

## ΗΜΕΡΙΔΑ - ΣΑΒΒΑΤΟ 6/5 ΓΗ ΧΡΥΣΑΦΙ: Γαστρονομία & Τουρισμός

- 12:00 Χαιρετισμός  
*Γιάννης Μπουτάρης, δήμαρχος Θεσσαλονίκης*
- Χαιρετισμός  
*Θεοφάνης Παπάς, αντιπεριφερειάρχης Αγροτικής Οικονομίας Κεντρικής Μακεδονίας*
- 12:15 Το μοντέλο της Σαντορίνης  
*Γιώργος Χατζηγιαννάκης, ιδιοκτήτης του εστιατορίου "Σελήνη", Σαντορίνη*
- 12:30 Η συμβολή της γαστρονομίας στην ολοκληρωμένη ταξιδιωτική εμπειρία  
*Γιάννης Τσάκαλος, marketing director, Electra Hotels & Resorts*

## MASTERCLASSES

### ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 5/5

12:00-13:00 Προϊόντα που ταξιδεύουν  
*Χάρης Τζανής, γευστηγνώστης, συντάκτης γαστρονομίας*

13:30-14:30 Εντοπιότητα  
*Γιώργος Χατζηγιαννάκης, ιδιοκτήτης του εστιατορίου "Σελήνη", Σαντορίνη*

19:00-20:00 Products which travel (english)  
*Στέλλα Γραμματικοπούλου, αρχιτέκτων*

### ΣΑΒΒΑΤΟ 6/5

15:00-16:00 Μακεδονική Γη  
*Άρης Δημοκίδης, δημοσιογράφος & Ευθύμιος Σαββάκης, δημοσιογράφος, υποψήφιος δίδακτρ Α.Π.Θ. Αλεξάνδρα Ανθίδου, αρθρογράφος γεύσης & οίνου, υπεύθυνη εκδηλώσεων & PR Όνινο Βορείου Ελλάδος'*

18:15-19:15 Καινοτόμες εφαρμογές  
*Ιωάννα Σταμούλου, διευθύντρια Olive Magazine  
Ελένη Ψυχούλη, παρουσιάστρια, συντάκτρια γαστρονομίας*

### ΚΥΡΙΑΚΗ 7/5

13:30-14:30 Χορτοφαγική διατροφή  
*Κωστής Ζαφειράκης, παρουσιαστής - δημοσιογράφος  
Κωνσταντίνος Έλβις Μάρκου, ιδιοκτήτης εστιατορίου "Ακαδημία"*

## ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΕΠΙΔΕΙΞΕΙΣ

### ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 5/5

16:00-17:00 Γλυκά με τον **Στέλιο Παρλιάρo**: Τούρτα σοκολάτα με φιστίκι Αιγίνης, ελαιόλαδο και κραμπλ  
*Στέλιος Παρλιάρος, δημιουργός, Sweet Alchemy*

17:30-18:30 Γλυκά με τον **Στέλιο Παρλιάρo**: Κέικ με ανανά και ελαιόλαδο Μους σοκολάτας με ελαιόλαδο  
*Στέλιος Παρλιάρος, δημιουργός, Sweet Alchemy*

### ΣΑΒΒΑΤΟ 6/5

14:10-15:00 Μαγειρεύοντας με τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Βόρειας Ελλάδας  
*Λέσχη Αρχιμαγείρων Βόρειας Ελλάδας*

16:30-17:30 Bisque πορτοκάλι με ελαιόλαδο και μους βερικόκο με γιαούρτι  
*Κυριάκος Νικολαΐδης, pastry chef Makedonia Palace*

### ΚΥΡΙΑΚΗ 7/5

15:00-16:00 Μαγειρέματα με την **Μυρσίνη Λαμπράκη**  
-Δροσερό ανοιξιάτικο ντιπ  
-Μπουκιές κοτόπουλου με γλυκόζηνη σάλτσα & πράσινες ελιές γεμιστές με τρούφυ  
*Μυρσίνη Λαμπράκη, chef & σύμβουλος μαγειρικής, συντάκτρια & συγγραφέας γαστρονομίας, διεύθυνση περιοδικού "Άλατι & Πιπέρι"*

## ΤΕΛΕΤΗ ΒΡΑΒΕΙΩΝ ΚΟΙΝΟΥ ΚΥΡΙΑΚΗ 7/5

- 17:00 Τελετή Βραβείων Κοινού  
*Παρουσίαση: Χριστίνα Κανατάκη, δημοσιογράφος  
Η Gourmet βραβεύει τα προϊόντα της έκθεσης όπου το κοινό έχει επιλέξει με ψηφοφορία!*
- Βραβείο ελαιολάδου
  - Βραβείο delicatessen προϊόντος
  - Βραβείο προϊόντος περιποίησης
  - Βραβείο Συσκευασίας
  - Βραβείο Καινοτομίας

## MENTORING CORNER

Αθανάσιος Γκέρτσης, διευθυντής κέντρου ελιάς Κρίνος, Αμερικανική Γεωργική Σχολή  
Χρήστος Κατσάνος, brand strategist, Tropos Branding  
Ιωσήφίνα Σβανιά, food Photographer  
Ευάγγελος Τσάτης, web developer, online strategy & marketing consultant  
Μανώλης Χατζηγιαννης, technology transfer & early stage business development consultant

Συντονιστής: Άγγελος Ρέντουλας, αρχισυντάκτης γαστρονομικών εκδόσεων εφημερίδας "Καθημερινή"

- 12:45 Η εικόνα του ελαιόλαδου στον Τύπο - Προκλήσεις και ευκαιρίες για το Marketing  
*Βίβιαν Ευθυμοπούλου, επικοινωνιολόγος - εκδότρια #FACT*
- 13:00 Πώς η γαστρονομία αναβαθμίζει το τουριστικό προϊόν  
*Χάρης Τζανής, συντάκτης γαστρονομίας*
- 13:15 Καλύτερο φαγητό, καλύτεροι τουρίστες  
*Σάκης Παπαδόπουλος, δημοσιογράφος, υπεύθυνος της σελίδας omofataxia.gr και του ένθετου "Όμορφα Ταξίδια" της εφημερίδας Μακεδονία*
- 13:30 Από την κουζίνα της μαμάς, στο πιάτο του κόσμου  
*Σάκης Καζάκης, exports & sales director, co-founder "Marianna's Products"*

## ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ - ΚΥΡΙΑΚΗ 7/5

### ΚΑΛΛΥΝΤΙΚΑ ΜΕ ΒΡΩΣΙΜΑ ΥΛΙΚΑ

Συντονίστρια: Ιλιάδα Κόθρα, συντάκτρια/ιδρυτής "Living Postcards"

- 11:30 Νέα ανδρική περιποίηση  
*Ελένη Πουλοπούλου, Soma soaps*
- 11:45 Η Εύη μαγειρεύει καλλυντικά με βρώσιμα υλικά  
*Εύη Λαχανά, Laouta products*
- 12:00 Συνταγή σαπουνιού με βότανα και μέλι  
*Παναγιώτα Κυριακοπούλου, Vnaxi soaps*
- 12:15 Συνταγή σαπουνιού με κουρκουμά και κανέλα  
*Αθανασία Ρόκα, Vis Olivae*
- 12:30 Μάσκα σύσφιξης και λάμψης  
*Βάσω Κωστάκη, Cura Naturale*
- 12:45 Καλλυντική χρήση φυσικών σφουγγαριών  
*Χρήστος Τσόκης, Top Spronge*

## BAR ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

### ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 5/5

- 12:00-13:00 Γευσιγνωσία Ελαιολάδων  
*Οδυσσέας Βλαχάβας, γευστηγνώστης ελαιολάδου*
- 13:00-14:00 Γευσιγνωσία Ελιών  
*Κωνσταντίνος Τερτιβανίδης, διευθυντής αγροτικής οικονομίας & αλιείας, Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας*
- 17:00-18:00 Γευσιγνωσία Ελαιολάδων (english)  
*Κική Ζηνοβιάδου Γεωργική Σχολή, αναπληρώτρια καθηγήτρια Perrotis College, Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων*
- 18:00-19:00 Γευσιγνωσία Ελαιολάδων  
*Κική Ζηνοβιάδου Γεωργική Σχολή, αναπληρώτρια καθηγήτρια Perrotis College, Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων*

### ΣΑΒΒΑΤΟ 6/5

- 12:00-13:00 Γευσιγνωσία Ελαιολάδων  
*Κυριακή Παναγιώτου, Marketing communications manager TSANTALI*
- 13:30-14:30 Ο Αναστάσης Βιζυηνός παρασκευάζει το cocktail της Gourmet!  
*Αναστάσης Βιζυηνός, bartender*
- 15:00-16:00 Γευσιγνωσία Ελαιολάδων  
*Οδυσσέας Βλαχάβας, γευστηγνώστης ελαιολάδου*
- 17:00-18:00 Γευσιγνωσία Ελαιολάδων  
*Μανώλης Σαλιβαράς, γευστηγνώστης και σύμβουλος ελαιολάδων, Multichrom Lab*
- 18:00-19:00 Γευσιγνωσία Ελαιολάδων  
*Μανώλης Σαλιβαράς, γευστηγνώστης και σύμβουλος ελαιολάδων, Multichrom Lab*
- ΚΥΡΙΑΚΗ 7/5
- 12:00-13:00 Γευσιγνωσία Ελαιολάδων
- 13:00-14:00 Μανώλης Σαλιβαράς, γευστηγνώστης και σύμβουλος ελαιολάδων, Multichrom Lab
- 16:30-17:30 Γευσιγνωσία Ελαιολάδων  
*Οδυσσέας Βλαχάβας, γευστηγνώστης ελαιολάδου*