



Τοπικά. Αυθεντικά. Τίμια.

Προορισμοί με Γεύση & Ιστορία

17-18 Ιουλίου 2025

Πέμπτη 17 Ιουλίου - Α΄ Μέρος | Παρουσιάσεις

Αίθουσα Εκδηλώσεων του Επαγγελματικού & Βιοτεχνικού Επιμελητηρίου Ροδόπης

18:00 | Υποδοχή Συμμετεχόντων

Προσέλευση στην αίθουσα εκδηλώσεων.
Καλωσόρισμα με γεύσεις και καφέ της Ροδόπης.

18:15-21:00 | Παρουσιάσεις

Χαιρετισμός
Δημήτριος Πολιτειάδης, Πρόεδρος Ε.Δ.Π. CLLD/LEADER Π.Ε. ΡΟΔΟΠΗΣ - ΞΑΝΘΗΣ

Παρουσίαση της νέας στρατηγικής LEADER για τις Π.Ε. Ροδόπης — Ξάνθης & του διακρατικού σχεδίου "LOCAL TOUR"
Στάθης Κεφαλίδης, Γενικός Διευθυντής Αναπτυξιακής Ροδόπης

Ομιλίες

Εισαγωγική Παρουσίαση - Συντονισμός

«Η γεύση του τόπου: Διαδρομές στην ιστορία και τη γαστρονομική ταυτότητα της Θράκης» | Θάνος Βαφειάδης, Γενικός Διευθυντής 2K Project

«Το "τίμιο προϊόν"» | Κώστας Μπούντας, Γεωπόνος

«"Είμαστε ό,τι τρώμε". Ο μαγειρικός πολιτισμός της Θράκης ("τροφο-ποιείν") στην "παραδοσιακότητά" του: Σημεία και συμβολισμοί του ("τροφο-ανήκειν")» | Γαρυφαλλιά Θεοδωρίδου, Δρ. Λαογραφίας – Μεταδιδασκαρική Ερευνήτρια ΔΠΘ

«Γαστρονομία με ταυτότητα: Η συμβολή των τίμιων προϊόντων στην τουριστική ανάδειξη» | Νάσια Σαρόγλου, Α΄ Αντιπρόεδρος της Ομοσπονδίας Επαγγελματιών, Βιοτεχνών και Εμπόρων Ν. Ξάνθης

«Γαστρονομία: Προβλήματα & προοπτικές» | Ανέστης Βαφειάδης, Πρόεδρος της Ομοσπονδίας Επαγγελματιών, Βιοτεχνών και Εμπόρων Ν. Ροδόπης

«Το προϊόν σου έχει ιστορία – Ξέρει να τη λέει» | Δημήτρης Παρλιάρης, Marketer – Adstronomers Marketing Agency

Συζήτηση – Λήξη εργασιών Α΄ ημέρας

Παρασκευή 18 Ιουλίου – Β΄ Μέρος Επισκέψεις & Βιωματικά Εργαστήρια

08:45 | Αναχώρηση

Αναχώρηση των συμμετεχόντων για επισκέψεις σε επιχειρήσεις παραγωγής και διάθεσης τοπικών προϊόντων.

📍 Δωρεάν μετακίνηση με mini bus από το κτήριο διοίκησης της ΠΑΜΘ

09:00 | Τυροκομείο Δουκίδη

Βιωματικό εργαστήριο στην επιχείρηση, με παρουσίαση των προϊόντων και της φιλοσοφίας του τοπικού τυροκομείου.

10:30 | Grizo & Prasino – Βιολογικά Βότανα

Παρουσίαση βιολογικών αρωματικών φυτών και εμπνευσμένων βοτανικών ροφημάτων από τη γη της Ροδόπης. Γνωριμία με τις καλλιέργειες, τις μεθόδους παραγωγής και τη φιλοσοφία της επιχείρησης.

12:00 | Βιομηχανία Αλλαντικών & Κρεάτων Καραχασάν

Παρουσίαση θρακιώτικων κρεάτων, κρεατοσκευασμάτων και παραδοσιακών αλλαντικών. Βιωματική εκπαίδευση με επί τόπου γνωριμία των συμμετεχόντων με τα στάδια παραγωγής και την αυθεντικότητα των τοπικών προϊόντων.

13:00 | Οινοποιείο Βουρβουκέλη – Περιήγηση & Γευσιγνωσία

Παρουσίαση τοπικού οίνου και πρότυπη βιωματική εμπειρία οινοτουρισμού. Ξεναγήση στο οινοποιείο, γευσιγνωσία ετικετών και γνωριμία με τη σύνδεση του οίνου με την τοπική ταυτότητα.

14:00 | Γευσιγνωσία τοπικών εδεσμάτων «ταυτότητας»

Γευστική εμπειρία βασισμένη σε τίμια προϊόντα της περιοχής.
Ανακάλυψη της μοναδικότητας και των ιδιαιτεροτήτων της τοπικής κουζίνας.

📍 Κτήμα Βουρβουκέλη

Συζήτηση – Λήξη Εργασιών Β΄ Ημέρας



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης