

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

2 Φεβρουαρίου 2011 – ΤΕΤΑΡΤΗ

08.00 – 09.00 Εγγραφές

09.00 – 10.40 Ενότητα 1 – Συντονιστής: Μιχαήλ Αργύρης, Πρόεδρος SITE Greece

Για να μην είναι άνθρακας ο θησαυρός!

Κωστής Σταματόπουλος, Trekking Hellas

Γνωρίζουν οι παροχείς υπηρεσιών εστίασης τους πελάτες τους και την εμπειρία που τους προσφέρουν; Ανάλυση διαφορών (gap analysis) σε έναν τουριστικό προορισμό

Γεωργία Ζούνη, OpenTourism

Χτίζοντας προγράμματα κινήτρων και κεφαλαιοποιώντας την εμπειρία της τοπικής γαστρονομίας

Τάσος Παππάς(CITE), Πρώην Πρόεδρος SITE International

Βιώσιμη διαχείριση προορισμών και τοπική ανάπτυξη

Δρ. Παναγιώτα Κουρή, Ειδικός ανάπτυξης ταξιδιωτικών & τουριστικών στρατηγικών μάρκετινγκ

10.40 – 11.10 Διάλειμμα

11.10 – 12.00 Επίσημη Έναρξη – Χαιρετισμοί, Απονομή βραβείου αριστείας IMIC-SITE Greece

Η γαστρονομία στον ελληνικό τουρισμό

Ομιλία κ. Νικόλα Κανελλοπούλου, Προέδρου Ελληνικού Οργανισμού Τουρισμού

12.00 – 13.30 Κεντρικές Ομιλίες - Συντονιστής: Γιώργος Δρακόπουλος, Γεν. Διευθυντής ΣΕΤΕ

Tourism Sustainability Begins with Human Resources Development

Jafar Jafari, Professor, University of Wisconsin-Stout (USA)

Η Μεσογειακή διατροφή ως πόλος έλξης στις ταξιδιωτικές επιλογές

Αντωνία Τριχοπούλου, Καθηγήτρια Ιατρικής Σχολής Πανεπιστημίου Αθηνών, Διευθύντρια WHO Collaborating Centre

Η συλλογικότητα ως το κλειδί μιας επιτυχούς κοινής πορείας τουρισμού και γαστρονομίας

Δημήτρης Κούτουλας, Ερευνητής Μάρκετινγκ και Τουρισμού

13.30 – 14.30 Γεύμα

14.30 – 16.30 Ενότητα 2 - Συντονίστρια: Δρ. Παναγιώτα Κουρή, Ειδικός ανάπτυξης ταξιδιωτικών & τουριστικών στρατηγικών μάρκετινγκ

Η γαστρονομία στο μενού μάρκετινγκ του ελληνικού τουρισμού

Γιώργος Δρακόπουλος, Γενικός Διευθυντής ΣΕΤΕ

Γαστρονομία και Τουρισμός καθιερώνουν το όνομα Ελλάδα ως σφραγίδα αριστείας διεθνούς εμβέλειας

Αλέξανδρος Κουρής, Πρόεδρος Critical Publics - Atervision

Η ταυτότητα του Ελληνικού φαγητού και η Ελλάδα ως γαστρονομικός προορισμός

Αλβέρτος Αρούχ, Αρθρογράφος γεύσης

Καινοτομία στα παραδοσιακά προϊόντα: Αντίφαση ή αναγκαιότητα;

Άρης Κεφαλογιάννης, Διευθύνων Σύμβουλος ΓΑΙΑ Τρόφιμα Α.Ε.

Η ντελικάτη σχέση της γαστρονομίας με τον πολιτισμό και η σύνδεση με το circuit του τουρισμού

Γιολάντα Τότσιου, Σύμβουλος Καινοτομίας και Ποιότητας

E- tourism in the social media era

Dimitrios Buhalis, Professor and Director of the John Kent Institute in Tourism at the School of Tourism, Bournemouth University (UK)



2 Φεβρουαρίου 2011– ΤΕΤΑΡΤΗ (συνέχεια)

16.30 - 17.00 Διάλειμμα

Ενότητα 3 - Συντονιστής: Σπύρος Γιαννιώτης, Εισηγητής, Διευθυντής, Athens Training and Development Center

17.00 – 19.00

Digital Storytelling and Tourism

Suzan Lynn Tennant, Prof. & Ass. Director, Indiana University, Purdue University, Indianapolis, School of Informatics, Media Arts & Science (USA)

Kellie Welborn, Media and marketing specialist, family farm researcher (USA)

“Sharing” τη γευστική εμπειρία

Βίβιαν Ευθυμιοπούλου, Σύμβουλος Δημοσίων Σχέσεων και New Media, Αρθρογράφος γεύσης

Cultivating Taste and Distinction in Social Media (Σεμινάριο)

Chris Brauer, Senior Lecturer, Director, Media and Innovation, Department of Computing, Goldsmiths, University of London (UK)

3 Φεβρουαρίου 2011 – ΠΕΜΠΤΗ

09.00 – 11.10 Ενότητα 4 – Συντονιστής: Δημήτρης Μιχαηλίδης, Δημοσιογράφος

Η πρωτοβουλία "Aegean Cuisine"

Γιώργος Καλώστος, Διευθυντής ΚΕΤΑ Ν. Αιγαίου

Η προοπτική ανάπτυξης γαστρονομικού τουρισμού στη Σάμο

Μιχάλης Τοανόγλου, Σύμβουλος Τουρισμού, Διευθ. Σύμβουλος EUROXENIA S.A.

Γαστρονομικός Τουρισμός: Προσπάθειες ανάπτυξης του στη Χίο

Βάσω Κριτάκη, Συγγραφέας, ερευνήτρια γεύσης

Η πρωτοβουλία του "Κρητικού Συμφώνου Ποιότητας" για την προώθηση της Κρητικής Διατροφής και της καθιέρωσης της Κρήτης ως γαστρονομικό προορισμό

Ζωή Νόβακ, Διευθύντρια Κρητικού Συμφώνου Ποιότητας

Fistiki Fest: Το στοιχείο της Αίγινας

Στράτος Πανταβός, Αρχιτέκτων

Χωράει το ελληνικό τοπίο σε ένα πιάτο;

Δημήτρης Ρουσούνελος, Συγγραφέας, Ερευνητής γαστρονομίας

Ελληνικό Πρωινό, μια πρωτοβουλία του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου

Γιώργος Πίπτας, μέλος Διοικητικού Συμβουλίου ΞΕΕ

11.10 – 11.30 Διάλειμμα

11.30 – 13.30 Ενότητα 5 - Συντονίστρια: Μαργαρίτα Μανούσου, Δημοσιογράφος, Τουριστική Αγορά

Culinary Tourism: the way to a tourist's heart (and wallet)

Sotiris Hji-Avgoustis, Prof. & Chair, Suzan Alvarez, Lecturer, Indiana University Purdue University Indianapolis, Dpt of Tourism, Conventions & Event Management (USA)

Think Locally, Attract Globally

Meredith Pillon, Travel and tourism executive and public relations specialist

Πραγματικοί άνθρωποι, πραγματικά μέρη, πραγματικό φαγητό: Η σημασία της αυθεντικότητας στο γαστρονομικό τουρισμό

Νταϊάνα Κόχυλα, Αρθρογράφος γεύσης, συγγραφέας σύμβουλος – σεφ εστιατορίου Πύλος (NYC), Glorious Greek Cooking & Culinary Tours

Kea Artisanal Γαστρονομικές Διακοπές: μας διαφημίζουν οι πελάτες μας!

Αγλαΐα Κρεμέζη, δημοσιογράφος, συγγραφέας, φωτογράφος

Η πρωτοβουλία "Gourmet Touring" της Aldemar

Αλέξανδρος Αγγελόπουλος, Εντεταλμένος Σύμβουλος Ομίλου Aldemar Hotels&Spa

Eco-fooding

Ιωάννης Παππάς, Διευθύνων Σύμβουλος Green Evolution A.E.

13.30 – 14.30 Γεύμα

Ενότητα 6 – Στρογγυλά τραπέζια: Η μεγάλη συζήτηση!

14.30 – 15.30 **Εστιατόρια: η καρδιά της εμπειρίας του φαγητού**

Συντονιστής:

-Ντίνος Στεργίδης, Vinetum Οινική Επικοινωνία

Συμμετέχοντες:

-Αλβέρτος Αρουχ, Αρθρογράφος γεύσης

-Βασίλης Ζαχαράκης, Εστιατόριο Νυχτέρι, Σαντορίνη

-Γιώργος Ριζόπουλος, Εστιατόριο El Greco, Μύκονος

-Νίκος Σαράντος, Chef, Ιδρυτής και πρώην Πρόεδρος της Ελληνικής Λέσχης

Αρχιμαγειρών, Πρόεδρος του ελληνικού Euro-Toques

3 Φεβρουαρίου 2011 – ΠΕΜΠΤΗ (συνέχεια)

Ενότητα 6 – Στρογγυλά τραπέζια: Η μεγάλη συζήτηση! (συνέχεια)

15.30 Ομιλία κ. Παύλου Γερουλάνου, Υπουργού Πολιτισμού και Τουρισμού

16.00 – 17.30 **Τουρισμός και επώνυμο ελληνικό κρασί: μια σχέση αμοιβαίου οφέλους**

Συντονίστρια:

-Μάγια Τσόκλη, Βουλευτής, Πρέσβειρα του Επώνυμου Ελληνικού Κρασιού

Συμμετέχοντες:

-Άρης Κεφαλογιάνης, Διευθ. Σύμβουλος "Gaea" (ΓΑΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ)

-Αντωνία Κυριαζή, Γενική Διευθύντρια, Ελληνικό παράρτημα WSET

-Στέλιος Μπουτάρης, Οινοποιός, Κτήμα Κυρ-Γιάννη

-Γιώργος Πίπτας, Μέλος ΔΣ Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου

-Άγγελος Ρούβαλης, Πρόεδρος Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου

-Γιώργος Χατζηγιαννάκης, Εστιατόριο Σελήνη, Σαντορίνη

17.30 – 18.00 Διάλειμμα

18.00 – 18.45 **Η άποψη των δημοσιογράφων γεύσης και κρασιού**

Συντονιστής:

-Δημήτρης Ποταμιάνος, E Gourmet, Ελευθεροτυπία

Συμμετέχοντες:

-Δημήτρης Αντωνόπουλος, Αθηνόραμα, Umami

-Νταϊάνα Κόχυλα, Ταχυδρόμος, Τα Νέα

-Νίκη Μηταρέα, Cook Book-Εικόνες, Έθνος

-Σίσσυ Νίκα, Real Taste and Style

19.15 – 20.30 Ενότητα 7 – Διάλεξη

Χαιρετισμός κ. Νικολάου Ζώρζου, Δημάρχου Θήρας

Από την ανάγκη στην απόλαυση: διατροφικές συνήθειες στη Θήρα της Εποχής του Χαλκού

Χρίστος Ντούμας, Ομότιμος καθηγητής Πανεπιστημίου Αθηνών, Διευθυντής των Ανασκαφών Ακρωτηρίου Θήρας