

ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ:
LOCAL TOUR

ΥΠΟΜΕΤΡΟ 19.3 CLLD LEADER ΠΑΑ 2014-2020

Πρόγραμμα Θεματικού Εργαστηρίου(Δράση Β3):
**Βιωματικές περιηγητικές εμπειρίες στον γαστρονομικό τουρισμό
του Κεντρικού και Νοτίου Έβρου**

Δευτέρα, 5 Μαΐου 2025

Zoom link <https://us04web.zoom.us/j/75243747787?pwd=aMcTTdpiOD7nNaFIKb9nEJoNW0Wcef.1>

Α' μέρος – Παρουσιάσεις

- | | |
|---------------|--|
| 08:30 | Προσέλευση συμμετεχόντων στο Ξενώνα Κουκούλι στο Σουφλί.
Καλωσόρισμα «γεύσεις Έβρου» με παραδοσιακές πίτες. |
| 09:00 – 09:20 | Χαιρετισμοί. Παναγιώτης Καλακίκος, Πρόεδρος της
Δημοσυνεταιριστικής Έβρος Α.Ε και Δήμαρχος Σουφλίου |
| 09:20 – 09:40 | Ευάγγελος Καζάκης, Γενικός Διευθυντής Δημοσυνεταιριστική
Έβρος Α.Ε. «Παρουσίαση του Σχεδίου Διακρατικής Συνεργασίας
“Local Tour” και του θεματικού εργαστηρίου» |
| 09.40 – 09:55 | Γιώργος Παλησίδης, Σύμβουλος Επιχειρήσεων Εστίασης και
Παραγωγής τροφίμων, Geogastronomy Tourism Hospitality: «Το
“τίμιο προϊόν” και η αξία της τοπικής παραγωγής και προβολής
του μέσω της χρήσης και αξιοποίησης της τεχνολογίας για την
ανάδειξη των περιοχών (ψηφιακές εφαρμογές και τεχνολογίες
αιχμής)» |
| 09:55 – 10:10 | Ελευθέριος Πλακίδας, Δημοσιογράφος στο περιοδικό Αθήνα:
«Καλές πρακτικές στον Γαστρονομικό και Οινικό Τουρισμό» |
| 10:10 – 10:30 | Παναγιώτης Γεωργιάδης, Τουριστικός ανταποκριτής, Travel and
Food Blogger στο Boarding Passport: «Γαστρονομικές εμπειρίες
σε ανεξερεύνητες περιοχές με στόχο την καλλιέργεια
γαστρονομικής παιδείας μέσα από θεματικά εργαστήρια για τα
«τίμια» (αυθεντικά) προϊόντα» |
| 10:10 – 10:30 | Παναγιώτης Σαββίδης, Δημοσιογράφος στο Travel.gr (πρώτο
Θέμα): «Γαστρονομικές ανταποκρίσεις με σκοπό την προβολή
και την ανάδειξη των μοναδικών εμπειριών της Ελλάδας» |

10:30 – 10:45	Δρ Αρσένος Γεώργιος, Καθηγητής στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Ελλάδος: «Ζωοτεχνική διαχείριση των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων και την μετατροπή σε επισκέψιμες φάρμες με έμφαση στον βιωματικό τουρισμό γαστρονομίας»
10:45 – 11:00	Δρ Ιωάννης Σακαρίδης, Κύριος Ερευνητής στο Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ: «Ανακαλύπτοντας τις ελληνικές φάρμες ζώων και τυροκομεία»
11:00 – 11:30	Συζήτηση
11.30	Brunch ομελέτα με τοπικά σπαράγγια εποχής και τοπικό κρασί το Οινοποιείο Μπέλλας

Β' μέρος – Επισκέψεις σε επιχειρήσεις παραγωγής τοπικών προϊόντων και σημεία γαστρονομικού ενδιαφέροντος, βιωματικά εργαστήρια και Master Cooking Class και Story Telling της τοπικής γαστρονομίας

- 11.30 Αναχώρηση για επισκέψεις σε επιχειρήσεις παραγωγής και διάθεσης τοπικών προϊόντων
- 11:45 Βιωματική επίσκεψη στην επιχείρηση μεταποίησης κρέατος «Αφοί Μούτλια Α.Ε.» στο Σουφλί. Ο επιχειρηματίας θα μας παρουσιάσει την παραδοσιακή συνταγή του θρακιώτικου καβουρμά. Η διατήρηση καβουρμά σε λίπος είναι μια παραδοσιακή πρακτική που συνδέεται με την καθημερινότητα του Εβρίτη κτηνοτρόφου και αποτελεί αναπόσπαστο στοιχείο της τοπικής κουλτούρας. Παράλληλα οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του καβουρμά γαρνιρισμένος με τα τοπικά βότανα και ελαιόλαδο. Στον επισκέψιμο χώρο της επιχείρησης, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν εικόνα για τα δύο διαφορετικά είδη καβουρμά και για τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά, καθώς επίσης και για τον τρόπο που το παραδοσιακό αυτό προϊόν μπορεί να ενσωματωθεί στη σύγχρονη κουζίνα.
- 12.15 Βιωματική επίσκεψη στην επιχείρηση μεταποίησης κρέατος Αφοί Τιάκα Ο.Ε. στο Σουφλί. Ο επιχειρηματίας θα μας μιλήσει στην κρεατοτεχνία με την επίδειξη παρασκευής του ξακουστού λουκάνικου με τοπικά βότανα και ντόπιο κρέας. Οι συμμετέχοντες θα παρακολουθήσουν και θα συμμετάσχουν στη διαδικασία παρασκευής λουκάνικου και παραδοσιακής μπάμπω. Ο επιχειρηματίας θα μας αποκαλύψει την μέθοδο παρασκευής των εκλεκτών φρέσκων αλλαντικών που έχουν μεταδώσει την αξία της γαστρονομίας του τόπου σε ξακουστά εστιατόρια.
- 13.15 Βιωματική επίσκεψη στο τυροκομείο «Τσελιγκάτο» στο Σουφλί. Ο τυροκόμος θα μας μιλήσει στην τέχνη της παραδοσιακής τυροκόμησης περιγράφοντας τις διαδικασίες και θα αναφερθεί την αξία της κτηνοτροφίας μέσα από το βλέμμα των τουριστών και μαθητών που επισκέπτονται το τυροκομείο του. Οι συμμετέχοντες θα συμμετέχουν στην οργανοληπτική δοκιμή του σκληρού και μαλακού τυριού, καθώς και του ιδιαίτερου τυριού, αυτό με τα πιπέρια.
- 14:00 Βιωματικό μαγειρικό workshop με εφαρμογή των «τίμιων προϊόντων» (τοπικές α' ύλες και προϊόντα). Οι συμμετέχοντες θα γνωρίσουν τα προϊόντα του Κεντρικού και Νότιου Έβρου και θα τα μετατρέψουν σε εκλεκτά εδέσματα μέσα από τις μαγειρικές επιδείξεις μαζί με τον

Φυσιολατρικό, Περιηγητικό, Λαογραφικό & Πολιτιστικό Σύλλογο
«Η Θράσση» (προϊόντα παράδοσης).

Χώρος υλοποίησης: εστιατόριο «Όνειρο».

- 15:00 Οι συμμετέχοντες θα δημιουργήσουν και ιδιαίτερα εδέσματα ταυτότητας: Σαλάτα Έβρου, μοντέρνα εδέσματα από μοσχарίσιο κρέας, τον καβουρμά και το λουκάνικο με βότανα της περιοχής. Το dressing της σαλάτας θα περιέχει το ξακουστό μέλι και το εξαιρετικό ελαιόλαδο του Έβρου. Για το μέλι, ο Λευτέρης Φουτζιτζής από το Μέλι Μετάξι θα μας μυήσει στην γευσιγνωσία του μελιού για να εντοπίσουμε τη διαφορετική γεύση του και να μάθουμε για τη θρεπτική αξία των μελιών της περιοχής Βελανιδιά, ανθέων και βαμβάκι. Στη συνέχεια θα δημιουργήσουμε ένα dressing με το μέλι και ελαιόλαδο για τη σαλάτα Έβρου. Παράλληλα θα γίνει επίδειξη παρασκευής του κόκκινου τραχανά του Έβρου με καβουρμά και spirit pairing με τοπικό τσίπουρο. Χώρος υλοποίησης: εστιατόριο «Όνειρο».
- 16.15 Παρουσίαση τοπικού οίνου από το Οινοποιείο Ράπτης. Ο Οινοποιός θα μας παρουσιάσει τους τοπικούς οίνους και το terroir του Κεντρικού και Νότιου Έβρου. Χώρος υλοποίησης: εστιατόριο «Όνειρο».
- 16.30 Γευσιγνωσία τοπικών εδεσμάτων ταυτότητας βασισμένα σε «τίμια προϊόντα» της περιοχής, ανακαλύπτοντας τη μοναδικότητα και τις ιδιαιτερότητες της τοπικής κουζίνας. Story telling από τον Αθανάσιος Θεμούσης του εστιατορίου Φωλιά στον Πόρο Έβρου. Χώρος υλοποίησης: εστιατόριο «Όνειρο».
- 17:00 Λήξη εργασιών α' ημέρας.

Τρίτη, 06 Μαΐου 2025

Α' μέρος – Βιωματικά εργαστήρια, ακολουθώντας τα μονοπάτια περιπλάνησης τοπικών γεύσεων, Master Cooking Class

- 08:45 Αναχώρηση από Ξενώνα Κουκούλι
- 09.30 Επίσκεψη στην επιχείρηση «Βήρα Φάρμα». Ο Χρήστος Καπούτσης θα μας περιηγήσει στην παραγωγή του και θα μας παρουσιάσει την αξία της κτηνοτροφίας στη γαστρονομία του τόπου. Τα βιολογικά τίμια προϊόντα του τυροκομείου είναι βασικές πρώτες ύλες της γαστρονομίας και αποτελούν ευκαιρία για τον επισκέπτη του Έβρου να εκπαιδευτεί μέσα από γαστριμαργικούς συνδυασμούς.
- 10.00 Επίσκεψη στην επιχείρηση «Οικοτεχνία Πορτοκαλίδη». Ο Βασίλης Πορτοκαλίδης θα μας εξηγήσει πως κατάφερε να κάνει γνωστή τη σάλτσα του, η οποία φτιάχνεται με ντομάτα από τα δικά του χωράφια στις Φέρες Έβρου. Οι συμμετέχοντες θα διαγνώσουν όλες τις καλές πρακτικές που εφαρμόζει στο χώρο παραγωγής της η συγκεκριμένη επιχείρηση για να φιλοξενήσει επισκέπτες και τουρίστες στις εγκαταστάσεις της.
- 12.00 Επίσκεψη στο ελαιοτριβείο Κύκλωπας με σκοπό την βιωματική εμπειρία που παρουσιάζει στο χώρο του ελαιοτριβείου για τουρίστες, επισκέπτες και μαθητές. Οι συμμετέχοντες θα περιηγηθούν από την Αλεξάνδρα Κελίδου στις εγκαταστάσεις του ελαιοτριβείου και στη φάρμα με τα ζώα που βρίσκεται στον ίδιο χώρο. Οι συμμετέχοντες θα ακολουθήσουν την διαδικασία γευστικής δοκιμής του ελαιολάδου που υλοποιεί το συγκεκριμένο ελαιοτριβείο ανακαλύπτοντας και τα χαρακτηριστικά του εκλεκτού ελαιολάδου του Έβρου.
- 14.00 Βιωματικό εργαστήριο οίνου από την Οινοποιείο Κική Χατζησάββα. Η παρουσίαση περιλαμβάνει εικονική ξενάγηση στη μονάδα παραγωγής οίνων με επιλεγμένα τοπικά αμπέλια. Οι συμμετέχοντες θα ενημερωθούν για τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των ποικιλιών αμπέλου του Εβρῆτικου terroir και για τους παραγόμενους ποιοτικούς οίνους της περιοχής. Παράλληλα, θα ενημερωθούν για το προφίλ των γαστροτουριστών της περιοχής που συνδυάζουν τη γαστρονομία με τους τοπικούς οίνους. Οι συμμετέχοντες θα υλοποιήσουν οινογευσίγνωσία με έμφαση στις προτάσεις συνδυασμού των οίνων με τοπικούς μεζέδες της θάλασσας.
Χώρος υλοποίησης: Εστιατόριο Αη Γιώργης, Μάκρη

- 15.00 Βιωματικό μαγειρικό workshop θα υλοποιήσουμε στο εστιατόριο Αη Γιώργης στη Μάκρη με σκοπό να γνωρίσουμε τις μοντέρνες τεχνικές αξιοποίησης των τίμιων προϊόντων. Οι συμμετέχοντες θα φιλετάρουν φρέσκο ψάρι με τη μέθοδο «carraccio» και «tartar» και θα τα μαρινάρουν επιδέξια με νεαρά μυρωδικά και χόρτα εποχής. Γαστρονομικός και διατροφικός πολιτισμός με τίμια προϊόντα του τόπου θα γνωρίσουν οι συμμετέχοντες θα εξοικειωθούν μέσω του βιωματικού εργαστηρίου στα τοπικά τίμια προϊόντα και θα αναλύσουν τις τεχνικές αξιοποίησης τους στη μαγειρική και στη ζαχαροπλαστική χρησιμοποιώντας τοπικό κρασί και τσίπουρο.
- 16:30 Λήξη εργασιών β' ημέρας. Απονομές Βεβαιώσεων συμμετοχής.