



## Η Θάλασσα της Θεσπρωτίας στο πιάτο σας

Πρόγραμμα Σεμιναρίου:

### «Τοπική Υδατοκαλλιέργεια & Γαστρονομία: Νέες Προοπτικές για την Εστίαση»

Προσέλευση: 12:00 – 12:15

Έναρξη: 12:15

**12:15 – 12:30 | Καλωσόρισμα – Χαιρετισμοί**

- Αντώνης Νικολάου, Πρόεδρος Επιμελητηρίου Θεσπρωτίας
- Αναστασία Σίμου-Τάσιου, Αντιπεριφερειάρχης Ηπείρου (Τομέας Προώθησης και Προβολής Τοπικών Προϊόντων)
- Ιωάννης Χεκίμογλου, Πρόεδρος Συλλόγου Υδατοκαλλιεργητών & Γενικός Γραμματέας ΕΛΟΠΥ

**12:30 – 12:40**

Πέτρος Ζουμπούλης, Διοικητικός Προϊστάμενος Επιμελητηρίου & Υπεύθυνος Έργου  
Ενημέρωση για την πράξη και τους στόχους της

**12:40 – 12:55**

Δρ. Ευάγγελος Κωνσταντινίδης, Ιχθυολόγος MSc, PhD, Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης, Π.Ε. Θεσπρωτίας,  
Περιφέρεια Ηπείρου  
Επισκόπηση του κλάδου της θαλάσσιας ιχθυοκαλλιέργειας στη Θεσπρωτία

**12:55 – 13:15**

Μαρία Κολιού, Υποψήφια Διδάκτωρ, Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων  
Συνοπτική παρουσίαση της δράσης «Ηπειρωτική Γαστρονομία»

**13:15 – 13:30 | Διάλειμμα**

**13:30 – 14:00**

Ντίνα Νικολάου, Executive Chef

Το τοπικό ψάρι ως σημείο αναφοράς της τοπικής εστίασης και της περιοχής

**14:00 – 14:15**

Γεώργιος Ζέρβας, Οινοποιός

Τουρισμός εμπειρίας: Παραδείγματα – Σκέψεις – Προτάσεις

**14:15 – 14:35**

Ισμήνη Μπογδάνου, Διευθύντρια Επικοινωνίας & Δημοσίων Σχέσεων ΕΛΟΠΥ

Τεχνικές προώθησης τοπικών προϊόντων με έμφαση στη σημασία της υδατοκαλλιέργειας  
στη διατροφή και την τοπική οικονομία

**14:35 – 15:15 | Συζήτηση**

**15:15 | Μπουφές με τοπικά εδέσματα**

