The kit that distributed to 8 Ionian Islands**

## Financial data

Regarding the financial data of the project, the following table shows the costs incurred in the implementation of the actions. Budgetary expenses included the gastronomy and awareness events, the hire of the “Food Cartel”, travel expenses, graphics design, production of citizen science toolkits and project management. For all expenses, as described in the table below, all relevant receipts and invoices are available on request. It should be mentioned that in order to cover the expenses of hiring the “Food Cartel” iSea had to self-fund an amount of 1.882 € of the budget needed and to sign a complementary agreement for extra 2000 € budget.

Type of cost	Date	Expenses	Type in budget
Graphic	24/1/2020	-23,66	Graphic Designing and production of informative materials
Sampling kits	30/1/2020	-64,31	Production of Toolkits
Sampling kits	4/2/2020	-8,59	Production of Toolkits
Graphic	8/2/2020	-248	Graphic Designing and production of informative materials
Graphic	4/5/2020	-124	Graphic Designing and production of informative materials
Food Cartel	18/6/2020	-3968	Culinary Events
Catering ingredients	19/6/2020	-144	Culinary Events
Food Cartel	29/6/2020	-682	Culinary Events
Graphic	30/6/2020	-49,6	Graphic Designing and production of informative materials
Graphic	30/6/2020	-99,2	Graphic Designing and production of informative materials
Sustenance	6/7/2020	-15,6	Travel Expenses, accommodation and subsistence
Sustenance	6/7/2020	-3	Travel Expenses, accommodation and subsistence
Sustenance	6/7/2020	-1,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
Sustenance	6/7/2020	-1,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
Sustenance	6/7/2020	-2,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
Gas	6/7/2020	-18	Travel Expenses, accommodation and subsistence
Toll post	6/7/2020	-3	Travel Expenses, accommodation and subsistence
Toll post	6/7/2020	-7,85	Travel Expenses, accommodation and subsistence

<b>Toll post</b>	6/7/2020	-7,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	6/7/2020	-5,3	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	6/7/2020	-5,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	6/7/2020	-3	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Gas</b>	6/7/2020	-13	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	6/7/2020	-1,2	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	6/7/2020	-2,2	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	6/7/2020	-2,1	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	6/7/2020	-1,2	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	6/7/2020	-3,1	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	6/7/2020	-3	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Gas</b>	6/7/2020	-41	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Consumables</b>	7/7/2020	-16	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	7/7/2020	-25,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	7/7/2020	-2	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	7/7/2020	-4	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	7/7/2020	-2,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	7/7/2020	-1	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	7/7/2020	-2,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	7/7/2020	-1,39	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	7/7/2020	-99,97	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	8/7/2020	-3,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	8/7/2020	-2,5	Travel Expenses, accommodation

			and subsistence
<b>Sustenance</b>	8/7/2020	-31,91	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Consumables</b>	8/7/2020	-14	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	8/7/2020	-72,9	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	8/7/2020	-65	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Graphic</b>	8/7/2020	-100	Graphic Designing and production of informative materials
<b>Sustenance</b>	9/7/2020	-8,4	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Gas</b>	9/7/2020	-20	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Gas</b>	9/7/2020	-17,78	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	9/7/2020	-3,9	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	9/7/2020	-55,9	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	9/7/2020	-11	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	9/7/2020	-4	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	9/7/2020	-4	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	9/7/2020	-3,4	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	9/7/2020	-1,1	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	10/7/2020	10,9	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	10/7/2020	-19,18	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	10/7/2020	-3,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	10/7/2020	-3,4	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Accommodation</b>	10/7/2020	-536	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Accommodation</b>	10/7/2020	-24	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Ferry Tickets</b>	10/7/2020	-45	Travel Expenses, accommodation and subsistence

<b>Ferry Tickets</b>	10/7/2020	-35	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Ferry Tickets</b>	10/7/2020	-40	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Ferry Tickets</b>	10/7/2020	-40	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Accommodation</b>	11/7/2020	-156,4	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Accommodation</b>	11/7/2020	-1	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Ferry Tickets</b>	11/7/2020	-9	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Ferry Tickets</b>	11/7/2020	-9	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Ferry Tickets</b>	11/7/2020	-9	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Ferry Tickets</b>	11/7/2020	-9	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Ferry Tickets</b>	11/7/2020	-9	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Ferry Tickets</b>	11/7/2020	-31	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Ferry Tickets</b>	11/7/2020	-58,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Consumables</b>	11/7/2020	-2,5	Culinary Events
<b>Consumables</b>	11/7/2020	-5	Culinary Events
<b>Gas</b>	11/7/2020	-30	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Consumables</b>	11/7/2020	-2,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	11/7/2020	-75	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	11/7/2020	-62,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Gas</b>	11/7/2020	-20	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Consumables</b>	12/7/2020	-9,4	Culinary events
<b>Sustenance</b>	12/7/2020	-40	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Ferry Tickets</b>	13/7/2020	-9,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Ferry Tickets</b>	13/7/2020	-9,5	Travel Expenses, accommodation

			and subsistence
<b>Ferry Tickets</b>	13/7/2020	-37	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Ferry Tickets</b>	13/7/2020	0	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Ferry Tickets</b>	13/7/2020	-9,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Ferry Tickets</b>	13/7/2020	-64,89	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	13/7/2020	-4	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	13/7/2020	-40	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Gas</b>	13/7/2020	-20,03	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Gas</b>	13/7/2020	-17	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	13/7/2020	-6	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	13/7/2020	-23,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	13/7/2020	-0,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	13/7/2020	-4,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Sustenance</b>	13/7/2020	-2	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	13/7/2020	-8,2	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	13/7/2020	-5,7	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	13/7/2020	-3,3	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	13/7/2020	-2,3	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	13/7/2020	-2,3	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	13/7/2020	-2,1	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	13/7/2020	-1,8	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Gas</b>	14/7/2020	-40	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	14/7/2020	-4,6	Travel Expenses, accommodation and subsistence

<b>Toll post</b>	14/7/2020	-5,4	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	14/7/2020	-5,8	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Accommodation</b>	14/7/2020	-69,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Accommodation</b>	14/7/2020	-0,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	15/7/2020	-3,3	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Gas</b>	15/7/2020	-30	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	15/7/2020	-4	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	15/7/2020	-2,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	15/7/2020	-2,2	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	15/7/2020	-3,2	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	15/7/2020	-3,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	15/7/2020	-3,85	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	15/7/2020	-1,2	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	15/7/2020	-1,9	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	15/7/2020	-1,75	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	15/7/2020	-3,85	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Toll post</b>	15/7/2020	-0,5	Travel Expenses, accommodation and subsistence
<b>Coordination</b>	20/1/2020 – 20/8/2020	-3000	Coordination
<b>SUM</b>		-10.883,51	

**Table 5** Table of expenses per day and type of budget

Category	Amount budgeted (€)	Amount spent(€)	Amount left(€)	Use (%)
Graphic Designing and production of informative materials	700	-644,46	55,54	92,06%
Production of Toolkits	250	-72,90	177,1	29,16%
Culinary Events + Stakeholders meeting + Extra budget	3050	-4810	-1760	157,7%
Travel Expenses, accommodation and subsistence	2000	-2356,15	-355,25	117,75%
Coordination	3000	-3000	0	100%
<b>SUM</b>	<b>9000</b>	<b>-10883,51</b>	<b>-1882,61</b>	<b>120,91%</b>

Table 6 Analysis of the budget spent for every category

## Annex

Bellow you will find all posts prepared and published during the implementation of the project “Pick the alien in the Ionian” from iSea, IEF and local ambassadors.

### *iSea posts during the project*







**iSea**  
 1.5k likes

The first e-book including recipes for *Merluccius merluccius* was created in the context of the project "This Sea Also".

The e-book contains recipes for the species of *Merluccius* (*Merluccius merluccius*), *Merluccius* (*Merluccius*) and *Merluccius* (*Merluccius*), inspired by the chefs *Alexis*, *Char* *Aggelopoulos* *Houli* and *Christos* *Orfanos* during the gastronomy events in Santorini island.

This year the project will be implemented in 7 more islands: *Skopelos*, *Chios*, *Crete*, *Corfu*, *Lesbos*, *Mykonos* and *Rhodes*.



**Ανάρτηση για τη δημοσίευσή της**

**6.831** likes

**261** comments

130	20	180
13	9	8
5	9	6
6	7	8
28	20	8

**230** views

**85** shares

**48** reposts

**127** reposts

**ΑΠΕΡΙΣΤΕΥΤΟΙ ΑΝΤΙΣΤΡΟΦΟΙ:**

- 1 Αντίστροφος
- 1 Αντίστροφος
- 1 Αντίστροφος
- 1 Αντίστροφος

**iSea**  
 1.5k likes

If a recent article on The Telegraph presenting our e-book with recipes for *Merluccius merluccius*, together with other Mediterranean efforts for sustainable life.

The e-book was created in the context of *Blue Fish* project funded by *UNEP* *Preservation Fund* and the *United Development Foundation*.

Find recipes for the species of *Merluccius* (*Merluccius*), *Merluccius* (*Merluccius*) and *Merluccius* (*Merluccius*), inspired by the chefs *Alexis*, *Char* *Aggelopoulos* *Houli* and *Christos* *Orfanos*.



**The Telegraph**

**New recipe book from Greece advocates eating invasive fish species to help marine environment**

3.088 views

208 comments

[Share Photo](#) [Support](#)

**Ανάρτηση για τη δημοσίευσή της**

**3.386** likes

**200** comments

128	27	101
16	7	9
1	9	1
4	8	4
1	1	0
15	5	10
27	22	9

**126** views

**6** shares

**64** reposts

**62** reposts

**ΑΠΕΡΙΣΤΕΥΤΟΙ ΑΝΤΙΣΤΡΟΦΟΙ:**

- 1 Αντίστροφος
- 1 Αντίστροφος
- 1 Αντίστροφος
- 1 Αντίστροφος

**iSea**  
23 Ιουνίου '20

Το πρώτο καταγεγραμμένο πέλαο δεινόσαυρο **είναι** βεβαίως (πριν από) ο βασιλιάς των θαλάσσιων δεινόσαυρων, "M" το πλιν το φαστ το πέλαο θαλάσσιου δεινόσαυρου. **7** μεταφράσεις σε διαφορετικούς πελάσιους κλάδους (αλιεύματα, βιομεταλλουργία, ορυχεία, **3**) και επιπλέον, υπάρχουν **αποσπασματικά** απολιθώματα από τους αρχαίους **Amia**, **Chel** Αγγελοπούλου Κωνσταντίνος και Χρήστος Χρήστος για τον φυσικό εκθώρημα του θαλάσσιου, που πραγματοποιήθηκε από **4** άτομα.

**8** θέσεις το ενδιαφέρον του πλιν **3** από τα ενδιαφέροντα



**Απόδοση για τη δημιουργική σας**

**8.829** ευρώ ημερησίως

**183** συνεισφορές, από τις οποίες 100 είναι δωρεάν

<b>140</b> <b>1</b> <b>1</b>	<b>27</b> <b>27</b> <b>27</b>	<b>198</b> <b>27</b> <b>27</b>
<b>8</b> <b>8</b> <b>8</b>	<b>8</b> <b>8</b> <b>8</b>	<b>3</b> <b>3</b> <b>3</b>
<b>1</b> <b>1</b> <b>1</b>	<b>0</b> <b>0</b> <b>0</b>	<b>1</b> <b>1</b> <b>1</b>
<b>0</b> <b>0</b> <b>0</b>	<b>0</b> <b>0</b> <b>0</b>	<b>3</b> <b>3</b> <b>3</b>
<b>7</b> <b>7</b> <b>7</b>	<b>0</b> <b>0</b> <b>0</b>	<b>2</b> <b>2</b> <b>2</b>
<b>21</b> <b>21</b> <b>21</b>	<b>21</b> <b>21</b> <b>21</b>	<b>8</b> <b>8</b> <b>8</b>

**480** ευρώ από δωρεάν

<b>101</b> <b>101</b> <b>101</b>	<b>86</b> <b>86</b> <b>86</b>	<b>282</b> <b>282</b> <b>282</b>
<b>101</b> <b>101</b> <b>101</b>	<b>101</b> <b>101</b> <b>101</b>	<b>282</b> <b>282</b> <b>282</b>

**ΑΠΕΡΕΣΤΑ ΑΠΟΤΥΧΗΜΑΤΑ**

- 3** αποτυχίες δημιουργίας **3** αποτυχίες λόγω των δημιουργιών
- 0** αποτυχίες λόγω **0** αποτυχίες λόγω των δημιουργιών

---

**iSea**  
23 Ιουνίου '20

Το δεύτερο καταγεγραμμένο πέλαο δεινόσαυρο **είναι** βεβαίως (πριν από) ο βασιλιάς των θαλάσσιων δεινόσαυρων, "M" το πλιν το φαστ το πέλαο θαλάσσιου δεινόσαυρου. **7** μεταφράσεις σε διαφορετικούς πελάσιους κλάδους (αλιεύματα, βιομεταλλουργία, ορυχεία, **3**) και επιπλέον, υπάρχουν **αποσπασματικά** απολιθώματα από τους αρχαίους **Amia**, **Chel** Αγγελοπούλου Κωνσταντίνος και Χρήστος Χρήστος για τον φυσικό εκθώρημα του θαλάσσιου, που πραγματοποιήθηκε από **4** άτομα.

**8** θέσεις το ενδιαφέρον του πλιν **3** από τα ενδιαφέροντα



**Απόδοση για τη δημιουργική σας**

**31.232** ευρώ ημερησίως

**271** συνεισφορές, από τις οποίες 100 είναι δωρεάν

<b>216</b> <b>216</b> <b>216</b>	<b>117</b> <b>117</b> <b>117</b>	<b>88</b> <b>88</b> <b>88</b>
<b>15</b> <b>15</b> <b>15</b>	<b>10</b> <b>10</b> <b>10</b>	<b>5</b> <b>5</b> <b>5</b>
<b>1</b> <b>1</b> <b>1</b>	<b>0</b> <b>0</b> <b>0</b>	<b>1</b> <b>1</b> <b>1</b>
<b>22</b> <b>22</b> <b>22</b>	<b>10</b> <b>10</b> <b>10</b>	<b>9</b> <b>9</b> <b>9</b>
<b>17</b> <b>17</b> <b>17</b>	<b>17</b> <b>17</b> <b>17</b>	<b>9</b> <b>9</b> <b>9</b>

**8.204** ευρώ από δωρεάν

<b>3.442</b> <b>3.442</b> <b>3.442</b>	<b>88</b> <b>88</b> <b>88</b>	<b>4.782</b> <b>4.782</b> <b>4.782</b>
<b>3.442</b> <b>3.442</b> <b>3.442</b>	<b>88</b> <b>88</b> <b>88</b>	<b>4.782</b> <b>4.782</b> <b>4.782</b>

**ΑΠΕΡΕΣΤΑ ΑΠΟΤΥΧΗΜΑΤΑ**

- 3** αποτυχίες δημιουργίας **3** αποτυχίες λόγω των δημιουργιών
- 3** αποτυχίες λόγω **3** αποτυχίες λόγω των δημιουργιών





**3.122** Αγαπώμενοι  
**308** Αλληλεγγύη

1 Έγγραφο 17 Αλληλεγγύη

**Απόδοση για τη δημοσίευσή σας**

**3.122** Αγαπώμενοι

**151** Αλληλεγγύη, αλληλεγγύη και αλληλεγγύη &

100	42	87
23	6	11
2	1	1
17	17	3

**184** Λοιπά από Συμμετέχοντες

1	47	128
1	1	1

**ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΑΠΟΧΡΗΣΕΩΣ**

- 0 Αποχρηστές Συμμετέχοντες
- 0 Αποχρηστές Λοιπών από Συμμετέχοντες
- 0 Αποχρηστές από Σελίδα
- 0 Αποχρηστές από Σελίδα



**7.725** Αγαπώμενοι  
**308** Αλληλεγγύη

1 Έγγραφο 20 Αλληλεγγύη

**Απόδοση για τη δημοσίευσή σας**

**7.725** Αγαπώμενοι

**192** Αλληλεγγύη, αλληλεγγύη και αλληλεγγύη &

148	81	87
7	6	1
1	0	1
2	0	0
8	2	7
24	20	4

**513** Λοιπά από Συμμετέχοντες

120	19	496
1	1	1

**ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΑΠΟΧΡΗΣΕΩΣ**

- 0 Αποχρηστές Συμμετέχοντες
- 1 Αποχρηστές Λοιπών από Συμμετέχοντες
- 0 Αποχρηστές από Σελίδα
- 0 Αποχρηστές από Σελίδα

**iSea**  
 Environmental Organization

Επισημαίνουμε πάλι το πρόβλημα των Ανεπιθύτων Πλαστικών Ειδών που ταυτίζονται με το #iSea. Η λύση είναι να γίνει καλύτερη ενημέρωση των καταναλωτών και να γίνει κεντρικό σημείο για το θέμα των #iSea.

Μεταφορές πλαστικών ειδών με ταξίδια είναι:

<https://www.isea.com.gr/wordpress/wp-content/uploads/2018/04/20180401.pdf>

Το πρόγραμμα καταπολέμησης των ανεπιθύτων πλαστικών ειδών είναι:



**Γαστρονομικός εκδηλωτής με βιώσιμη (και καθαρή) σίτη**

3.284 Αγαπήσαμε  
 308 Αλληλεπιδράσαμε

**Απόδοση για τη δημοσίευσή σας**

**3.284** Άλλοι που αλληλεπιδράσαν

**203** Αλληλεπιδράσεις, όπως και αναπαραστάσεις #

160	48	118
Like	Comment	Share
17	8	11
Retweet	Like	Comment
3	8	3
Like	Comment	Share
1	8	1
Like	Comment	Share
7	1	8
Like	Comment	Share
12	12	0
Like	Comment	Share

**105** Άλλοι που δημοσίευσαν

0	48	57
Like	Comment	Share

**ΑΝΕΠΙΘΥΤΑ ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΕΙΔΗ:**

- Ανεπιθύτων πλαστικών ειδών
- Ανεπιθύτων πλαστικών ειδών που χρησιμοποιούνται
- Ανεπιθύτων πλαστικών ειδών που χρησιμοποιούνται
- Ανεπιθύτων πλαστικών ειδών που χρησιμοποιούνται

**iSea**  
 Environmental Organization

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Το #iSea είναι το #1 στην Ελλάδα για την προστασία των θαλάσσιων οικοσυστημάτων.

Επισημαίνουμε την έλλειψη ενημέρωσης των καταναλωτών για τα #iSea. Η λύση είναι να γίνει καλύτερη ενημέρωση των καταναλωτών και να γίνει κεντρικό σημείο για το θέμα των #iSea.




**4.374** Άλλοι που αλληλεπιδράσαν

**163** Αλληλεπιδράσεις, όπως και αναπαραστάσεις #

130	74	88
Like	Comment	Share
14	8	6
Retweet	Like	Comment
10	7	3
Like	Comment	Share
8	8	1
Like	Comment	Share

**747** Άλλοι που δημοσίευσαν

0	33	298
Like	Comment	Share

**ΑΝΕΠΙΘΥΤΑ ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΕΙΔΗ:**

- Ανεπιθύτων πλαστικών ειδών
- Ανεπιθύτων πλαστικών ειδών που χρησιμοποιούνται
- Ανεπιθύτων πλαστικών ειδών που χρησιμοποιούνται
- Ανεπιθύτων πλαστικών ειδών που χρησιμοποιούνται

Το πρόγραμμα καταπολέμησης των ανεπιθύτων πλαστικών ειδών είναι:

<https://www.isea.com.gr/wordpress/wp-content/uploads/2018/04/20180401.pdf>



**iSea & iSea - to iSea to iSea - PUKKA the iSea**  
 iSea & iSea - to iSea to iSea - PUKKA the iSea  
 iSea & iSea - to iSea to iSea - PUKKA the iSea  
 iSea & iSea - to iSea to iSea - PUKKA the iSea

**1,738** likes **84** comments  
 iSea & iSea - to iSea to iSea - PUKKA the iSea  
 iSea & iSea - to iSea to iSea - PUKKA the iSea  
 iSea & iSea - to iSea to iSea - PUKKA the iSea



**1,738** likes **84** comments

**22** comments

17	17	0
5	5	0
1	1	0
1	1	0

**62** likes **17** comments

12	1	48
----	---	----

**APPROXIMATE DATA**

2	2	0
6	6	0

To provide a more accurate and detailed analysis of the data, please refer to the original source.

**3,181** likes **103** comments

**163** comments

154	65	65
12	6	6
7	6	7
18	14	8

**473** likes **178** comments

178	1	280
-----	---	-----

**APPROXIMATE DATA**

2	2	0
6	6	0

To provide a more accurate and detailed analysis of the data, please refer to the original source.

**iSea**  
 10.000+ followers

📍 Αθήνα

📌 **Ποσειδώνιο**

📅 11 Σεπτεμβρίου 2023, 19:00

📍 ΠΟσειδώνιο Σάουθ, via Πανεπιστήμιο, Πανεπιστήμιο Γενικών Επιστήσεων, Αθήνα

📌 **Ποσειδώνιο**

📅 11 Σεπτεμβρίου 2023, 19:00

📍 ΠΟσειδώνιο Σάουθ, via Πανεπιστήμιο, Πανεπιστήμιο Γενικών Επιστήσεων, Αθήνα



**3.618** Άλλες προτάσεις

**157** Αποδέκτες, μέλη σε κατάσταση #

127	46	79
👤	👤	👤
👤	👤	👤
👤	👤	👤
👤	👤	👤

**338** Άλλοι στο #

186	5	177
👤	👤	👤
👤	👤	👤

**ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΑΝΑΦΥΣΗΣ**

- 👤 Αποδέκτης: Αποδέκτης
- 👤 Αποδέκτης: Αποδέκτης
- 👤 Αποδέκτης: Αποδέκτης
- 👤 Αποδέκτης: Αποδέκτης

📌 **Ποσειδώνιο**

📅 11 Σεπτεμβρίου 2023, 19:00

📍 ΠΟσειδώνιο Σάουθ, via Πανεπιστήμιο, Πανεπιστήμιο Γενικών Επιστήσεων, Αθήνα

**iSea**  
 10.000+ followers

📍 Αθήνα

📌 **Ποσειδώνιο**

📅 11 Σεπτεμβρίου 2023, 19:00

📍 ΠΟσειδώνιο Σάουθ, via Πανεπιστήμιο, Πανεπιστήμιο Γενικών Επιστήσεων, Αθήνα

📌 **Ποσειδώνιο**

📅 11 Σεπτεμβρίου 2023, 19:00

📍 ΠΟσειδώνιο Σάουθ, via Πανεπιστήμιο, Πανεπιστήμιο Γενικών Επιστήσεων, Αθήνα



**4.173** Άλλες προτάσεις

**146** Αποδέκτες, μέλη σε κατάσταση #

129	60	68
👤	👤	👤
👤	👤	👤
👤	👤	👤
👤	👤	👤

**233** Άλλοι στο #

83	14	136
👤	👤	👤
👤	👤	👤

**ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΑΝΑΦΥΣΗΣ**

- 👤 Αποδέκτης: Αποδέκτης
- 👤 Αποδέκτης: Αποδέκτης
- 👤 Αποδέκτης: Αποδέκτης
- 👤 Αποδέκτης: Αποδέκτης

📌 **Ποσειδώνιο**

📅 11 Σεπτεμβρίου 2023, 19:00

📍 ΠΟσειδώνιο Σάουθ, via Πανεπιστήμιο, Πανεπιστήμιο Γενικών Επιστήσεων, Αθήνα





5.316 Likes · 195 Comments · 188 Photos · 29 Videos · 70 Live Videos

188 Photos · 29 Videos · 70 Live Videos

29 Videos · 70 Live Videos

70 Live Videos

700 Likes · 342 Comments · 188 Photos · 29 Videos · 70 Live Videos

APPROVED TAGS

Επιχειρήσεις & Επιχειρήσεις · Επιχειρήσεις & Επιχειρήσεις

Επιχειρήσεις & Επιχειρήσεις · Επιχειρήσεις & Επιχειρήσεις

Το iSea είναι μέλος του οργανισμού προστασίας της φύσης και του περιβάλλοντος της Ευρώπης.



3.510 Likes · 107 Comments · 72 Photos · 30 Videos · 40 Live Videos

72 Photos · 30 Videos · 40 Live Videos

30 Videos · 40 Live Videos

40 Live Videos

584 Likes · 277 Comments · 2 Photos · 2 Videos · 300 Live Videos

APPROVED TAGS

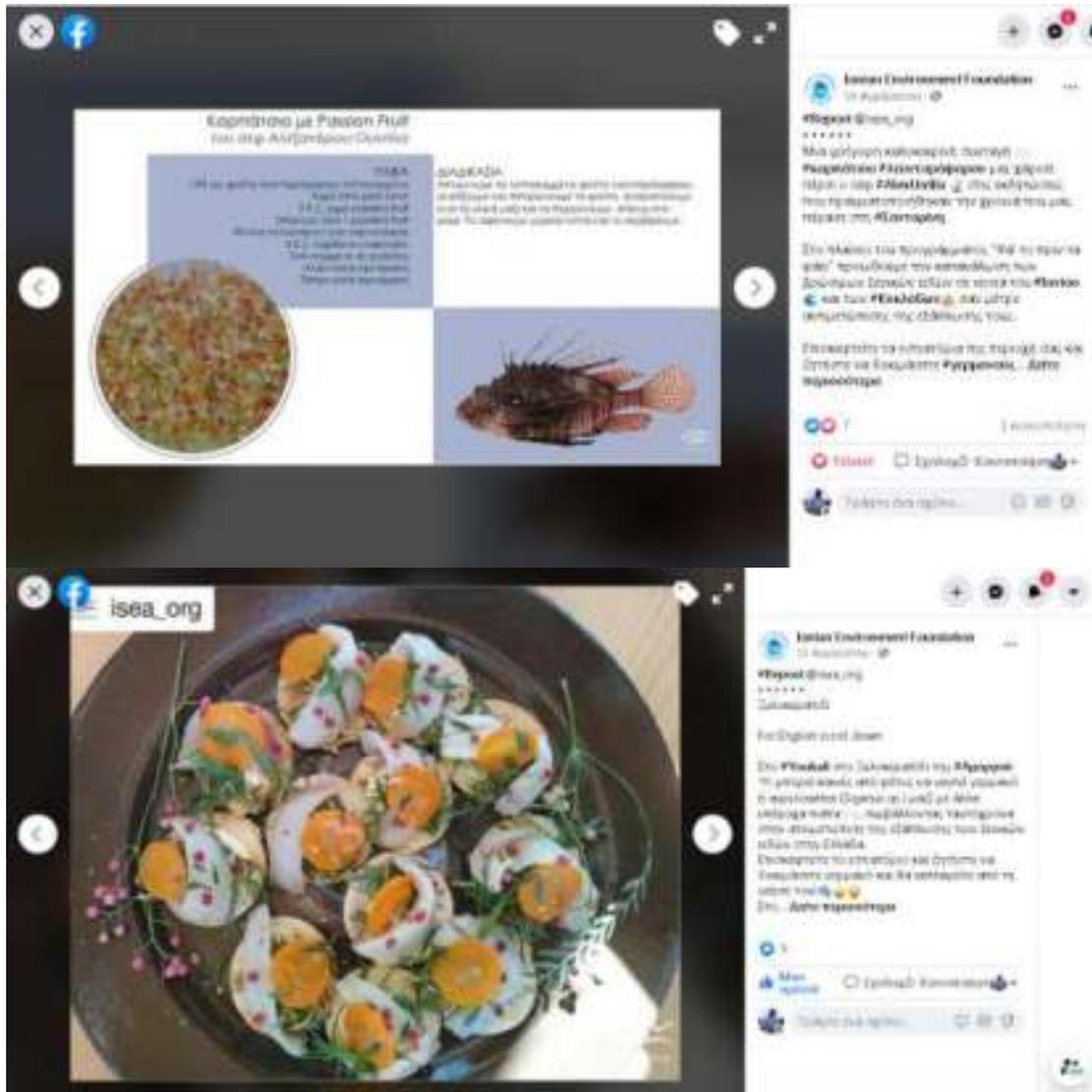
Επιχειρήσεις & Επιχειρήσεις · Επιχειρήσεις & Επιχειρήσεις

Επιχειρήσεις & Επιχειρήσεις · Επιχειρήσεις & Επιχειρήσεις

Το iSea είναι μέλος του οργανισμού προστασίας της φύσης και του περιβάλλοντος της Ευρώπης.





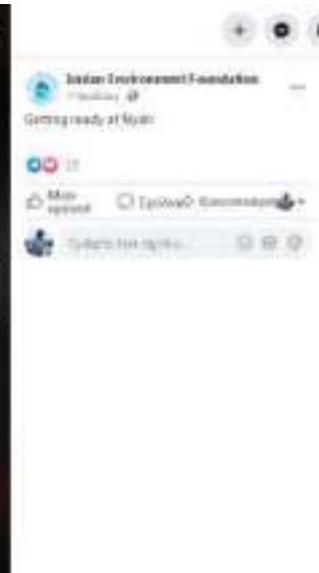


 Ο χρήστης **Ionian Environment Foundation** βρίσκεται στην τοποθεσία **Paxos & Antipaxos**  
1 Αυγούστου · Παξοί, Περιφέρεια Ιονίων Νήσων · 🌐

Παραδόθηκε και στους Παξούς το κουτί για το πρόγραμμα "Φά' το πριν τα φάει" από την iSea. Οι ερασιτέχνες και επαγγελματίες αλιείς μπορούν να συμβουλευθούν το πληροφοριακό υλικό και να στείλουν για ανάλυση δείγματα από συγκεκριμένα ξενικά θαλάσσια είδη. Τα υλικά ευρίσκονται στο μαγαζί του "Κουλούλου" (Σπ. Μπογδάνου) στην πλατεία του Γαίου. Ενθαρρυντικό ήδη το ενδιαφέρον των Παξινών αλιέων.  
#Φάτομπρινταφάει #Pick\_the\_alien #exoticfish #alieninvasivespecies #ionfish #λεονταρόψαρα #γερμανοί #μπλεκαβουρια #iSea

Delivered in Paxos the toolkit for amateur and professional fishermen as part of the project #PickTheAlien by iSea. Fishermen can consult the information materials and collect samples of certain fish to send for analysis. The materials are to be accessed at the store of 'Kouloulos' (Sp. Bogdanos) at the square of Gaios.  
Great to see so much interest from the Paxiot fishermen already!  
@ Paxos & Antipaxos







 **Ionian Environment Foundation** 25 Ιουνίου · 🌐

Ετοιμαζόμαστε για ένα "νόστιμο" ταξίδι με θαλασσινές γεύσεις τον επόμενο μήνα σε Λευκάδα, Κεφαλονιά και Ζάκυνθο.

We are getting ready for a tasty trip with special seafood next month on Lefkada, Kefalonia, Zakynthos.

#IEF #Pickthealien #eatitbeforeiteatsthem #alieninvasivespecies  
#Ξενικάείδη #ΙδρυμαΠεριβάλλοντοςΙονίωνΝήσων #ΙόνιοΠέλαγος  
#IonianSea



 **Ionian Environment Foundation**  
29 Μαΐου · 🌐

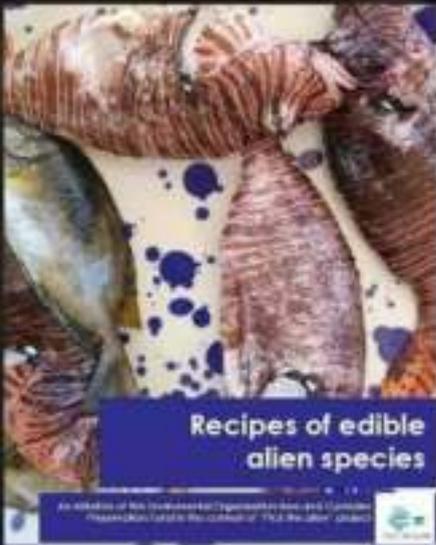
Το #πρώτο ηλεκτρονικό #βιβλίο\_συνταγών 📖 για βρώσιμα #Ξενικά\_είδη δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του προγράμματος "Φά' το πριν τα φάει" και έχει πλέον μεταφραστεί στα #Αγγλικά και στα #Αραβικά!!!

Το βιβλίο περιέχει συνταγές 🍴👩🍳 μαγειρέματος για #λεονταρόψαρα (#Pterois\_miles) #γερμανούς ή #κουρκούνες (#Siganus\_sp.) και #τρομπέτες (#Fistularia\_compersonii) εμπνευσμένες από τους σεφ Alex Untila, Chef Aggelopoulos Kostas και Christos Chitos για την περσινή εκδήλωση του προγράμματος που... [Δείτε περισσότερα](#)

ISEA.COM.GR  
iSea - وَصَفَاتٌ لِلأَنْوَاعِ النَّدِيئَةِ الصَّالِحَةِ لِلأَكْلِ

👍 Ioannis Gionos, Αθηνά Ξένου και 5 ακόμη

👍 Μου αρέσει | 💬 Σχόλιο | ➦ Κοινοποίηση



**Recipes of edible alien species**

As a result of the Ionian Sea Alien Species Project, the Ionian Environment Foundation has published the book "Recipes of edible alien species".

**Ionian Environment Foundation**  
29 Μαΐου · 🌐

Έργα από το Κωδικό και αναλύεται να να το 10/10.  
Coming from the Cyclades and heading for the Ionian  
#Book @isea.org

The e-book was created in the context of #PhyloEco project funded by @ionian\_env\_foundation. It features recipes for the species of #Pterois (Pterois miles), #Fistularia (Fistularia compersonii) and #Siganus (Siganus sp.) prepared by the chefs #AlexUntila, @cheffaggelopouloskostas and @chitos... Alex Aggelopoulos

👍 Μου αρέσει | 💬 Σχόλιο | ➦ Κοινοποίηση



**Aimilia Drougas**  
10 Ιουλίου · 🌐

Φίλοι, φίλες και συγχωριανοί Ζακυνθινοί! Η "NATURA DI ZANTE". ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗ ΑΦΥΠΝΙΣΗ - Οικολογική Αφύπνιση Natura Di ZANTE σας προσκαλεί να συμμετάσχετε στην ανοικτή εκδήλωση γευσιγνωσίας και προστασίας του περιβάλλοντος του προγράμματος « Φά το πριν τα φάει» της οργάνωσης iSea το τριήμερο 11-13 Ιουλίου 2020 στη Ζάκυνθο.

Θα χαρούμε πολύ να σας δούμε και να συμμετάσχετε στην εκδήλωση μας. Για πληροφορίες και προγράμματα «Φά το πριν τα



## Οικολογική Αφύπνιση Natura DI ZANTE

11 Ιουλίου · 🌐

...

Εγγρασαν στο νησί μας οι [iSea](#) με το βανάκι gourmet του <<Καρτελ των γευσεων>> αποψε θα δούμε από κοντά τα ξενικά είδη που απειλούν της θάλασσές μας! Την ίδια ώρα θα έχουμε και την ευκαιρία να φάμε Γερμανούς ([#Siganus\\_sp](#)), Ιταλούς ([#Callinectes\\_sapidus](#)) και λεονταρόψαρα! Θα μάθουμε και για τις αρνητικές επιπτώσεις που επιφέρουν τα ξενικά είδη στο θαλάσσιο φυσικό περιβάλλον, στην ανθρώπινη υγεία και στην οικονομία. Επιπλέον θα γίνει παρουσίαση σωστού και ασφαλούς χειρισμός του... [Δείτε περισσότερα](#)





Οικολογική Αφύπνιση Natura DI ZANTE

2 Ιουλίου · 🌐



Ίδρυμα Περιβάλλοντος Ιονίων Νήσων ▶ Οικολογική Αφύπνιση Natura DI ZANTE

1 Ιουλίου · 🌐

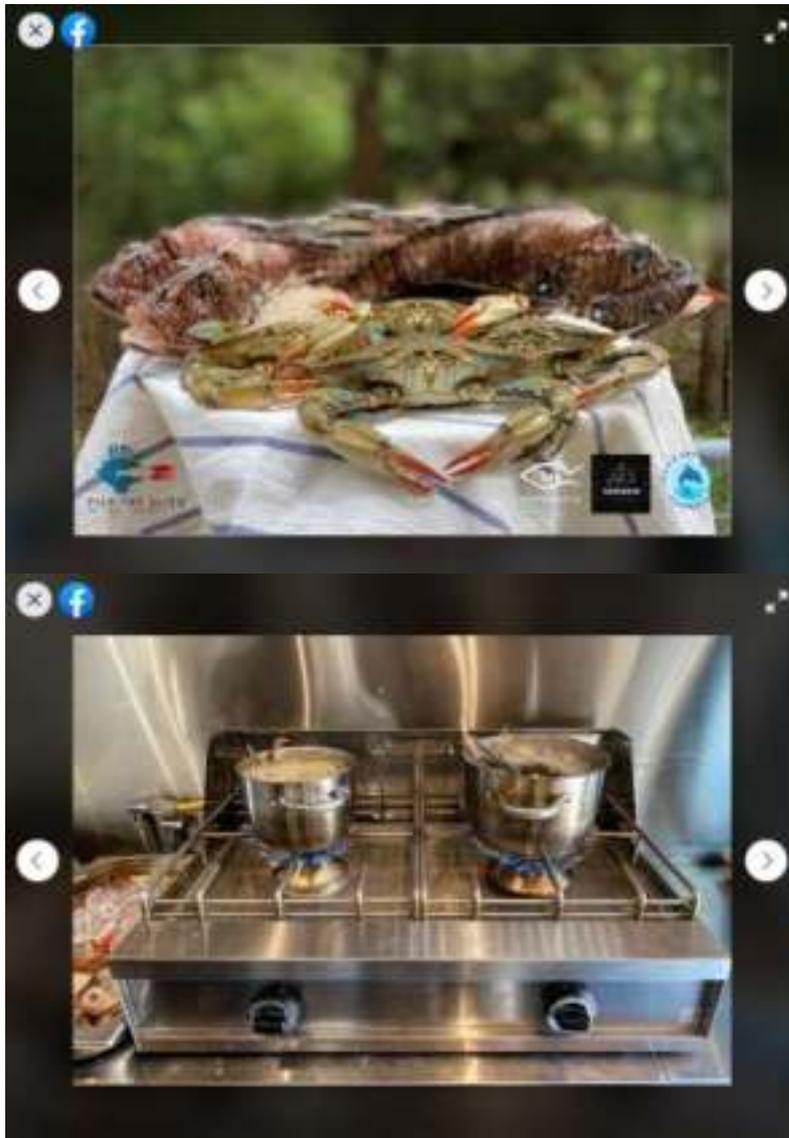
Κατά το Σαββατοκύριακο 11-12 Ιουλίου το Ίδρυμα Περιβάλλοντος Ιονίων Νήσων έρχεται στη Ζάκυνθο μαζί με την οργάνωση iSea, για ένα ξεχωριστό πρότζεκτ γνώσης και γεύσης! Διαβάστε περισσότερα στον σύνδεσμο και μείνετε συντονισμένοι για τις ακριβείς ώρες και τα σημεία. Μαζί μας το Food cartel για τις γαστρονομικές εκδηλώσεις. Είστε όλοι ευπρόσδεκτοι!

Ακολουθήστε μας στα κοινωνικά δίκτυα, δείτε την ιστοσελίδα μας και ελάτε να γνωριστούμε από κοντά.

<https://www.ionianenvironment.org/.../pick-the-alien-in.../>

On the weekend of July 11-12, the Ionian Environment Foundation will be in Zakynthos together with the organization iSea, for a special awareness raising and tasting project! Read more at the link and stay tuned for the exact times and places. Together with us is also the Food Cartel for the gastronomic events. You are all invited!

Follow us on social media, check out our website, and come meet us in person.



**To Egeia kai Iosianon**  
Επιχειρήσει και διαχειρίστηκε ο ομίλος iSea και το iSea Environmental Foundation στη Νάξο (Ν. Κρήτη) και Ζάκυνθο.

**To Egeia kai Iosianon by FoodSister | George Pina Fotisidis | Kostas Koukalis & 16.07.2020 at 16:07.2020**

Προσέλασε 148 το Ηρώς Χαλκιά

Σταμάτα την εκδήλωση σταματάει η Ανεργία και η ανεργία είναι η αιτία της κρίσης, αλλά και της Ανεργίας... Δεν υπάρχουν...

40

Μην αγνοείτε Εγγραφή Συνδρομή

Επίσης διαβάστε...

---

**To Egeia kai Iosianon**  
Επιχειρήσει και διαχειρίστηκε ο ομίλος iSea και το iSea Environmental Foundation στη Νάξο (Ν. Κρήτη) και Ζάκυνθο.

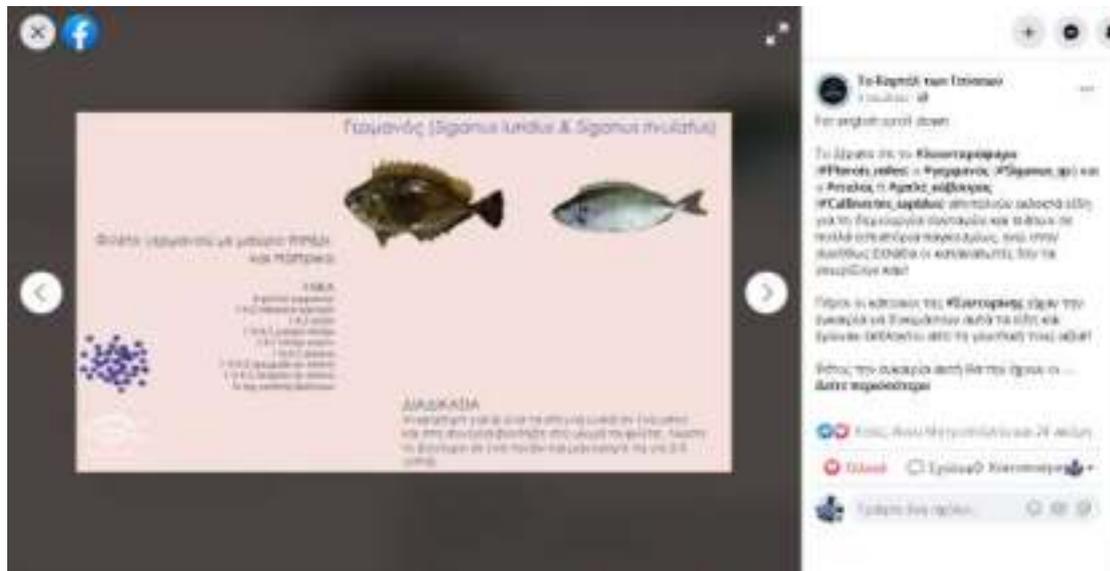
**International Services Food/Beverage/Franchise/Catering**

Το iSea είναι η πρώτη επιλογή και το iSea Environmental Foundation και το iSea Sister International Food and Beverage Systems and the Food Franchise FoodSister | Theodoros Hadziaristos... Δεν υπάρχουν...

14

Μην αγνοείτε Εγγραφή Συνδρομή

Επίσης διαβάστε...



#wedding #greece\_travel #greece\_moments #greece\_lovers  
#greece\_countryside #promotions #promo #skg #thessaloniki  
#lefkada #kefalonia #zakynthos #athens #streetfood #seafood  
#ionianislands #ioniansea #ionian @ Κοζάνη





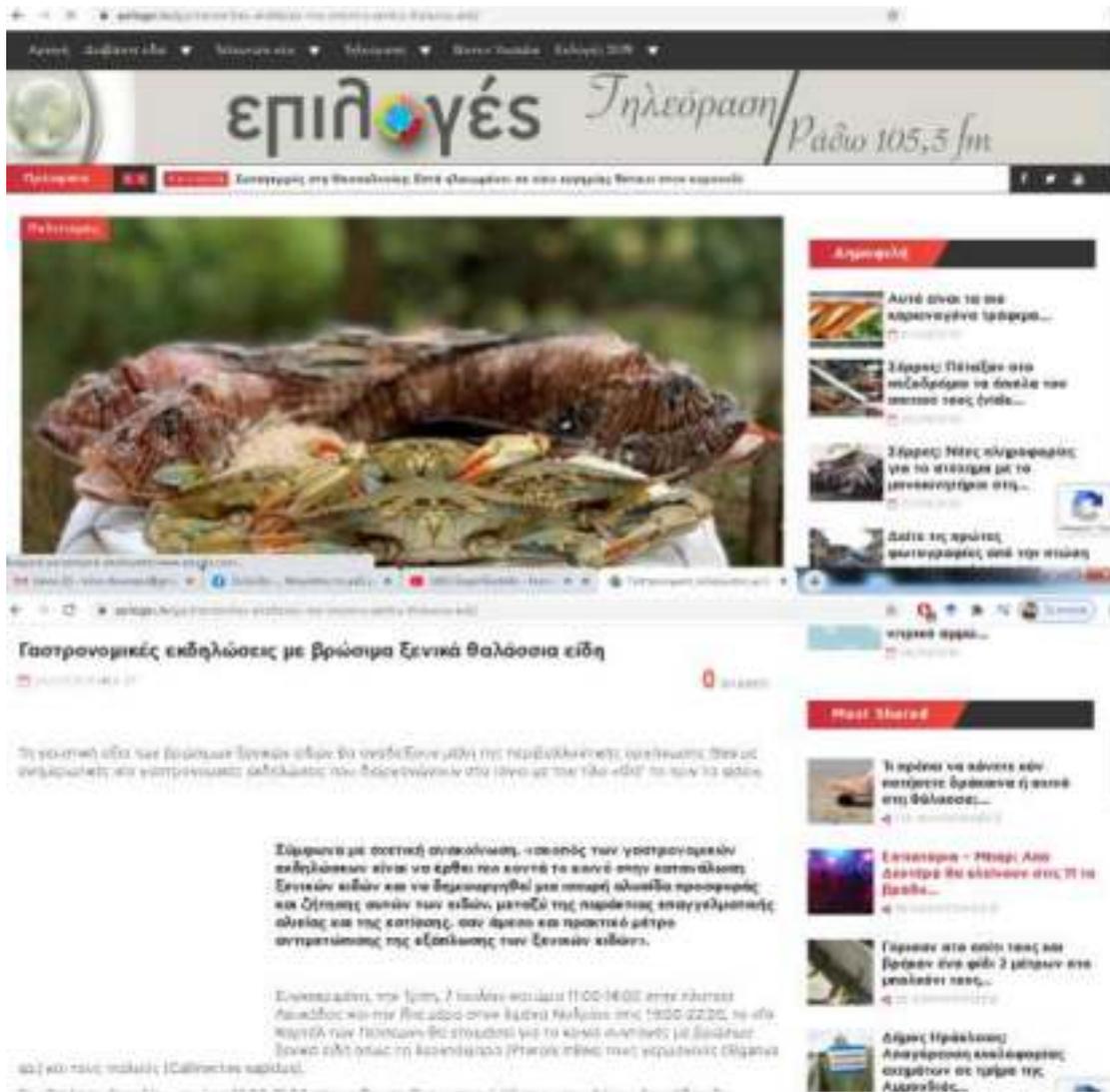






*Articles in the press referring to the project*





The screenshot shows the website 'επιδηγές Τηλεόραση/Ραδιο 105,5 fm'. The main article is titled 'Γαστρονομικές εκδηλώσεις με βρώσιμα Ξενικά θαλάσσια είδη'. The article text includes:

Η γαστρονομική αξία των βρώσιμων Ξενικών ειδών θα αναδειχθεί μόνιμα την περιβαλλοντική ορθότητα, όταν με ανεπαρκώς στα γαστρονομικά μελέτες των Ξενικών ειδών στα ιαγού με τον ίδιο «έξο» το πριν τα φρέσκα.

**Σύμφωνα με οριστική ανακάλυψη, «αποστόλ» των γαστρονομικών εκδηλώσεων είναι να κερδίσει τον κοινό το κοινό στην κατανομή Ξενικών ειδών και να δημιουργηθεί μια κοινή αλληλεπιδραστική και ολιστική σχέση των ειδών, μεταξύ της παροχής επαγγελματικής αδειας και της κατάρτισης, των άριστων και πρακτικών μέτρων αντιμετώπισης της εξειδίκευσης των Ξενικών ειδών.**

Επιπλέον, την 1η/1η, 2 ταυτόχρονα (11:00-14:00 στην πλατεία Λαμπράκη και την 1η/2η ώρα στην έκθεση Ναυπλίου στις 19:00-22:00, η νέα κοινότητα των Ξενικών ειδών στοχεύει για το κοινό με στόχο να διαδώσει βρώσιμα είδη όπως τη λαχανοκομία (πρωτότυπα της νεοελληνικής ορθότητας) και τους τομάτες (Catalanitas κάρδια).

On the right side of the page, there are sections for 'Αιτιολογία' (Reasons) and 'Most Shared' (Most Shared) with several article teasers.



118 0001

## «Φά' το πριν τα φάει» -Γαστρονομικές εκδηλώσεις με βρώσιμα ξενικά θαλάσσια είδη



Τη γενετική αξία των βρώσιμων ξενικών ειδών θα αναδείξουν μέλη της περιβαλλοντικής οργάνωσης iSea με ενημερωτικούς και **γαστρονομικούς εκδηλώσεις που διοργανώνουν στο Ιόνιο με τον τίτλο «Φά' το πριν τα φάει».**

Στόχος με σχετική ανικαμία, «σκέψης των γαστρονομικών εκδηλώσεων είναι να έρθει πιο κοντά το κοινό στην κατανάλωση ξενικών ειδών και να δημιουργηθεί μια ισχυρή αλυσίδα προφοράς και ζήτησης αυτών των ειδών, μεταξύ της παράκτιας επιχειρηματικής αλυσίδας και της αστικής, σαν άμεσο και πρακτικό μέτρο αντιμετώπισης της εξάντλησης των ξενικών ειδών».

Συγκεκριμένα, την Τρίτη, 7 Ιουλίου και ώρα 11:00-14:00 στην πλατεία Λευκώνας και την ίδια μέρα στον λιμένα Νεόρσιου στις 19:00-22:00, το «Το Κομμάτι των Γετόνων» θα ετοιμάσει για το κοινό συνταγές με βρώσιμα ξενικά πιάτα όπως τα λουτσούρα (Pinnacis pinnata) τους γαρμαούς (Squilla sp.) και τους πάλιας (Callinectes meridae).

Την Τετάρτη, 8 Ιουλίου και ώρα 19:00-21:00 στην αίθουσα Περιφερειακό Κέντρο του Δήμου Λευκώνας θα πραγματοποιηθεί ενημερωτική εκδήλωση με τη συμμετοχή επιστημόνων της περιβαλλοντικής οργάνωσης iSea, με θέμα τις **αειχρήσιμες επιπτώσεις των αλιευτικών εργαλείων στην θαλάσσια οικογένεια**.



Το πρόγραμμα που χρηματοδοτείται από το Ιόνιο Environment Foundation, θα υλοποιηθεί στη Ζάκυνθο το Σάββατο 11 και 12 Ιουλίου, με εκδηλώσεις στην πλατεία Σολωμού και στο πλαταικό κτιστήριο Αγίου Σώστη στον Λαγανά.





← → 🌐 📄 info@isea.com.gr/2020/07/29/234023

Ασκή - Κατερίνη - Πάτρα - Τσακίρας - Αθήνα - Πάτρα - Περιφέρεια - Επαρχία - Λήμνος -

## Ενημερωτικές και γαστρονομικές εκδηλώσεις για τα θαλάσσια ξενικά είδη | «Φά' το πριν τα φάει»

📍 Κατερίνη 🕒 29/07/2020 📌 Ημερίδα



Ενημερωτικές δράσεις με σκοπό την ευαισθητοποίηση και την ενημέρωση της τοπικής κοινωνίας αλλά και όλων των εμπλεκόμενων πολιτών και επαγγελματιών των νησιών του Ιονίου σχετικά με το πρόβλημα των θαλάσσιων ξενικών ειδών θα πραγματοποιηθούν στη Ζακύνθο από τις 11 έως τις 13 Ιουλίου στο πλαίσιο του προγράμματος «Φά' το πριν τα φάει». Παράλληλα θα αναδειχθεί η γαστρονομική αξία των επιλεγμένων θρησκευτικών ξενικών ειδών μέσα από γαστρονομικές εκδηλώσεις που θα πραγματοποιηθούν από «Το Καριέλ των Ύψιστων». Σκοπός των γαστρονομικών εκδηλώσεων είναι να έρθει πιο κοντά το κοινό στην κατανάλωση ξενικών ειδών και να δημιουργηθεί μια κακή αλυσίδα προσφοράς και ζήτησης αυτών των ειδών μεταξύ της παράκτιας επαγγελματικής αλυσίδας και της εστίασης, σαν άμεσο και πρακτικό μέτρο αντιμετώπισης της εξάπλωσης των ξενικών ειδών.

Στη Ζακύνθο

Το Σάββατο 11 Ιουλίου στην πλατεία Ελευθέρου και ώρα 19:00 - 21:00 θα πραγματοποιηθεί γαστρονομική και ενημερωτική εκδήλωση. Την Κυριακή 12 Ιουλίου και ώρα 11:00 - 14:00 στο αθλητικό καταφύγιο Αγίου Βλαστίου στην Λαγονά και στις 19:00 - 21:00 στον χώρο στάθμευσης μπροστά στον Ιερό Ναό Ζωοδότου Πηγάς θα πραγματοποιηθούν γαστρονομικές εκδηλώσεις.

Το πρόγραμμα

Το ενημερωτικό πρόγραμμα «Φά' το πριν τα φάει», το οποίο χρηματοδοτείται από το Ινστιτούτο Επιστήμης και Τεχνολογίας Υδάτων (ΙΕΤΗ) της Ελληνικής Δημοκρατίας, στο νησί μας στηρίζεται από την οργάνωση «Natura di Zante» και έχει ως στόχο την ευαισθητοποίηση και ενημέρωση των τοπικών αρχών, φορέων πολιτών και επισκεπτών της Ζακύνθου, της Κορφαίωνας και της Λευκάδας για το διαρκώς αυξανόμενο φαινόμενο της παρουσίας των ξενικών ειδών στην περιοχή, τις επιπτώσεις που επιφέρουν στην τοπική οικονομία, την τουρισμό και την υγεία, καθώς και την ανάδειξη προτάσεων για τον μακροπρόθεσμο στόχο της προστασίας των μοναδικών θαλάσσιων οικοσυστημάτων των Επτανήσων.

**Το μήνυμα της οργάνωσης «Natura di Zante»**

Στην ανακοίνωση της, η οργάνωση «Natura di Zante» αναφέρει για τη δράση «Σας προσκαλούμε να συμμετάσχετε στην ανοικτή εκδήλωση του πρωτότυπου προγράμματος «Φά' το πριν τα φάει» της οργάνωσης i-Sea το κτήμα 11-13 Ιουλίου 2020 στη

Άρθρο - Ενημερωτικό

## Το «Φά' το πριν τα φάει» έρχεται Κεφαλονιά.

29 Σεπτεμβρίου 2016



**Σ**το πλαίσιο του προγράμματος «Φά' το πριν τα φάει» θα πραγματοποιηθούν ενημερωτικές και γαστρονομικές εκδηλώσεις στα νησιά της Λευκάδας, Ζακύνθου και της Κεφαλονιάς.

Το πρόγραμμα «Φά' το πριν τα φάει» έχει σαν στόχο την ευαισθητοποίηση και ενημέρωση της τοπικής κοινωνίας και όλων των εμπλεκόμενων στην Ελλάδα για το πρόβλημα των ξενικών ειδών, τις επιπτώσεις που σφεύρουν στην τοπική οικονομία, στον τουρισμό και στην ανθρώπινη υγεία. Παράλληλα γίνεται η προώθηση της καταναλωτικής βιώσιμων ξενικών ειδών ως μέτρο αντιμετώπισης της εξόπλισης και της αύξησης των πληθυσμών τους.



**PICK THE ALIEN**  
IT TAKES YOU THERE

Νησί της Αργοστολίου (38,178936,20,487462) και ώρα 21:00 - 23:00.

Σάββατο 11 Ιουλίου θα γίνει παράλληλα ενημερωτική και γαστρονομική εκδήλωση με #Το\_Καρτέλ\_των\_Γεύσεων στη #Ζάκυνθο #Πολιτεία\_Συλλογική (37,786553, 20,800055) και ώρα 19:00 - 21:00.

Χρυσή 12 Ιουλίου γαστρονομική εκδήλωση με #Το\_Καρτέλ\_των\_Γεύσεων στο αλιευτικό καταφύγιο #Αγίου\_Σύστη στον #Αγαυό (37,714934, 20,863452) και ώρα 11:00 - 14:00 και στη συνέχεια την ίδια ημέρα στις 18:00 - 21:00 στον χώρο στάθμευσης μπροστά στον #Περί\_Ναύ\_Ζωοδόχου\_Πηγής (37,791104, 20,894846).

Για τις εκδηλώσεις στη Ζάκυνθο, παρακαλούμε θυμηθείτε την Οικολογική Αφύπνιση Ναματα ΟΙ ΖΑΝΤΕ για την καλύτερη βιωσιμότητα της και την ενημέρωση της τοπικής κοινωνίας για το πρόγραμμα.

Παράλληλα ευχαριστούμε τους Δήμους Λευκάδας, Δήμος Ζακύνθου, Δήμος Εύμας και Δήμος Αργοστολίου για τη βοήθεια τους και τη συνεργασία τους για την εκπλήρωση του προγράμματος.

Το πρόγραμμα χρηματοδοτείται από το Ινστιτούτο Environment Foundation.

φωτισ: Ecosave.gr



## Γαστρονομικές εκδηλώσεις με βρώσιμα ξενικά θαλάσσια είδη

4 Ιουλίου 2020, 10:19 | [Εκδόσεις](#) | [Αρχειοθεσία](#) | [Στοιχεία](#)



ΟΙ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΔΕΙΠΝΗΣΕΩΝ

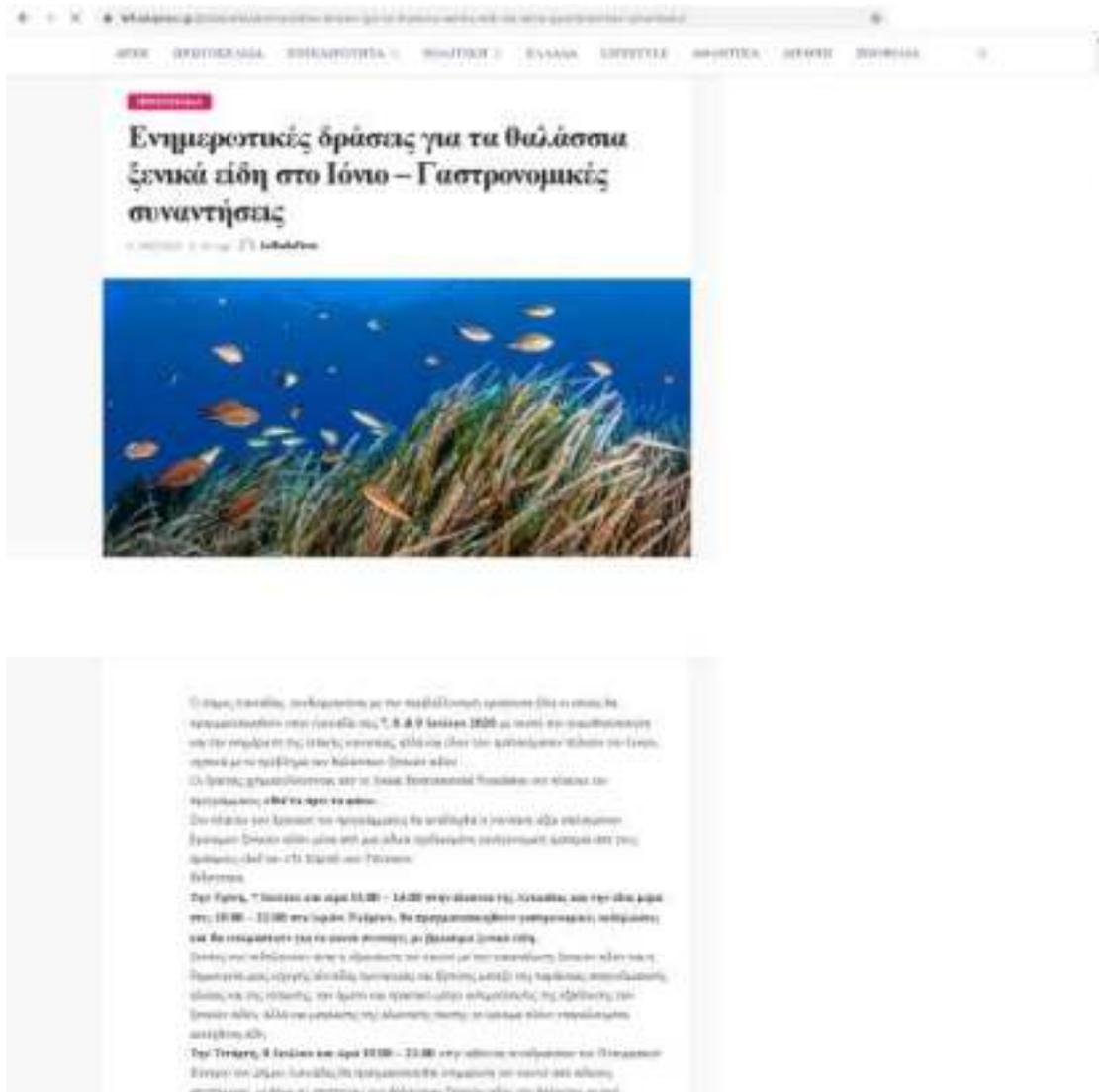
Συγκεκριμένα, την Τρίτη, 7 Ιουλίου και ώρα 11:00-14:00 στην πλατεία Λευκωσίας και την ίδια μέρα στον λιμένα Νυφρίου στις 19:00-22:00, το «Io Karvelas των Γευστικών» θα στολιστεί για το κοινό συντογός με βρώσιμα ξενικά είδη όπως το λοντοφόρο (Pleuronectes vetulus) τους γαρίδες (Squilla spp.) και τους σάλκις (Callinectes sapidus).

Την Πέμπτη, 8 Ιουλίου και ώρα 19:00-21:00 στην αίθουσα Πανομοιακού Κέντρου του Δήμου Λευκωσίας θα πραγματοποιηθεί ενημερωτική εκδήλωση με τη συμμετοχή επιστημόνων της περιβαλλοντικής οργάνωσης iSea, με θέμα τις αρνητικές επιπτώσεις που επηρεάζουν τα ξενικά είδη στο θαλάσσιο φυσικό περιβάλλον, στην ανθρώπινη υγεία και στην οικονομία. Επιπλέον, θα γίνει παρουσίαση σχετικά και ασφαλείας καψιμού και δηλητηριάδων λοντοφόρου αλλά και των απαραίτητων κριτηρίων σε περίπτωση απειλήματος. Παράλληλα θα γίνει παρουσίαση του ίδιου είδους Περιβάλλοντος, Έκτον Νήσιον, του προγράμματος βελτισίμων αλλά και ομάδες του αντιδημαρχικού καθώς και του πρόσφατου επαγγελματιών αλιέων και υγιεινών.

Την Πέμπτη 9 Ιουλίου η διαδρομή της iSea μαζί με «Io Karvelas των Γευστικών» θα συνεχιστεί στη Βασιλική Λευκωσίας και ώρα 19:00 - 22:00, στην πλατεία στην προκυμαία και την επόμενη μέρα στο λιμάνι του Φισκαρδίου και στην πλατεία του Αρχαιοπόλεως.

Το πρόγραμμα που χρηματοδοτείται από το Ινστιτούτο Environment Foundation, θα ολοκληρωθεί στη Ζώνη του το Σοββατοκύριακο 11 και 12 Ιουλίου, με εκδηλώσεις στην πλατεία Σολωμού και στο πλατειάκιο καταπύργου Αγίου Σάββα στην Λαγκαδά.





The image shows a screenshot of a website article. At the top, there is a navigation menu with links in Greek: ΑΡΧΕΣ, ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΑ, ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ, ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ, ΣΥΝΕΤΗΡΙΑ, ΕΛΛΑΣΙΑ, ΕΠΙΣΤΗΛΕΣ, ΑΝΑΦΥΤΑ, ΔΕΛΤΙΑ, ΔΡΑΣΕΙΣ. The article title is "Ενημερωτικές δράσεις για τα θαλάσσια ξενικά είδη στο Ιόνιο – Γαστρονομικές συναντήσεις". Below the title is a photograph of a school of fish swimming over a seagrass bed. The text of the article is in Greek and describes various activities and events related to marine invasive species in the Ionian Sea, including a symposium in Corfu and gastronomic meetings in various locations.



«Φά' Το Πριν Το Φάει» -Γαστρονομικές Εκδηλώσεις Με Βρώσιμα Ξενικά Θαλάσσια Είδη | ΕΛΛΑΔΑ

Η γαστρονομία είναι μια βρώσιμα ζωνών ειδών θαλασσινών για την παραδοσιακή προετοιμασία τους με παραδοσιακές και γαστρονομικές τεχνικές που διατηρούνται στο χώρο με την «Φά' Το Πριν Το Φάει».

Είμαστε η πρώτη αποκλειστική, εκθετική των γαστρονομικών εκδηλώσεων ενός καλλιτεχνικού και στην κοινότητα ζωνών ειδών και σε συνεργασία με τη μεγάλη ομάδα επιστημόνων και ζήτησης, πάντα των ειδών, μεταξύ της παράδοσης στην καλύτερη ολιγαήμερη και της επίδοσης που έχουμε και πρακτικό μέτρο απεικόνισης της οφειλής των ζωνών ειδών.

Συγκεκριμένα, την Πέμπη, 7 Ιουλίου και ώρα 11:00-14:00 στην πλατεία Ρουφάς και την Παρασκευή στον Λιμένα Παλαιοπόλεως, 19:00-22:00, οι «Φά' Το Πριν Το Φάει» θα σταματήσουν για να αποκαλύψουν με βρώσιμα ζωνών ειδών όπως το Λιγαστόμα, Ροτόσο, οφειλή τους γαστρονομικές ιδιότητες και τους ειδών.

Το πρόγραμμα που πραγματοποιείται από το Ινστιτούτο Θαλάσσιων Επιστημών, θα ολοκληρωθεί στις 28 Αυγούστου το Σάββατο με εκδηλώσεις στην πλατεία Σολωμού και στο φιλικό κατάλυτο Αγίου Σάββα στην Αθήνα.



## Γαστρονομικές εκδηλώσεις (σου) υπενθυμίζουν την αξία βρώσιμων ξενικών θαλάσσιων ειδών



Η φυσική αξία των θαλασσιών ξενικών ειδών θα αναδειχθεί μέσα από μια φιλόδοξη πρωτοβουλία για γευσιγνωσίες και υποστηρικτική εκπαίδευση που λειτουργεί ως καταλύτης στην αξία τους.

Πρόκειται για ημερήσιες εκδηλώσεις, απευθύνονται κυρίως στους λάτρεις της φρεσκάδας αλλά και σε όλους όσους ενδιαφέρονται για την αξία των θαλασσιών ειδών. Η εκδήλωση θα πραγματοποιηθεί με τη βοήθεια της εταιρείας οργανωτικής αξιολόγησης και της εταιρείας, από όπου και ημερήσια, υποστηρικτική εκπαίδευση θα δοθεί στους ξενικών ειδών.



Οργανωτής της εκδήλωσης είναι ο κ. Γεώργιος Καραγιάννης, πρόεδρος του ΙΣΕΑ και μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου της ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ του ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΚΛΙΜΑΤΟΣ. Η εκδήλωση θα πραγματοποιηθεί με τη βοήθεια της εταιρείας οργανωτικής αξιολόγησης και της εταιρείας, από όπου και ημερήσια, υποστηρικτική εκπαίδευση θα δοθεί στους ξενικών ειδών.

Οι εκδηλώσεις θα πραγματοποιηθούν στην αίθουσα εκδηλώσεων του ΙΣΕΑ, στην οδό Κριτίου 12, στην περιοχή Κριτίου. Η εκδήλωση θα πραγματοποιηθεί με τη βοήθεια της εταιρείας οργανωτικής αξιολόγησης και της εταιρείας, από όπου και ημερήσια, υποστηρικτική εκπαίδευση θα δοθεί στους ξενικών ειδών.

Οι εκδηλώσεις θα πραγματοποιηθούν στην αίθουσα εκδηλώσεων του ΙΣΕΑ, στην οδό Κριτίου 12, στην περιοχή Κριτίου. Η εκδήλωση θα πραγματοποιηθεί με τη βοήθεια της εταιρείας οργανωτικής αξιολόγησης και της εταιρείας, από όπου και ημερήσια, υποστηρικτική εκπαίδευση θα δοθεί στους ξενικών ειδών.

Η εκδήλωση θα πραγματοποιηθεί στην αίθουσα εκδηλώσεων του ΙΣΕΑ, στην οδό Κριτίου 12, στην περιοχή Κριτίου. Η εκδήλωση θα πραγματοποιηθεί με τη βοήθεια της εταιρείας οργανωτικής αξιολόγησης και της εταιρείας, από όπου και ημερήσια, υποστηρικτική εκπαίδευση θα δοθεί στους ξενικών ειδών.

Πηγή: ΙΣΕΑ

