

13.45-14.45 Η Εγχώρια Γαστρονομία
Συντονιστής: κα Νανά Δαρειώτη, δημοσιογράφος γεύσης - συγγραφέας

- **Μαστοράκος Στέλιος**, Διευθυντής σχολής, Meat Pro, Ελληνικά Κρέατα και αλλαντικά... τα όπλα του έλληνα chef
- **Νίκος Μακρυμίχαλος**, Επαγγελματίας chef, Η Γαστρονομία από την πλευρά του τουρίστα
- **Kodonas Adam**, Επαγγελματίας chef, Η ελληνική κουζίνα είναι νέα;
- **Αθανασόπουλος Γιάννης**, Επαγγελματίας pastry chef, Τα ελληνικά γλυκά
- **Καλογεράκου Θεοδώρα**, Η σημασία του ελληνικού πρωινού στην υγεία και στον πολιτισμό

14.45-15.45 Το Μάρκετινγκ του Γαστρονομικού Τουρισμού
Συντονιστής: Τριανταφύλλου Γιάννης, Founder & Director, To ATOMO (Marketing Services)

- **Παπαδήμα Δέσποινα**, Σύμβουλος Επικοινωνίας, Η σωστή συνταγή για έναν γαστρονομικό προορισμό. Μαγειρεύοντας για την ανάπτυξη
- **Καραποστόλη Λίλα**, Culinary Manager - Founder, Μαθήματα Μαγειρικής, Τα Μαθήματα Μαγειρικής - ένα εξαιρετικό προϊόν του Γαστρονομικού Τουρισμού
- **Πολύζος Βασίλης**, Chief marketing officer at Nelios, Former ambassador at World Food Travel Association, Η ανάπτυξη του γαστρονομικού τουρισμού στο digital περιβάλλον

15.45-16.30 Γαστρονομικός Τουρισμός και Μεσογειακή Διατροφή
Συντονιστής: Μάγδα Πειστικού, Αρχισυντάκτις Food Service Magazine

- **Κωσταρέλλη Β., Παλησίδης Γ., Αμπελιώτης Κ., Δέσης Β., Σδράλη Δ., Γκούσια Μ. και Μπόσκου Γ.**, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Ελληνικά παραδοσιακά πρωινά εδέσματα: διατροφική αξία, περιβάλλον και κοινωνική αειφορία
- **Γκίκα Ελένη, Καλιντέρη Κυριακή, Παλησίδης Γεώργιος, Λουπασάκη Σοφία, Μπόσκου Γεώργιος**, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων, Για ένα κομμάτι πίτα.... Οι παραδοσιακές πίτες της Ελλάδας ως αντικείμενο γαστρονομικού τουρισμού
- **Παλησίδης Γεώργιος, Αβδημώτης Σπύρος, Γιαζιτζή Κατερίνα, Μπόσκου Γεώργιος**, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Μαγειρεύοντας με εμπνευση τα πέντε στοιχεία του Αριστοτέλη. Μια προσπάθεια αναβίωσης της ελληνιστικής κουζίνας στη Χαλκιδική
- **Γεωργιάδης Γ.**, Marketing Director YOLENI'S, Η προώθηση των ελληνικών προϊόντων στο εξωτερικό ως προϊόντα υψηλής διατροφικής και γαστρονομικής αξίας

16.30-17.00 Εκπαιδευτικό Βιωματικό Σεμινάριο Γαστρονομικού Τουρισμού
Ελευθερία Γκρίμπα, Ερευνήτρια, Παιδαγωγός & Δημιουργός του προγράμματος «Ο μικρός τουρίστας - Μια βαλίτσα ταξιδεύει» (βραβείο Silver στα Tourism Awards 2016 & τιμητική διάκριση στο Voluntary Action 2016)
Διάλογος - Συζήτηση

17.00 - 17.30 Πορίσματα Συνεδρίου, Μάγδα Πειστικού
Κλείσιμο Συνεδρίου



Πρόγραμμα 1^{ου} Διεθνούς Συνεδρίου «Γαστρονομία & Τουρισμός»



Α' Θεματική ενότητα: ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ
Σάββατο, 26/11/2016

10.00-11.00 Καλωσόρισμα - Εισαγωγή
Συντονιστής: Καθηγητής Περικλής Λύτρας

- **Μπρατάκος Μιχαήλ**, Πρόεδρος ΤΕΙ Αθήνας
- **Μαρινάκης Ιωάννης**, Πρόεδρος Ομίλου για την Unesco Πειραιά και Νήσων
- **Κουντουρά Έλενα**, Υπουργός Τουρισμού
- **Αποστόλου Ευάγγελος**, Υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης
- **Μάμαλης Σπυρίδων**, Πρόεδρος Γεωτεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδας
- **Βάρφη Αντελίνα**, Αντιπρόεδρος FBMA Greece
- **Φωτόπουλος Αντώνης**, Προϊστάμενος Γενικής Διεύθυνσης Διασφάλισης Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων
- **Πειστικού Μάγδα**, Διευθ. Σύνταξης Περιοδικού Food Service
- **Μουζάκης Κωνσταντίνος**, Διευθ. Γαστρονομίας Ομίλου για την Unesco Πειραιά και Νήσων
- **Πούλιου Μαρίνα**, MSc Τεχνολόγος Τροφίμων, Γεν. Γραμματέας Πανελληνίας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων (ΠΕΤΕΤ)

Συντονιστής: Αγγελίδης Νίκος, Δημοσιογράφος EPT

11.00-11.30 Key Note Speaker Garibaldi Roberta, Scientific Director of East Lombardy, European Region of Gastronomy 2017, **Οι τάσεις στην εστίαση και η περίπτωση του Lombardy ως Ευρωπαϊκή γαστρονομική πρωτεύουσα για το 2017**

11.30-12.00 Key Note Speaker Λαζάνη Χάιντι, Επικεφαλής Επιτροπής Διεκδίκησης Τίτλου «Γαστρονομική Περιφέρεια της Ευρώπης 2019» για το Νότιο Αιγαίο, Επιστημονική Συνεργάτης και Δ/ντρια Γραφείου του Περιφερειάρχη Νοτίου Αιγαίου, **Η διεκδίκηση του τίτλου της Γαστρονομικής Περιφέρειας της Ευρώπης 2019, εργαλείο ανάδειξης του Νοτίου Αιγαίου ως διεθνούς Γαστρονομικού Προορισμού**

12.00-12.30 Coffee Break

12.30 -13.00 Γαστρονομικός Τουρισμός Παρόν & Μέλλον
Συντονιστής: Καραντζαβέλλου Βίκυ, Travel Daily News

- **Κουράσης Γεώργιος**, Γενικός Γραμματέας ΓΣΕΒΕΕ και ΠΟΕΣΕ, *Η γαστρονομία μοχλός ανάπτυξης για την εγχώρια εστίαση*
- **Τριανταφυλλοπούλου Μαίρη**, Πρόεδρος της Ένωσης Αμπελοργών Οινοποιών Νήσων Αιγαίου (ΕΝΟΑΝΑ), *Οινοτουρισμός: Παρελθόν- Παρόν και Μέλλον*
- **Καλιπίδης Χάρης**, Συγγραφέας - Ερευνητής, *Η σύνδεση γαστρονομίας και τουρισμού & τουρισμού*
- **Καλομάρη Αφροδίτη**, Δημοσιογράφος, Επικοινωνιολόγος, Gastronomy Consultant, *Γαστρονομικός τουρισμός- τα νέα δεδομένα και η σύνδεση με τους εμπλεκόμενους οικονομικούς κλάδους: Παρουσίαση πρόσφατης προσωπικής μελέτης*
- **Σπηλιωτοπούλου Γιώτα**, PR Manager Marketing Greece, *Γαστρονομία- δυναμικός μοχλός ανάπτυξης του τουριστικού προϊόντος*

13.00-14.45 Ο Γαστρονομικός Τουρισμός - Εννοιες & Ορισμοί

Συντονιστής: Καλομάρη Αφροδίτη, Δημοσιογράφος, Επικοινωνιολόγος, Gastronomy Consultant

- **Κανέλλου Αναστασία**, Καθηγήτρια Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, ΣΤΕΤΡΟΔ, ΤΕΙ Αθήνας. *Ελληνικές Διατροφικές Συνήθειες και Ευεξία*
- **Dr. Πανταζής Παστράς**, Senior Research Analyst, *Η Τεχνολογία στην Υπηρεσία της Γαστρονομικής Εμπειρίας*
- **Καραγκούνη Αγγελική**, Project Manager ΣΕΤΕ, *Η σύνδεση Γαστρονομίας-Τουρισμού ως ελατήριο ανάκαμψης των τοπικών οικονομιών και κοινωνιών*
- **Μάνογλου Άννα**, Hospitality & Gastronomy Professional, MA (Honours) Hotel & Catering Management, MSc Tourism Policy & Management, *Φεστιβάλ γαστρονομίας και οίνου: ευκαιρία ή παγίδα;*

14.45-15.30 Γαστρονομικός Τουρισμός & Τουριστική Εκπαίδευση

Συντονιστής: Σουρτζή Παναγιώτα, Αρχισυντάκτρια Tourism Press

- **Τριανταφύλλου Γιάννης**, Founder & Director, To ATOMO (Marketing Services), *F&B Pros & Customer Experience*
- **Λαλούμης Δημήτριος**, Αναπληρωτής Καθηγητής ΣΔΟ, ΤΕΙ Αθήνας, *F & B Management tips*
- **Πεδιαδίτης Αναστάσιος**, Food & Beverage Manager, F&B Lecturer, *Η παρουσία του γαστρονομικού τουρισμού στα προγράμματα τουριστικής εκπαίδευσης*
- **Κοκκάκης Ανέστης**, Chief Advisor Hotel Operations, YADA International, *Η ανάγκη για επαγγελματική κατάρτιση στην αγορά ξενοδοχείων και εστίασης (real case problems)*
- **Ματαράγκας Μιχαήλ**, Εκπαιδευτικός Ι.Ε.Κ. Αναβύσσου, Υπουργείου Τουρισμού, *Γαστρονομικός τουρισμός και σύνθεση εδεσματολογίου*

15.30 -16.15 Γαστρονομικός Τουρισμός & Προϊόντα ΠΟΠ /ΠΓΕ

Συντονιστής: Καθηγητής Γ. Μπόσκου, Επίκουρος Καθηγητής Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας - Διατροφής, Σχολή Επιστημών Υγείας & Αγωγής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

- **Γεωργόπουλος Θεοφάνης**, Καθηγητής Εφαρμογών ΤΕΙ Θεσσαλίας, Σύμβουλος στο Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων *Παραγωγή και ποιοτικά χαρακτηριστικά παραδοσιακών προϊόντων*
- **Μουλικιώτης Χαράλαμπος**, Προϊστάμενος Τμήματος ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΕΠΙΠ και άλλων συστημάτων ποιότητας, *Πλεονεκτήματα, προβλήματα και*



16.15-16.45

Β' Θεματική ενότητα:

Προοπτικές για τα ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντα.

- **Φυντανή Βιργινία**, Προϊστάμενη τμήματος Πιστοποίησης, Δ/σης Πιστοποίησης & Προδιαγραφών ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, *Προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ. Ένας μικρός Θησαυρός*
- **Παππά Ιωάννα**, Προϊσταμένη στο Τμήμα Αξιοποίησης, Μεταποίησης και Τυποποίησης Προϊόντων Ζωικής Παραγωγής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων *Καλές πρακτικές συλλογικών δραστηριοτήτων στον αγροδιατροφικό τομέα με αναφορά στον τουρισμό»*

Διάλογος - Συζήτηση (Τέλος Πρώτης Ημέρας)

ΑΠΟ ΤΗ ΘΕΩΡΙΑ ΣΤΗΝ ΠΡΑΞΗ

Κυριακή, 27/11/2016

10.00-11.30

Γαστρονομικός Τουρισμός ως Όχημα Ανάπτυξης για τις Ελληνικές Τουριστικές Επιχειρήσεις

Συντονιστής: Καραποστόλη Λίλα, Culinary Manager-Founder, Μαθήματα Μαγειρικής

- **Ανδριανόπουλος Κώστας - Ζαγάκος Ανδρέας**, Ιδρυτές Σχολείου Τουρισμού Καλαμάτας, Εκπαιδευτές Τουρισμού, *Γαστρονομία & Τουρισμός: Γνώση και Πράξη*
- **Κωστόπουλος Πάρης**, MCA Executive Chef, Γαστρονομικός Σύμβουλος, *Η γαστρονομία ως κινητήριο δύναμη και πόλος έλξης επισκεπτών*
- **Λαλούμης Αθανάσιος**, FB Manager και εργαστηριακός συνεργάτης ΤΕΙ, *Value for money στην επιλογή ανθρώπινου δυναμικού μονάδων εστίασης*
- **Κεφάλας Μανώλης**, Chef-επιχειρηματίας εστίασης, *Η τουριστική ανάπτυξη μέσα από την γαστρονομία.*
- **Κουρέντας Παναγιώτης**, INPERSON Managing Director, Ιδρυτής COSTEASY, *Η σημασία της κοστολόγησης ως εργαλείο ανάπτυξης στον γαστρονομικό τουρισμό της σύγχρονης εποχής με εφαρμογή νέων τεχνολογιών*
- **Αδαμακάκης Γιώργος**, Χημικός Μηχανικός ΕΜΠ, Σύμβουλος PRO.EX. *Η πρόληψη στη γαστρονομία*

11.30-12.30

Σκιαγραφώντας το Γαστρονομικό Χάρτη της Ελλάδας - Μέσα Μαζικής Ενημέρωσης

Συντονιστής: Ελευθερία Βασιλειάδη, δημοσιογράφος γεύσης

- **Δαρειώτη Νανά**, δημοσιογράφος γεύσης - συγγραφέας
- **Σταθόπουλος Δημήτρης**, δημοσιογράφος - ταξιδιωτικός συντάκτης
- **Σοχλακή Θάλεια**, δημοσιογράφος γεύσης
- **Κυριακοπούλου Χρυσούλα**, Δημοσιογράφος Γεύσης - Οινολόγος, *Ο Ρόλος των ΜΜΕ στην Γαστρονομία και Τουρισμό*
- **Μαμαλάκης Ηλίας**, Ταξιδευτής -Γευσιγνώστης

12.30-13.15

Η Ελληνική Γαστρονομία στο Εξωτερικό

Συντονιστής: Μάγδα Πειστικού, Αρχισυντάκτρια Food Service Magazine

- **Τσίλιας Σταμάτης**, chef.
- **Loi Maria**, chef (μέσω skype).
- **Βεκρής Δόξης**, chef.

Διάλογος - Συζήτηση.

13.15-13.45

Coffee Break

