TikTok Studio | (2) Facebook | Instagram | Home / X
instagram.com/p/DFDQ5-xopbl/
Ο.Π.Σ.Α.Α. | https://onedrive.live... | An. Et. Kykladon CRM | ΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΤΗΡΙΞΗΣ... | Ferryhopper - The f... | ΣΥΡΟΣ: meteo.gr -... | Wind, waves & weat... | Αλιευτικά εργαλεία... | Time Converter and... | epde.gr/epde/tools... | All Bookmarks

Instagram
Αρχική σελίδα
Αναζήτηση
Εξερεύνηση
Reels
Μηνύματα
Ειδοποιήσεις
Δημιουργία
Πίνακας πληροφοριών
Προφίλ
Threads
Περισσότερα

anaptixiaki.etaireia.kykladon
YANNI • Nostalgia (Live)

anaptixiaki.etaireia.kykladon Ολοκληρώθηκε με επιτυχία το θεματικό βιωματικό εργαστήριο «Ανάδειξη της Γαστρονομίας και των Ποιοτικών Τοπικών Προϊόντων» που πραγματοποιήθηκε στην Ηρακλειά την Δευτέρα 13 και την Τρίτη 14 Ιανουαρίου 2025 με συμμετέχοντες από τα νησιά Ηρακλειά, Σχοινούσα, Δονούσα και Αμοργό.
Συμμετείχαν επιχειρηματίες, εργαζόμενοι στον κλάδο της εστίασης, του τουρισμού (ιδιοκτήτες και εργαζόμενοι σε καταλύματα που προσφέρουν πρωινό), παραγωγοί και τυποποιητές αγροτικών και κτηνοτροφικών τοπικών προϊόντων, αλιείς και επιχειρηματίες που ασχολούνται με ειδικές μορφές τουρισμού.
Στην θεματολογία του εργαστηρίου περιλαμβανόταν μεταξύ άλλων: η Τέχνη της Επιλογής: Η πρωτογενής παραγωγή των νησιών (φάβα, ψάρια, τυριά, μέλι), η Τέχνη της Ετοιμασίας, η Τέχνη της Φιλοξενίας, η επιχειρηματικότητα, η γαστρονομία και η προώθηση των τοπικών προϊόντων.
Στόχος του εργαστηρίου ήταν οι συμμετέχοντες να ενημερωθούν για τις δυνατότητες που παρέχει ο γαστρονομικός τουρισμός τόσο στις επιχειρήσεις όσο και στην οικονομία των νησιών μας, να γνωρίσουν καλά παραδείγματα από άλλες περιοχές, να εκπαιδευτούν στις έννοιες της τοπικής γαστρονομίας, των τοπικών προϊόντων, της μεταξύ τους σύνδεσης, της αξίας που έχουν για τον επισκέπτη, της δικτύωσης και της συνεργασίας των τοπικών επιχειρήσεων και να γίνουν πρεσβευτές του γαστρονομικού τουρισμού για τα νησιά τους.
Ευχαριστούμε θερμά τους συμμετέχοντες για την ενεργή συμμετοχή τους καθ΄ όλη τη διάρκεια του εργαστηρίου και ιδιαιτέρως τον σεφ κ. Γιάννη Γαβαλά για την ξενάγηση στον γαστρονομικό κόσμο των Μικρών Κυκλάδων, τον σεφ κ. Κώστα Μπουγιούρη για τον συντονισμό του εργαστηρίου, τον σεφ κ. Παναγιώτη Μενάρδο και την υπεύθυνη φιλοξενίας κα Φανή Χαλαβαζή, εισηγητές στο εργαστήριο.
✓Πρόκειται για δράση του διακρατικού σχεδίου συνεργασίας «LOCAL TOUR», που υλοποιείται στο πλαίσιο του Υπομέτρου 19.3 CLLD/LEADER του Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης (ΠΑΑ) 2014-2020 και συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Γεωργικό Ταμείο Αγροτικής Ανάπτυξης και το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.
#CLldLeaderKykladon #Cyclades #Kyklades #leader #AnaptyxiakiEtaireiaKykladon #DevelopmentAgencyOfCyclades #ΑναπτυξιακήΕταιρειαΚυκλάδων
17 λ.

Προβολή στατιστικών | Προώθηση reel

Δηλώστε πρώτοι ότι σας αρέσει
πριν από 17 λεπτά

Προσθέστε ένα σχόλιο... Δημοσίευση

Αναζήτηση
14°C Νεφώσεις ΕΛ 4:55 μμ 20/1/2025