

# Μοναδικές, αξέχαστες γεύσεις με τοπικές πρώτες ύλες



με το βλέμμα  
στο μέλλον

ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ  
ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ  
ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΓΝΩΡΙΜΙΑΣ

Συνεργαζόμενοι Φορείς Του Μνημονίου Συνεργασίας  
«ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ  
ΜΕ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΞΙΑΣ»:



Περιφέρεια Ηπείρου



Δήμος Ιωαννινών



Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων  
(Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων,  
Τμήμα Χημείας)



Δημόσια Σ.Α.Ε.Κ. Ιωαννίνων



Ένωση Γαστρονομίας Ηπείρου



Σωματείο Εστιατορίων και Συναφών  
Επαγγελματιών «ΠΑΜΒΟΤΙΣ»

Τ Ε Τ Α Ρ Τ Η

25 Φεβρουαρίου 2026

ώρα 18:00

Αίθουσα

Δημοτικής Πινακοθήκης  
(Γιάννης Μόραλης)

Πρέβεζα



[www.gastronomyepirus.gr](http://www.gastronomyepirus.gr)



ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΓΝΩΡΙΜΙΑΣ  
ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ  
ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

# επενδύοντας στο μέλλον

## 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  
τόπου & 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  
πυλώνες της σύγχρονης  
Ηπειρωτικής Γαστρονομίας

**19:00-19:15** **Ομιλήτρια:**  
Άννα Γ. Ρούμπου,  
Εταίρος & Διαχειριστής Χ & Α & Μ  
Ρούμπου Ο.Ε. Ποιοποιία Πρεβέζης

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

**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

