

Επίσκεψη για την Ανταλλαγή Καλών Πρακτικών «Ανάδειξη της Γαστρονομίας και των Ποιοτικών Τοπικών Προϊόντων» | Σύρος

Σχέδιο Προγράμματος

Τετάρτη 2/7/2025

13:30 - 15:30 | Η Τέχνη της Επιλογής: Γλυκά

Λουκουμοποιείο «Συκουτρής» / Λουκουμοποιείο «Κορρές» / Ζαχαροπλαστείο
«Αθυμαρίτης»

15:30 - 17:00 | Ελαφρύ γεύμα στα μεζεδοπωλεία «Ρεβάνς» και «Σύννους»

17:00 - 17:30 | Η Τέχνη του Εμπορίου: Τοπικά προϊόντα

Παντοπωλείο «Πρέκας»

17:30 - 18:30 | Η Τέχνη της Επιλογής: Αλλαντικά

Κρεοπωλείο «Σαλιμπάκι» / Κρεοπωλείο «Ρουσούνελος»

18:30 - 19:00 | Μετακίνηση προς Γαλησσά

19:00 - 19:15 | Η Τέχνη της Επιλογής: Λάδι

Ελαιοπαραγωγική επιχείρηση «Dellagrazia»

19:15 - 19:30 | Η Τέχνη της Επιλογής: Κρασί

Οινοποιείο «Αιών - Φρέρης»

19:30 - 19:45 | Αγροτουρισμός και Γαστρονομία - Παρουσίαση του έργου του Υπουργείου Τουρισμού
στο πλαίσιο της δράσης «16931 Τουριστική Ανάπτυξη» του Ταμείου Ανάκαμψης και
Ανθεκτικότητας

Κατερίνα Κουσουρή - Αν. Προϊσταμένη Τμήματος Ειδικών Μορφών Τουρισμού
Υπουργείου Τουρισμού (η εισήγηση θα γίνει είτε με τηλεδιάσκεψη είτε βιντεοσκοπημένη)

19:45 - 20:00 | Εμπρός προς τα πίσω

Παναγιώτης Μενάρδος - Σεφ, ιδιοκτήτης εστιατορίου, Πρόεδρος Σωματείου Εστιατόρων
Μυκόνου (η εισήγηση θα γίνει είτε με τηλεδιάσκεψη είτε βιντεοσκοπημένη)

20:00 - 20:15 | Ένας κάμπος κι ένα περγαλίδι στην ίδια Κυκλαδίτικη γη - Μία θαλαμηγός και μία βάρκα
στην ίδια Κυκλαδίτικη θάλασσα

Γιάννης Γαβαλάς - Σεφ, ιδιοκτήτης εστιατορίου (η εισήγηση θα γίνει είτε με τηλεδιάσκεψη είτε βιντεοσκοπημένη)

20:15 - 20:30 | Κυκλαδίτικη τυροκομία στον δρόμο για την Unesco, ένα παράθυρο για την εστίαση ανοιχτό στην τοπικότητα

Δημήτρης Ρουσούνελος - Γευσιθήρας, συγγραφέας γαστρονομικών βιβλίων και αρθρογράφος στο περιοδικό «Γαστρονόμος»

20:30 - 20:45 | Η Τέχνη της Φιλοξενίας

Φανή Χαλαβαζή - Υπεύθυνη εστιατορίου

20:45 - 21:00 | Γαστρονομία και τουρισμός: Δημιουργούμε ταξιδιωτική εμπειρία στον επισκέπτη συνδέοντας την φιλοξενία με τις τοπικές γεύσεις

Κώστας Μπουγιούρης - Σεφ, ιδιοκτήτης εστιατορίου

21:30 | Δείπνο στο εστιατόριο «Ηλιοβασίλεμα»

Πέμπτη 3/7/2025

09:00 | Αναχώρηση

09:30 - 10:30 | Η Τέχνη της Επιλογής: Τυριά

Φάρμα και Τυροκομείο «Ζωζεφίνος»

10:30 - 11:00 | Η Τέχνη της Επιλογής: Αυγά

Αγρόκτημα Παλαμάρη

11:00 - 11:30 | Η Τέχνη της Επιλογής: Μέλι

Παραγωγός μελιού «Μελίσυρος»

11:30 - 12:00 | Η Τέχνη της Επιλογής: Ψάρια

Αλιέας «Δημήτρης Παντελής»

12:00 - 13:30 | Η Τέχνη της Επιλογής: Αποστάγματα - Λικέρ

Αποσταγματοποιείο «Μακρυωνίτης»

13:30 - 14:00 | Η Τέχνη της Επιλογής: Τυριά

Τυροκομείο «τυροΣύρα»

14:00 - 15:00 | Η Τέχνη της Επιλογής: Κηπευτικά

Ο «Παλαμάρης», το «Μελίσυρος» και ο Δημήτρης θα έρθουν στη Φάρμα «Ζωζεφίνος» να παρουσιάσουν τις επιχειρήσεις και τα προϊόντα τους

Το «τυροΣύρα» θα έρθει στον «Μακρυωνίτη» να παρουσιάσει την επιχείρηση και τα προϊόντα του

Επισκέψιμο αγρόκτημα «Βίγια»

15:00 - 16:30 | Ελαφρύ γεύμα στο επισκέψιμο αγρόκτημα «Βίγια»

16:30 - 17:00 | Η Τέχνη της Επιλογής: Βότανα - Αρωματικά Φυτά

Cyclades Organics

17:00 - 17:30 | Η Τέχνη της Επιλογής: Κρασί

Οινοποιείο «Ουσύρα»

17:30 - 18:00 | Η Τέχνη της Επιλογής: Κρασί

Οινοποιείο «Παρά...κόποις»

18:00 - 19:30 | Η Τέχνη της Επιλογής: Κρασί

Οινοποιείο «Χατζάκης»

20:00 | Δείπνο στο οινοποιείο «Χατζάκης»

Το «Cyclades Organics», το «Ουσύρα» και το
«Παρά...κόποις» θα έρθουν στο «Βίγια» να
παρουσιάσουν τις επιχειρήσεις και τα προϊόντα
τους

Παρασκευή 4/7/2025

Αναχωρήσεις συμμετεχόντων