



Ερμούπολη, 6 Νοεμβρίου 2013
Αρ. Πρωτ. 21.208

Προς
Εστιατόρια - Μέλη Δικτύου Aegean Cuisine Τήνου
Εστιατόρια Τήνου
Παραγωγοί τροφίμων και ποτών Τήνου
Εμπορικά καταστήματα τροφίμων και ποτών Τήνου

Αγαπητοί συνάδελφοι,

Σε συνέχεια των σεμιναρίων ειδικού ενδιαφέροντος που διοργανώνει το **Επιμελητήριο Κυκλάδων σε συνεργασία με την Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου**, σας προσκαλούμε τη **Δευτέρα 11 Νοεμβρίου 2013 και ώρα 16:00**, στην αίθουσα του γραφείου του Επιμελητηρίου Κυκλάδων στην Τήνο, για να συζητήσουμε τα επίκαιρα θέματα που αφορούν τη σχέση **Γαστρονομίας - Τουρισμού** και πώς από αυτή την σχέση θα ωφεληθούν οι επιχειρήσεις και η τουριστική ανάπτυξη του νησιού.

Το πρόγραμμα του σεμιναρίου διαμορφώνεται ως εξής:

- **«Πώς η ανάδειξη των τοπικά παραγόμενων προϊόντων και η προσφορά της τοπικής κουζίνας μετουσιώνονται σε πρεσβευτές του τουριστικού προορισμού»**, με εισηγήτρια την **κα. Μάγια Τσόκλη** - Δημοσιογράφο, δημιουργό της τηλεοπτικής εκπομπής "Ταξιδεύοντας", του ταξιδιωτικού περιοδικού Passport, και του free press TAMA της Τήνου, και συνιδιοκτήτρια της Μικροζυθοποιίας Κυκλάδων στην Τήνο, που παράγει την μπίρα ΝΗΣΟΣ.
- **«Πώς η Ελληνική μπίρα και το Ελληνικό κρασί ενσωματώνονται στο Εστιατόριο και ενισχύουν την ανάδειξη του προορισμού. Γευσιγνωσία των βασικότερων ειδών Ελληνικής μπίρας»**, με εισηγητή τον **κ. Γιώργο Λούκα** – βραβευμένο Sommelier, Brand Manager κρασιού στην Εισαγωγική & Εμπορική εταιρεία DEALS A.E. και ιδρυτή της «Genius in Gastronomy». Ανακηρύχθηκε Καλύτερος Έλληνας Sommelier και εκπροσώπησε την Ελλάδα στον Πανευρωπαϊκό Διαγωνισμό Sommelier το 2002 και στον Παγκόσμιο Διαγωνισμό το 2004.
- **«Πώς θα ωφεληθούν οι επιχειρήσεις του νησιού από την ανάπτυξη της σχέσης Γαστρονομίας-Τουρισμού και της προβολής τους μέσω του δικτύου Aegean Cuisine, για το οποίο εξασφαλίσθηκε η χρηματοδότηση της ενεργοποίησής του»**, με εισηγητή τον **κ. Γιώργο Καλώστο** - συνεργάτη του Επιμελητηρίου Κυκλάδων,
- Συζήτηση, καταγραφή σχολίων και προτάσεων για το πώς μπορούμε να διαμορφώσουμε ένα κοινό πλάνο ενεργειών,
- Επίσκεψη (προαιρετική) στη Μικροζυθοποιία Κυκλάδων και επίδειξη της παρασκευής της μπίρας ΝΗΣΟΣ.



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΚΥΚΛΑΔΩΝ

Απόλλωνος και Λαδοπούλου, 84100 Ερμούπολη, Σύρος Τηλ. 22810 82346 – Fax 22810 86555
www.e-kyklades.gr, e-mail: info@cycladescc.gr



Στο πλαίσιο του σεμιναρίου θα συζητηθούν και οι επόμενες ενέργειες και τα οφέλη από την ένταξη στο **Δίκτυο Aegean Cuisine**. Διανύοντας μια περίοδο στασιμότητας του προγράμματος, εξασφαλίστηκαν πλέον οι κατάλληλες προϋποθέσεις για τη συνέχεια του. Επίσης θα έχουμε την ευκαιρία να σας παρουσιάσουμε το σχέδιο δράσης για το επόμενο διάστημα, αλλά και να ακούσουμε τις προτάσεις σας για το πώς μπορούμε να διαμορφώσουμε ένα κοινό πλάνο ενεργειών.

Η παρουσία σας κρίνεται ιδιαίτερα σημαντική.

Με εκτίμηση,

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΡΟΥΣΣΟΣ