



8 **REGIONAL** **GROWTH** 2020 **CONFERENCE**

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

ΣΥΝΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ



**ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΔΥΤΙΚΗΣ
ΕΛΛΑΔΑΣ**



ΑΧΑΪΑ
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε.

8th Regional Growth Conference

02-04 Ιουλίου 2020

Achaia Clauss, Πάτρα

«Το Αναπτυξιακό Στίγμα της Γαστρονομίας, στην Ολυμπία Οδό»

ΜΕ ΤΗ ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Αναπτυξιακές Εταιρείες ΟΤΔ που υλοποιούν τοπικά προγράμματα LEADER στα όρια που διέρχεται η Ολυμπία Οδός:

Στην Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδος:



ΑΧΑΪΑ – Αναπτυξιακή Α.Ε. ΟΤΑ. (ΑΧΑΪΑ – ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε.)

Ιδρύθηκε το 1997, εδρεύει στα Καλάβρυτα, ενώ από το 2012 λειτουργεί και υποκατάστημα στην Πάτρα.

Περιοχή παρέμβασης: Μέρος της Π.Ε. Αχαΐας.

Στην Περιφέρεια Πελοποννήσου:



**Αναπτυξιακή Βορείου Πελοποννήσου – Αναπτυξιακή Α.Ε. ΟΤΑ
(ΑΝ.ΒΟ.ΠΕ ΑΕ ΟΤΑ).**

Ιδρύθηκε το 1996 και εδρεύει στο Λεβίδι Αρκαδίας.

Περιοχή παρέμβασης: Τμήμα των Π.Ε. Αρκαδίας, Κορινθίας και Αργολίδας.



**ΑΧΑΪΑ – Αναπτυξιακή Α.Ε. ΟΤΑ.
(ΑΧΑΪΑ – ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε.)**

Έδρα: Αγ. Αλεξίου & Ασημ.

Φωτήλα, 250.01-Καλάβρυτα

Τηλ. +30.2692024442/3

Φαξ. +30.2692024333

Υπ/μα: Πατρέως 16, 262.21-Πάτρα

Τηλ. +30.2610243042

Website: www.achaiasa.gr

e-mail: achaiasa@otenet.gr

Facebook page:

www.facebook.com/achaiasa

Η Αχαΐα έχει τεράστιο δυναμικό τουριστικής ανάπτυξης λόγω του φυσικού της κάλλους, της σημαντικής γεωλογικής της κληρονομιάς (Γεωπάρκο UNESCO) και των αξιόλογων τοπικών προϊόντων που παράγει (ποιοτικά κρασιά, παρθένο ελαιόλαδο, ροδοζάχαρη, τυριά ανωτέρας ποιότητας, ζυμαρικά κτλ).

Η **ΑΧΑΪΑ-ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε.** συμβάλλει δυναμικά στην **ενίσχυση του γαστρονομικού προφίλ** της περιοχής με τον σχεδιασμό και την υλοποίηση **Δικτυώσεων και Συνεργασιών** από την ίδρυσή της έως σήμερα.



**Αναπτυξιακή Βορείου
Πελοποννήσου – Αναπτυξιακή Α.Ε.
ΟΤΑ (ΑΝ.ΒΟ.ΠΕ ΑΕ ΟΤΑ).**

Διεύθυνση: Λεβίδι Αρκαδίας,
Τ.Κ. 22002

Τηλέφωνα: 27960 22051

Fax: 27960 22050

E-mail: anvope@tri.forthnet.gr

Ιστοσελίδα: <http://www.anvope.gr/>

Η ΑΝΒΟΠΕ ιδρύθηκε το 1996, εδρεύει στο Λεβίδι Αρκαδίας και η περιοχή παρέμβασής της εκτείνεται στις Π.Ε Αρκαδίας, Αργολίδας και Κορινθίας καταλαμβάνοντας το βόρειο τμήμα της Περιφέρειας Πελοποννήσου.

Πρόκειται για περιοχή με μεγάλη ποικιλία γεωφυσικών χαρακτηριστικών, τεράστια μυθολογική και λαογραφική παράδοση, ιστορικότητα (από τους απώτερους προϊστορικούς χρόνους μέχρι σήμερα) και εξαιρετικά προϊόντα, μεταξύ των οποίων και φημισμένα ΠΟΠ όπως κρασί, μέλι και φέτα.

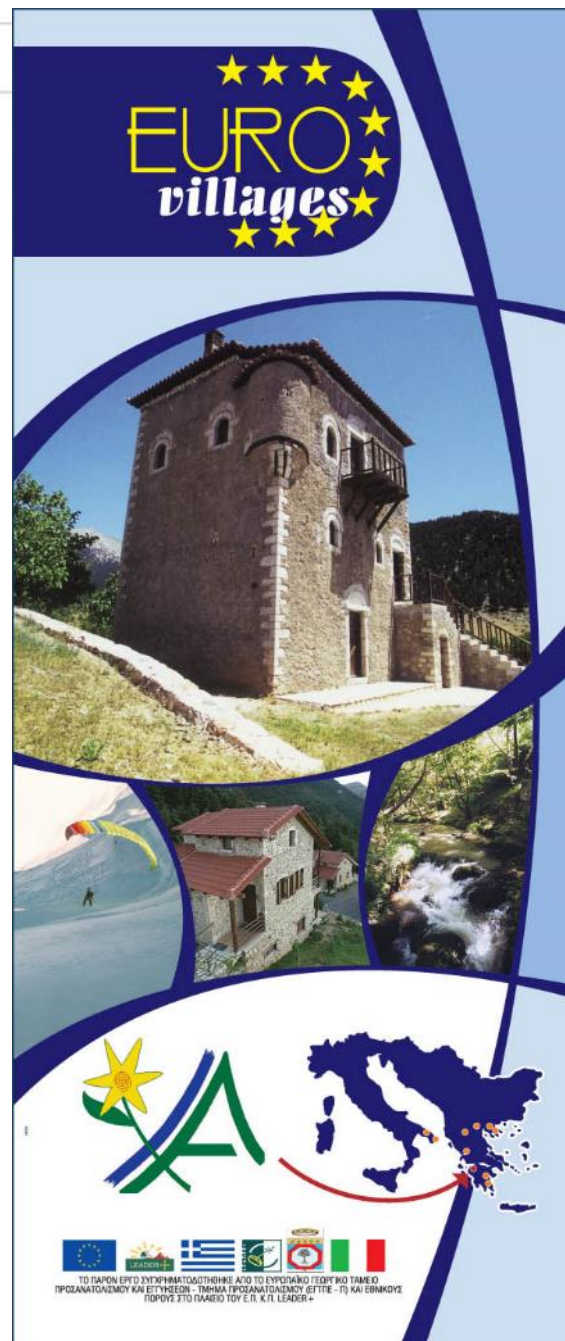
Έχει συμμετάσχει στα διατοπικά σχέδια συνεργασίας: Γεύσεις Ελλήνων Εκλεκτές, Νήσος Πελοπόννησος, Eurovillages, κλπ

Προγραμματική Περίοδος: 2000-2006



Διοργάνωση γευσιγνωσίας τοπικών οίνων, στο πλαίσιο υλοποίησης επίσκεψης μελέτης) **study visit**, με τη συμμετοχή εταίρων από την Αυστρία και την Γερμανία. Το σχέδιο συνεργασίας αφορούσε πιλοτικές δράσεις γύρω από το κρασί, ως προϊόν, λόγω της σύνδεσής του με τον Ευρωπαϊκό πολιτισμό, την κουλτούρα και τη δυναμική του για την κινητοποίηση της τοπικής αναπτυξιακής διαδικασίας στις περιοχές εφαρμογής του προγράμματος.

Συντονιστής του προγράμματος **Cohesion (INTERREG IIB CADSES 2003-2005)** ήταν το Κέντρο Στρατηγικού Σχεδιασμού “ΠΙΝΔΟΣ”, ενώ στην υλοποίηση του εμπλέκονται επιπλέον 13 φορείς, τόσο από την Ελλάδα όσο και από την Αυστρία, τη Γερμανία, την Ιταλία, την Τσεχία, τη Ρουμανία και τη Βουλγαρία.



Συμμετοχή σε επισκέψεις μελέτης (study visits), Σεμινάρια τοπικών επιχειρηματιών στην Ιταλία, και δημιουργία βίντεο, στο πλαίσιο της υλοποίησης διακρατικής συνεργασίας με στόχο την δημιουργία ολοκληρωμένων τουριστικών «πακέτων» αγροτουρισμού. Οι προτάσεις εστίαζαν στη διαμονή, την τοπική γαστρονομία (σε συνδυασμό με την αξιοποίηση των τοπικών και αγνών παραδοσιακών προϊόντων), την τοπική παραδοσιακή αρχιτεκτονική και γενικότερα την ανακάλυψη των αξιών της ζωής στην ύπαιθρο. Οι εν λόγω δράσεις πραγματοποιήθηκαν στο πλαίσιο του σχεδίου συνεργασίας «Δίκτυο Ευρωπαϊκών Χωριών – Eurovillages+».





Συμμετοχή με περίπτερο, τοπικά προϊόντα και διοργάνωση γευσιγνωσίας, στην έκθεση FILOXENIA 2007 στη Θεσσαλονίκη. Οι εν λόγω δράσεις πραγματοποιήθηκαν στο πλαίσιο του σχεδίου συνεργασίας «Δίκτυο Ευρωπαϊκών Χωριών – Eurovillages+» (Leader+ 2000-2006).





Διοργάνωση Τοπικού Φεστιβάλ
 (Καλάβρυτα) για τον πολιτισμό του Τυριού
 το οποίο περιλάμβανε:

- Έκθεση τοπικών προϊόντων
- Ενημερωτικά infokiosks
- Μπουφέ γευσιγνωσίας με υλικά τοπικής προέλευσης από αναγνωρισμένους chef
- Ενημερωτικά παιχνίδια από τζογκλέρ
- Προβολή ταινιών documenter για την τυροκομία

Η όλη διοργάνωση πραγματοποιήθηκε στην κεντρική πλατεία Καλαβρύτων, με σημαντική συμμετοχή τοπικών παραγωγών, φορέων της περιοχής, μαθητών και κοινού, στο πλαίσιο υλοποίησης του διατοπικού σχεδίου ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΤΗΣ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ ΤΗΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ.





«Φεστιβάλ Πολιτισμού Λαδιού & Ελιάς» & Workshop Επιχειρηματιών στον Ελαιώνα του Δήμου Διακοπτού, η διοργάνωση συμπεριλάμβανε: έκθεση τοπικών παραγωγών, εδέσματα από γνωστούς σεφ, ενημερωτικά παιχνίδια για παιδιά καθώς και μουσικοχορευτική εκδήλωση. Η διοργάνωση έγινε στο πλαίσιο υλοποίησης του διατοπικού σχεδίου ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΤΗΣ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ ΤΗΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ.



Stay at



hotels, guesthouses and rooms to let near the places we talked about.

In Kalavrita you will find a variety of accommodation options. More than ten hotels and even more rooms to let are waiting for you.

In Kerpini, a traditionally hospitable place, there are some guesthouses waiting for you to relax.

Ano and Kato Loysoi, as well as the nearby villages, have some rooms to let.

In Daphne, Lechouri and Kleitoria you can stay near nature.



Taste



Rodozachari (Rose sugar), a spoon sweet made in May!

There are roses with lots of petals (the so called "cabbage" roses), small leaves and lots of thorns. They bloom in May and they are not only ornamental.

Roses are picked early in the morning in May, when they are still fresh and wet.

The petals are carefully separated from the stamens and they are put in a pan with sugar.

Rule: One kilo of petals - 6 kilos of sugar.

Crush the petals with the sugar until you get a kind of pastry.

Your pastry boils in water until it thickens.

If you add lemon juice the sweet gets a more beautiful colour.

It is perfectly combined with yoghurt or ice cream.

Don't forget to ask for it at the restaurants and taverns of the places we visited!



Σχεδιασμός – Έκδοση δίγλωσσου εντύπου τουριστικών διαδρομών με αναφορά σε ξενώνες και **ΤΟΠΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ**, αλλά και για τον πολιτισμό, την ιστορία κ.α.
Η έκδοση αφορούσε τη διατοπική συνεργασία: ΓΕΦΥΡΑ ΦΙΛΙΚΩΝ

Προγραμματική Περίοδος: 2007-2013

Διοργάνωση ενός «Ευρωμεσογειακού Εργαστηρίου» (Euro-Mediterranean Campus), στην Αιγιάλεια με 10 συμμετέχοντες φοιτητές από περιοχές της Ευρώπης, με σπουδές στον αγροδιατροφικό τομέα, οι οποίοι εργάστηκαν πάνω στο θέμα της αξιοποίησης των τοπικών μεσογειακών προϊόντων. Το project στόχευε στην ανάπτυξη και ενίσχυση του τουριστικού προφίλ της κάθε περιοχής, μέσω της ανάδειξης ποιοτικών χαρακτηριστικών τοπικών προϊόντων, ενώ το θεματικό των τελικών εργασιών είχε θέμα: «ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΛΕΜΟΝΙΑ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ: γαστρονομική ταυτότητα των Αχαϊκής περιοχής». Το campus στην Αχαΐα υλοποιήθηκε τον Ιούλιο του 2013, στο πλαίσιο της διακρατικής συνεργασίας: YOUTH EYE – Enhancing & Adding value to local Production.





Κατά τη διάρκεια του εργαστηρίου, οι συμμετέχοντες πραγματοποίησαν επισκέψεις – επιτόπιες μελέτες στην ευρύτερη περιοχή της Αιγιάλειας και των Καλαβρύτων, ενώ συναντήθηκαν και με εκπροσώπους τοπικών φορέων και επιχειρηματίες.






ACHAIA-DEVELOPMENT AGENCY S.A.
25001-KALAVRITA
GREECE
tel. 0030 26920 24442/3
fax. 0030 26920 24333
achaiasa@otenet.gr






The project is funded by the European Union and national funds

YOUTH EYE

DVD VIDEO

Enhancing & Adding value to local Production
3 EUROPEAN CAMPUSES





PAYS
UNE AUTRE
PROVENCE



ACHAIA - DEVELOPMENT
AGENCY S.A.



CENTRU
CORSICA
GROUPE
D'ACTION
LOCALE
CENTRE CORSE

Baronnies Provençales
Region of Achaia
Centre Corse

Μίνι Ντοκυμαντέρ: Youth Eye (Ελληνικά, Αγγλικά, Γαλλικά)

Το έργο αφορούσε ένα φίλμ-ντοκυμαντέρ συνολικής διάρκειας 23 λεπτών και παρουσίαζε τα 3 ΕυρωΜεσογειακά Εργαστήρια που υλοποιήθηκαν με τη συμμετοχή φοιτητών από όλη την Ευρώπη, στην Αχαΐα (Ελλάδα), Προβηγκία και Κορσική (Γαλλία) στο πλαίσιο υλοποίησης του διακρατικού σχεδίου: «Youth Eye – Enhancing & Adding value to local Production», του M.421 του Τοπικού Προγράμματος LEADER 2007-2013.



Διοργάνωση **Διήμερου Οινικής Κουλτούρας**, από την ΑΧΑΪΑ-ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε., στο πλαίσιο των εκδηλώσεων «**Οινοξένεια 2014**», με σκοπό την ανάπτυξη και προώθηση της οινικής κουλτούρας και την ευαισθητοποίηση του τοπικού πληθυσμού. Το διήμερο αφορούσε μια βραδιά γευσιγνωσίας, ενημερωτική ημερίδα και μουσικογαστρονομική βραδιά στην περιοχή της Αιγιάλειας, και πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο ενεργειών της διατοπικής συνεργασίας: ΝΗΣΟΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ.



2/ημερη Εκδήλωση στα Καλάβρυτα και στο Αίγιο, στο πλαίσιο τοπικής δράσης για την Τοπική Γαστρονομία και τις Ελληνικές Γεύσεις, στο πλαίσιο συμμετοχής στα «**Οινοξένεια 2015**». Η εκδήλωση στα Καλάβρυτα περιλάμβανε μουσική βραδιά και γευσιγνωσία τοπικών οίνων και τυριών και πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο υλοποίησης δράσεων της διατοπικής συνεργασίας: ΓΕΥΣΕΙΣ ΕΛΛΗΝΩΝ ΕΚΛΕΚΤΕΣ.



[illegible]

Έντονη διασύνδεση των γεύσεων με το κρασί, στην εκδήλωση στην Αιγιάλεια με **διακεκριμένους καλεσμένους από το χώρο του κρασιού και της γαστρονομίας (ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ 2015).**

Βιντεοσπότης: ΓΕΕ - Ταξίδι στις Ελληνικές Γεύσεις και ΓΓΕ – Περιοχή Αχαΐας (Καλάβρυτα-Αιγιάλεια)

Το έργο αφορούσε την παραγωγή – δημιουργία ενός βίντεο προβολής της περιοχής Καλαβρύτων-Αιγιαλείας (και ένα συνολικό βίντεο με τις συνεργαζόμενες περιοχές των εταίρων) με στόχο την ανάδειξη των εκλεκτών τοπικών γεύσεων από αναγνωρισμένα πιστοποιημένα και εκλεκτά τοπικά προϊόντα στο πλαίσιο της διατοπικής συνεργασίας: Γεύσεις Ελλήνων Εκλεκτές. Στο βίντεο παρουσιάζονται τοπικά προϊόντα, μιλούν παραγωγοί αλλά και τοπικοί φορείς.





Διοργάνωση 3ήμερης εκδήλωσης από την ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΒΟΡΕΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ, στο πλαίσιο των εκδηλώσεων «Μεγάλες Ημέρες της Νεμέας 2014 – Πολυήμερο Οινικού Πολιτισμού». Η εκδήλωση αφορούσε την ανάδειξη του οινικού πλούτου της Πελοποννήσου, με την περαιτέρω ανάπτυξη και προώθηση της οινικής κουλτούρας και την ευαισθητοποίηση του τοπικού πληθυσμού έχοντας απώτερο στόχο την τόνωση του οινικού τουρισμού.

Η διοργάνωση της εκδήλωσης πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια της υλοποίησης του σχεδίου συνεργασίας: ΝΗΣΟΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

ΜΕΓΑΛΕΣ ΗΜΕΡΕΣ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ

ΠΟΛΥΗΜΕΡΟ ΟΙΝΙΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

5/6/7 | 14
 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ
ΜΕΓΑΛΕΣ ΗΜΕΡΕΣ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ
 ΠΟΛΥΗΜΕΡΟ ΟΙΝΙΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

**N E M E A
 OPEN DAYS
 ANNUAL
 FESTIVAL
 2014**

Διοργάνωση:

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ ΝΕΜΕΑΣ

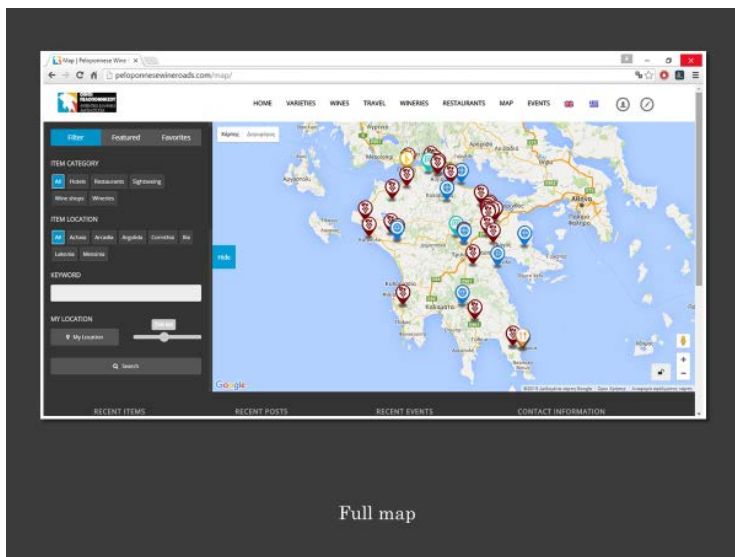
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ
 Η Ευρώπη στέκεται
 στις αρετικές παραγωγές

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ
 ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Το φεστιβάλ οργανώθηκε από το Ευρωπαϊκό Γεωργικό Ταμείο Αγροτικής Ανάπτυξης (ΕΓΤΑ) και το Εθνικό Ταμείο Αγροτικής Ανάπτυξης (ΕΤΑΑ) με την «Μέση Ενίσχυση» του Τοπικού Προγράμματος «Προώθηση LEADER» Αξίας € 100.000.000,00 (100 εκατομμύρια) της Ενότητας 940401 2013-2015.

Για πληροφορίες:

2746 340132 & 2746 340118 (Δίμοι Νεμέας)
www.nemeawineand.com
www.facebook.com/NemeaWineLand



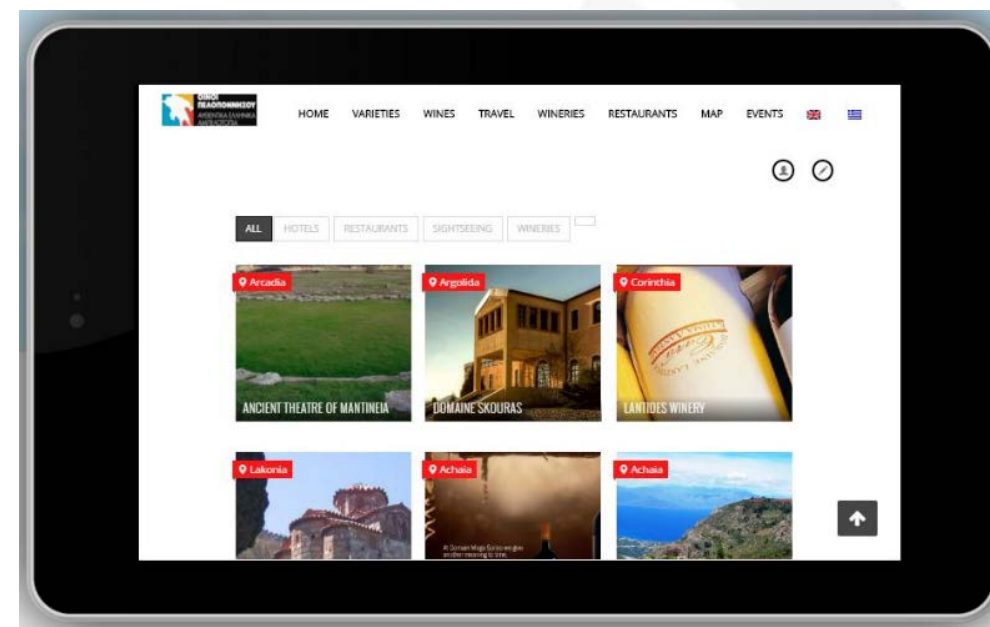
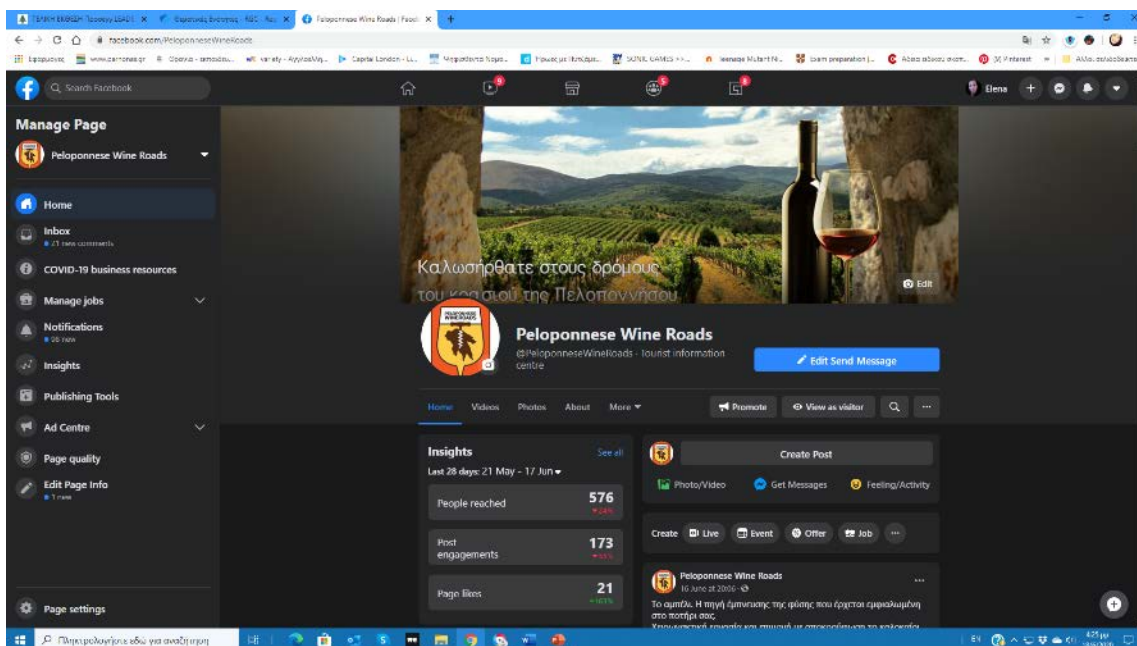
Full map

Κατασκευή και λειτουργία οινικού ιστοχώρου, με πληροφορίες για τον οίνο, τον αμπελώνα και τον οινικό πολιτισμό της Πελοποννήσου, δημιουργία σελίδων κοινωνικής δικτύωσης καθώς και στην ανάπτυξη εφαρμογών για συσκευές κινητής τηλεφωνίας. Η υλοποίηση της δράσης συντονίστηκε από την ΑΧΑΪΑ-ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε., στο πλαίσιο της διατοπικής συνεργασίας: ΝΗΣΟΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ.

<https://peloponnesewineroads.com/>

<https://www.facebook.com/PeloponneseWineRoads/>

<https://twitter.com/PelopWineRoads>



NEMEA wine land

• Αρχική • Η Νεμέα • Τα κρασιά μας • Οινοποιεία • Άρθρα • Νέα • Επικοινωνία



Τελευταία νέα
& Εκδηλώσεις

ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2015: Οι Μεγάλες Μέρες της Νεμέας 2015, όλο τον Αύγουστο. [Δείτε το πρόγραμμα](#)

Πρόσφατα Άρθρα



15/06/14

Ξωκλήσια στη Νεμέα.

Ξωκλήσια στη Νεμέα. Οι «ιδιωτικοί» άγιοι των οικογενειών.

Όπως όλη η ηπειρωτική, αλλά και νησιωτική Ελλάδα, έτσι και η περιοχή της Νεμέας...



12/06/14

Η ώρα της Νεμέας!

Αυτή η περίοδος είναι για μένα αφυπνιστική στα ταξίδια. Από αυτά που ονομάζω "επαγγελματικά", δηλαδή αυτά που καθώς διασκεδάζω σε αυτά τόσο πολύ...



01/06/14

Η κουζίνα της Νεμέας

Η κουζίνα της Νεμέας, όπως και κάθε τοπική κουζίνα, δεν απομακρύνεται από την παραδοσιακή μαγειρική που στηρίζεται στα προϊόντα που προσφέρει η γη...

Τοπικές συνταγές



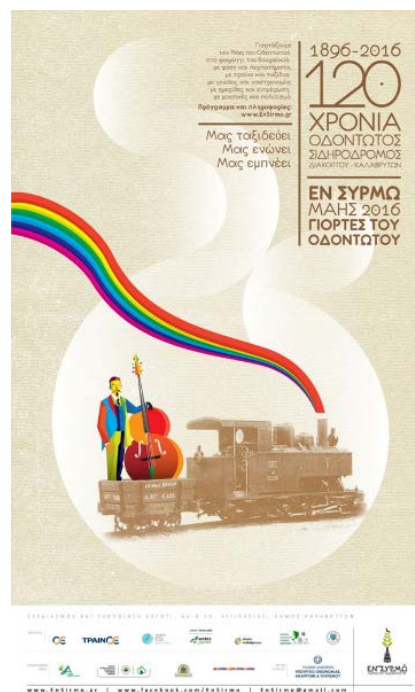
Ανάπτυξη & τη δημιουργία ιστοσελίδας προώθησης του Οινοτουρισμού στη Νεμέα.

www.nemeawineland.com

Η δράση υλοποιήθηκε από την ΑΝ.ΒΟ.ΠΕ ΑΕ ΟΤΑ στο πλαίσιο του διατοπικού σχεδίου: ΝΗΣΟΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ.



Τοπική εκδήλωση γευσιγνωσίας τοπικών προϊόντων, στο σταθμό του οδοντωτού τρένου στα Καλάβρυτα, με αφορμή των εκδηλώσεων «Εν Συρμώ» για τα 120 χρόνια του οδοντωτού σιδηροδρόμου Διακοπτού – Καλαβρύτων (2016).



ΒΙΟλογικά από τον τόπο μας!

Ενημερωτική ημερίδα | γευσιγνωσία |
θεματικά αγροτουριστικά εργαστήρια

στο πλαίσιο υλοποίησης του Διατοπικού Σχεδίου
«Το βιολογικό τραπέζι της νοτιοδυτικής Ελλάδας»
του Τοπικού Προγράμματος LEADER 2007-2013



Τρίτη 17 Νοεμβρίου 2015 | ώρα έναρξης 10:00

ΛΙΘΟΓΡΑΦΕΙΟ (Μαιζώνος 168 - 174, Πάτρα)



ΑΧΑΪΑ - ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε.



Το παρόν αναπτυξιακό σχέδιο στο πλαίσιο του Τοπικού Προγράμματος ανάπτυξης LEADER,
χρησιάζει 4 του ΠΔΑ, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, της νοτιοδυτικής Ελλάδας,
και τον Ευρωπαϊκό Ένωση (ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΚΑΙ ΤΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ)



«ΒΙΟ-λογικά από τον τόπο μας» - ενημερωτική ημερίδα, γευσιγνωσία και 5 θεματικά αγροτουριστικά εργαστήρια.

Η εκδήλωση υλοποιήθηκε από την ΑΧΑΪΑ-ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε. και αφορούσε την ανάδειξη και προβολή των βιολογικών προϊόντων της Αχαΐας, ενημερώνοντας τους καταναλωτές και δημιουργώντας δικτυώσεις του τουριστικού με τον αγροτικό τομέα και ιδιαίτερα με τον κλάδο της βιολογικής παραγωγής.

Η συγκεκριμένη εκδήλωση αφορούσε τη διατοπική συνεργασία: **ΤΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΗΣ ΝΟΤΙΟΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ**



Φωτογράφιση τοπικών εδεσμάτων, βιολογικών προϊόντων και σημείων ενδιαφέροντος περιοχών.

Η συγκεκριμένη δράση υλοποιήθηκε από την ΑΧΑΪΑ-ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε., με σκοπό την φωτογραφική κάλυψη αξιολόγων σημείων τουριστικού ενδιαφέροντος αλλά και παραδοσιακών τοπικών συνταγών, για τη δημιουργία ενός εντύπου τοπικής γαστρονομίας με περιοχές της νοτιοδυτικής Ελλάδας. Η δράση έγινε στο πλαίσιο της διατοπικής συνεργασίας: ΤΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΗΣ ΝΟΤΙΟΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ.



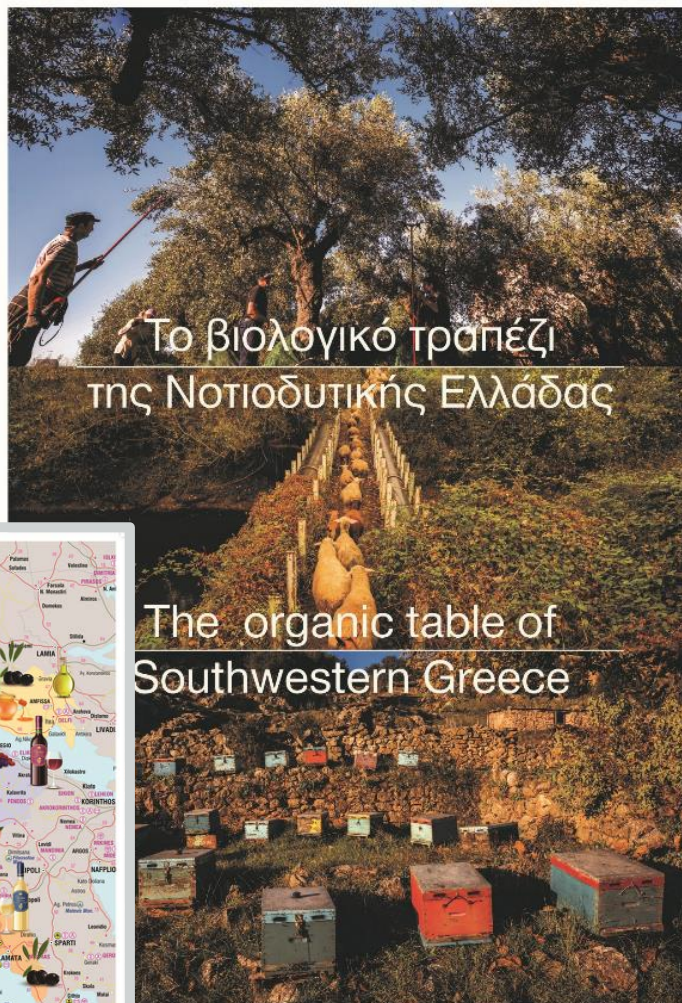


Υλικά:
1,5 κιλό περίπου κολοκύθα (αν είναι μεγάλη ακόμα καλύτερα)
400-450 γρ. τραχανά
5 φρέσκα κρεμμυδάκια
600γρ. τριμμένη κεφαλογραβιέρα
3 αυγά
250γρ. φρέσκο γάλα
Λάδι για το σωτήριο
αλάτι
πιπέρι
μανιτάνι

Εκτέλεση:
Τρίβουμε το κολοκύθι και το στήβουμε καλά. Κόβουμε τα κρεμμυδάκια και τα βάζουμε με το λάδι σε μία κατσαρόλα. Μόλις σωπαριστούν λίγο ρίχνουμε το

κολοκύθι και τον τραχανά και ανακατεύουμε. Αφήνουμε λίγο σε χαμηλό φωτιά και βγάζουμε την κατσαρόλα από την φωτιά. Ρίχνουμε μέσα στο μίγμα μας την κεφαλογραβιέρα, λίγο αλάτι, πιπέρι, το γάλα και τα αυγά τα οποία έχουμε χτυπήσει πριν. Ανακατεύουμε λίγο και ρίχνουμε το μίγμα σε ένα μεγάλο πυρέξ (ή το ανάλογο μέγεθος ταψιού. Εάν το βάλετε σε ταψί λαδώστε το ελαστικό). Από πάνω ρίχνουμε λίγο φιλοκομμένο μανιτανό και λίγη γραβιέρα που έχουμε κρατήσει. Ψήνουμε στους 190 περίπου για 1 ώρα (αν κοκκίσει νεότερα βάζουμε ένα αλουμινόχαρτο).

Ingredients:
1.5 kg za large
400-450 gr
5 fresh onion
600gr. Kefalotyri
3 eggs
250 gr fresh
olive oil
salt
pepper
parsley



The organic table of Southwestern Greece

ΕΝΤΥΠΟ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ & ΧΑΡΤΗΣ

Παραγωγή εντύπου (με ένθετο χάρτη) στο οποίο παρουσιάζεται η διαδρομή των προϊόντων στο χρόνο, σε συνάρτηση με την περιοχή που καλλιεργούνται και η εξέλιξή τους σε βιολογικά προϊόντα. Επιπλέον παρουσιάζονται τοπικές παραδοσιακές συνταγές των περιοχών της νοτιοδυτικής Ελλάδας, τα τοπικά και βιολογικά προϊόντα, δημιουργώντας έτσι το «**Βιολογικό τραπέζι Νοτιοδυτικής Ελλάδας**».

Η δράση έγινε στο πλαίσιο της διατοπικής συνεργασίας: ΤΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΗΣ ΝΟΤΙΟΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ.



ΜΕΛΕΤΗ:

«ΔΙΕΞΑΓΩΓΗ ΕΡΕΥΝΑΣ ΑΓΟΡΑΣ (MARKET RESEARCH) ΚΑΙ ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΣΧΕΔΙΟΥ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ (MARKETING PLAN) ΓΙΑ ΤΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΠΑΡΕΜΒΑΣΗΣ»

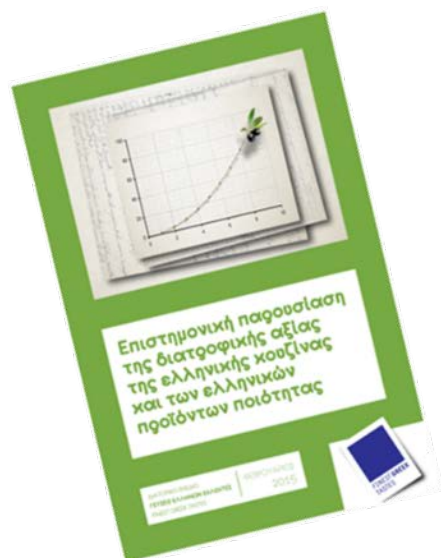
Έρευνα αγοράς στο νομό ΑΧΑΪΑΣ, ώστε να διαγνωσθεί η στάση των καταναλωτών απέναντι στα βιολογικά προϊόντα και να ερμηνευθεί η καταναλωτική συμπεριφορά τους (κριτήρια επιλογής, συχνότητα χρήσης, είδος και ποσότητες που επιλέγονται κτλ.).

Η δράση έγινε στο πλαίσιο της διατοπικής συνεργασίας: ΤΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΗΣ ΝΟΤΙΟΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ.

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΠΑΙΔΙΚΟΥ ΠΑΡΑΜΥΘΙΟΥ

Η εν λόγω δημιουργία, είχε στόχο να ευαισθητοποιήσει και να ενημερώσει το παιδικό κοινό για την διατροφική αξία των βιολογικών προϊόντων και για την σημαντικότητα της κατανάλωσης βιολογικών προϊόντων. Η δράση έγινε στο πλαίσιο της διατοπικής συνεργασίας: ΤΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΗΣ ΝΟΤΙΟΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ.





ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΜΕΛΕΤΩΝ, στο πλαίσιο υλοποίησης του σχεδίου συνεργασίας: «Γεύσεις Ελλήνων Εκλεκτές»

- **Επιστημονική παρουσίαση της διατροφικής αξίας της Ελληνικής κουζίνας και των Ελληνικών προϊόντων ποιότητας (ΓΕΕ)**

Παρουσίαση της διατροφικής αξίας της Ελληνικής κουζίνας και των Ελληνικών προϊόντων ποιότητας μέσα στο χρόνο.

- **“Ερευνητικές εργασίες αύξησης προστιθέμενης αξίας στην Ελληνική διατροφή και στα προϊόντα ποιότητας” (ΓΕΕ)**

Μέτρηση παραγόντων που δίνουν αξία στην Ελληνική διατροφή και στα Ελληνικά προϊόντα ποιότητας.

- **Μελέτη-Έρευνα Αγοράς διεύθυνσης πιστοποιήσεων ΠΟΠ, ΠΓΕ (ΓΕΕ)**

Έρευνα αγοράς για το κατά πόσο οι πιστοποιήσεις (ΠΟΠ, ΠΓΕ) έχουν περάσει στον καταναλωτή, συμβάλλουν στην επιλογή των πιστοποιημένων προϊόντων από το ράφι και μπορούν να στηρίξουν τους ποιοτικούς παραγωγούς και την παραγωγή εκλεκτών προϊόντων σε καιρό οικονομικής κρίσης.

- **Εκπόνηση Σχεδίου Δράσης / Marketing Plan (ΓΕΕ)**



Greek gastronomy | Ελληνική γαστρονομία
Traditionally modern | Παραδοσιακά σύγχρονη

Δίκτυο Δήμων των Εκλεκτών Ελληνικών Γεύσεων

Τα μέλη του Δικτύου είναι:

- **57 ΔΗΜΟΙ,**
- **31 ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ** και
- **4 ΦΟΡΕΙΣ** (Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, ΤΕΙ Δυτικής Μακεδονίας, Κοινωνικός Πολιτιστικός Οργανισμός Δήμου Δέλτα, Αστική Μη Κερδοσκοπική Εταιρεία «Δρόμοι της Ελιάς»)

Το «Δίκτυο Δήμων των Εκλεκτών Ελληνικών Γεύσεων» ιδρύθηκε στις 23 Νοεμβρίου 2015, στις Βρυξέλλες.

Ο σκοπός του Δικτύου είναι η **υλοποίηση δράσεων για την ανάδειξη και προώθηση της γαστρονομικής μας παράδοσης**, με προϊόντα και πιάτα που διαθέτουν ποιότητα, φήμη και ευθεία σύνδεση με τις περιοχές παραγωγής.

Δημιουργήθηκε στο πλαίσιο υλοποίησης του Σχεδίου Διατοπικής Συνεργασίας «Γεύσεις Ελλήνων Εκλεκτές».

Καλές πρακτικές branding, τυποποίηση & προώθηση τοπικών προϊόντων

Ενημερωτική ημερίδα | Workshop | Έκθεση προϊόντων
Ανάδειξη Επιχειρηματικότητας
Μεταποίηση - Τυποποίηση ποιοτικών Αγροτικών προϊόντων
Προώθηση Αγροδιατροφικής ταυτότητας



Σάββατο 28 Νοεμβρίου 2015
ώρα έναρξης 17:00

Ξενοδοχείο **KALAVRITA CANYON**
Εθνικής Αντιστάσεως & Σκαλτσά
Καλάβρυτα

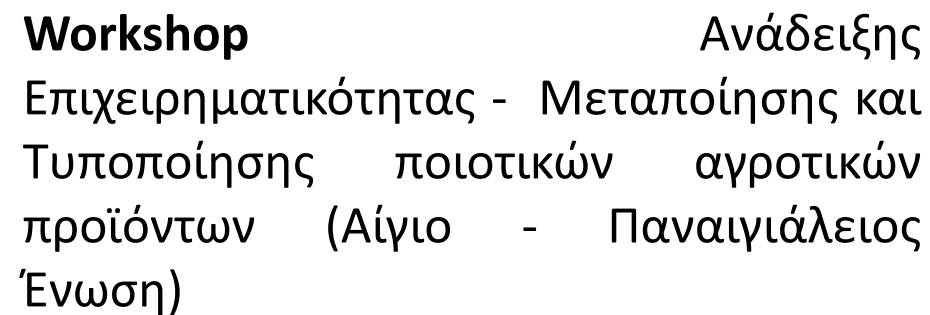
ΑΧΑΪΑ - ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε.

Εκδήλωση με θέμα «Καλές Πρακτικές Branding, Τυποποίηση & Προώθηση Τοπικών Προϊόντων». Η εκδήλωση περιλάμβανε ενημερωτική Ημερίδα, γευσιγνωσία και Έκθεση Τοπικών Προϊόντων και πραγματοποιήθηκε στα Καλάβρυτα.

Στόχος ήταν η προώθηση της αγροδιατροφικής ταυτότητας του Δήμου Καλαβρύτων, η ανάδειξη και προβολή των ενδογενών χαρακτηριστικών του, η ενίσχυση της εξωστρέφειας των τοπικών προϊόντων και η ενδυνάμωση της τοπικής επιχειρηματικότητας-οικονομίας.

Στο πλαίσιο της ημερίδας πραγματοποιήθηκε ένα **θεματικό εργαστήριο (workshop)**.

Η ανωτέρω εκδήλωση υλοποιήθηκε στο πλαίσιο της πράξης με τίτλο: «ΔΙΚΤΥΟ ΤΟΠΙΚΩΝ ΔΡΑΣΕΩΝ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ ΤΗΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΣΤΟΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟ ΚΑΙ ΔΙΑΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΙΟΝ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ», του Άξονα Προτεραιότητας 07 «Διευκόλυνση της πρόσβασης στην Απασχόληση» του Επιχειρησιακού Προγράμματος «ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ», (ΕΚΤ).





Δημιουργία ενός (1) ενημερωτικού δίγλωσσου έντυπου (Ελληνικό – Αγγλικό):

«Το Αγροτουριστικό Προϊόν της περιοχής Καλαβρύτων – Αιγιαλείας».

Το έντυπο αφορούσε και παρουσίαζε στην εγχώρια και διεθνή αγορά τα τοπικά προϊόντα της Αιγιαλείας και των Καλαβρύτων, μέσω της βέλτιστης σύνδεσής τους με την ταυτότητα και την οικονομία της περιοχής.

Στόχος ήταν η αξιοποίηση, προβολή, και προώθηση τοπικών προϊόντων, ως ενιαίου αγροτουριστικού προϊόντος για τη διαμόρφωση και προώθηση του γαστρονομικού τουρισμού της περιοχής παρέμβασης (Δήμοι Καλαβρύτων και Αιγιαλείας).

Το έντυπο υλοποιήθηκε στο πλαίσιο της πράξης με τίτλο: «ΔΙΚΤΥΟ ΤΟΠΙΚΩΝ ΔΡΑΣΕΩΝ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ ΤΗΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΣΤΟΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟ ΚΑΙ ΔΙΑΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΙΟΝ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ».



Δράσεις για την πιστοποίηση της ποιότητας της τοπικής κουζίνας που οδήγησαν στην ενίσχυση της ταυτότητάς της:

- **Δημιουργία Βίντεο και Booklet Γαστρονομίας** (3γλωσσο, ΑΓΓΛ/ΕΛΛ/ΙΤ)
- **Μελέτη Ανάπτυξη Συμφώνου κοινού Ποιοτικού Γαστρονομικού δικτύου (Quality Agreement)**
- **Δημιουργία προδιαγραφών για σύσταση γαστρονομικού δικτύου ποιότητας**

Η υλοποίηση των δράσεων έγινε από την ΑΧΑΪΑ-ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε., στο πλαίσιο υλοποίησης του έργου: «Πολιτιστικές γαστρονομικές ιδιαιτερότητες: Δημιουργία ταυτότητας της τοπικής γαστρονομικής κληρονομιάς στη περιοχή Ελλάδας-Ιταλίας» (**GritCUZINE**), για το πρόγραμμα: Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα Εδαφικής Συνεργασίας “**INTERREG Greece-Italy 2007-2013**”.

Διοργάνωση - Διεξαγωγή εργαστηρίου δικτύωσης (network workshop) στην Πάτρα, με τη συμμετοχή φορέων εστίασης, φιλοξενίας και τοπικών παραγωγών με στόχο την ανταλλαγή εμπειριών και τη δικτύωση.

Το πρόγραμμα παρακολούθησαν και εταίροι του σχεδίου από την Ιταλία.



GR IT
CUZINE
Travel of flavours...

2-day workshop

«Από την κουζίνα μέχρι το τραπέζι.
Μεσογειακή Φιλοξενία & Εστίαση»

“From the kitchen to the table.
Mediterranean Hospitality & Gastronomy”

11 and 12 of May 2015

Ξενοδοχείο Βυζαντινό
(Ρίγνα Φεραίου 106, Πάτρα)
Byzantino Hotel Patras
(Riga Feraiou Str. 106)

Έναρξη
εργασιών:
Δευτέρα 11 Μαΐου 2015
ώρα 10.00 π.μ.

Opening:
Monday, May 11
at 10.00

Επιστολή: www.gritcuzine.com
 Facebook: GritCuzine

Διοργάνωση: ΑΧΑΪΑ - ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΑΓΕΙΑ Ο.Τ.Α. | Πληροφορίες: +30 26720 24442, +30 26720 24443, achaiasocialnet.gr
 Organized by: ACHAIJA-DEVELOPMENT AGENCY S.A. | Inter: +30 26720 24442, +30 26720 24443, achaiasocialnet.gr

Organized by:
 Achaija Development Agency S.A.
 Conference to the European Union (2007-2013)
 Investing in our future
 Co-funded by the European Union (ERDF) and Government of Greece (Ministry of Economic Development)

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
 ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ
 ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
 ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ
 ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
 ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ
 ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
 ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ



Προγραμματική Περίοδος: 2014-2020



Οινοτουριστικά

Παρασκευή 25 Αυγούστου 2017
Ώρα: 20:30
Λίνο Ακρότιο, Γδετσία

Παρουσιάσεις:

«Ευκαιρίες οινοτουρισμού στην Αιγιάλεια»
Μάριαν Σπίγγου & Σίσσυ Τζελεπιδου,
σύμβουλοι οινοτουρισμού

«Δικτυώσεις - συνεργασίες ενίσχυσης του γαστρονομικού προφίλ της περιοχής» (Ενημέρωση - Εμπέδωση στο πλαίσιο 19.4 του Τ.Π. CLLD/ LEADER 2014-2020 στο Ν. ΑΧΑΪΑΣ)
Ηρώ Τομπρη, Γεν. Διευθύντρια της Αχαΐα-Αναπτυξιακή Α.Ε.

Θα ακολουθήσει γευσσιγνωσία οίνων των οινοποιείων του δικτύου Οινοξένεια



Πληροφορίες
ΑΧΑΪΑ - ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε.



ΑΧΑΪΑ - ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε.

Κεντρική Γραφεία
Αγίου Αλεξίου & Ασημάκη Φωτλήα
Καλλίματα 230 01
Τηλέφωνο: 26920 24 442-3
Fax: 26920 24 333

Υποκατάστημα
Πατρέας 16
Πάτρα 262 21
Τηλέφωνο: 2610 243 042

Website: www.achaiasa.gr
E-mail: achaiasa@otenet.gr
www.facebook.com/achaiasa



Η παρούσα εκδήλωση συγχρηματοδοτείται
από το πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης 2014-2020
και το Τοπικό Πρόγραμμα Ανάπτυξης και Συνολικής ΟΥ ΑΧΑΪΑΣ
στο πλαίσιο του Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης 2014-2020



Συμμετοχή στις εκδηλώσεις ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ 2017, με την διοργάνωση ενημερωτικής ενότητας (“Οινοτουριστικά”) με θέμα τις Δικτυώσεις - συνεργασίες ενίσχυσης του γαστρονομικού προφίλ της περιοχής. Το πρόγραμμα συμπεριλάμβανε και γευσσιγνωσία τοπικών οίνων και πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο υλοποίησης του Τ.Π. CLLD/LEADER 2014 - 2020

“ΔΡΟΜΟΙ ΚΡΑΣΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ” ΔΙΑΤΟΠΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΠΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ CLLD/LEADER 2014-2020



ΣΤΟΧΟΣ: Η προβολή - ανάπτυξη των περιοχών της Πελοποννήσου, μέσω του Οινοτουρισμού, στοχεύοντας στην αύξηση της αναγνωρισιμότητας των ποιοτικών τοπικών οίνων - ποικιλιών των επιμέρους τοπικών περιοχών.

Οι δρόμοι κρασιού Πελοποννήσου, δημιουργήθηκαν ως μία εναλλακτική μορφή Οινοτουρισμού, μέσω των οποίων προτείνονται στον επισκέπτη –ταξιδιώτη να ακολουθήσει μία προσεκτικά επιλεγμένη διαδρομή διασχίζοντας τα γραφικά σημεία της αμπελουργικής ζώνης της Πελοποννήσου, να επισκεφτεί επιλεγμένες οινοπαραγωγικές μονάδες, να δοκιμάσει τοπικά κρασιά, παραδοσιακές γεύσεις – τοπικά πιάτα και να περιηγηθεί σε παραδοσιακούς οικισμούς, αρχαιολογικούς χώρους, σημαντικά τουριστικά αξιοθέατα κ.ά.

Το Σχέδιο αποτελεί συνέχεια και εξέλιξη του Έργου «Νήσος Πελοπόννησος» που υλοποιήθηκε κατά την προγραμματική περίοδο 2007-2013.



6 ΟΤΔ:

1. ΑΧΑΪΑ-ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε. (συντονιστής εταίρος)
2. ΠΑΡΝΩΝΑΣ Α.Ε.
3. ΑΝ.ΟΛ. Α.Ε.
4. ΑΝ.ΒΟ.ΠΕ ΑΕ ΟΤΑ
5. ΑΝ.ΜΕΣ. ΑΕ
6. ΔΙΚΤΥΟ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΕΦΑΛΛΟΝΙΑΣ ΙΘΑΚΗΣ

"ΠΡΙΜΑΡΟΛΙΑ - ΣΤΟΥΣ ΔΡΟΜΟΥΣ ΤΗΣ ΜΑΥΡΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ" ΔΙΑΤΟΠΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΠΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ CLLD/LEADER 2014 – 2020



ΣΤΟΧΟΣ: Γενικός στόχος του Σχεδίου είναι **βελτίωση της ταυτότητας, του πολιτιστικού και του τουριστικού προϊόντος των περιοχών παραγωγής της κορινθιακής-μαύρης σταφίδας**, μέσα από την εξερεύνηση, καταγραφή και αξιοποίηση στοιχείων της ιστορίας και του πολιτισμού της, όπως αυτά καταγράφονται στις περιοχές παραγωγής της, (Αχαΐα, Ηλεία, Μεσσηνία, Κορινθία, Ζάκυνθος, Κεφαλονιά), αλλά και στα σημεία εξαγωγής της, στα μεγάλα λιμάνια της Ευρώπης του 19ου αιώνα, (Λονδίνο, Λίβερπουλ, Τεργέστη, Μασσαλία, Άμστερνταμ, Αμβούργο, Οδησός).



6 ΟΤΔ:

1. **ΑΧΑΪΑ-ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε. (συντονιστής εταίρος)**
2. ΑΝ.ΒΟ.ΠΕ ΑΕ ΟΤΑ
3. ΑΝ.ΟΛ. Α.Ε.
4. ΑΝ.ΜΕΣ. ΑΕ
5. ΔΙΚΤΥΟ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΖΑΚΥΝΘΟΥ
6. ΔΙΚΤΥΟ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΕΦΑΛΛΟΝΙΑΣ ΙΘΑΚΗΣ



“ΤΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΗΣ ΝΟΤΙΟΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ II” ΔΙΑΤΟΠΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΠΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ CLLD/LEADER 2014-2020

ΣΤΟΧΟΣ: Το σχέδιο της συνεργασίας αφορά την **δημιουργία δικτύου προώθησης και προβολής των βιολογικών προϊόντων στον γεωγραφικό χώρο της Νοτιοδυτικής Ελλάδας**, σε συνέχεια του Διατοπικού σχεδίου "το βιολογικό τραπέζι", προβάλλοντας την πολιτισμική προσέγγιση και την ηθική διάσταση, ενημερώνοντας τους καταναλωτές και δημιουργώντας δικτυώσεις του τουριστικού με τον αγροτικό τομέα και ιδιαίτερα με τον κλάδο της βιολογικής παραγωγής.

Το Σχέδιο αποτελεί συνέχεια και εξέλιξη του Διατοπικού Σχεδίου Συνεργασίας «Το βιολογικό τραπέζι της Νοτιοδυτικής Ελλάδας» που υλοποιήθηκε κατά την προγραμματική περίοδο 2007-2013

6 ΟΤΑ:

ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΕΣ: ΑΙΤΩΛΙΑ Α.Ε. (ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΡΙΑ), ΑΝ.ΟΛ. Α.Ε., ΑΧΑΪΑ-ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε., ΕΤΑΝΑΜ ΑΕ ΟΤΑ, ΑΝ.ΜΕΣ. Α.Ε., ΤΡΙΧΩΝΙΔΑ Α.Ε. – ΑΑΕ Ο.Τ.Α.

Γεύσεις Ελλήνων Εκλεκτές II



“ΓΕΥΣΕΙΣ ΕΛΛΗΝΩΝ ΕΚΛΕΚΤΕΣ II”

ΔΙΑΤΟΠΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΠΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ CLLD/LEADER 2014-2020

ΣΤΟΧΟΣ: Το σχέδιο αφορά την **ανάδειξη του ελληνικού γαστρονομικού πολιτισμού με στόχο την προβολή των εκλεκτών ελληνικών γεύσεων της παραδοσιακής και σύγχρονης ελληνικής γαστρονομίας, μέσω του τουρισμού, του πολιτισμού και της δικτύωσης.**

Το Σχέδιο αποτελεί συνέχεια και εξέλιξη του Διατοπικού Σχέδιου Συνεργασίας «Γεύσεις Ελλήνων Εκλεκτές» που υλοποιήθηκε κατά την προγραμματική περίοδο 2007-2013

26 ΟΤΔ:

ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΕΣ: ΠΑΡΝΩΝΑΣ Α.Ε. (ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΡΙΑ), ΑΧΑΪΑ-ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε., ΑΝ.ΒΟ.ΠΕ ΑΕ, ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΒΡΟΣ Α.Ε, ΔΙΚΤΥΟ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΕΦΑΛΛΟΝΙΑΣ ΙΘΑΚΗΣ, ΔΙΚΤΥΟ ΔΗΜΩΝ ΠΕ ΝΗΣΩΝ ΑΤΤΙΚΗΣ, ΑΝΚΟ Α.Ε., ΗΠΕΙΡΟΣ Α.Ε., ΑΝΕΘ ΑΕ, ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ, ΑΝ.ΚΑ ΑΕ, ΑΝ.ΚΙ.ΑΕ, Α.Ε.ΝΟ.Λ ΑΕ, ΑΝ.Ε.Λ. ΑΕ, ΑΝ.ΜΕΣ. Α.Ε., ΕΑΠ ΑΕ, ΤΡΙΧΩΝΙΔΑ Α.Ε. – ΑΑΕ Ο.Τ.Α., ΚΕΝΑΚΑΠ ΑΕ, ΑΝΦ.ΛΩ, ΦΘΙΩΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΑΕ, ΑΝ.ΦΩ ΑΕ, ΑΝ.ΕΤ.ΧΑ ΑΕ, ΑΝ.ΟΛ. Α.Ε., ΔΙΚΤΥΟ ΔΗΜΩΝ ΤΩΝ ΕΚΛΕΚΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΓΕΥΣΕΩΝ, ΕΤΑΧ ΑΕ

“ΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΠΡΟΒΟΛΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ” ΔΙΑΤΟΠΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΠΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ CLLD/LEADER 2014-2020



ΣΤΟΧΟΣ: Το σχέδιο συνίσταται στην **μετατροπή των επισκέψιμων οινοποιείων σε «κόμβους» διασύνδεσης του τομέα της μεταποιητικής δραστηριότητας της αγροτικής παραγωγής με τον τουρισμό.**

Η επιδίωξη του παραπάνω στόχου θα επιτευχθεί μέσω της ανάπτυξης δράσεων και ενεργειών για την στήριξη τόσο του οινοποιητικού κλάδου, όσο και του πρωτογενή τομέα (π.χ. «φιλοξενία» των τοπικών προϊόντων) και του τουρισμού στην περιοχή (καταλύματα, εστιατόρια, κλπ) καθώς επίσης και στη θέσπιση γενικών κανόνων σχέσεων μεταξύ των οινοπαραγωγών και των επιχειρηματιών, οι οποίοι δραστηριοποιούνται στους τομείς φιλοξενίας, εστίασης και παραγωγής τοπικών προϊόντων, με επιδίωξη την καλύτερη δυνατή συνεργασία τους.

21 ΟΤΔ:

ΑΝΕΘ (ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΡΙΑ), ΑΝ.ΒΟ.ΠΕ. Α.Ε., ΑΝ.ΚΟ. Α.Ε, ΑΝ.ΔΩ Α.Ε, ΑΝ.ΗΜΑ. Α.Ε., ΑΝ.ΚΙ. Α.Ε., Αναπτυξιακή Κυκλάδων Α.Ε., ΑΝ.Ε.Λ. Α.Ε, ΑΝ.Ε.Θ. Α.Ε (ΧΑΛΚΗΔΟΝΟΣ, ΔΕΛΤΑ), ΑΝ.ΚΑ. ΑΕ, Α.Ε.ΝΟ.Λ Α.Ε., ΑΝ.ΟΛ. Α.Ε., ΑΝ.ΕΤ.ΧΑ. Α.Ε, ΑΧΑΪΑ-ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε., ΕΤΑΧ ΑΕ, ΗΠΕΙΡΟΣ Α.Ε., ΚΑΑΕΚΤ Ν. ΣΑΜΟΥ , ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΒΡΟΣ Α.Ε., ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΡΗΤΗΣ, ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΚΑΒΑΛΑΣ ΑΕ, ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΕΥΒΟΙΑΣ Α.Ε.



“SAY CHEESE! BALKAN CHEESE”

ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΠΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ CLLD/LEADER 2014-2020

ΣΤΟΧΟΣ: Το Σχέδιο Διακρατικής Συνεργασίας (ΣΔΣ) θα δημιουργήσει και θα προωθήσει το μύθο των «Βαλκανικών τυριών» και θα στηρίξει τον σύγχρονο ορισμό των «διαδρομών των Βαλκανικών τυριών». Αυτό θα να είναι ακόμα πιο αποτελεσματικό όταν ισχυροποιηθεί το brand Balkan cheese. Η συνεργασία αποσκοπεί στο να ενθαρρύνει και να προωθήσει την παραδοσιακή τοπική τυροκομία, να επενδύσει σε ένα υγιέστερο διατροφικό μέλλον, να επιτρέψει ένα αξιοπρεπές εισόδημα για τους παραγωγούς και να στηρίξει και να διατηρήσει τον παραγωγικό τομέα με παράλληλες ευκαιρίες για τουρισμό και πολιτιστικές δραστηριότητες (διαδρομές τυριού, φεστιβάλ, γαστρονομικές εκδηλώσεις, κλπ).

11 ΟΤΔ:

ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΠΑΡΝΩΝΑΣ ΑΕ (ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΡΙΑ), ΑΧΑΪΑ-ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε., ΑΝ.ΟΛ ΑΕ (ΕΛΛΑΔΑ), LAG RAKOVSKI, LAG BALCHIK - GENERAL TOSHEVO, LAG TROYAN - APRILTSI – UGARCHIN, LAG SLIVNITSA-Dragoman (ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ), LAG NAPOCA POROLISSUM, ASOCIAȚIA GAL TECUCI, LAG LIDER BISTRIȚA NĂȘĂUD, LAG ASSOCIATION “MICRO-REGIUNEA VAILOR CRIȘURILOR ALB SI NEGRU” (ΡΟΥΜΑΝΙΑ). ΕΠΙΣΗΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΝ ΩΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΤΕΣ ΤΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΟΙ LAG SERPENTINA NISTRULUI, LAG BUGEAC KILIM, LAG MOVILA MAGURA (ΜΟΛΔΑΒΙΑ)



Οι περιοχές που διατρέχει ο αυτοκινητόδρομος της Ολυμπίας Οδού διαθέτουν ένα **μεγάλο γαστρονομικό πλούτο**. Από την Ελευσίνα μέχρι την Πάτρα ο ταξιδιώτης θα συναντήσει φυσικούς, ιστορικούς και πολιτισμικούς σταθμούς & θα γευτεί θησαυρούς της τοπικής κουζίνας.

Η ανάδειξη της γαστρονομικής ταυτότητας των περιοχών, αποτελεί μέρος μιας ολοκληρωμένης αναπτυξιακής στρατηγικής των Ομάδων Τοπικής Δράσης (ΟΤΔ).

Δράσεις ανάδειξης γαστρονομικού προφίλ, μελέτες προδιαγραφών δικτύωσης τοπικών επιχειρηματιών, ενημερωτικά σεμινάρια για ωφελούμενους στον αγροτουρισμό, τον οινοτουρισμό, τη γαστρονομία κ.α. είναι ένα μέρος των δράσεων των τοπικών προγραμμάτων που υλοποιούνται από τις Αναπτυξιακές.

Σας ευχαριστώ!



ΗΡΩ ΤΣΙΜΠΡΗ
ΓΕΝ. ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ
ΑΧΑΪΑ-ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε.