

Μοναδικές, αξέχαστες γεύσεις με τοπικές πρώτες ύλες



ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΓΝΩΡΙΜΙΑΣ επενδύοντας στο μέλλον

ΤΕΤΑΡΤΗ
18 Φεβρουαρίου
ώρα 18:00
Αίθουσα ξενοδοχείου
«Βυζαντινό», Άρτα

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ

Συντονιστής: **Δημήτρης Σκάλκος**, Καθηγητής, Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

18:00-18:15 Χαιρετισμοί επισήμων & **Γιώργου Γκανιάτσα** (Προέδρου ΣΕΔ Άρτας)

18:15-18:30 **Ομιλητές:**
Βασίλης Ψαθάς,
Χωρικός Αντιπεριφερειάρχης Άρτας
Αναστασία Σίμου Τάσιου,
Θεματική Αντιπεριφερειάρχης Ηπείρου,
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΗΠΕΙΡΟΥ
Νίκος Ντέμος,
Προϊστάμενος τμήματος «Σχεδίαση e-υπηρεσιών για τον πολίτη», ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΗΠΕΙΡΟΥ-ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ

Θέμα: **ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ**
εγχείρημα ανάπτυξης & δημιουργίας Ηπειρωτικού brand name-παρουσίαση διαδικτυακού τόπου & προβολή μαγνητοσκοπημένου υλικού

18:30-18:45 **Ομιλητής:**
Σπύρος Καράλης,
Αντιπρόεδρος, ΚΑΡΑΛΗΣ Α.Ε.

Θέμα: **Τυρί κασκαβάλι Πίνδου: από το χθες στο σήμερα**

18:45-19:00 **Ομιλητής:**
Βαγγέλης Γείτονας,
Ιδιοκτήτης, Β. ΓΕΙΤΟΝΑΣ & ΣΙΑ Ε.Ε.

Θέμα: **Καπνιστό χέλι Άρτας: παραδοσιακή λικουδιά & μοναδικό σημερινό έδεσμα**

18:45-19:00 **Ομιλήτριες:**
Ευθαλία Οικονόμου,
Αν. Προϊσταμένη ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΗΠΕΙΡΟΥ
Βασιλική Ηγουμενίδου,
Αν. Προϊσταμένη Ποιοτικού & Φυτοϋγειονομικού Ελέγχου, ΔΑΟΚ Π.Ε. ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Θέμα: **Το κοπάδι «ΟΡΕΙΝΟ ΗΠΕΙΡΟΥ» της Περιφέρειας Ηπείρου: στρατηγική ανάπτυξης & προσφοράς του**

19:15-19:30 **Ομιλήτρια:**
Βασιλική Πετανίτη,
Αν. Προϊσταμένη Τμήματος Αλιείας, ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΑΡΤΑΣ

Θέμα: **Ο γαστρονομικός θησαυρός του Αμβρακικού**

19:30-20:00 **ΜΠΟΥΦΕΣ**
με εδέσματα με «κασκαβάλι Πίνδου», «πατάτες Χρυσοβίτσας», «Ορεινό Ηπείρου» & «καπνιστή πέστροφα» της Ένωσης Γαστρονομίας Ηπείρου» με την υποστήριξη του ΣΑΕΚ Ιωαννίνων

Υπεύθυνη Οργάνωσης-Πληροφορίες: **Σοφία Φούκη**,
Προϊσταμένη, Περιφέρεια Ηπείρου, τ: 26510 87151

www.gastronomyepirus.gr

