Συνέδριο “Taste the Place”

Τοπικά προϊόντα, εμπειρίες υπαίθρου

& βιώσιμη ανάπτυξη τόπων

14 - 15 Νοεμβρίου 2026

Open Stage, Περίπτερο 8

Ημέρα 1 | Σάββατο 14 Νοεμβρίου | 10:00 – 16:30

10:00-10:25 Υποδοχή- Εγγραφές

10:25 - 10:30 Καλωσόρισμα

10:30 - 10:35 Χαιρετισμός - Πρόεδρος ΔΕΘ-HELEXPO, Χρήστος Τσεντεμεΐδης

10:35 - 10:45 Χαιρετισμός - Αντιπεριφερειάρχης Εξωστρέφειας Μπράνισλαβ (Μπάνε) Πρέλεβιτς

10:45 - 11:00 Χαιρετισμός Εκπροσώπου Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Από το προϊόν στην εμπειρία του τόπου

11:00 – 11:15 Παρουσίαση: Από το προϊόν στην εμπειρία του τόπου - Η ευκαιρία, τα οφέλη και οι προκλήσεις, Μαρία Παρταλίδου, Καθηγήτρια Τμήμα Γεωπονίας Α.Π.Θ.

11:15 – 11:25 Exhibitor Insights - Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Δημοσκόπησης Εκθετών

11:25 – 11:55 Συζήτηση: Μετατρέποντας το τοπικό προϊόν σε αυθεντική εμπειρία και ταυτότητα τόπου

- Παναγιώτης Παπαδόπουλος, Επικεφαλής & Συνιδρυτής, Open Farm
- Νίκος Γάλλιος, Πρόεδρος Αγροξενία
- Αλέξης Κατσαρός, Εκτελεστικός Διευθυντής MedINA
- Συντονισμός: Ελένη Καμπάκη, Δημοσιογράφος ΕΡΤ

11:55-12:05 Live Q&A

12:05 – 12:15 Διάλειμμα

Η ιστορία που διασυνδέει προϊόν και τόπο

12:15-12:30 Keynote Speech Εκπρόσωπος Product Department, Aegean Airlines

12:30-13:00 Συζήτηση: Storytelling προϊόντων - Σχεδιάζοντας τη γαστρονομική ταυτότητα και την εμπειρία του προορισμού

- Βάσω Γιατσίδου, Slow Food Farms, Slow Food International
- Βασιλική Καρτσιακλή, Co-founder dot2dot
- Μαρία Ντουμή, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Τμήμα Οικονομικής και Διοίκησης Τουρισμού, Πανεπιστήμιο Αιγαίου, Διευθύντρια SuReLab
- Συντονισμός: Χριστίνα Βρακά, Οικονομική Επόπτρια ΣΕΓΕ

13:00-13:15 Taste the Place Story: Μελέτιος Ανδρινός, Συντονιστής Βιωματικών Δραστηριοτήτων Καραΐσκος Farm

13:15 – 13:30 Fishbowl Discussion

13:30 – 13:45 Διάλειμμα

Από τον παραγωγό στο επαγγελματικό μενού

13:45-14:00 Παρουσίαση: Από το τοπικό προϊόν στο μενού και την εμπειρία επισκέπτη, Γιάννης Παπαδημητρίου, Δημοσιογράφος, Γαστρονόμος – Καθημερινή

14:00– 14:10 Exhibitor Insights (Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Δημοσκόπησης Εκθετών)

14:10 – 14:40 Συζήτηση: Από το τοπικό προϊόν στο επαγγελματικό μενού: Ευκαιρίες, εμπόδια και προϋποθέσεις συνεργασίας

- Γιώργος Γιωρούδης, Φάρμα Γιωρούδη
- Γρηγόρης Τάσιος, Αντιπρόεδρος Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος (ΞΕΕ)
- Πασχάλης Καλτσίδης, Senior Food & Beverage Professional
- Συντονισμός: Κώστας Γιάντσιος, Δημοσιογράφος Biscotto.gr

14:40-14:50 Live Q&A

14:50-15:00 Taste the Place in Practice – Food for All Project

15:00 – 15:10 Διάλειμμα

Xanthi Taste the Place Experience

Τοπικά προϊόντα, γεύσεις και εμπειρίες από την Ξάνθη

15:10-15:20 Καλωσόρισμα από το Επιμελητήριο Ξάνθης

15:20-15:45 Ιστορίες παραγωγών-επιχειρήσεων από την Ξάνθη

15:45-16:30 Μαγειρική γευσιγνωσία-παρουσίαση τοπικών προϊόντων και εμπειριών

Ημέρα 2 | Κυριακή 15 Νοεμβρίου | 10:15 – 15:45

10:15-10:30 Σύντομο Recap 1ης ημέρας

Εκπαίδευση και γέφυρες συνεργασίας

10:30 - 11:00 Taste the Place in Practice: Δρ. Γεώργιος Σαρανταυγάς, Director, Business Standards & Solutions του GS1 Association Greece "Η μετάβαση στα 2D Barcodes και οι νέες ευκαιρίες για τις επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών"

11:00 – 11:15 Παρουσίαση: Από την εκπαίδευση στη συνεργασία-Χτίζοντας γέφυρες ανάμεσα στους παραγωγούς, την εστίαση και τον τουρισμό, Δρ. Χαρίσια Βλάχου

11:15 – 11:45 Συζήτηση: Εκπαίδευση, δικτύωση και συνέργειες - Οι προϋποθέσεις για μια λειτουργική σύνδεση παραγωγής και φιλοξενίας

- Κική Ζηνοβιάδου, Dean Perrotis College
- Νικόλαος Χουρβουλιάδης, Executive Director, The Entrepreneurship Hub, Anatolia
- Δημήτρης Βολουδάκης, Γενικός Διευθυντής Προγραμμάτων Νέα Γεωργία Νέα Γενιά
- Συντονισμός: Μαρία Σαμολαδά, Δημοσιογράφος

11:45-12:00 Taste the Place Story: Αργυρώ Κουτσουράδη, Γεωπόνος & ιδρύτρια Myrovolos Organics

12:00-12:15 Fishbowl Discussion

12:15-12:30 Διάλειμμα

Καινοτομία, ποιότητα και βιωσιμότητα

12:30-12:45 Παρουσίαση: Από την καινοτομία στην εφαρμογή, το νέο μοντέλο για βιώσιμα προϊόντα και προορισμούς, Σοφία Καράμπελα Επίκουρη Καθηγήτρια, Τμήμα Οικονομικών Επιστημών, ΑΠΘ

12:45-12:55 Exhibitor Insights - Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Δημοσκόπησης Εκθετών

12:55 – 13:25 Συζήτηση: Τεχνολογία, ποιότητα και βιωσιμότητα στη σύνδεση τόπου, προϊόντος και εμπειρίας

- Κατερίνα Σαριδάκη, Διευθύντρια CapsuleT Travel & Hospitality Accelerator
- Ελένη Καμπρούδη, Χημικός, MS Lead Auditor, TÜV AUSTRIA Hellas
- Ευτύχιος Σαρτζετάκης, Καθηγητής Οικονομικών του Περιβάλλοντος, Τμήμα Οικονομικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Μακεδονίας, Διευθυντής RCE–Central Macedonia
- Συντονισμός: Σταύρος Παπαδόπουλος, Σύμβουλος Περιφερειακής Ανάπτυξης & Επιχειρηματικότητας

13:25-13:35 Live Q&A

13:35-13:45 Taste the Place in Practice - ΚΕ.ΑΓΡΟ. ΑΠΘ

13:45-14:00 Διάλειμμα

Δίκτυα & εργαλεία που ανοίγουν τον δρόμο προς την αγορά

14:00-14:15 Παρουσίαση: Από την τοπική ταυτότητα στην αγορά-συνεργασίες που δημιουργούν αξία, Μαρία Εμμανουηλίδου, Στέλεχος Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας/Διδακτικό προσωπικό Perrotis College & ΣΑΕΚ Αμερικάνικης Γεωργικής Σχολής Θεσσαλονίκης

14:15-14:45 Συζήτηση: Δίκτυα, συνεργασίες και εργαλεία για την προώθηση προϊόντων και προορισμών

- Marco Della Puppa, Γενικός Γραμματέας του Ελληνο–Ιταλικού Επιμελητηρίου Θεσσαλονίκης
- Ευάγγελος Μπέλλος, Senior Manager – Agribusiness Banking, Τράπεζα Πειραιώς
- Πολυτίμη Φαρμάκη, Αντιπεριφερειάρχης Τουρισμού, Πολιτισμού και Περιβάλλοντος Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας
- Συντονισμός: Σταύρος Παπαδόπουλος, Σύμβουλος Περιφερειακής Ανάπτυξης & Επιχειρηματικότητας

14:45-14:55 Live Q&A

14:55 -15:05 Παρουσίαση Ψηφιακός μετασχηματισμός, τεχνητή νοημοσύνη και εξαγωγές: Στοιχεία από Έλληνες εξαγωγείς τροφίμων, Κωνσταντίνος Ρότσιος Professor, Coordinator of BSc and MSc Business Programs at the American College of Thessaloniki (ACT), Σκλαβούνος Νικόλαος, Επίκουρος Καθηγητής, Τμήμα Οργάνωσης & Διοίκησης Επιχειρήσεων, ΠΑ.ΜΑΚ

15:05 – 15:15 Παρουσίαση , Δρ. Ελένη Αθανασιάδου — ΕΔΙΠ, Τμήμα Γεωπονίας ΑΠΘ | Επιστημονική Υπεύθυνη MED-GIAHS

15:15 – 15:25 Παρουσίαση – OFELIA Project

15:25 – 15:35 Παρουσίαση EIT Food Hub Greece - Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης

15:35-15:45 Κλείσιμο