



Βιωματικές περιηγητικές εμπειρίες στον γαστρονομικό τουρισμό της

Ημαθίας

30

ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

Δήμος
Νάουσας

Α΄ μέρος – Παρουσιάσεις

09.00	Προσέλευση στο ξενοδοχείο «Εσπερίδες» στη Νάουσα.
09:00 09:40	Κυριακή Χατζιωαννίδου, Αντιδήμαρχος σε θέματα Τουρισμού & Διεθνών Σχέσεων: «Ο γαστρονομικός πλούτος της Νάουσας σε διαδρομές, Brunch, μεζέδες, πίτες, κεράσματα, πιάτα του βουνού».
09:40 09:50	Marco Della Puppa, Γενικός Γραμματέας Ελληνο-Ιταλικό Επιμελητήριο: «Τίμια προϊόντα και εξωστρέφεια σε παραγωγικές μονάδες τροφίμων στην Ιταλία».
09.50 10:00	Παναγιώτης Γεωργιάδης, Τουριστικός ανταποκριτής, Travel and Food Blogger Boarding Passport: «Γαστρονομικές εμπειρίες σε ανεξερεύνητες περιοχές».
10:00 10:15	Άγγελος Χατζηστυλλής, Πρόεδρος Συλλόγου Καταστηματαρχών Νάουσας: «Εφαρμογές τίμιων προϊόντων στην εστίαση, ευκαιρία για προώθηση του τουριστικού προορισμού».

Β΄ μέρος – Επισκέψεις & βιωματικά εργαστήρια

10:15 11:00	Brunch στο ξενοδοχείο «Εσπερίδες» σε συνεργασία με τοπικά αρτοζαχαροπλαστεία. Παρουσίαση Δημήτρης Μάντσιος, Πρόεδρος Ένωσης Ξενοδόχων Ημαθίας. Συζήτηση για την αξία του brunch και η υιοθέτηση τοπικών τίμιων προϊόντων στο εδεσματολόγιο: Ροδάκινο, Κεράσι, Τυριά ΠΟΠ.
11:50 12:00	Βιωματικό Εργαστήριο και παρουσίαση των τοπικών «τίμιων προϊόντων» στα κρεοπωλεία της Νάουσας Valantis και Μπαντής.
12:00 12:35	Βιωματικό Εργαστήριο και γευσιγνωσία των τοπικών μεταποιημένων «τίμιων προϊόντων» στο «Κτήμα Διαμάντη»
12:50 13:40	Βιωματικό workshop στο Οινοποιείο Vaeni. Παρουσίαση του επισκέψιμου οινοποιείου, διαδικασία παλαίωσης οίνων και παρουσίαση ποιοτικών χαρακτηριστικών τους. Με γνώμονα την ποιότητα, την προστασία των τοπικών ποικιλιών και τον σεβασμό του φυσικού περιβάλλοντος, το Vaeni παράγει και τυποποιεί πιστοποιημένα ΠΟΠ κρασιά από γηγενείς κλώνους της Νάουσας. Οι συμμετέχοντες θα ενημερωθούν για τον τρόπο που η επιχείρηση συμβάλει στη διατήρηση των τοπικών γενοτύπων, για όλες τις παραγόμενες ετικέτες, τους οινόφιλους επισκέπτες του οινοποιείου, καθώς και για την διατροφική αξία του οίνου και την παρουσία τους σε διάσημα εστιατόρια στον κόσμο. Θα ακολουθήσει γευσιγνωσία οίνων και προτάσεις αξιοποίησης των προϊόντων σε κέντρα εστίασης και τουριστικές επιχειρήσεις.
13:50 14:10	Αποσταγματοποιείο «Μουραφελής». Βιωματικό Εργαστήριο και παρουσίαση της διαδικασίας απόσταξης σταφυλιών.
14:10 14:25	Παιχνίδι για Οινόφιλους Γαστροτουρίστες: Βιωματική εμπειρία με τυφλή αρωματογνωσία οίνου από το Γιώργο Παλησίδη.
14:25 16:30	Master class μαγειρικής και γευσιγνωσία εδεσμάτων με βάση τα τοπικά προϊόντα στο Οινοποιείο – Αποσταγματοποιείο Μουραφελή: «Οι μεζέδες και τα κρέατα της Νάουσας με πρώτες ύλες από τον τόπο». Οι συμμετέχοντες θα εξοικειωθούν μέσω του βιωματικού εργαστηρίου στα τοπικά τίμια προϊόντα και θα αναλύσουν τις τεχνικές αξιοποίησης τους στη μαγειρική και στη ζαχαροπλαστική χρησιμοποιώντας τοπικού οίνους και αποστάγματα. Η απόσταξη των στεμφύλων είναι μια παραδοσιακή διαδικασία αξιοποίησης της πρώτης ύλης την οποία θα παρακολουθήσουν οι συμμετέχοντες.
16:30	Λήξη εργασιών β΄ ημέρας. Απονομές Βεβαιώσεων συμμετοχής.