



Κοινή γαστρονομική και πολιτισμική
κληρονομιά μεταξύ Ελλάδας & Ιταλίας

Τελικό Συνέδριο **Grit CUZINE**

Τρίτη **29/9** 2015

Ωρα έναρξης: **10.00** π.μ.

Αγορά Αργύρη (Αγίου Ανδρέου 12), Πάτρα

www.gritcuzine.com

 GRreece ITaly Cuzine

Διοργάνωση: **ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ**
Πληροφορίες: +30 26210 37146, +30 2610 311872, +30 2610 316242, aepde@aepde.gr

Διοργάνωση:



ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ
ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ



Co-funded by the European Union (ERDF)
and by National Funds of Greece & Italy



Project "Grit CUZINE" is co-funded by the European Union (ERDF) and by national
funds of Greece & Italy in the context of cross-border European Territorial
Cooperation Programme "Greece-Italy 2007-2013"



REGION
OF WESTERN
GREECE
Full of contrast!

Region of Western Greece



Region of Ionian Islands/
Regional Unit of Corfu



Region of Epirus /
Regional Unit of Arta



ACHAIA - DEVELOPMENT
AGENCY S.A.



Province of Brindisi



Municipality of Ancient Olympia



National Confederation of Crafts and Small and
Medium Enterprises – Brindisi Provincial Association

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Α ΜΕΡΟΣ, 10:00 – 13:00

Θεματική Ενότητα: Παρουσίαση αποτελεσμάτων του έργου GRITCUZINE και προοπτικές συνεργασίας Ελλάδα – Ιταλία τη νέα προγραμματική περίοδο

10.00 – 10.20	Προσέλευση – Εγγραφές
10.20 – 10.40	Χαιρετισμοί Γιώργος Αγγελόπουλος, Αντιπεριφερειάρχης Περιφερειακής Ανάπτυξης και Επιχειρηματικότητας, Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας Τρύφωνας Φωτόπουλος, Πρόεδρος Αναπτυξιακής Εταιρείας Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας
10.40 – 11.00	Παρουσίαση εκδηλώσεων και παράλληλων δράσεων 2-ημέρου - Οι συνέργειες των έργων διακρατικής συνεργασίας GRITCUZINE και FOODING Κωνσταντίνος Τζαμαλούκας, Υπεύθυνος Έργου GRITCUZINE, Αναπτυξιακή Εταιρεία Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας
11.00 – 11.20	Παρουσίαση των αποτελεσμάτων του έργου GRITCUZINE Βασίλειος Γαβριηλίδης, Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης των Επιχειρησιακών Προγραμμάτων του Στόχου «Ευρωπαϊκή Εδαφική Συνεργασία», Μονάδα Β2
11.20 – 11.40	Δράσεις ανάδειξης της τοπικής γαστρονομίας. Σχεδιάζοντας με προοπτική Ηρώ Τσιμπρή, Γενική Διευθύντρια ΑΧΑΪΑ – ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε.
11.40 – 12.00	Η ανάπτυξη της γαστρονομίας μέσα από το Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Ελλάδα-Ιταλία 2007-2013: Τα αποτελέσματα στην επαρχία του Brindisi Andrea Santoro, Επαρχία του Brindisi
12.00 – 12.20	Προδιαγραφές και κριτήρια ένταξης στο δίκτυο γαστρονομίας GRITCUZINE Παναγιώτης Βαμβακάρης, Γενικός Γραμματέας του Ελληνο-Ιταλικού Επιμελητηρίου Αθηνών
12.20 – 12.40	Γαστρονομία, Φιλοξενία και Τουρισμός: Κοινωνικά – προσανατολισμένο ποιοτικό branding για την ενδυνάμωση των τοπικών ΜΜΕ στις περιοχές της Ελλάδας και της Ιταλίας Madia Semeraro, Εθνική Συνομοσπονδία Βιοτεχνών και Μικρών - Μεσαίων Επιχειρήσεων Επαρχίας του Brindisi
12.40 – 13.00	Φαγητό και γαστρονομία: Συστατικά για ένα διακρατικό διάλογο ανάμεσα στην Ελλάδα και την Ιταλία Cosimo Andriulo, Επαρχία του Taranto

13:00 – 14.00 Ελαφρύ γεύμα

Β ΜΕΡΟΣ, 14:00 – 16:30

Θεματική Ενότητα: Η εξέλιξη του κλάδου της Γαστρονομίας στη Δυτική Ελλάδα

14.00 – 14.20	<p>EC Day 2015: Η στήριξη κοινωνικών, πολιτιστικών και περιβαλλοντικών αξιών μας ενώνει - Παρουσίαση του θεσμού της «Ημέρας Ευρωπαϊκής Συνεργασίας 2015» και του EC DAY Event 2015</p> <p>Συμέλα Πασαλίδου, Υπεύθυνη Επικοινωνίας & Τεχνικής Βοήθειας, Κοινή Τεχνική Γραμματεία του Προγράμματος ΕΕΣ «Ελλάδα - Ιταλία» 2007-2013, ΕΥΔ Προγραμμάτων Ευρωπαϊκής Εδαφικής Συνεργασίας (ΕΕΣ)</p>
14.20 – 14.40	<p>Ελλάδα – Ιταλία: μια ιστορική σχέση μέσα από την γαστρονομία και τον πολιτισμό</p> <p>Δημήτρης Καραγιάννης, Υπεύθυνος Έργου Grit Cuzine, DATA RC A.E.</p>
14.40 – 15.00	<p>Τα μακροπρόθεσμα οφέλη των επιχειρήσεων εστίασης και αναψυχής από την τήρηση προδιαγραφών ποιότητας</p> <p>Σπύρος Στεργίου, Αντιπρόεδρος του Συλλόγου Καταστημάτων Εστίασης & Αναψυχής Ν. Αχαΐας</p>
15.00 – 15.20	<p>Μικρό οδοιπορικό στη γαστρονομία της Δυτικής Ελλάδας</p> <p>Σοφία Χριστοπούλου, Προϊσταμένη Επιστημονικής και Παιδαγωγικής Καθοδήγησης Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας – Συγγραφέας</p>
15.20 – 15.40	<p>Ο Οίνος στη χώρα μας και στην περιοχή μας. Ένα πολυεπίπεδο παραγωγικό πλέγμα με πολλούς εταίρους</p> <p>Χρίστος Κανελλακόπουλος, Γεωργοοικονομολόγος – Οινοποιός «ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ»</p>
15.40 – 16.00	<p>Οι εμπορικές σχέσεις μεταξύ Ελλάδας και Ιταλίας σε σχέση με τα προϊόντα του αγρο-διατροφικού τομέα & Achaïanvalues - Δράσεις του Επιμελητηρίου Αχαΐας για την διεθνοποίηση των τοπικών οίνων</p> <p>Δημήτρης Παπαδημητρίου, Export Manager, Achaïanvalues - Γραφείο Εξαγωγών Αναπτυξιακής Επιμελητηρίου Αχαΐας</p>
16.00 – 16.20	<p>Δημιουργική Μαγειρική. Η επόμενη ημέρα στην Ελληνική Γαστρονομία και Επιχειρηματικότητα</p> <p>Ηλίας Κακούρης, Executive Chef, Olympia Riviera Thalasso & Mandola Rosa</p>

16.30 – 17.00 Διάλλειμα – καφές

Γ ΜΕΡΟΣ, 17:00 – 19:00

Θεματική Ενότητα: Γαστρονομία, πολιτισμός, τουρισμός. Καλές πρακτικές και περαιτέρω προοπτικές

17.00 – 17.20	Η ανάπτυξη του Ελληνικού Πρωινού – Μια ευκαιρία για την ανάδειξη της τοπικής γαστρονομίας και των τοπικών προϊόντων Γεώργιος Πίπτας, Μέλος Δ.Σ. Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος, Υπεύθυνος του Προγράμματος «Ελληνικό Πρωινό»
17.20 – 17.40	Καλές Πρακτικές – «ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ»: Ένα πολιτισμικό και οίνο-γαστρονομικό ταξίδι στην Αιγιάλεια Άγγελος Ρούβαλης, Οίνοποιός «ΟΙΝΟΦΟΡΟΣ»
17.40 – 18.00	Καλές Πρακτικές: Η ανάπτυξη του πιστοποιημένου δικτύου γαστρονομίας OSPITALITA' ITALIANA Sabrina Brevetti, Υπεύθυνη Γραφείου Εξωτερικού Εμπορίου του Ελληνο-Ιταλικού Επιμελητηρίου Αθηνών – Υπεύθυνη Εκτέλεσης Προγράμματος (Marchio Ospitalita Italiana nel mondo)
18.00 – 18.20	Καλές Πρακτικές – «Ημέρες Γαστρονομίας & Τιμώμενος Γαστρονομικός Προορισμός»: Μία συλλογική προσπάθεια για την προώθηση της σύγχρονης γαστρονομίας Παναγιώτης Παναγιωτόπουλος, Διευθυντής Περιεχομένου «ΗΜΕΡΕΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ», Reason to
18.20 – 18.40	Καλές Πρακτικές – «Μουσείο Ελληνικής Γαστρονομίας»: Ένας ζωντανός και πολυσυλλεκτικός χώρος για τις αξίες της Ελληνικής Γαστρονομίας Κωνσταντίνος Ματσουρδέλης, Ιδρυτής – Διευθύνων Σύμβουλος Μουσείου Ελληνικής Γαστρονομίας

► Τις εργασίες του Συνεδρίου θα συντονίζουν:

Μιχάλης Βασιλάκης, Δημοσιογράφος

Σωτήρης Παπανδρέου, Δημοσιογράφος

► Στο πλαίσιο των εκδηλώσεων του έργου GritCUZINE και της «Ημέρας Ευρωπαϊκής Συνεργασίας 2015» (European Cooperation Day), στον χώρο της Αγοράς Αργύρη και για τις ημέρες 28 και 29 Σεπτεμβρίου θα φιλοξενηθεί έκθεση παραδοσιακών σκευών μαγειρικής και συναφών με την τοπική γαστρονομία αντικειμένων από περιοχές της Δυτικής Ελλάδας.

**Η Στήριξη Κοινωνικών,
Πολιτιστικών και
Περιβαλλοντικών
Αξιών μας Ενώνει**

**Supporting social,
cultural and
environmental values
unites us**

ΤΡΙΤΗ 29.9.2015
TUESDAY

**Πάτρα (Αγορά Αργύρη)
Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας**

& Μπάρι, Φότζια, Λέτσε, Πουτινιάνο, Τρικάζε
Περιφέρεια Απουλίας - ΙΤΑΛΙΑ

**Patras (Agora Argyni)
Western Greece Region
GREECE**

& Bari, Foggia, Lecce, Putignano, Tricase
Apulia Region - ITALY

Η Κοινή Γαστρονομική και Πολιτιστική Κληρονομιά Ελλάδας & Ιταλίας
Common Gastronomic and Cultural Heritage of Greece and Italy



**ΗΜΕΡΑ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ
ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ**

Τα κοινά σύνορα μας φέρνουν πιο κοντά

Interreg  **25 years**

Co-funded by the European Union (ERDF) and by National Funds of Greece and Italy



Managing Authority of European Territorial Cooperation Programmes - Joint Technical Secretariat of the ETCP "GREECE - ITALY" 2007-2013
Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης των Ε.Π. του Στόχου «Ευρωπαϊκή Εδαφική Συνεργασία» - Κοινή Τεχνική Γραμματεία του Ε.Π. ΕΕΣ «ΕΛΛΑΔΑ - ΙΤΑΛΙΑ» 2007-2013

www.greece-italy.eu