

## 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*

*Αρχιμαγείρων, 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*