

# 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 srl Applicant chef for Greece

11:30 - 12:00 “Η Γαστρονομία ως κύριο τουριστικό προϊόν”  
Θωμάς Δούζης, ERGON - CEO EPON 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

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ:

CAPTAIN VASSILIS & CARMEN  
CONSTANTAKOPOULOS  
FOUNDATION



ΙΔΡΥΜΑ  
ΚΑΠΕΤΑΝ ΒΑΣΙΛΗ & ΚΑΡΜΕΝ  
ΚΩΝΣΤΑΝΤΑΚΟΠΟΥΛΟΥ

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ  
MESSINIAN CHAMBER OF COMMERCE & INDUSTRY



ΣΧΟΛΕΙΟ  
ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ  
ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ:



Chefs' Brigade  
A better gastronomic future in Greece