



Scan Workshop Programme



ΜΕΤΡΟ 19.3 ΠΑΑ 2014 - 2020
ΣΧΕΔΙΟ ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΗΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ

LOCAL TOUR

Zoom link: <https://us06web.zoom.us/j/87981548116?pwd=zC2aii9n7ccgSodohljL0pwKBkdQyW.1>

Meeting ID: 879 8154 8116

Passcode: 556251

Θεματικό Εργαστήριο: “Γαστρονομικές περιηγήσεις με πυξίδα τα τοπικά προϊόντα” ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	
Ημέρα 1 ^η :	Ημερομηνία: 28/03/224
Τοποθεσία: Επιμελητήριο Χανίων (Πλ. Σοφοκλή Βενιζέλου 4, Χανιά)	
Συνεδρία: Το σχέδιο συνεργασίας LOCAL TOUR	
Συντονιστής: Σοφία Μιχάκη, Συντονίστρια Τ.Π. CLLD LEADER Χανίων	
09:00 – 09:30	Προσέλευση συμμετεχόντων - Εγγραφές
09:30 – 09:45	Υποδοχή/ Καλωσόρισμα συμμετεχόντων, Αριστείδης Παπαδογιάννης, Διευθύνων Σύμβουλος ΟΑΚ ΑΕ
09:45 – 10:00	Παρουσίαση του διακρατικού σχεδίου συνεργασίας LOCAL TOUR Εύα Κατσαράκη, Αναπτυξιακή Ηρακλείου ΑΑΕ ΟΤΑ, Συντονιστής εταίρος
10:00 – 10:15	Τα προϊόντα της Κρήτης και η διασύνδεσή τους με τον τουρισμό Σταύρος Τζεδάκης, αντιπεριφερειάρχης Αγροτικής Οικονομίας Περιφέρειας Κρήτης (zoom)
10:15 – 10:30	Γαστρονομικός Τουρισμός στην Κρήτη, δικτύωση και προβολή Νίκος Αλεξάκης, προϊστάμενος της Διεύθυνσης Τουρισμού της Περιφέρειας Κρήτης
10:30-10:45	Το τοπικό ποιοτικό προϊόν και η προώθησή του στην τουριστική αγορά Γιάννης Κτιστάκης, διευθυντής Δικτύου Οικοτεχνών Κρήτης
10:45 – 11:00	Καλή πρακτική αξιοποίησης τοπικού προϊόντος από μικρή παραγωγό Ελένη Ντουντουνάκη, οικοτέχνης
11:00 – 11:15	Συζήτηση - Συμπεράσματα 1ης Συνεδρίας
11:15 – 11:30	Διάλειμμα



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Τοποθεσία: Αναχώρηση από το Επιμελητήριο Χανίων (Πλ. Σοφοκλή Βενιζέλου 4, Χανιά)	
Βιωματική επίσκεψη σε τοπικές αγορές – τοπικούς παραγωγούς – τοπικά οινοποιεία – γαστρονομικά αξιοθέατα της περιοχής	
11:30– 12:00	Επιβίβαση στο λεωφορείο με προορισμό τον Βατόλακκο
12:00 – 14:30	«Οινογαστρονομία και τουρισμός», Afshin Molavi, sommelier Βιωματική επίσκεψη στο Οινοποιείο Μανουσάκη Η επίσκεψη περιλαμβάνει παρουσίαση των κύριων χαρακτηριστικών των κρητικών ποικιλιών και των ιδιαιτεροτήτων τους από τον sommelier Afshin Molavi. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν εικόνα για το πλούσιο μωσαϊκό της κρητικής αμπελουργίας, εξερευνώντας τις ξεχωριστές γεύσεις και τα χαρακτηριστικά των ντόπιων ποικιλιών σταφυλιών. Θα ακολουθήσει γευσιγνωσία κρασιών. Τη γευσιγνωσία συμπληρώνει ένα ελαφρύ γεύμα με αυθεντικά τοπικά πιάτα, προσφέροντας ένα γαστρονομικό ταξίδι που αναδεικνύει την αρμονική σχέση μεταξύ της κρητικής κουζίνας και των κρασιών της.
14:30 – 15:00	Μετάβαση στον Άστρικα Κολυμβαρίου
15:00 – 17:00	«Ο παραδοσιακός τρόπος παραγωγής ελαιόλαδου ως branding επισκέψιμου ελαιουργείου», Χλόη Δημητριάδη, ΒΙΟΛΕΑ Βιωματική επίσκεψη στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης ΒΙΟΛΕΑ Ξενάγηση με εισαγωγή στο Κρητικό ελαιόλαδο και την ποιότητα του ελαιολάδου, επίσκεψη στον χώρο παραγωγής. Οι συμμετέχοντες θα ενημερωθούν για τη λειτουργία ενός επισκέψιμου ελαιουργείου με παραδοσιακό τρόπο και τις προοπτικές που υπάρχουν για τη σύνδεση του εξαιρετικού τοπικού προϊόντος με την τουριστική αγορά.
17:00 – 17:30	Επιστροφή στα Χανιά. Λήξη της πρώτης μέρας

Ημέρα 2 ^η :	Ημερομηνία: 29/03/2024
Τοποθεσία: Συγκέντρωση και αναχώρηση από το Επιμελητήριο Χανίων (Πλ. Σοφοκλή Βενιζέλου 4, Χανιά)	
Βιωματική επίσκεψη σε τοπικές αγορές – τοπικούς παραγωγούς – τοπικά οινοποιεία – γαστρονομικά αξιοθέατα της περιοχής	
09:00 – 09:15	Συγκέντρωση των συμμετεχόντων

09:15 – 10:00	Μετάβαση στη Δρακώνα Κεραμιών
10:00 – 12:30  Scan Ntounias Farm	«Slow Food και βιωματικά προγράμματα στην επισκέψιμη φάρμα «Ντουνιάς», Φρύνη Κάτσουνα και Μανώλης Χανταμπή, κτηνοτρόφος Βιωματική επίσκεψη στη Διδακτική Φάρμα «Ντουνιάς» Οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να ξεναγηθούν στους χώρους της φάρμας από τη συνοδό Φρύνη Κάτσουνα, όπου ο κτηνοτρόφος Μανώλης Χανταμπής θα τους μιλήσει για τον αγροτουρισμό, τις προκλήσεις και τα προβλήματα, που μπορεί να παρουσιαστούν σε ένα διδακτικό αγρόκτημα. Παράλληλα, θα μπορέσουν να συμμετάσχουν ενεργά στη διαδικασία της κουράς των προβάτων και να δουν πώς γίνεται η τυροκόμηση, ως καλή πρακτική πολυλειτουργικού αγροκτήματος. Η επίσκεψη που θα συνεχιστεί με ξενάγηση στους κήπους και αναμένεται ν' αποτελέσει μια πολύτιμη εμπειρία για τη βιώσιμη γεωργία, την αγροτική ανάπτυξη και τον αγροτουρισμό, θα ολοκληρωθεί με ελαφρύ γεύμα με προϊόντα του αγροκτήματος.
12:30 – 13:30	Μετάβαση στον Αλικάμπο
13:30 – 15:00  Scan Dourakis winery	«Η δικτύωση ως μοχλός ανάπτυξης των τοπικών επιχειρήσεων», Εύη Ντουράκη - Οινοποιείο Ντουράκη Βιωματική επίσκεψη στο Οινοποιείο Ντουράκη Ξενάγηση στον χώρο του οινοποιείου, με μια ξεχωριστή επίσκεψη στα κελάρια, όπου οι συμμετέχοντες θα δοκιμάσουν τα κρασιά που παρασκευάζονται στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης. Η επίσκεψη περιλαμβάνει παρουσίαση σχετικά με τα επισκέψιμα οινοποιεία και τις δυνατότητες δικτύωσης. Το Οινοποιείο Ντουράκη είναι δραστήριο μέλος του Δικτύου Οινοποιών Κρήτης με μεγάλη εμπειρία του τοπικού προϊόντος στις διεθνείς αγορές. Θα απονομή βεβαιώσεων συμμετοχής στο Θεματικό Εργαστήριο.
15:00	Επιστροφή στα Χανιά- Λήξη Θεματικού Εργαστηρίου