

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΛΛΗΛΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ

ΗΜΕΡΙΔΑ: Σάββατο 6 /5, 12:00 – 14:00

ΓΗ ΧΡΥΣΑΦΙ: *Γαστρονομία και τουρισμός*

Συντονιστής: Άγγελος Ρέντουλας, αρχισυντάκτης γαστρονομικών εκδόσεων εφημερίδας «Καθημερινή»

Εισηγητές:

- Απόστολος Τζιτζικώστας, περιφερειάρχης Κεντρικής Μακεδονίας
- Γιάννης Μπουτάρης, δήμαρχος Θεσσαλονίκης
- Χάρης Τζαννής, συντάκτης γαστρονομίας
- Γιάννης Τσάκαλος, marketing director Electra Hotels & Resorts
- Σάκης Παπαδόπουλος, δημοσιογράφος, υπεύθυνος της σελίδας omorfataxidia.gr και του ένθετου Όμορφα Ταξίδια της εφημερίδας Μακεδονία
- Σάκης Καζάκης, exports and sales director, co-founder “Marianna’s Products”
- Βίβιαν Ευθυμιοπούλου, επικοινωνιολόγος - εκδότρια #FACT
- Γιώργος Χατζηγιαννάκης, ιδιοκτήτης του εστιατορίου Σελήνη στη Σαντορίνη

OLIVE BAR: Καθημερινά 5, 6 και 7/5

Γευσιγνωσίες ελαιολάδων με την καθοδήγηση των ειδικών:

- Κική Ζινοβιάδου, Επίκουρη καθηγήτρια Perrotis College
- Κυριακή Παναγιώτου, Marketing Communications Manager TSANTALI
- Οδυσσέας Βλαχάβας, Γευσιγνώστης Ελαιολάδου
- Μανώλης Σαλιβαράς, Γευσιγνώστης Ελαιολάδου, Multichrom

Γευσιγνωσίες ελιών με τον Κωνσταντίνο Τερτιβανίδη, διευθυντή Αγροτικής Οικονομίας & Αλιείας της Π.Κ.Μ.

Cocktail με ελαιόλαδο: Ο Αναστάσης Βιζυηνός παρασκευάζει το cocktail της Gourmet - Σάββατο 6/5 13:30-14:30

MasterClasses

Προϊόντα που ταξιδεύουν, με τους

- Χάρη Τζαννή, συντάκτη γαστρονομίας και τη
- Στέλλα Γραμματικοπούλου, αρχιτέκτων

Παρασκευή 5/5, 12:00-13:00, 19:00-20:00 (english)

Εντοπιότητα, με τον Γιώργο Χατζηγιαννάκη, ιδιοκτήτη εστιατορίου Σελήνη στη Σαντορίνη
Παρασκευή 5/5 13:30 – 14:30

Μακεδονική Γη, με τους

- Άρη Δημοκίδη, δημοσιογράφο
- Ευθύμιο Σαββάκη, δημοσιογράφο, Υποψ. Διδάκτωρ Α.Π.Θ.
- Αλεξάνδρα Ανθίδου, αρθρογράφο γεύσης και οίνου, υπεύθυνη εκδηλώσεων και pr της Οίνοι Βορείου Ελλάδος

Σάββατο 6/5, 15:00 - 16:00

Καινοτόμες εφαρμογές, με τις

- Ιωάννα Σταμούλου, διευθύντρια Olive Magazine και
- Ελένη Ψυχούλη, παρουσιάστρια, συντάκτη γαστρονομίας

Σάββατο 6/5, 18:15 - 19:15

Χορτοφαγική Διατροφή, με τους

- Κωστή Ζαφειράκη, παρουσιαστή-δημοσιογράφο και
- Κωνσταντίνο Έλβις Μάρκου, ιδιοκτήτη εστιατορίου Ακαδημία

Κυριακή 7/5, 13:30 – 14:30

ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΚΑΛΛΥΝΤΙΚΩΝ Κυριακή 7/5, 11:00–13:30

Καλλυντικά με βρώσιμα υλικά

Συντονίστρια: Ιλιάδα Ευαγγελία Κόθρα, Living Postcards

Συμμετέχουν: Εύη Λαχανά (Laouta Products), Ελένη Πουλόπουλου (Soma Soaps), Παναγιώτα Κυριακοπούλου (Vroxi Soaps), Χρήστος Τσόκης (Top Sponge), Αθανασία Ρόκα (Vis Olivae)

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΕΠΙΔΕΙΞΕΙΣ

Στέλιος Παρλιάρος, Sweet Alchemy - Παρασκευή 5/5, 16:00–18:30

Τσικρίκης Ηλίας, Sous Chef Μακεδονία Palace - Σάββατο 6/5, 16:30–17:30

Λέσχη Αρχιμαγείρων Β. Ελλάδα, Περιφέρεια Κ. Μακεδονίας - Σάββατο 6/5, 14:00-14:45

Μυρσίνη Λαμπράκη, chef & σύμβουλος μαγειρικής, συντάκτρια & συγγραφέας

γαστρονομίας, διεύθυνση περιοδικού Αλάτι & Πιπέρι - Κυριακή 7/6, 15:00-16:00

MENTORING CORNER Καθημερινά

Συμβουλευτική για εκθέτες και εμπορικό κοινό.

INSPIRED MEDIA

Πρώθηση των προϊόντων της έκθεσης με εμπνευσμένο τρόπο.

ΒΡΑΒΕΙΑ ΚΟΙΝΟΥ:

Οι επισκέπτες της Gourmet Exhibition, στην τριήμερη διάρκειά της, γνωρίζουν, δοκιμάζουν, ξεχωρίζουν και ψηφίζουν για τα προϊόντα των παραγωγών που συμμετέχουν, αναδεικνύοντας τα καλύτερα της προτίμησής τους!

Απονομή: Κυριακή 7/5 17:00–18:30

Για να παρακολουθήσετε τις παραπάνω εκδηλώσεις στείλτε email στο

events@gourmetoliveexhibition.com με θέμα το όνομα της εκδήλωσης που έχετε επιλέξει.

Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφθείτε την ιστοσελίδα

www.gourmetoliveexhibition.com

2ND GOURMET
OLIVE
EXHIBITION
& delicacies