

Πρόγραμμα

Το πρόγραμμα των εκδηλώσεων έχει ως εξής:

Σήμερα

09:00- 9:30: Εγγραφές

09:30 – 10:05: «Ωφέλειες και Προοπτικές της Δικτύωσης», Αντώνης Ντουράκης, Οينوπαραγωγός, Οινολόγος, μέλος Δικτύου Οινοποιών Κρήτης,

10:10 – 10:45: «Agregco: το παράδειγμα της Grecotel-προοπτικές συνεργασίας παραγωγών και επιχειρήσεων Τουρισμού Κρήτης» Δ. Καλαϊτζιδάκης Λειτουργικός Διευθυντής Grecotel

Πάνελ εισηγητών

10:50 – 10:15: «Παραγωγή και Αγορά Οπωροκηπευτικών στην Ελλάδα» Γιώργος Πολυχρονάκης (Προεδρεύων πάνελ) Σύμβουλος Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων

Εισαγωγή στην προμελέτη θέματος

10:15- 10:45: «Σημασία σύνδεσης παραγωγών, προϊόντων και Γαστρονομίας”, Executive chef Βαγγέλης Αγάλου (παρέμβαση) Γιάννης Κριτσωτάκης Δρ Επικοινωνιολογίας (παρέμβαση) Δ. Καλαϊτζιδάκης γενικός διευθυντής λειτουργικού της Grecotel

12:00 - 14:00: Ανοικτό εργαστήρι

14:30 – 15:30: Φαγητό (5 διαφορετικά μικρά πιάτα! Συνοδευτικά κρασιά)

15.30 – 16:30: «Ανταγωνιστικότητα και ο Ρόλος της Ποιότητας» Γιάννης Κριτσωτάκης Δρ Επικοινωνιολογίας

16:30 – 17:00: Ανοιχτός Διάλογος

20:00: Μουσική βραδιά με τον Δημήτρη Σγουρό και το συγκρότημα του

Αύριο Κυριακή

Έναρξη 10:00

10:00 – 11:00: «Καλλιέργεια και Παραγωγή του Κρασιού, Διαδρομή των ποικιλιών λιιάτικου και βιδιανού, Εμφιάλωση και δημιουργία λίστας κρασιών στους χώρους εστίασης» Σταφυλάκης Εμμανουήλ Οινολόγος Οινοποιείου ΤΟΠΛΟΥ

11:10 – 13:00: «Από το Χθες στο Σήμερα», επίδειξη μαγειρικής, εκτέλεση 3ων αυθεντικών συνταγών από Αμαριώτισσες νοικοκυρές και Αμαριώτη chef, συνοδευτικά κρασιών Δικτύου Οινοποιών Κρήτης (Δίκτυο οινοποιών Κρήτης stands & η ομάδα των executive chef Βαγγέλης Αγάλου, Μιχάλη Παναγιωτάκη και Μιχάλη Χάσικου και Γιώργου Στυλιανουδάκη).