



ΜΕΤΡΟ 19.3 ΠΑΑ 2014 - 2020
ΣΧΕΔΙΟ ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΗΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ
LOCAL TOUR

ΘΕΜΑΤΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Γαστρονομικός Τουρισμός – Συνταγές επιτυχίας με τοπικά προϊόντα

Πέμπτη, 16.05.2024

Εισηγήσεις και βιωματικό εργαστήριο στο χώρο τέχνης ΑΠΟΘΗΚΗ

- 17.00 -17.10** *Προσέλευση – Εγγραφές – Υποδοχή συμμετεχόντων*
- 17.10 -17.20** *Το Σχέδιο Συνεργασίας LOCAL TOUR*
Χριστίνα Μοσχούδη, διευθύντρια της ΟΤΔ ΑΝΕΛ Α.Α.Ε. ΟΤΑ
- 17.20 – 17.35** *Γαστρονομικός Προορισμός και παράγοντες επιτυχίας του*
Δημήτρης Σταθόπουλος, ταξιδιωτικός δημοσιογράφος
- 17.35 – 17.50** *Γαστρονομικός Τουρισμός - Η συμβολή της αισθητηριακής επιστήμης στην ενίσχυση της εμπειρίας του επισκέπτη*
Δρ. Μαλαματένια Παναγιώτου, αισθητηριακή γλωσσολόγος/ λεξικογράφος/ ορολόγος, μεταδιδακτορική ερευνήτρια του τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου
- 17.50 – 18.05** *Farm to fork strategy*
Ραφαήλ Γιαννέλης, κοινωνικός λαογράφος και παραγωγός, συνεργάτης του Ινστιτούτου MedINA
- 18.05 – 18.20** *Παγκόσμιες γαστρονομικές τάσεις και η σύνδεση τους με την ελληνική παράδοση*
Μιχάλης Ζάχαρης, R'nD' Chef
- 18.20-18.40** Coffee break
- 18.40-21.30** *Βιωματικό εργαστήριο μαγειρικής με τον Μιχάλη Ζάχαρη*
Ο Μιχάλης Ζάχαρης, είναι πιστοποιημένος εκπαιδευτής ενηλίκων στη διεθνή κουζίνα, με 20ετή εμπειρία ως επικεφαλής σεφ στο χώρο της εστίασης και του catering.
Στο βιωματικό εργαστήριο μαγειρικής, οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να δουν τα προϊόντα της λημνιακής γης και θάλασσας να μετατρέπονται σε ευφάνταστα πιάτα, ανοίγοντας νέους δρόμους για τη λημνιακή κουζίνα στο χώρο της γαστρονομίας. Η Λήμνος διαθέτει ένα ισχυρό συγκριτικό πλεονέκτημα της παραγωγής ποιοτικών προϊόντων στον πρωτογενή τομέα και δικαιούται μια ανάλογη θέση ανάμεσα στους γαστρονομικούς προορισμούς. Ο Μιχάλης Ζάχαρης μας δείχνει τον τρόπο!

Ελαφρύ δείπνο

9.30 – 9.45

Επιβίβαση στο λεωφορείο – Σημείο συνάντησης: το Επαρχείο Λήμνου

10.00 – 11.00

«Παραδοσιακός Καβουρμάς στη σύγχρονη κουζίνα»

Βιωματική επίσκεψη στην επιχείρηση **Παλαιόστρος – Αλλαντικά Λήμνου**.

Η επίσκεψη περιλαμβάνει παρουσίαση της παραγωγής του παραδοσιακού λημνιακού καβουρμά, ο οποίος παράγεται από χοιρινό, καθώς και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του. Η διατήρηση καβουρμά σε λίπος είναι μια παραδοσιακή πρακτική που συνδέεται με την καθημερινότητα του Λημνίου κτηνοτρόφου και αποτελεί αναπόσπαστο στοιχείο της τοπικής κουλτούρας. Στον επισκέψιμο χώρο της επιχείρησης, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν εικόνα για τα δύο διαφορετικά είδη καβουρμά και για τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά, καθώς επίσης και για τον τρόπο που το παραδοσιακό αυτό προϊόν μπορεί να ενσωματωθεί στη σύγχρονη κουζίνα. Ο χώρος αποτελεί τόπο επίσκεψης των τουριστών, κατά τις οποίες πραγματοποιούνται γευστικές δοκιμές, συνδέοντας έτσι τα εξαιρετικά προϊόντα με την τουριστικά αγορά.

Θα ακολουθήσει γευστιγνωσία των προϊόντων και στις δύο μορφές, καθώς και προτάσεις για την αξιοποίησή τους στην δημιουργία νέων γεύσεων.

11.00 – 12.30

«Τα αρώματα της Λημνίας Γης σε ένα σακουλάκι». Πώς τα πολύτιμα σε θρεπτική και θεραπευτική αξία βότανα της Λήμνου, καθορίζουν τον τόπο και την τοπική κουζίνα».

Βιωματική επίσκεψη στην καθιερωμένη επιχείρηση **Aegean Organics** του Νίκου Πατεράκη.

Η επίσκεψη περιλαμβάνει παρουσίαση της παραγωγής των βιολογικών βοτάνων και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών τους. Με γνώμονα την ποιότητα, την προστασία των μελισσών και τον σεβασμό του φυσικού περιβάλλοντος, η Aegean Organics παράγει και τυποποιεί πιστοποιημένα βιολογικά βότανα από γηγενείς κλώνους της Λήμνου. Οι συμμετέχοντες θα ενημερωθούν για τον τρόπο που η επιχείρηση συμβάλει στη διατήρηση των τοπικών γενοτύπων, για όλα τα παραγόμενα βότανα, τα αιθέρια έλαια και τα λοιπά προϊόντα της, καθώς και για την αξιοποίησή τους στην καλή υγεία του οργανισμού, αλλά και στην κουζίνα. Τα προϊόντα τα οποία έχουν υψηλή διατροφική αξία, διατίθενται στην τοπικά αγορά σε συσκευασίες που μπορούν να αποτελέσουν ένα αντιπροσωπευτικό αναμνηστικό από τον τόπο, το οποίο ενσωματώνει τα αρώματα της Λημνίας γης που απλώνονται παντού μόλις ο άνεμος ακουμπήσει τους λόφους του νησιού.

Θα ακολουθήσει γευστιγνωσία ροφημάτων και προτάσεις αξιοποίησης των προϊόντων σε κέντρα εστίασης και τουριστικές επιχειρήσεις.

12.30 – 14.00

«Οινικές αποκαλύψεις μέσω του γαστρονομικού τουρισμού».

Βιωματική επίσκεψη στο **Κτήμα Χατζηγεωργίου**.

Η επίσκεψη περιλαμβάνει ξενάγηση στην υπερσύγχρονη μονάδα παραγωγής οίνων από ιδιότητα και επιλεγμένα αμπέλια τοπικών παραγωγών. Οι συμμετέχοντες θα ενημερωθούν για τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των ποικιλιών αμπέλου της Λημνίας γης και για την ποικιλία παραγόμενων οίνων (λευκών, ερυθρών, αφρωδών). Παράλληλα, θα ενημερωθούν από την Πωλίνα Χατζηγεωργίου για τα οφέλη του οινοτουρισμού και για τον τρόπο που η επιχείρηση έχει καταφέρει να αναπτυχθεί σε αυτό τον τομέα, ο οποίος αποτελεί πλέον μία από τις σημαντικές δραστηριότητες της. Επιπλέον το γεγονός ότι στο Κτήμα λειτουργούν τουριστικά καταλύματα, δημιουργεί τις προϋποθέσεις που απαιτούνται έτσι ώστε ο επισκέπτης να συνδυάζει τη διαμονή του με την εμπειρία της οινογνωσίας.

Θα ακολουθήσει οινογευσία και προτάσεις συνδυασμού των οίνων με τοπικά τυριά.

14:30

Επιστροφή στη Μύρινα – Λήξη θεματικού εργαστηρίου