

Αναλυτικό πρόγραμμα συνεδρίου

Τοπικά προϊόντα, εμπειρίες υπαίθρου
& βιώσιμη ανάπτυξη τόπων

14–15 Νοεμβρίου 2026 | Open Stage, Περίπτερο 8

Σάββατο 10:00–16:30
Κυριακή 10:15–15:45

ΗΜΕΡΑ 1 / 10:00–16:30

Σάββατο 14 Νοεμβρίου

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 Το σκεπτικό και οι στόχοι του συνεδρίου, Σταύρος Παπαδόπουλος, Σύμβουλος Περιφερειακής Ανάπτυξης & Επιχειρηματικότητας

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*

ΗΜΕΡΑ 1 / ΣΥΝΕΧΕΙΑ

Σάββατο 14 Νοεμβρίου

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 Manager Sani Beach

Συντονισμός: Κώστας Γιάντσιος, Δημοσιογράφος Biscotto.gr

14:40–14:50 Live Q&A

14:50–15:00 **Taste the Place in Practice – Food4All Project by InnoTomia IKE**

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

ΗΜΕΡΑ 2 / 10:15–15:45

Κυριακή 15 Νοεμβρίου

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 Καινοτομία και κυκλική βιοοικονομία στην αγροδιατροφή Από την έρευνα σε βιώσιμα προϊόντα και νέες επιχειρηματικές ευκαιρίες, ΚΕ.ΑΓΡΟ. ΑΠΘ

13:45–14:00 *Διάλειμμα*

ΗΜΕΡΑ 2 / ΣΥΝΕΧΕΙΑ

Κυριακή 15 Νοεμβρίου

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,

George Nakos, Professor, Clayton State University, USA

15:05–15:15 **Παρουσίαση: Η συμβολή του συμμετοχικού σχεδιασμού στην ανάδειξη της Παραδοσιακής Οικολογικής Γνώσης και την ανάπτυξη βιώσιμου τουρισμού: Η εμπειρία των ευρωπαϊκών ερευνητικών έργων MED-GIAHS και BIOSUSTAIN, Δρ. Ελένη Αθανασιάδου — ΕΔΙΠ, Τμήμα Γεωπονίας ΑΠΘ**

15:15–15:25 **Παρουσίαση: Έργο OFELIA - Καινοτομία και Χρηματοδότηση στα Λειτουργικά Τρόφιμα και Φαρμακευτικά & Αρωματικά Φυτά**

Δημήτρης Βολουδάκης, Γενικός Διευθυντής Προγραμμάτων Νέα Γεωργία Νέα Γενιά

Καθηγητής ΔΠΘ, μέλος της ομάδας του OFELIA

15:25–15:35 **Το οικοσύστημα του EIT Food ως γέφυρα καινοτομίας για τον ελληνικό αγροδιατροφικό τομέα.**

Μαρία Παππά, Καθηγήτρια, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης, EIT Food Country Representative Greece

Νικόλας Σινιανίνι, Venture Building Lead, Mantis Beyond Innovation, EIT Food Country Representative Greece

15:35–15:45 **Κλείσιμο**

ΧΟΡΗΓΟΣ SAMIOTAKIS catering services

ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ GS1 Association Greece

Με την υποστήριξη

CULINARY PROFESSIONALS GREECE

tastes of xanthi Gastronomic Tour

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΞΑΝΘΗΣ CHAMBER OF COMMERCE & INDUSTRY OF XANTHI