

Γιορτή Μεσσηνιακής Γαστρονομίας 2019

Navarino Dunes, Costa Navarino

Τετάρτη 13 Νοεμβρίου

10:00 - 10:30: Προσέλευση, *House of Events*

• Εισηγήσεις:

10:30 - 11:00 "Μοντέλο Τοπικής Ανάπτυξης για τον Προορισμό Valdichiana Senese, Τοσκάνη"
(Η εισήγηση θα γίνει στα Αγγλικά)
Nico Bartalini, Valdichiana Living

11:00 - 11:30 "Η Τήνος στον γαστρονομικό χάρτη"
Tinos food path

11:30 - 12:00 "Δεν πουλάμε προϊόντα! Πουλάμε αυτό που δηλώνει το Brand των προϊόντων μας!!!"
Γιάννης Τζαβλόπουλος, CEO
Upgrade Consulting and Training

12:00 - 12:10 Διάλειμμα

12:10 - 12:20 "Ανάδειξη Ελληνικών Αυτόχθονων Φυλών Προβάτου στη Γαστρονομία"
Δρ. Ευδοκία Κρυσταλλίδου, Project Leader
του SPMO της Αμερικάνικης Γεωργικής

Σχολής

12:20 - 12:30 "Δυνατότητες Προβολής της Μεσσηνιακής Γαστρονομίας μέσω της MEATING GREECE, στον Παγκόσμιο Διαγωνισμό Κρεοπωλών"
Λάρα Σταθοπούλου, Manager της Εθνικής Ομάδας Κρεοπωλών MEATING GREECE

12:30 - 13:10 "Επίδειξη Κοπών Αρνιού"
Θανάσης Διαμέλλας, μέλος Εθνικής Ομάδας Κρεοπωλών MEATING GREECE

13:10 - 14:45 Εργαστήριο μαγειρικής τέχνης
"Επίδειξη τεχνικών από καταξιωμένους Μεσσήνιους επαγγελματίες και γαστρονομική δοκιμή", Αίθουσα "Symbol"

Πέμπτη 14 Νοεμβρίου

10:00 - 10:30: Προσέλευση, *House of Events*

• Εισηγήσεις:

10:30 - 11:00 "Η υπεραξία των τοπικών προϊόντων και η συμβολή τους στη σύγχρονη μαγειρική τέχνη και στο brand name μιας περιοχής"
Δημήτρης Σκαρμούτσος, Chef

11:00 - 11:30 "Μεσσηνιακά Προϊόντα από την Αρχαιότητα έως Σήμερα και η Εξέλιξη της Γαστρονομίας κατά Τόπους στην Ελλάδα με Επίκεντρο την Πελοπόννησο"
Δημήτρης Νικόλης, Consultant chef, Silko group Development chef for Greece, Techninox slr Applicant chef for Greece

11:30 - 12:00 "Η Γαστρονομία ως κύριο τουριστικό προϊόν"
Θωμάς Δούζης, ERGON - CEO EPFON
Τρόφιμα ΑΕ

12:30 - 14:00: Εργαστήριο μαγειρικής τέχνης
"Επίδειξη τεχνικών από καταξιωμένους Μεσσήνιους επαγγελματίες και γαστρονομική δοκιμή", Αίθουσα "Symbol"

Παρασκευή 15 Νοεμβρίου

9:00 - 13:00 "Εκπαιδευτικά προγράμματα για μαθητές"
Εστιατόριο "Da Luigi"

Σάββατο 16 Νοεμβρίου

10:00 - 10:30: Προσέλευση, *House of Events*

• Εισηγήσεις:

10:30 - 11:00 "Η εκπαίδευση στους χώρους εστίασης"
Στράτος Κορνάς, Καθηγητής Μαγειρικής Τέχνης

11:00 - 11:30 "Η σημασία της Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης στο μάρκετινγκ του κρασιού"
Ντίνος Στεργίδης, Δημοσιογράφος οίνου, οργανωτής έκθεσης Οινόραμα

11:30 - 12:00 "Εστιατόρια και Social Media"
Αθηνά Πάνου, Food blogger
/photographer & Social Media Manager

12:00 - 12:30 "Δουλεύω με τοπικά προϊόντα. Έχω το καλύτερο προϊόν διαφήμισης. Δίνω δουλειά στον τόπο μου"
Γιάννης Μπαξεβανς, Chef,
Σύμβουλος Επιχειρήσεων

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ:

CAPTAIN VASSILIS & CARMEN
CONSTANTAKOPOULOS
FOUNDATION



ΙΔΡΥΜΑ
ΚΑΠΕΤΑΝ ΒΑΣΙΛΗ & ΚΑΡΜΕΝ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΑΚΟΠΟΥΛΟΥ

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
MESSINIAN CHAMBER OF COMMERCE & INDUSTRY



ΣΧΟΛΕΙΟ
ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ
ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ



Slow Food®
Community

Chefs' Brigade
A better gastronomic future in Greece