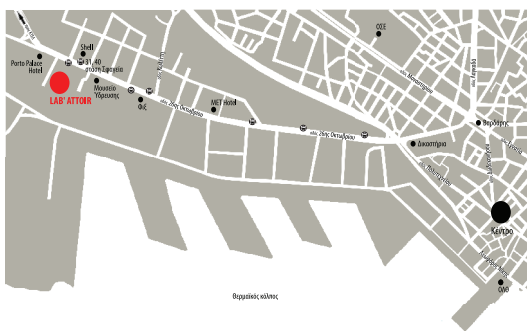


# ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΛΛΗΛΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ

## ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 20 ΜΑΪΟΥ

- 12:00 Μια ώρα με την Ελένη Ψυχούλη
- 13:00 Το Thessaloniki Food Festival μαγειρεύει...  
*Τοπικοί Chefs μαγειρεύουν διάσημες ντόπιες συνταγές*
- 13:15-14:15 Γευσιγνωσίες Ελαιολάδων  
*κ. Γιάννης Καρβέλας*
- 14:15-15:15 Γευσιγνωσίες Ελιών  
*κ. Κωνσταντίνος Τερτιβανίδης*
- 16:00-19:00 ΗΜΕΡΙΔΑ  
Χτίζοντας την προστιθέμενη αξία του ελαιολάδου  
*Συντονίστρια: κ. Μάγια Τσόκλη*
- 16:00 **Χαιρετισμοί:** κ. Γιάννης Μπουτάρης, Δήμαρχος Θεσσαλονίκης  
κ. Δημήτριος Λακασάς, Πρόεδρος ΣΕΒΕ
- 16:10 Γαστρονομική και τουριστική ατζέντα Θεσσαλονίκης  
*κ. Σπύρος Πέγκας, Αντιδήμαρχος Διεθνών Σχέσεων & Τουρισμού*
- 16:30 Ορθές Πρακτικές από το χωράφι ως την τυποποίηση:  
Ο ρόλος της οργανοληπτικής αξιολόγησης  
*κ. Γιάννης Καρβέλας*
- 16:50 Φαινόμελα ελαιολάδου και προστασία της υγείας:  
Νέα επιστημονικά δεδομένα και νέες τάσεις στην αγορά  
*Δρ. Προκόπης Μαγιάτης*
- 17:20 Νέα συστήματα καλλιέργειας ελιάς  
για μηχανική συγκομιδή  
*Δρ. Αθανάσιος Γκέρτσας*
- 17:40 Ελληνική Διατροφή:  
ποιά τα οφέλη της στο σύγχρονο τρόπο ζωής;  
*κ. Ειρήνη Πασχαλέρη*
- 18:00 Εξαγωγική στρατηγική ελαιολάδου [?!]  
*κ. Μπάμπης Φιλαδαρλής*
- 18:20 Απ' την ιδέα στην εξωστρεφή επιχείρηση  
*κ. Χρήστος Κατσάνος*

## ΠΩΣ ΘΑ ΕΡΘΕΤΕ



Βιωματικός χώλος

## ΣΑΒΒΑΤΟ 21 ΜΑΪΟΥ

- 11:30 Κριτήρια Επιλογής Ελαιολάδων  
*κ. Βασίλης Φραντζολάς*
- 12:00 Γαστρονομία & Τουρισμός Ειδικού  
Ενδιαφέροντος: Η περίπτωση της Ελιάς  
*κ. Μαρία Εμμανουηλίδου*
- 12:30 Οργανοληπτική Αξιολόγηση Επιτραπέζιας Ελιάς  
*κ. Κωνσταντίνος Τερτιβανίδης*
- 13:00 our.food - Εστιάζοντας  
στην Ιχνηλασιμότητα Ελαιολάδου  
*κ. Παναγιώτης Παπαδόκος, κ. Μάριος Αθανασιάδης*
- 13:15-14:15 Γευσιγνωσίες Ελαιολάδων  
*κ. Βασίλης Φραντζολάς*
- 14:15-15:15 Γευσιγνωσίες Ελιών  
*κ. Κωνσταντίνος Τερτιβανίδης*
- 14:00 Δύο ιερόι καρποί: ελιά και κακάο. Παντρεύονται;  
*κ. Μίνα Αποστολίδη*
- 15:00-17:30 Μαγειρικές Επιδείξεις:  
Μαγειρέματα με τον Βασίλη Καλλίδη
- 16:15-17:15 Γευσιγνωσία Ελαιολάδων  
*κ. Κική Ζινοβιάδου*

## ΚΥΡΙΑΚΗ 22 ΜΑΪΟΥ

- 12:00-13:30 Creative Couples  
*Συντονιστής: κ. Κωστής Ζαφειράκης  
κ. Πάνος Ρεμούνδος και κ. Δήμητρα Διβάνη*
- 13:15-14:15 Γευσιγνωσία Ελαιολάδων  
*κ. Οδυσσέας Βλαχάβας*
- 14:00-15:00 Μαγειρικές Επιδείξεις:  
Μαγειρέματα με τον Nomad Chef Ανδρέα Λαγό
- 14:15-15:15 Γευσιγνωσίες Ελιών  
*κ. Κωνσταντίνος Τερτιβανίδης*
- 15:00-15:45 Μαγειρικές Επιδείξεις:  
Οι σεφ της Θεσσαλονίκης δημιουργούν
- 15:45-16:30 Μαγειρικές Επιδείξεις: Τρουφάκια με ελαιόλαδο  
με τον κ. Θεόδωρο Βαλογιώργη
- 16:30 Τελετή Βραβείων Κοινού

[www.gourmetoliveexhibition.com](http://www.gourmetoliveexhibition.com)

