

Θεματικό Εργαστήριο «Ανάδειξη της Γαστρονομίας και των Ποιοτικών Τοπικών Προϊόντων» | Νάξος

Σχέδιο Προγράμματος

Τρίτη 29/4/2025 - Φουαγιέ Δημοτικού Θεάτρου «Ιάκωβος Καμπανέλλης» - Δημαρχείο Νάξου και Μικρών Κυκλάδων

12:30 - 13:00 | Προσέλευση - Εγγραφές συμμετεχόντων

13:00 - 13:15 | Χαιρετισμοί

13:15 - 13:30 | Παρουσίαση του Διακρατικού Σχεδίου Συνεργασίας «LOCAL TOUR»

Κώστας Βολτής - Αναπτυξιακή Εταιρεία Κυκλάδων

13:30 - 13:45 | Η γαστρονομία και τα τοπικά προϊόντα ως στοιχεία εμπλουτισμού και ενίσχυσης του συνολικού τουριστικού προϊόντος της Νάξου

Δημήτρης Λιανός - Δήμαρχος Νάξου και Μικρών Κυκλάδων

13:45 - 14:00 | Αγροτουρισμός και Γαστρονομία - Παρουσίαση του έργου του Υπουργείου Τουρισμού στο πλαίσιο της δράσης «16931 Τουριστική Ανάπτυξη» του Ταμείου Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας

Κατερίνα Κουσουρή - Αν. Προϊσταμένη Τμήματος Ειδικών Μορφών Τουρισμού Υπουργείου Τουρισμού

14:00 - 14:15 | Νάξος - Γεύση και πολιτισμός, επιλέγουμε τοπικά, μαγειρεύουμε παραδοσιακά

Γιάννης Παπαδόπουλος - Πρόεδρος Σωματείου Μαζικής Εστίασης Νάξου & Μικρών Κυκλάδων «Φιλοξενία», Περιφερειάρχης ΠΟΕΣΕ Ν. Αιγαίου & Κρήτης

14:15 - 14:30 | Εμπρός προς τα πίσω

Παναγιώτης Μενάρδος - Σεφ, ιδιοκτήτης εστιατορίου, Πρόεδρος Σωματείου Εστιάτορων Μυκόνου

14:30 - 14:45 | Δημιουργούμε ταξιδιωτική εμπειρία στον επισκέπτη συνδέοντας την φιλοξενία με τις τοπικές γεύσεις

Μανόλης Μπαρδάνης - Πρόεδρος Ένωσης Ξενοδόχων Νάξου

14:45 - 15:00 | Στήριξη των τοπικών προϊόντων, τοπική ανάπτυξη και υπεραγορές τεραστίων διαστάσεων

Νικόλαος Κουτελιέρης - Πρόεδρος Εμποροεπαγγελματικού Συλλόγου Νάξου

15:00 - 15:20 | Ερωτήσεις - Συζήτηση

15:20 - 15:50 | Η Τέχνη της Επιλογής: η πρωτογενής παραγωγή της Νάξου | Πατάτα - Λοιπά κηπευτικά - Λάδι

Παραγωγοί

15:50 - 16:05 | Κυκλαδίτικη τυροκομία στον δρόμο για την Unesco, ένα παράθυρο για την εστίαση ανοιχτό στην τοπικότητα

Δημήτρης Ρουσούνελος - Γευσθήρας, συγγραφέας γαστρονομικών βιβλίων και αρθρογράφος στο περιοδικό «Γαστρονόμος»

16:05 - 16:35 | Η Τέχνη της Επιλογής: η πρωτογενής παραγωγή της Νάξου | Γάλα - Τυριά

Παραγωγοί

16:35 - 16:50 | Γαστρονομία και τουρισμός

Κώστας Μπουγιούρης - Σεφ, ιδιοκτήτης εστιατορίου

16:50 - 17:05 | Η Τέχνη της Φιλοξενίας

Φανή Χαλαβαζή - Υπεύθυνη εστιατορίου

17:05 - 17:25 | Διάλειμμα

17:25 - 17:55 | Η Τέχνη της Επιλογής: η πρωτογενής παραγωγή της Νάξου | Κρέας - Αλλαντικά

Παραγωγοί

17:55 - 18:10 | Η Τέχνη της Επιλογής: η πρωτογενής παραγωγή της Νάξου | Ψάρια

Παραγωγοί

18:10 - 18:40 | Νάξος και Ηρακλεία, ένας κάμπος κι ένα περγαλίδι στην ίδια Κυκλαδίτικη γη

Γιάννης Γαβαλάς - Σεφ, ιδιοκτήτης εστιατορίου

18:40 - 19:10 | Η Τέχνη της Επιλογής: η πρωτογενής παραγωγή της Νάξου | Κρασί - Μπύρα - Κίτρο

Παραγωγοί

19:10 - 19:40 | Η Τέχνη της Επιλογής: η πρωτογενής παραγωγή της Νάξου | Μέλι - Γλυκά

Παραγωγοί

19:40 - 20:00 | Ερωτήσεις - Συζήτηση