

Θεματικού Εργαστηρίου

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΕΣ
ΠΕΡΙΠΛΑΝΗΣΕΙΣ
ΣΤΟ ΚΙΛΚΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ
ΒΙΩΜΑΤΙΚΟΥ
ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΥ
ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Τρίτη, 18 Ιουνίου 2024

- 08:30** Προσέλευση συμμετεχόντων στα γραφεία της Αναπτυξιακής Κιλκίς (Κιλκίς).
- 09:00** Χαιρετισμοί – Τοπική στρατηγική και δράσεις ανάπτυξης γαστρονομικού Τουρισμού από την τοπική Αυτοδιοίκηση Α' και Β' βαθμού.
- 09:20** **09:30** Παναγιώτης Κωνσταντινίδης, Γενικός Διευθυντής & Συντονιστής ΟΤΔ, Αναπτυξιακή Κιλκίς: «Παρουσίαση του Σχεδίου Διακρατικής Συνεργασίας "Local Tour" και του θεματικού εργαστηρίου».
- 09:30** **09:50** Γιώργος Παλησίδης, Σύμβουλος Επιχειρήσεων Εστίασης και Παραγωγής τροφίμων **Geogastronomy Tourism Hospitality**: «Το "τίμιο" προϊόν και η αξία της τοπικής παραγωγής και προβολής του».
- 09:50** **10:10** Δρ Χαρίτα Βλάχου, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, ΕΔΙΠ Τμήματος Οικονομικών Επιστημών, Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «Τουρισμός και τοπική ανάπτυξη»: «Η επιχειρηματικότητα στον γαστρονομικό τουρισμό και τεχνικές ανάπτυξής του».
- 10:10** **10:20** Γιώργος Κόγιας, Διευθυντής Φωτογραφίας σε τηλεοπτικές εκπομπές πολιτισμού και πρωτογενή τομέα: «Εφαρμογές στις νέες τεχνολογίες στην προώθηση των επισκέψιμων εργαστηρίων τροφίμων».
- 10:20** **10:30** Αναστασία Γαϊτάνου, Πρόεδρος Ξεναγών Συνδέσμου Ξεναγών Θεσσαλονίκης - Βορείου Ελλάδος: «Τα επισκέψιμα εργαστήρια τροφίμων στην Ελλάδα - Επιτυχημένα παραδείγματα».
- 10:30** **10:50** Συζήτηση.
- 11:00** Αναχώρηση για επισκέψεις σε επιχειρήσεις παραγωγής και διάθεσης τοπικών προϊόντων.
- 11:15** **12:00** Επίσκεψη στην επιχείρηση «Ζυμαρικά της Γιαγιάς» (Χέρσο).
- 12:15** **12:55** Επίσκεψη στην επιχείρηση «Unismac A.E.» (ΒΙ.ΠΕ. Σταυροχωρίου).
- 13:05** **13:50** Επίσκεψη στην ΚΟΙΝΣΕΠ «Staramaki» (2° χλμ Κιλκίς - Μεταλλικό).
- 14:00** **14:20** Επίσκεψη στην επιχείρηση «Ράντσο τουριστικής ιππασίας» (5° χλμ Κιλκίς-Θεσσαλονίκης).
- 14:20** **15:00** Βιωματικό μαγειρικό workshop με τοπικές α' ύλες και προϊόντα («Ζυμαρικά της Γιαγιάς», «Μανιτάρια Κεχαγιά» κ.ά.).
- 15:00** **17:00** Γευσιγνωσία εδεσμάτων με βάση τα τοπικά προϊόντα. **Food and wine pairing**. Παρουσίαση οίνου από τα Οινοποιεία «Βαλτάρα» (Γουμένισσα) και «Παπαδόπουλου» (Φανός).
- 17:00** Λήξη εργασιών α' ημέρας.

Τετάρτη, 19 Ιουνίου 2024

- 08:30** Αναχώρηση από τα γραφεία της Αναπτυξιακής Κιλκίς.
- 09:00** Προσέλευση στην αίθουσα Δημοτικού Συμβουλίου του δήμου Παιονίας (Πολύκαστρο). Χαιρετισμοί.
- 09:15** **09:30** Χρήστος Δραγανίδης, Πρόεδρος Επιτροπής Τουριστικής Ανάπτυξης και Προβολής: «Τοπική στρατηγική και δράσεις τουριστικής ανάπτυξης του δήμου Παιονίας».
- 09:30** **09:45** Marco Della Puppa, Γενικός Γραμματέας Ελληνο-Ιταλικού Επιμελητηρίου: «Τα επισκέψιμα οινοποιεία στην Ιταλία».
- 09:45** Αναχώρηση για επισκέψεις σε επιχειρήσεις παραγωγής και διάθεσης τοπικών προϊόντων.
- 10:00** **10:30** Επίσκεψη στην επιχείρηση: **Κρεοπωλείο «Βαγγέλης Χατζηπαγγελίδης»** (Πολύκαστρο).
- 10:50** **11:50** Επίσκεψη στην επιχείρηση: «**Οινοποιείο Μικρό Κτήμα Τίτου**» (Γουμένισσα).
- 12:00** **12:30** Επίσκεψη στην επιχείρηση: «**Αυγά Γουμένισσας - Γρηγόρης Γιαπατζής**» (Γουμένισσα).
- Επίσκεψη στην επιχείρηση: «**Gala Wine Bar**» (Γουμένισσα). Στρογγυλό τραπέζι με επιχειρηματίες της τουριστικής γαστρονομικής αλυσίδας. **Brunch τοπικών προϊόντων** με εδέσματα από τοπικές επιχειρήσεις (Αγροτικός Συνεταιρισμός Καστανοπαραγωγών Παϊκού, Μανιταροκυνηγός Τρούφας, οινοποιείο Αϊδαρίνη και Φούρνος Κιόση κ.ά.).
- Επίσκεψη στην επιχείρηση: «**Οινοποιείο Σακαλάκη**» (Πλάγια). Βιωματικό μαγειρικό **workshop / Cheese and Wine Pairing**.
- 14:15** **16:30** **Master class μαγειρικής** με βάση τοπικά προϊόντα (πατάτες από Μεγάλα Λιβάδια, τοπικά κρεατοσκευάσματα κ.ά.). Γευσιγνωσία εδεσμάτων τοπικών προϊόντων.
- 16:30** Λήξη εργασιών β' ημέρας.



ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΚΙΛΚΙΣ

