



ΣΧΕΔΙΟ
ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΗΣ
ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ
«LOCAL TOUR»



Βιωματικές περιηγητικές εμπειρίες στον γαστρονομικό τουρισμό της Ημαθίας

29
ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

Δήμος Βέροιας
και Δήμος
Αλεξάνδρειας



Α΄ μέρος – Παρουσιάσεις

- 08:30** Προσέλευση συμμετεχόντων στην Δημόσια Κεντρική Βιβλιοθήκη Βέροιας. Καλωσόρισμα με γεύσεις Ημαθίας και φρεσκοψημένο ελληνικό καφέ από την επιχείρηση Coffee Waves στην Αλεξάνδρεια.
- 09:00** Χαιρετισμοί – Τοπική στρατηγική και δράσεις ανάπτυξης γαστρονομικού τουρισμού από την τοπική Αυτοδιοίκηση Α΄ και Β΄ βαθμού. Συντονισμός: Έλενα Ατσάλου, Στέλεχος ΑΝΗΜΑ.
- 09:40** Θανάσης Καραγγιάννης, Στέλεχος ΑΝΗΜΑ: «Παρουσίαση του Σχεδίου Διακρατικής Συνεργασίας "Local Tour" και του θεματικού εργαστηρίου».
- 09:50** Δρ Χαρίτα Βλάχου, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, ΕΔΙΠ Τμήματος Οικονομικών Επιστημών, Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «Τουρισμός και τοπική ανάπτυξη»: «Γαστρονομικός Τουρισμός και τεχνικές ανάπτυξής του».
- 10:05**Μέλος της Πανελλήνιας Ομοσπονδίας Ξεναγών: "Επιτυχημένα παραδείγματα στην Ελλάδα από βιωματικά εργαστήρια σε επιχειρήσεις παραγωγής τροφίμων και εστιατόρια".
- 10:20** Γιώργος Παλνσιδής, Σύμβουλος Επιχειρήσεων Εστίασης και Παραγωγής τροφίμων, Geogastronomy Tourism Hospitality: «Το "τίμιο προϊόν" και η αξία της τοπικής παραγωγής και προβολής του».
- 10:40** Μαρία Ανδρεάδου, Στέλεχος Γραφείο Τουρισμού, Περιφερειακής Ενότητας Ημαθίας: «Τα προϊόντα της Ημαθίας στο γαστρονομικό χάρτη του τόπου».
- 10:50** Συζήτηση.

Β΄ μέρος – Επισκέψεις & βιωματικά εργαστήρια

- 11:30** Αναχώρηση για επισκέψεις σε επιχειρήσεις παραγωγής και διάθεσης τοπικών προϊόντων.
- 11:40** Βιωματικό εργαστήριο στην επιχείρηση "Τυροκομικά Φαρμάκη".
- 12:30** Παρουσίαση τοπικού οίνου και πρώτηνη βιωματική εκπαίδευση οινοτουριστών από το Οινοποιείο Μαραντίδη.
- 13:30** Βιωματικό μαγειρικό workshop με εφαρμογή των «τίμιων προϊόντων» (τοπικές α΄ ύλες και προϊόντα). Οι συμμετέχοντες θα γνωρίσουν τα προϊόντα της Ημαθιώτικης γης και να τα μετατρέψουν μέσα από τις μαγειρικές επιδείξεις της Κοινωνικής Συνεταιριστικής Επιχείρησης Γυναίκων «Εκ Φύσεως Φυτειάς» (προϊόντα παράδοσης) σε εξαιρετικά παραδοσιακά και μοντέρνα εδέσματα επιδιώκοντας την παρουσίαση μιας γαστρονομικής διαδρομής. Ο χώρος υλοποίησης είναι το εστιατόριο «Φλαμουριές». Παράλληλα επιχειρήσεις με καινοτόμα ή διαφορετικά προϊόντα θα παρουσιάσουν την δική τους εξέλιξη: Ipergos - βιολογικά βότανα και μπαχαρικά, Βεζύρογλου και Άλμη.
- 15:00** Γευσιγνωσία τοπικών εδεσμάτων ταυτότητας βασισμένα σε "τίμια προϊόντα" της περιοχής, ανακαλύπτοντας τη μοναδικότητα και τις ιδιαιτερότητες της τοπικής κουζίνας. Story telling από το Βεροιώτη Chef Θωμά Λεποκαρύδη.
- 17:00** Λήξη εργασιών α΄ ημέρας.