

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ



PLATO'S
PLATE
GREEK
GASTRONOMIC
CULTURE

ΜΑΪΟΣ 2025 ΜΗΝΑΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

3 - 4 ΜΑΪΟΥ —> ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΗΣ ΝΟΤΙΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

10 - 11 ΜΑΪΟΥ —> ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΗΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

17 - 18 ΜΑΪΟΥ —> ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΗΣ ΒΟΡΕΙΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

Εκθέσεις προϊόντων και γεύσεων των συνεργαζόμενων περιοχών, ενημερωτικό υλικό, γευσιγνωσίες, γευστικά κεράσματα, γαστρονομικά γεγονότα, εργαστήρια, μαθήματα μαγειρικής, συμπόσια και γευστικές δοκιμές, μουσικές εκδηλώσεις και αφιερώματα.

30 - 31 ΜΑΪΟΥ —> ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ
ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

Κεντρική
Λαχαναγορά
Αθηνών,
Άγιος Ιωάννης
Ρέντη

χώρος
Open Farm
Agora

Σάββατο 17 & Κυριακή 18 Μαΐου

Αφιέρωμα: **Βόρεια Ελλάδα**

10.00-17.00	Γνωριμία με την γαστρονομική ταυτότητα περιοχών της Βόρειας Ελλάδας. Έκθεση προϊόντων, γευσιγνωσίες, εργαστήρια, κεράσματα τοπικών προϊόντων και γεύσεων. Συμμετέχουν οι περιοχές: · Θεσσαλονίκη (Αναπτυξιακή Νομού Θεσσαλονίκης Α.Ε. Α.Ο.Τ.Α.) · Κοζάνη-Γρεβενά (ΑΝΚΟ Δυτικής Μακεδονίας Α.Ο.Τ.Α.) · Κιλκίς (Αναπτυξιακή Κιλκίς Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α.) · Λήμνος (Αναπτυξιακή Λήμνου Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α.) · Καστοριά (Αναπτυξιακή Καστοριάς Α.Ε. Ο.Τ.Α.) · Έβρος - Σαμοθράκη (Δημοσυναιτεριστική Έβρος Α.Ε.) · Χαλκιδική (Αναπτυξιακή Χαλκιδικής Α.Ε. Α.Ο.Τ.Α.)
-------------	---

Σάββατο 17 Μαΐου

10.00-11.00	Εισαγωγή στην αρωματοθεραπεία & τα αιθέρια έλαια.
11.00-12.00	Η παρασκευή της παραδοσιακής γιαούρτης από τα Γρεβενά
11.00-12.00	"Healthy Habits by ΟΚΑΑ" – εκπαιδευτικό πρόγραμμα για παιδιά, που προσφέρει πληροφορίες & εμπειρίες κατάλληλες για την κάθε ηλικία, αναδεικνύοντας τις θετικές διατροφικές συνήθειες, την αξία της υγιεινής μεσογειακής διατροφής και την σημασία της για την αντιμετώπιση της παιδικής παχυσαρκίας, αλλά και για την προστασία του περιβάλλοντος.
12.00-15.00	Tsima tsima band. Ζωντανή παραδοσιακή και λαϊκή μουσική.
12.00-12.30	Ταξίδι στον Έβρο και την παράδοση των αποσταγμάτων
13.00-13.30	Γηγενείς ποικιλίες αμπέλου της Θράκης
15.00-17.00	Συνταγή με τα τοπικά προϊόντα της εβδομάδας. Η μαγείρισσα/chef Γεωργία Κουτσούκου αναδεικνύει τα τοπικά προϊόντα της εβδομάδας μέσα από τις συνταγές και την αγάπη της για τα αυθεντική Ελληνική γαστρονομική κληρονομιά.
17.00-19.00	Συμπόσιο «Η δύναμη πίσω από το προϊόν». Δείπνο εμπνευσμένο από την τοπική παράδοση.

Κυριακή 18 Μαΐου

11.00-12.00 "Healthy Habits by OKAA" – εκπαιδευτικό πρόγραμμα για παιδιά, που προσφέρει πληροφορίες & εμπειρίες κατάλληλες για την κάθε ηλικία, αναδεικνύοντας τις θετικές διατροφικές συνήθειες, την αξία της υγιεινής μεσογειακής διατροφής και την σημασία της για την αντιμετώπιση της παιδικής παχυσαρκίας, αλλά και για την προστασία του περιβάλλοντος.

11.00–12.30 **e-Συμπόσιο:** Διαδικτυακή εκδήλωση (zoom).

Εκλεκτοί παραγωγοί / επιχειρηματίες / chef κάθε περιοχής (που δεν θα ταξιδέψουν στην Αθήνα) παρουσιάζουν την γαστρονομική ταυτότητα της περιοχής τους και την επιχειρηματική τους δράση.

Join Zoom Meeting (ID: 842 7072 3152 Passcode: 924028)

<https://us06web.zoom.us/j/84270723152?pwd=I2G6ijL2JlI2KJHHDUTX6GnxtGQial.1>

11.00 Εισαγωγή - παρουσίαση των δράσεων.

11.10 Αγρόκτημα Φλόκαρης "Κολοκύνθη"

11.20 Αγρόκτημα "Βιομίμησις"

11.30 Aetheleon

11.45 Τυροκομικά Παναγιωτίδης

12.00 rhoeco – Fine Organic Goods

12.15 GRadona

12.00-13.00 Δοκιμάζουμε τα "γλυκά της γιαγιάς" με παραδοσιακές γεύσεις από τους καρυδότοπους τους Έβρου

13.00-13.30 Δοκιμάζουμε παγωμένο χυμό ροδιού από την Θεσσαλονίκη

14.00-15.00 Το κρέας του μαύρου χοίρου ως προϊόν γαστρονομίας.

Εκτροφή της αρχέγονης φυλής του μαύρου χοίρου, από τον προπάππο έως το σήμερα.

15.00-17.00 Μαγειρική με τα τοπικά προϊόντα της εβδομάδας.

Η Μαρίνα Καβαλλιεράκη (Vourgia) μας βοηθά να αναδείξουμε τα καλύτερα τοπικά προϊόντα της εβδομάδας, μέσα από ξεχωριστές γευστικές εμπειρίες.

Παρασκευή 30 & Σάββατο 31 Μαΐου

Συνέδριο «Αυθεντικές ελληνικές γεύσεις, σύγχρονες προσεγγίσεις, νέες προοπτικές»

Συνεδριακός χώρος Κεντρικής Αγοράς Ρέντη – ΟΚΑΑ.

Το συνέδριο είναι αφιερωμένο στην ανάδειξη της γαστρονομικής κληρονομιάς της Ελλάδας, τις προοπτικές των τοπικών προϊόντων και την σύνδεση της γαστρονομίας με την σύγχρονη επιχειρηματικότητα και εξωστρέφεια.

Η δεύτερη ημέρα, στον χώρο του Open Farm Agora, προσφέρει στους συμμετέχοντες την ευκαιρία να **γευτούν ελληνικά προϊόντα ΠΟΠ**, να γνωρίσουν **επιτυχημένα case studies** και να συμμετάσχουν σε δύο **εξειδικευμένα workshops για product storytelling και marketing**, σχεδιασμένο για παραγωγούς που επιδιώκουν την ενίσχυση της παρουσίας τους στην αγορά.

Παρασκευή 30 Μαΐου

Συνεδριακός χώρος εντός της Κεντρικής Αγοράς Τροφίμων Αθήνας

Η πρώτη ημέρα, εστιάζει στην **ανάδειξη των εκλεκτών αγροδιατροφικών προϊόντων** και στην ενίσχυση της σύνδεσής τους με τη γαστρονομία, την εστίαση και τον τουριστικό τομέα. Μέσα από **στοχευμένες παρουσιάσεις**, θα αναδειχθούν οι ελληνικές γεύσεις, τα προϊόντα και οι προοπτικές καινοτομίας.

09.30	Έναρξη 1ης ημέρας συνεδρίου. Προσέλευση και εγγραφές.
10.00-11.00	Καλωσόρισμα – χαιρετισμοί.
11.00-12.20	Α' ενότητα: Προκλήσεις, προστασία και εξέλιξη
12.20-12.50	Coffee break
12.50-14.20	Β' ενότητα: Ελληνικές γεύσεις και προϊόντα
14.20-15.30	Μεσημεριανό διάλειμμα – "Taste & talk" Γευσιγνωσία προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ
15.30-16.45	Γ' ενότητα: Καινοτομία και προώθηση
16.45-17.00	Σύντομο coffee break

Σάββατο 31 Μαΐου

Χώρος του Open Farm Agora

Η δεύτερη ημέρα προσφέρει στους συμμετέχοντες την ευκαιρία να **γευτούν ελληνικά προϊόντα ΠΟΠ**, να γνωρίσουν **επιτυχημένα case studies** και να συμμετάσχουν σε δύο **εξειδικευμένα workshops για product storytelling και marketing**, σχεδιασμένο για παραγωγούς που επιδιώκουν την ενίσχυση της παρουσίας τους στην αγορά.

09.30	Έναρξη 2ης ημέρας συνεδρίου. Προσέλευση και εγγραφές.
10.00-12.00	Α' ενότητα: Round table: Δράσεις και αποτελέσματα του έργου «Γεύσεις Ελλήνων Εκλεκτές».
12.00-12.30	Coffee break
12.30-14.30	Β' ενότητα: Ελληνικά προϊόντα και γεύσεις που ξεχωρίζουν.
14.30-16.00	Γευστική ενότητα "Flavors of Greece". Live γευσσιγνωσία & ελαφρύ γεύμα με παρουσίαση προϊόντων από παραγωγούς. Υπό την καθοδήγηση chef.
16.00-16.30	Coffee break
16.30-18.00	Workshop: Διεθνές marketing, επιχειρηματικότητα και αειφορία επιχειρήσεων
18.00-20.00	Closing symposium: Taste, Talk, Celebrate! Το συνέδριο κλείνει με ένα κομψό networking cocktail party. Δοκιμάστε το Plato's signature cocktail σε ένα ιδιαίτερο κλείσιμο του συνεδρίου.

