**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ**

**ΗΜΕΡΙΔΑ   
Παρασκευή 20/5**

**“Κτίζοντας την προστιθέμενη αξία του Ελληνικού ελαιολάδου”**

Συντονίστρια: κ. Μάγια Τσόκλη, Δημοσιογράφος

16:00 **Χαιρετισμός**: **“Πως το κρασί έγινε Brand Name”**

*κ. Γιάννης Μπουτάρης,* Δήμαρχος Θεσσαλονίκης

**Χαιρετισμός**

*Δρ Κυριάκος Λουφάκης***,** Πρόεδρος Συνδέσμου Εξαγωγέων Βορείου Ελλάδος

16:10 **“Γαστρονομική και τουριστική ατζέντα Θεσσαλονίκης”**

*κ. Σπύρος Πέγκας*, Αντιδήμαρχος Διεθνών Σχέσεων και Τουρισμού

16:30 **“Ορθές Πρακτικές από το χωράφι ως την τυποποίηση. Ο ρόλος της οργανοληπτικής αξιολόγησης”**

*κ. Γιάννης Καρβέλας,* Διευθυντής PARATUS Europe, Σύμβουλος Επιχειρήσεων

16:50 **“Φαινόλες ελαιολάδου και προστασία της υγείας:**

**Νέα επιστημονικά δεδομένα και νέες τάσεις στην αγορά”**

*Δρ Προκόπης Μαγιάτης*, Αναπληρωτής Καθηγητής,

Φαρμακευτικό τμήμα, Εθνικό & Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών

17:10 Διάλειμμα

17:20 **“Νέα συστήματα καλλιέργειας ελιάς για μηχανική συγκομιδή.”**

*Δρ Αθανάσιος Γκέρτσης*, Καθηγητής Perrotis College, Διευθυντής ΚΕΝΤΡΟΥ ΕΛΙΑΣ ΚΡΙΝΟΣ

17:40 **“Ελληνική διατροφή: Ποια τα οφέλη της στον σύγχρονο τρόπο ζωής”**

*κ. Ειρήνη Πασχαλέρη,* Βιολόγος / διατροφολόγος, αρθρογράφος υγείας

18:00 “**Εξαγωγική στρατηγική ελαιολάδου”**

*κ. Μπάμπης Φιλαδαρλής*, Διευθύνων Σύμβουλος, Global Greece – Ειδικός Σύμβουλος Εξαγωγών

18:20 **“Απ’ την ιδέα στην εξωστρεφή επιχείρηση”**

*κ. Χρήστος Κατσάνος*, Brand Strategist, Total Greenhouse & Farm Management Consultant

18:40 **“Ένα επιτυχημένο μοντέλο Κοινωνικής Επιχειρηματικότητας”**

κ. Μελίνα Ταπραντζή. Wise Greece

**ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ   
Σάββατο 21/5 - Κυριακή 22/5**

**Σάββατο 21/5**

11:30 “**Κριτήρια Επιλογής Ελαιολάδων**”

*κ. Βασίλης Φραντζολάς*, Γευσιγνώστης, Σύμβουλος Ποιότητας Ελαιολάδου oliveoilseminars.com

12:00 **“Γαστρονομία & Τουρισμός Ειδικού Ενδιαφέροντος: Η περίπτωση της Ελιάς”**

*κ. Μαρία Εμμανουηλίδου,* Υπεύθυνη Προγράμματος Σπουδών Alternative Tourism Management,

Perrotis College

12:30 “**Οργανοληπτική Αξιολόγηση Επιτραπέζιας Ελιάς”**

*Δρ. Κωνσταντίνος Τερτιβανίδης,* Προϊστάμενος Διεύθυνσης Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής ΠΕ Χαλκιδικής

13:00 **“our.food - Εστιάζοντας στην Ιχνηλασιμότητα Ελαιολάδου”**

*κ. Παναγιώτης Παπαδάκος*, Μεταδιδακτορικός ερευνητής , ΙΤΕ-ΙΠ

*κ. Μάριος Αθανασιάδης*, Μηχανικός έρευνας και ανάπτυξης, ΙΤΕ-ΙΠ & CEO Drag&Drop

14:00 **“Δυο ιεροί καρποί: ελιά και κακάο. Παντρεύονται;”**

*κ. Μίνα Αποστολίδη*, Chocolatier, Mina Handmade Chocolates, Brussels

**Κυριακή 22/5**

12:00 – 13:30 ***Σεμινάριο:* “Creative Couples: Ιστορίες Συνεργασίας”**

Συντονίζει ο κ. Κωστής Ζαφειράκης

*κ. Πάνος Ρεμούνδος και κ. Δήμητρα Διβάνη*, Agrodesign Cluster

**Τα Creative Couples** αποτελούν μια σειρά από διαδραστικές παρουσιάσεις με πρωταγωνιστές τον παραγωγό μαζί με τον επαγγελματία δημιουργό οι οποίοι ενώνουν δυνάμεις και συνεργάζονται για να προκύψει μια συσκευασία ,το εικαστικό μιας ετικέτας, ένα εταιρικό βίντεο κλπ, κάποια δηλαδή από τα πολύ σημαντικά εργαλεία που υποστηρίζουν το branding μιας σύγχρονης αγροδιατροφικής επιχείρησης.

Τα Creative Couples μας αφηγούνται ιστορίες από τις εμπειρίες που αποκόμισαν μέσα από αυτή τη δημιουργική διαδικασία έτσι ώστε εμείς να εμπνευστούμε και να διδαχθούμε τόσο από τις επιτυχίες και τα καλά αποτελέσματα όσο και από τις υπαρκτές δυσκολίες και τους κινδύνους.

Η δράση υλοποιείται από την ομάδα του Agro Design Cluster που στοχεύει στην αποτελεσματική δικτύωση μεταξύ επαγγελματιών του αγροδιατροφικού τομέα και του κλάδου του Design καθώς και των υπόλοιπων δημιουργικών υπηρεσιών.

**Bar Ελαιολάδου   
Παρασκευή 20/5 - Κυριακή 22/5**

**Παρασκευή 20/5**

13:15 – 14:15 **“Γευσιγνωσίες Ελαιολάδων”**

***κ.*** *Γιάννης Καρβέλας*, Διευθυντής PARATUS Europe

14:15 – 15:15 **“Γευσιγνωσίες Ελιών”**

*Δρ. Κωνσταντίνος Τερτιβανίδης*, Προϊστάμενος Διεύθυνσης Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής ΠΕ Χαλκιδικής

**Σάββατο 21/5**

13:15 – 14:15 **“Γευσιγνωσίες Ελαιολάδων”**

***κ.*** *Βασίλης Φραντζολάς*, Γευσιγνώστης, Σύμβουλος Ποιότητας Ελαιολάδου oliveoilseminars.com

14:15 – 15:15 **“Γευσιγνωσίες Ελιών”**

*Δρ. Κωνσταντίνος Τερτιβανίδης*, Προϊστάμενος Διεύθυνσης Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής ΠΕ Χαλκιδικής

16:15 – 17:15 **“Γευσιγνωσία Ελαιολάδων”**

Δρ. Κική Ζηνοβιάδου, Καθηγήτρια. Τεχνολογίας Τροφίμων, Perrotis College

**Κυριακή 22/5**

13:15 – 14:15 **“Γευσιγνωσία Ελαιολάδων”**

*κ. Οδυσσέας Βλαχάβας*, Πιστοποιημένος Γευσιγνώστης ελαιολάδου

14:15 – 15:15 **“Γευσιγνωσίες Ελιών”**

*Δρ. Κωνσταντίνος Τερτιβανίδης*, Προϊστάμενος Διεύθυνσης Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής ΠΕ Χαλκιδικής

15:15 – 16:15 **“Γευσιγνωσίες Ελαιολάδων”**

*κ.Μανώλης Σαλιβαράς, Multichrom.Lab*

**Μαγειρικές Επιδείξεις   
Παρασκευή 20/5 - Κυριακή 22/5**

**Παρασκευή 20/5**

12:00 – 13:00 **“Μια ώρα με την Ελένη Ψυχούλη”**

*κ. Ελένη Ψυχούλη*, Δημοσιογράφος γαστρονομίας

13:00 – 15:00 **“Το Thessaloniki Food Festival μαγειρεύει… Μαζί στο πάνελ, η Ελένη Ψυχούλη!”**

Με τη βοήθεια των τοπικών σεφ θα δοκιμάσουμε επιλεγμένες συνταγές από το Γαστρονομικό Οδηγό\* της πόλης - Food Stories - μαγειρεμένες με εκλεκτό ελαιόλαδο , στην πιο gourmet εκδοχή τους.

*Η Κική Εμμανουηλίδου* chef, συγγραφέας των συνταγών του οδηγού, θα μαγειρέψει τραχανά.

*O Φίλιππος Μπαντής* pastry chef θα φτιάξει μπουγάτσα με κατσικίσιο τυρί και μαρμελάδα σύκου.

*Η Έλσα Κουκουμέρια,* Πρόεδρος της Ένωσης Αρτοποιών Θεσσαλονίκης, θα φτιάξει το κουλούρι Θεσσαλονίκης.

**Σάββατο 21/5**

15:00 – 17:30 **“Μαγειρέματα με τον chef Βασίλη Καλλίδη”**

Συνταγές με ελαιόλαδο χρησιμοποιώντας τα εκλεκτά υλικά των εκθετών.

17:30 – 18:30 **“Ο chef Γιάννης Λέκκας μαγειρεύει με προϊόντα Axion Esti”**

18:30 – 19:30 **“Η Γιάννα Μπαλαφούτη από την Πυλιακή Γη στρώνει τραπέζι”**

**Κυριακή 22/5**

14:00 – 15:00 **“Μαγειρέματα με τον nomad chef Ανδρέα Λαγό”**

Δημιουργικές συνταγές χρησιμοποιώντας τα εκλεκτά υλικά των εκθετών.

15:00 – 15:45 “**Το ξενοδοχείο Porto Palace δημιουργεί”**

Συνταγές με ελαιόλαδο χρησιμοποιώντας τα εκλεκτά υλικά των εκθετών.

15:45 – 16:30 **“Τρουφάκια με ελαιόλαδο”** με τον κ. Θεόδωρο Βαλογιώργη,“Αγαπητός Patisserie”

\* Ο Γαστρονομικός Οδηγός της Θεσσαλονίκης δημιουργήθηκε και κυκλοφόρησε το 2014 από το Τμήμα Τουρισμού του Δήμου Θεσσαλονίκης με σκοπό την προβολή της γαστρονομικής ταυτότητας της πόλης. Από τότε έχει παρουσιαστεί σε πολλές πόλεις της Ελλάδος και του εξωτερικού. Ο Οδηγός περιλαμβάνει 13 αντιπροσωπευτικές συνταγές της Θεσσαλονίκης μεταξύ των οποίων, μικρασιάτικες , ποντιακές, εβραίικές κα.

**Βραβεία Κοινού   
Κυριακή 22/5**

**Κυριακή 22/5**

16:30 **Τελετή Βραβείων Κοινού**

παρουσιάζει η *κ. Αλεξάνδρα Ανθίδου*, Δημόσιες Σχέσεις

* Βραβείο Ελαιολάδου
* Βραβείο Ελιάς
* Βραβείο Delicatessen
* Βραβείο Συσκευασίας
* Βραβείο Καινοτομίας