

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ ΘΕΜΑΤΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ:**

**«Τα εμβληματικά προϊόντα γεωγραφικής ένδειξης “ΣΑΜΟΣ” ως συστατικά ενός σύγχρονου τουριστικού προϊόντος».**

<b>Δευτέρα 20/05/2024</b>		
09.30-10.00	Προσέλευση	
10.00 – 10.30	Χαιρετισμοί από επισήμους	
10.30 – 14.30	<p>Εισηγήσεις:</p> <p><b>Η αξιοποίηση των ιδιαιτεροτήτων του μακραίωνου Σαμιακού ελαιώνα καθώς και η αξία των πιστοποιήσεων στην δημιουργία ενός ολοκληρωμένου, διαφοροποιημένου και “φρέσκου” τουριστικού προϊόντος.</b></p> <p>Θοδωρής Χαρμπής, Γεωπόνος - ιδιοκτήτης επιχείρησης εμφιάλωσης και εμπορίας λαδιού.</p> <p><b>Η αξιοποίηση των ιδιαιτεροτήτων του Σαμιακού αμπελώνα, ο οποίος αποτελεί με τα 2500 χρόνια αδιάλειπτης ιστορίας, στοιχείο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Πατρίδας μας καθώς και η αξία των πιστοποιήσεων στην δημιουργία ενός ολοκληρωμένου, διαφοροποιημένου και “φρέσκου” τουριστικού προϊόντος.</b></p> <p>Τίτος Φραντζής, Εμπορικός Διευθυντής Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Σάμου</p> <p><b>Ο συνδυασμός των “γνήσιων” και πιστοποιημένων τοπικών προϊόντων ελιάς και αμπέλου με την παραδοσιακή γαστρονομία. Η ανάδειξη (του αναδημιουργημένου προϊόντος) ως ένα ολοκληρωμένο, βιώσιμο και φιλικό προς το περιβάλλον πακέτο προβολής και αξιοποίησης του νησιού.</b></p> <p>Κωνσταντίνος Στεργίδης, δημοσιογράφος και κριτής προϊόντων οίνου και ελαιολάδου. Γενικός διευθυντής εταιρείας επικοινωνίας.</p> <p><b>Καλλιτεχνική έκφραση &amp; marketing τοπικών προϊόντων -Δημιουργία ετικέτας.</b></p> <p>Ευάγγελος Κασσαβέτης, Σύμβουλος και σχεδιαστής οπτικής επικοινωνίας. Γενικός διευθυντής δημιουργικού γραφείου.</p>	ΜΟΥΣΕ ΙΟ ΟΙΝΟΥ
14:30-15:00	Ερωτήσεις - συζήτηση-συμπεράσματα- λήξη 1 <sup>ης</sup> ημέρας	
15:00-16:00	<p>Ξενάγηση στο Μουσείο οίνου από την Οινολόγο κα. Βουλαρίνου Μαρία. Πρόταση συμπερίληψης μουσειακών χώρων σε ειδικές τουριστικές διαδρομές (πχ «ο οινικός περίπατος του Πυθαγόρα»). Με ποιο τρόπο η ιστορία και η παράδοση από μουσειακά είδη μπορούν να μετατραπούν σε εργαλεία ανάδειξης της πρωτογενούς παραγωγής και μεταποίησης σήμερα καθώς και του τουριστικού τομέα στο σύνολό του.</p>	

Τρίτη 21/05/2024

9.00 – 9.30	Προσέλευση στο Μουσείο Οίνου .	Καρλό βασι
10.00 – 11.30	<p>Γευσιγνωστική δοκιμή σε ελαιώνα και μονάδα παραγωγής και εμφιάλωσης ελαιολάδου. Η μονάδα τυποποίησης είναι εγκατεστημένη εντός του ελαιώνα βιολογικής καλλιέργειας. Αυτό δίνει τη δυνατότητα στον επισκέπτη να γνωρίσει τόσο το δέντρο της ελιάς και την καλλιέργεια του όσο και το ελαιόλαδο.</p> <p>Η μονάδα είναι επισκέψιμη στο κοινό και προσφέρει στον επισκέπτη τη δυνατότητα ξενάγησης στον ελαιώνα. Στην ξενάγηση ο επισκέπτης μπορεί να γνωρίσει τις δύο σημαντικότερες καλλιεργούμενες ποικιλίες ελιάς στη Σάμο (θρουμπολιά και Κορωνέικη) και να μάθει για τις καλλιεργητικές πρακτικές που εφαρμόζονται στη βιολογική γεωργία.</p> <p>Επίσης γίνεται γευσιγνωστική δοκιμή από Επιστήμονα Τροφίμων (Food Science) που εξηγεί τα κύρια χαρακτηριστικά του ελαιολάδου ΠΓΕ Σάμος και τους παράγοντες που καθορίζουν την ποιότητα του . Τόσο η ξενάγηση στον ελαιώνα όσο και η γευσιγνωστική δοκιμή γίνονται στην Ελληνική και Αγγλική γλώσσα.</p>	Κουμέι κα
11.30-13.30 13.30 – 14.30	<p>Επίσκεψη στην ορεινή αμπελοοινική ζώνη-μοναδική βιωματική εμπειρία. Η επίσκεψη σε μία από τις λίγες στον Ελλαδικό Χώρο περιοχές βιοδυναμικής καλλιέργειας αμπελιού ως τμήμα "τουριστικού περιπάτου". Με ποιο τρόπο οι αρχές της βιοκαλλιέργειας συνδυαζόμενες με τις αρχές της Πυθαγόρειας φιλοσοφίας μπορούν να δώσουν τοπικά προϊόντα με ιδιαίτερης αξίας. Συνδυασμός τοπικών προϊόντων λαδιού και κρασιού με παραδοσιακές συνταγές της ορεινής Σάμου.</p> <p>Γευσιγνωστική δοκιμή τοπικών προϊόντων αγροτοδιατροφής.</p>	Όρος Αμπέλ ου Πλάταν ος
14.30 – 15.15	Επιστροφή.	



Με την συγχρηματοδότηση της Ελλάδας & της Ευρωπαϊκής Ένωσης.