

Ημερίδα στο πλαίσιο της Έκθεσης
«ΚΡΗΤΗ: Η Μεγάλη Συνάντηση»
25 Μαΐου 2013, 16:00 έως 19:00
στο στάδιο ΤΑΕ KWON DO στο Φάληρο

ΠΑΡΑΓΩΓΗ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ-ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ-ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ:

Ένα ενιαίο παραγωγικό σύμπλεγμα

ΣΥΝΤΟΝΙΖΕΙ Ο **ΝΙΚΟΣ ΣΚΟΥΛΑΣ, τ. Υπουργός Τουρισμού**

1. Διονύσης Κούκης

Εκδότης Αθηνονράματος - *Umat*, διεθνώς διακεκριμένος κριτικός γεύσης

«Η ενσωμάτωση των ποιοτικών τοπικών προϊόντων από κοινό και επαγγελματίες, απαραίτητη προϋπόθεση για την ανάπτυξη τοπικής γαστρονομίας.»

Η χώρα μας, γέννησε την γαστρονομία και υπερηφανεύεται για τον διατροφικό της πολιτισμό.

Έχουμε όμως το δικαίωμα να προβάλλουμε την σύγχρονη γαστρονομία μας, όταν κοινό και επαγγελματίες δεν χρησιμοποιούν τα ποιοτικά τοπικά προϊόντα; Τι πρέπει να γίνει;

2. Αντώνης Παναγιωτόπουλος

Επικεφαλής της Ομάδας Συμβούλων Γαστρονομίας Κρήτης, Πρόεδρος Ελλ. Ακαδημίας Γεύσης

«Από τον παραγωγό στον ξενοδόχο και στον εστιάτορα: Ο κύκλος της γαστρονομίας»

Ο ξενοδόχος και ο εστιάτορας οφείλει να χρησιμοποιεί ποιοτικά επιλεγμένα τοπικά προϊόντα στην γαστρονομική του προσφορά. Φέρει το βάρος να εξηγήσει γιατί τα προϊόντα αυτά έχουν ιδιαίτερη αξία. Πως όμως διασφαλίζεται ότι τα προϊόντα θα είναι πάντα ποιοτικά σωστά και σε επάρκεια όλη την περίοδο που διατίθενται;

3. Ανδρέας Μεταξάς

Αντιπρόεδρος Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος, Αντιπρόεδρος Πανελλήνιας Ομοσπονδίας Ξενοδόχων, Γενικός Διευθυντής Creta Maris

«Γαστρονομικός περίπλους: Μια επιτυχημένη εφαρμογή της γαστρονομίας της Κρήτης σε ξενοδοχείο 1500 κλινών.»

Το Creta Maris υλοποίησε ένα επιτυχημένο σχέδιο Μάρκετινγκ με κεντρικό στοιχείο ένα γαστρονομικό πρόγραμμα βασισμένο σχεδόν αποκλειστικά σε προϊόντα και σε έθιμα της Κρήτης.

Τα προβλήματα και το αποτέλεσμα της εφαρμογής.

4. Νίκος Χαλκιαδάκης

Πρόεδρος Ένωσης Ξενοδόχων Ηρακλείου

«Οι ξενοδόχοι της Κρήτης είναι έτοιμοι για την στροφή στα προϊόντα του τόπου τους. Οι παραγωγοί?»

Τα τελευταία χρόνια, οι ξενοδόχοι της Κρήτης στρέφονται δειλά – δειλά προς τα ποιοτικά προϊόντα της Κρήτης.

Τι φοβούνται για το μεγάλο άλμα;

5. Νίκος Κατσαρός

τ. Πρόεδρος Ε.Φ.Ε.Τ.:

«Η Κρητική Διατροφή ως παράγων υγείας και προστασίας του περιβάλλοντος»

Η διατροφή του αγροτικού πληθυσμού της Κρήτης τις δεκαετίες '50- '70 αποδείχθηκε ελιξίριο μακροζωίας και υγείας. Μπορούμε σήμερα να το επικαλούμαστε και με ποιες προϋποθέσεις;

6. Ηλίας Μαμαλάκης

Δημοσιογράφος & συγγραφέας, σύμβουλος σε ειδικά θέματα γαστρονομίας

«Τα τυριά της Κρήτης, ένας γαστρονομικός παράδεισος»

Η Κρήτη έχει μακριά ιστορία στην τυροκομία και γευστικό πλούτο στα προϊόντα της. Πέτυχε όμως να πείσει για την αξία των προϊόντων της το κοινό και τους επαγγελματίες;

Ο δρόμος της ποιότητας άλλων νησιών και περιοχών της Μεσογείου.

7. Αντώνης Αρετουλάκης

Αγρότης της Χρονιάς, τιμηθείς από τον Πρόεδρο της Δημοκρατίας

«Καλή πρακτική: Ένα αγρόκτημα που καθετοποίησε τις υπηρεσίες του με επιτυχία.»

Διαπιστώνοντας ότι η παραγωγή δεν επαρκεί για την επιβίωση, το αγρόκτημα οργάνωσε την τυποποίηση, την διακίνηση και το marketing των προϊόντων του με επιτυχία, δημιουργώντας brand και συμβάλλοντας στη συγκρότηση Ομάδας Παραγωγών.

8. Νίκος Μπλιαράκης:

Πρόεδρος Δικτύου Οινοποιών Κρήτης

«Μια πρότυπη οργάνωση παραγωγών.»

Πώς η δικτύωση όλων των παραγωγών της Κρήτης συνέβαλε στο να αναβαθμιστεί η ποιότητα του κρητικού κρασιού και να αναπτυχθούν υποδομές οινοτουρισμού. Ο κρητικός αμπελώνας μπορεί απόλυτα να καλύψει εστιατόρια με μικρού και μεσαίου μεγέθους καταλόγους. Η αδικημένη τσικουδιά: ένα αστέρι που θα μπορούσε να ανατείλει.

Θ ακολουθήσει εκτεταμένη συζήτηση με θέμα:

«Ανάπτυξη νέων υποδομών στο κύκλωμα διακίνησης και διάθεσης των κρητικών προϊόντων».

Θα πραγματοποιηθεί Coffee Break όπου τα κρητικά αρτοποιήματα είναι ευγενική χορηγία της εταιρίας

