



ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ
ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ
«LOCAL TOUR»



ΑΚΟΜΜ-ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ
Αναπτυξιακή Ανώνυμη Εταιρία ΟΤΑ

ΜΕΤΡΟ 19.3 ΠΑΑ 2014 - 2020
ΣΧΕΔΙΟ ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΗΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ
LOCAL TOUR

Θεματικό Εργαστήριο

«Τυροκομία Ψηλορείτη: μια αναδρομή από το χθες στο σήμερα. Προκλήσεις και προοπτικές σε εστίαση και τουρισμό»

24-25 ΙΟΥΝΙΟΥ 2025



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
CRETE AWARDED 2026

Πρόγραμμα Θεματικού Εργαστηρίου	
Ημέρα 1η: ΤΡΙΤΗ 24 ΙΟΥΝΙΟΥ 2025	
Τοποθεσία: Ο τόπος του βοσκού-Shepherd's Land , Ανώγεια	
Εισηγήσεις και βιωματικές δραστηριότητες	
Εγγραφές και παρουσίαση LOCAL TOUR	
16:30 – 17:00	Προσέλευση συμμετεχόντων - Εγγραφές / καφές
17:00 – 17:30	Υποδοχή / Καλωσόρισμα συμμετεχόντων/Χαιρετισμοί
17:30 – 17:40	Παρουσίαση του διακρατικού σχεδίου συνεργασίας LOCAL TOUR (Η έννοια του τίμιου / αυθεντικού προϊόντος) Εύη Βρέντζου, Οικονομολόγος, Συντονίστρια προγ/τος LEADER, Υπεύθυνη του τμήματος Προγραμματισμού-υλοποίησης έργων & προγραμμάτων του ΑΚΟΜΜ-ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ ΑΑΕ ΟΤΑ
Η τυροκομία στην Κρήτη από το χθες στο σήμερα και η προώθηση της Κρητικής γαστρονομίας	
17:40 – 17:55	«Απ' το «Κοινό Γάλα» στην Τυροκομία του Ψηλορείτη. Μια πολιτιστική διαδρομή Παράδοσης, Ανταλλαγών και Προκλήσεων.» Γιώργος Καλομοίρης Αρχαιολόγος, Πολιτιστικός διαχειριστής και Επιμελητής του Πολιτιστικού Οργανισμού «Androidus-Αργαστήρι»



ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΓΕΩΡΓΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
Η Ευρώπη επενδύει στις αγροτικές περιοχές



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

17:55 – 18:10	<p>«Τυροκομικά: Διατροφή, Γαστρονομία και Φιλοξενία - Το πρόγραμμα ProEnGaT»</p> <p>Γεώργιος Α. Φραγκιαδάκης, Αν. Καθηγητής Τμήμα Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο</p>
18:10 – 18:25	<p>«Η τυροκομία στις παραθαλάσσιες περιοχές της Κρήτης. Η περίπτωση της Σητείας στον νομό Λασιθίου.»</p> <p>Αντωνία Ψαρουδάκη Επίκουρη καθηγήτρια Υγιεινής Διατροφής και Τροφίμων Τμήμα Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο</p>
18:25 - 18:35	Διάλειμμα
18:35 - 18:50	<p>«Το τυρί από το μύθο, την ιστορία και η σημερινή πραγματικότητα του Μυλοποτάμου.»</p> <p>Γιάννης Παπαδάκης Ιδιοκτήτης Έναγρον, Οικοτουριστικό Χωριό στην Αξό</p>
18:50– 19:00	Ερωτήσεις - συζήτηση - Συμπεράσματα 1ης Συνεδρίας
Βιωματική δραστηριότητα: ΑΝΟΙΧΤΗ ΣΤΟ ΚΟΙΝΟ (Από τις 19:00)	
19:00 – 19.20	<p>Παρουσίαση μελέτης <u>Wines of Crete</u>: «ΤΥΡΙ -ΚΡΑΣΙ - Μελέτη Αρμονίας και Ανάδειξης της Μοναδικής Προστιθέμενης Αξίας»</p> <p>Ζαχαρίας Διαμαντάκης Οινολόγος/Οινοποιός</p>
19:20 – 20:00	Γευσιγνωσία - ταίριασμα 18 διαφορετικών ετικετών κρασιών του Δικτύου Οινοποιών Κρήτης με τυριά της περιοχής των Ανωγείων
20:00 – 21:30	<p>Υπαιθρια κουζίνα με Food Styling από τον καταξιωμένο σεφ της γαστρονομίας <u>Λευτέρη Σουλτάτο</u> - Παρουσίαση και δοκιμή νέων πιάτων με βάση το τυρί και τοπικά προϊόντα παραγωγών της περιοχής</p> <p>Παρουσίαση: Βάσω Λασκαράκη Ηθοποιός</p>
21:30	Μουσική: Βασίλης Δραμουντάνης (μαντολίνο) και Γιώργος Σπαχής (λύρα)

Ημέρα 2η: ΤΕΤΑΡΤΗ 25 ΙΟΥΝΙΟΥ 2025	
Τοποθεσία: Ο τόπος του βοσκού-Shepherd's Land, Ανώγεια	
Βιωματική δραστηριότητα και επίσκεψη σε τοπική επιχείρηση	
10:30 – 11:30	Παραδοσιακός τρόπος τυροκόμησης στον Τόπο του Βοσκού Ιωάννης Σταυρακάκης (Μερτζάνης) Οικοτέχνης, Παραδοσιακά Τυροκομικά Προϊόντα Ανωγείων
11:50 – 12:50	Επίσκεψη στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων: «Ζώμινθος»
13:00 – 14:00	Επίσκεψη σε τοπικό καφενείο δοκιμή τοπικών γαλακτοκομικών γλυκών εδεσμάτων - Συζήτηση και συμπεράσματα - λήξη θεματικού εργαστηρίου