



Αναπτυξιακή Κιλκίς
ΑΝΑΠΤΥΞΑΚΗ Α.Ε. Ο.Τ.Α



ΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΠΡΟΒΟΛΗ
ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Διατοπικό Σχέδιο Συνεργασίας

"Οργάνωση και Προβολή του Οινοτουρισμού"

Θεματικό εργαστήριο: "Μιλώντας για οινοτουριστικές εμπειρίες στον ν. Κιλκίς"

Τετάρτη 27 Αυγούστου | 16:00

Εσπιατόριο La Rose, οδός Ναυμαχίας Έλλης 5, Γουμένισσα

16:00 Θεματικό εργαστήριο "Τρύγος σε αμπελώνα της Γουμένισσας"

Συνάντηση στο εσπιατόριο La Rose. Έναρξη οινοτουριστικής δραστηριότητας: Τρύγος σε αμπελώνα της Γουμένισσας. Οι συμμετέχοντες θα φορέσουν τα ψάθινα καπέλα τους και θα ζήσουν μια μοναδική οινοτουριστική εμπειρία συλλέγοντας τον ώριμο καρπό. Η δράση θα υλοποιηθεί από τον Οينوποιό Αλέξη Βαλτάρα.

17:30 Προσέλευση συμμετεχόντων στο χώρο των παρουσιάσεων, Εσπιατόριο La Rose

17:45 Καλωσόρισμα συμμετεχόντων από τον Πρόεδρο της Αναπτυξιακής Κιλκίς Α.Α. Ε. Ο.Τ.Α.
Γεώργιος Βουλγαράκης

17:50 Παρουσίαση του Διατοπικού Σχεδίου Συνεργασίας "Οργάνωση και Προβολή του Οινοτουρισμού"
Παναγιώτης Κωνσταντινίδης, Γενικός Διευθυντής ANKI, Συντονιστής ΟΤΔ CLLD / LEADER

Εισηγήσεις ομιλητών

Συντονισμός: Ρένα Διαμαντίδου
Αναπληρώτρια Συντονίστρια ΟΤΔ / Προϊσταμένη Τμήματος Διαχείρισης Έργων

18:00 "Digital Marketing και Επικοινωνία για τα Οινοποιεία"
Γιάννης Μουρατίδης, Δημοσιογράφος

"Αξιολόγηση, Βελτίωση και Ανάπτυξη Διαφοροποιημένης Οινοτουριστικής Εμπειρίας"
Όλγα Βουτσικάκη, Τεχνολόγος Γεωπόνος, Αρχιτέκτονας Τοπίου, Διατμηματικό Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Αρχιτεκτονική Τοπίου, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
Δρ Μαρία Παρταλίδου, Καθηγήτρια Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Τμήμα Γεωπονίας, Τομέας Αγροτικής Οικονομίας. Αγροτική κοινωνιολογία - αγροτουρισμός

"Στρατηγικές Οινοτουρισμού & ο Ρόλος των Τοπικών | Περιφερειακών Οργανισμών στη Διαχείρισή του"
Δρ Θεοδόσης Τσιάκης, Καθηγητής, Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδας, Τμήμα Διοίκησης Οργανισμών, Μάρκετινγκ και Τουρισμού

"Οινοτουρισμός & Βιωσιμότητα: Δημιουργώντας Συνδέσεις, Εμπειρίες και Ανάπτυξη"
Γιάννης Καλογιαννίδης, New Product Development / Sustainability Coordinator - MAZi travel & events

Θεματικό εργαστήριο "Βιωματική Γευσιγνωσία Τοπικού Αμπελώνα"

Βιωματική γευσιγνωσία τοπικού αμπελώνα ν. Κιλκίς από τον Χρήστο Παπαδόπουλο Sommelier & Owner of Classico και τον Γιώργο Παλησίδη, Σύμβουλο Επιχειρήσεων Εστίασης και Τροφίμων Geogastronomy

19:30 Ο Χρήστος Παπαδόπουλος και ο Γιώργος Παλησίδης, θα μας μιλήσουν στον κόσμο της αινικής κουλτούρας μέσα από την ειδική γευσιγνωσία τοπικών οίνων του ν.Κιλκίς. Σκοπός του θεματικού εργαστηρίου είναι να αναδείξει τις δυνατότητες του κρασιού ως μοχλό τουριστικής και τοπικής ανάπτυξης συνδυάζοντας τον πρωτογενή τομέα του ν. Κιλκίς με τα εκλεκτά κρασιά του μοναδικού terroir του και τοποθετώντας το στο τραπέζι της τουριστικής εμπειρίας. Το εργαστήριο περιλαμβάνει παρουσίαση τεχνικής γευσιγνωσίας καθώς ανάλυση της αξίας της παλαιώσης των τοπικών ποικιλιών του ν. Κιλκίς. Η μέθοδος ανάδειξης του κρασιού είναι μια διαδικασία η οποία έχει την ικανότητα να προάγει την δουλειά του αμπελουργού και να αναδεικνύει την τεχνογνωσία του οινοποιού. Στην παρουσίαση συμμετέχουν οινοποιοί του ν. Κιλκίς

Food Pairing τοπικών οίνων με εδέσματα μοντέρνας τοπικής κουζίνας με εποχιακά προϊόντα της περιοχής από τον Chef Patron Χρήστο Τουλούπη

21:00 Συζήτηση

Η εκδήλωση πραγματοποιείται στο πλαίσιο υλοποίησης της Ενέργειας B2.1 «Θεματικά εργαστήρια για την ανάπτυξη οινοτουριστικών εμπειριών» του Σχεδίου Διατοπικής Συνεργασίας «Οργάνωση και Προβολή Οινοτουρισμού» του Τοπικού Προγράμματος CLLD/LEADER, Μέτρο 19 / Υπομέτρο 19.3 του ΠΑΑ 2014-2020.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης