

Μοναδικές, αξέχαστες γεύσεις με τοπικές πρώτες ύλες



ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΓΝΩΡΙΜΙΑΣ με το βλέμμα στο μέλλον

ΤΕΤΑΡΤΗ
25 Φεβρουαρίου

ώρα 18:00

Αίθουσα
Δημοτικής Πινακοθήκης
(Γιάννης Μόραλης)
Πρέβεζα

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ

Συντονίστρια: **Αναστασία Μπαδέκα**, Καθηγήτρια, Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

18:00-18:15 Χαιρετισμοί επισήμων:
Στράτος Ιωάννου, Χωρικός Αντιπεριφερειάρχης Π.Ε. Πρέβεζας
Μιχάλης Καζαντζίδης-Δημήτρης Τσοβίλης, Πρόεδροι Σ.Ε. Πρέβεζας, Πάργας

18:15-18:30 **Ομιλητές:**
Αναστασία Σίμου Τάσιου, Θεματική Αντιπεριφερειάρχης Ηπείρου, Περιφέρεια Ηπείρου
Νίκος Ντέμος, Προϊστάμενος τμήματος «Σχεδίαση e-υπηρεσιών για τον πολίτη», Αποκεντρωμένη Διοίκηση Ηπείρου-Δυτικής Μακεδονίας

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

18:30-18:45 **Ομιλητής:**
Ακοβιτιώτης Κωνσταντίνος, Βιολόγος, Ιχθυολόγος, MSc, Αναπληρωτής Προϊστάμενος Τμήματος Αλιείας Περιφερειακής Ενότητας Πρέβεζας

Θέμα: **Σαρδέλα και Γαρίδα Αμβρακικού. Δύο αλιευτικά προϊόντα με «ονοματεπώνυμο» στο χάρτη της Ηπειρωτικής Γαστρονομίας**

18:45-19:00 **Ομιλητής:**
Ανδρέας Γκούμας, Ιδιοκτήτης, ΤΟΥ ΠΡΕΒΕΖΑΝΟΥ Ε.Ε.
Θέμα: **Θαλασσινά υψηλής ποιότητας ως πυλώνας της σύγχρονης Ηπειρωτικής Γαστρονομίας**

19:00-19:15 **Ομιλήτρια:**
Άννα Γ. Ρούμπου, Εταίρος & Διαχειριστής Χ & Α & Μ Ρούμπου Ο.Ε. Ποτοποιία Πρεβέζης
Θέμα: **Ούζο Πρέβεζας-75 χρόνια παράδοσης στο προϊόν με την ελληνική ταυτότητα**

19:15-19:30 **Ομιλητής:**
Βασίλειος Ρούσσας, Καλλιεργητής, ΡΟΙΕΜΑ ORGANIC OLIVE OIL
Θέμα: **Ολιστική προσέγγιση στην επίτευξη ποιοτικού ελαιόλαδου**

19:30-20:00 **ΜΠΟΥΦΕΣ**
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

