

Θεματικό εργαστήριο για την ανάπτυξη οινοτουριστικών
εμπειριών στον Νομό Θεσσαλονίκης Διατοπικό Σχέδιο Συνεργασίας
«Οργάνωση και Προβολή του Οινοτουρισμού» για τις περιοχές:

 των Δήμων Λαγκαδά, Βόλβης και τμημάτων των Δήμων Ωραιοκάστρου,
Θέρμης, Θερμαϊκού, Πυλαίας – Χορτιάτη και Δέλτα

 του Δήμου Χαλκηδόνος και τμήματος του Δήμου Δέλτα

Τρίτη, 29 Ιουλίου 2025 | 10:00 - 16:00 | Blé vin - Cava / Winebar

Blé vin, Γεωργίου Σταύρου 14, Θεσσαλονίκη, Πεζόδρομος Αγίας Σοφίας

10:00 Προσέλευση συμμετεχόντων.

10:15 Καλωσόρισμα συμμετεχόντων
Θωμάς Βράνος, Πρόεδρος & Διευθύνων Σύμβουλος

Συνοπτική παρουσίαση από Στελέχη της Αναπτυξιακής Νομού Θεσσαλονίκης Α.Ε. – ΑΟΤΑ
Διατοπικού Σχεδίου Συνεργασίας "Οργάνωση και Προβολή Οινοτουρισμού"

10:20 **Γεώργιος Πετρίδης**, Γενικός Διευθυντής

Ανατολή Σιαμίδου, Διευθύντρια Προγραμμάτων και Προγραμματισμού

Εισηγήσεις ομιλητών

Ελευθέριος Πλακίδας, Δημοσιογράφος – Αρχισυντάκτης οινικού περιοδικού Carpe Vinum
"Ψηφιακό Marketing, Social Media και Επικοινωνία στα Οινοποιεία"

Δρ Κυριακή Ουδατζή, Γενική Διευθύντρια Οργανισμού Τουρισμού Θεσσαλονίκης
"Η συμβολή του Οργανισμού Τουρισμού Θεσσαλονίκης στην ενίσχυση του Οινοτουρισμού της περιοχής"

10:30 **Marco Della Puppa**, Γενικός Γραμματέας, Ελληνοϊταλικό Επιμελητήριο
"Καλές πρακτικές οινοτουρισμού στην Ιταλία"

Δρ Μαρία Παρταλίδου, Καθηγήτρια Α.Π.Θ., Τμήμα Γεωπονίας, Τομέας Αγροτικής Οικονομίας.
Αγροτική Κοινωνιολογία-Αγροτουρισμός
"Αξιολόγηση, βελτίωση και ανάπτυξη διαφοροποιημένης οινοτουριστικής εμπειρίας"

Δρ Θεοδώσης Τσιάκης, Καθηγητής, Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδας
"Στρατηγικές Οινοτουρισμού και ο ρόλος των τοπικών | περιφερειακών οργανισμών στη διαχείρισή του"

Γιάννης Καλογιαννίδης, New Product Development / Sustainability Coordinator - Mazi Travel & Events
"Οινοτουρισμός & Βιωσιμότητα: Δημιουργώντας Συνδέσεις, Εμπειρίες και Ανάπτυξη"

Θεματικό εργαστήριο

Βιωματική γευσίγνωσία τοπικού αμπελώνα των περιοχών παρέμβασης CLLD/LEADER του Νομού Θεσσαλονίκης από τον **Χρήστο Παπαδόπουλο** Sommelier & Owner of Classico και τον **Γιώργο Παλησίδη**, Σύμβουλο Επιχειρήσεων Εστίασης και Τροφίμων Geogastronomy

13:00 Ο sommelier του εργαστηρίου Χρήστος Παπαδόπουλος και ο σύμβουλος Γιώργος Παλησίδης, θα μας μιλήσουν στον κόσμο της οινικής κουλτούρας μέσα από την ειδική γευσίγνωσία τοπικών οίνων του Νομού Θεσσαλονίκης. Ένα θεματικό εργαστήριο οινοτουρισμού θα αναπτυχθεί στην εκδήλωσή μας, με σκοπό να αναδείξει τις δυνατότητες του κρασιού ως μοχλό τουριστικής και τοπικής ανάπτυξης συνδυάζοντας τον πρωτογενή τομέα του Νομού Θεσσαλονίκης με τα εκλεκτά κρασιά του μοναδικού terroir και τοποθετώντας το στο τραπέζι της τουριστικής εμπειρίας. Το εργαστήριο περιλαμβάνει παρουσίαση τεχνικής γευσίγνωσίας καθώς ανάλυση της αξίας της παλαιώσης των τοπικών ποικιλιών του Νομού Θεσσαλονίκης. Η μέθοδος ανάδειξης του κρασιού είναι μια διαδικασία η οποία έχει την ικανότητα να προάγει την δουλειά του αμπελουργού και να αναδεικνύει την τεχνογνωσία του οινοποιού. **Στην παρουσίαση συμμετέχουν οινοποιεία των περιοχών παρέμβασης CLLD/LEADER της Θεσσαλονίκης**

15:00 Food Pairing οίνων με τοπικά τυριά, αλμυρές μαρμελάδες και εδέσματα της Μακεδονικής Κουζίνας των περιοχών παρέμβασης CLLD/LEADER της Θεσσαλονίκης

16:00 Συζήτηση

Η εκδήλωση πραγματοποιείται στο πλαίσιο υλοποίησης της Ενέργειας B2.1 «Θεματικά εργαστήρια για την ανάπτυξη οινοτουριστικών εμπειριών» του Σχεδίου Διατοπικής Συνεργασίας «Οργάνωση και Προβολή Οινοτουρισμού» του Τοπικού Προγράμματος CLLD/LEADER, Μέτρο 19 / Υπομέτρο 19.3 του ΠΑΑ 2014-2020.