

[⏮](#)[BACK TO](#)[TOP](#)[Εκδηλώσεις \(/ekdiloseis/\)](#)

Η Μεσσηνία στο επίκεντρο της γαστρονομίας και του βιώσιμου τουρισμού

Με το σύνθημα «Μεσσηνία 365 – Πέρα από τα Όρια», το 4ο MESSINIA FORUM, που διοργάνωσε ο Σύλλογος Εστίασης Μεσσηνίας (Σ.Ε.Μ.) στο Μέγαρο Χορού Καλαμάτας στις 25 & 26 Απριλίου, ολοκληρώθηκε αφήνοντας ανεξίτηλη τη σφραγίδα του ως μία από τις κορυφαίες συνεδριακές διοργανώσεις της χώρας.



Agronews

14 λεπτά πριν

Απόρρητο(#)

<https://www.agronews.gr/ekdiloseis/228954/i-messinia-sto-epikedro-tis-gastronomias-kai-tou-viosimou-tourismou/>

SOCIAL

7

[Q \(javascript:void\(0\);\)](#)

Η φετινή διοργάνωση «έσπασε» τα τοπικά σύνορα, αποκτώντας ισχυρό διεθνές εκτόπισμα με τη συμμετοχή προσωπικοτήτων και φορέων από τη **Μάλτα, την Ιταλία, την Ισπανία και την Αγγλία**. Ο Σ.Ε.Μ. και η ακούραστη ομάδα του MESSINIA FORUM παρουσίασαν ένα ολιστικό, πολυεπίπεδο γεγονός, που μετέτρεψε την Καλαμάτα σε ένα ζωντανό εργαστήριο ανάπτυξης, συνδέοντας την ακαδημαϊκή γνώση με την επιχειρηματική πράξη.

Για ακόμη μία χρονιά το MESSINIA FORUM υπό την αιγίδα του Υπουργείου Τουρισμού και του ΕΟΤ, υποστηρίχθηκε από την Περιφέρεια Πελοποννήσου, την ΚΕΔΕ, την ΠΕΔ Πελοποννήσου, τους έξι Δήμους της Μεσσηνίας και σημαντικούς χορηγούς και υποστηρικτές της διοργάνωσης, οι οποίοι συνέβαλαν στην επιτυχία του.

Ξεχωριστή παρουσία αποτέλεσε η **Αντωνία Τριχοπούλου**, διεθνώς αναγνωρισμένη για το έργο της γύρω από τη Μεσογειακή Διατροφή, η οποία έχει συμβάλει καθοριστικά στην επιστημονική τεκμηρίωση των οφελών της για την υγεία και τη μακροζωία. Η καθηγήτρια του Πανεπιστημίου Πειραιώς **Κωνσταντίνα Κοτταρίδη** και οι καθηγητές του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου **Γιώργος Πανουτσόπουλος**, **Παρασκευή Ντετοπούλου**, **Ανάστασιος Κώτσιρας** συνέβαλαν προς την ίδια κατεύθυνση.



Το υψηλό επίπεδο της διοργάνωσης υπογραμμίστηκε από τον συντονισμό και την ενεργό συμμετοχή κορυφαίων δημοσιογράφων της ΕΡΤ, του Γαστρονόμου και της Καθημερινής, του Money & Tourism, της εφημερίδας Agrenda, του FNL Guide και άλλων μέσων, όπως ο **Άγγελος Ρέντουλας**, ο **Κωνσταντίνος Δεριζιώτης**, ο **Θεόδωρος Ανδρεάδης – Συγγελάκης**, η **Μαρία Βασιλοπούλου**, ο **Ιωάννης Πανάγος**, η **Νιόβη Αναζίκου** και ο **Τάσος Μητσελής**.

Ιδιαίτερη βαρύτητα δόθηκε και στη στρατηγική προώθησης της Μεσσηνίας ως προορισμού, με τη συμμετοχή της **Προέδρου του ΕΟΤ, Αγγελικής Βαρελά** και της **Διευθύντριας ΕΟΤ Λονδίνου, Ελένης Σκαρβέλη**. Τα στελέχη του ΕΟΤ εξήραν τη δυναμική της online πλατφόρμας **experienceskalamata.com**, εκφράζοντας τον ενθουσιασμό τους για τη συγκεκριμένη πρωτοβουλία. Παράλληλα, επισφράγισαν την έμπρακτη στήριξη του Οργανισμού σε κάθε μελλοντικό βήμα του εγχειρήματος, αναγνωρίζοντας τη συμβολή του στην ανάδειξη της περιοχής. Επίσης η παρουσία για ακόμη μία χρονιά του **Διευθυντή Ανάπτυξης της Fraport Greece, Γιώργου Βήλου** αναδεικνύει τον ρόλο των υποδομών και των αεροδρομίων στην ανάπτυξη και προσβασιμότητα των προορισμών.

Η γαστρονομική ταυτότητα του FORUM και η έμφαση στην εντοπιότητα επισφραγίστηκε από την παρουσία κορυφαίων chef. Ο **Λευτέρης Λαζάρου**, αναπόσπαστο κομμάτι του θεσμού από την πρώτη κιόλας ημέρα, μαζί με τους **Σωτήρη Ευαγγέλου**, **Νένα Ισχυρινόγλου**, **Μιχάλη Χάσικο**, **Νίκο Πασπάλη** και **Ιάκωβο Απέργη**, **Bertrand Valegeas** έδωσαν το στίγμα της σύγχρονης ελληνικής κουζίνας. Στο 4^ο Messinia Forum με την πολύτιμη συμβολή τους καταφέραμε να δημιουργήσουμε μία γέφυρα γαστρονομίας, που ένωσε το Βορρά με τον Νότο μέσω της Μεσσηνίας, παντρεύοντας γεύσεις και εμπειρίες από την Θεσσαλονίκη και το Νυμφαίο μέχρι την Μεσσηνία και την Κρήτη.



Η Μεσόγειος στο «ίδιο τραπέζι»

Το FORUM έφερε στην καρδιά της Μεσσηνίας την εμπειρία παγκόσμιων θεσμών και προσωπικοτήτων:

- **Το Παράδειγμα της Μάλτας:** Εκπρόσωποι από τη Μάλτα, όπως η **Mona Khalilieh**, ο **Leslie Vella** και **Andrew Agius Muscat** παρουσίασαν επιτυχημένα μοντέλα τουριστικής ανάπτυξης, εστιάζοντας στη βιωσιμότητα και την ανάγκη για μια ενιαία μεσογειακή στρατηγική στην προβολή τοπικών προϊόντων.
- **GOE Tech Center, Basque Culinary Center:** Η **Begoña Rodríguez** ανέλυσε το μοντέλο που μετέτρεψε τη Χώρα των Βάσκων σε παγκόσμιο σημείο αναφοράς.
- **Ακαδημαϊκό Κύρος:** Τον διεθνή χαρακτήρα του FORUM ενισχύουν προσωπικότητες όπως ο καθηγητής τουριστικού marketing **Δημήτρης Μπούχαλης**, ο οποίος προσδίδει στρατηγική διάσταση στη συζήτηση για την ανάπτυξη προορισμών, καθώς και ο Ιταλός καθηγητής **Paolo Corvo**, ο οποίος ανέλυσε τη σύνδεση γαστρονομίας και κοινωνικής ταυτότητας ως εργαλείο ενίσχυσης του τουριστικού brand και ο **Chris Wright**, ο οποίος ανέλυσε την βρετανική «τουριστική αγορά».
- **Προσβασιμότητα:** Ο **Ivor Ambrose** και η **Κατερίνα Παπαμιχαήλ** (ENAT) έθεσαν τις βάσεις για τον τουρισμό χωρίς αποκλεισμούς, τονίζοντας την ηθική και επιχειρηματική αξία της προσβασιμότητας.
- **Γαστρονομική Μνήμη:** Ο **Άγγελος Ρέντουλας** και ο **Λευτέρης Λαζάρου** κέρδισαν το κοινό αναδεικνύοντας τη γεύση ως το «DNA» του τουριστικού μας προϊόντος.
- **Συμπερίληψη στην Πράξη:** Στην πιο συγκινητική στιγμή, ο Παραολυμπιονίκης **Αντώνης Τσαπατάκης** έδωσε το έναυσμα για μια κοινωνία χωρίς εμπόδια, συμμετέχοντας ενεργά στη θεματική για τον προσβάσιμο τουρισμό, παρουσία όλων των εμπλεκόμενων στο συμπεριληπτικό πρόγραμμα για το Βαγόνι από την Περιφερειακή Διεύθυνση Εκπαίδευσης Πελοποννήσου, το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου, το ΚΔΑΠμεΑ Καλαμάτας, ΕΕΕΕΚ, ΕΝ.Ε.Ε.ΓΥ.Λ και το ΚΕΦΙΑΠ.

Μια μεγάλη γαστρονομική γιορτή

Κεντρική θέση στο 4^ο MESSINIA FORUM είχαν οι **τοπικοί παραγωγοί και τυποποιητές**, οι οποίοι συμμετείχαν ενεργά, παρουσιάζοντας προϊόντα που αποτυπώνουν τον χαρακτήρα της μεσσηνιακής γης. Οινοποιοί, μεσσηνιακές ζυθοποιίες και παραγωγοί αποσταγμάτων αναδεικνύουν τον πλούτο της περιοχής, ενισχύοντας τη σύνδεση της αγροδιατροφής με την τουριστική εμπειρία.

Ο υπαίθριος χώρος του Μεγάλου Χορού Καλαμάτας πλημμύρισε από αρώματα και γεύσεις της μεσσηνιακής γης, προσφέροντας μία αυθεντική εμπειρία στους επισκέπτες. Από ανθρώπους με μεράκι και πάθος για αυτό που κάνουν, όπως ο Βασίλης Σιδηρόπουλος, δημιουργός της εταιρείας «Μπαχάρι είν' η ζωή μας», που με σεβασμό στην γαστρονομική μνήμη μετατρέπει τη γαστρονομία σε εμπειρία.



Το **MESSINIA FORUM** συνεχίζει να ανοίγει δρόμους εξωστρέφειας και ποιότητας, χτίζοντας μια Μεσσηνία έτοιμη να πρωταγωνιστήσει διεθνώς και να υποδέχεται επισκέπτες 365 ημέρες τον χρόνο.

Μέσα από θεματικά panels και workshops, το FORUM εστίασε στο πώς ένας τόπος μπορεί να εξελιχθεί σε γαστρονομικό προορισμό, ξεκινώντας από το έδαφος και την παραγωγή και φτάνοντας σε μια ολοκληρωμένη στρατηγική. Η σύνδεση διαφορετικών κλάδων — από την πρωτογενή παραγωγή έως την εστίαση και τον τουρισμό — αποτέλεσε βασικό άξονα της διοργάνωσης.

Σε αυτό το κομμάτι έπαιξαν καθοριστικό ρόλο οι ομιλητές μας, **Βασίλειος Γιαννόπουλος**, Καθηγητής Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, **Δημήτρης Μουντάκης**, Μέλος ΔΣ Επιμελητηρίου Χανίων, **Τζένη Αργυρίου**, Καλλιτεχνική Διευθύντρια Διεθνούς Φεστιβάλ Χορού Καλαμάτας, **Αλέξανδρος Κουρής**, Ιδρυτής της μπίρας «ΝΗΣΟΣ», **Δημήτριος Καλαϊτζιδάκης**, Διευθυντής Λειτουργικού της Grecotel, **Γεώργιος Παπασταματίου**, Επικεφαλής Υποδιεύθυνσης Αξιολόγησης Παραγόντων ESG & Βιωσιμότητας της Εθνικής Τράπεζας, **Ελένη Κολοφωτιά**, Γενική Διευθύντρια της Γενικής Διεύθυνσης Αναπτυξιακών Νόμων και Άμεσων Ξένων Επενδύσεων στο Υπουργείο Ανάπτυξης, **Δημοσθένης Μπρούσαλης**, Γενικός Διευθυντής Dasc Branding, **Χρήστος Μπιτζής**, Digital Advertising Expert of Nelios, **Αναστάσιος Κωνσταντάρης**, Διευθύνων Σύμβουλος του Οργανισμού Προώθησης Ροδιακού Τουρισμού, **Ιωάννης – Παύλος Γιώτης**, Luxury Hospitality Concierge και **Βασίλειος Σιδηρόπουλος**, Ιδιοκτήτης της εταιρείας «Μπαχάρι είν' η ζωή μας».

Ιδιαίτερες ευχαριστίες θα θέλαμε να εκφράσουμε προς το **Λύκειο Ελληνίδων Καλαμάτας**, που με την παρουσία εκπροσώπων του μετέφερε την παράδοση της Πελοποννήσου, τον **Σκίτσοφρενή** που δημιούργησε ζωντανά έναν συμβολικό καμβά με τίτλο «**Μικρές Πατρίδες Γεύσεων**», τον **όμιλο Μαγειρικής του 10^{ου} Δημοτικού Σχολείου Καλαμάτας**, που αποδεικνύει ενεργά ότι οι σωστές διατροφικές συνήθειες χτίζονται σταθερά από μικρή ηλικία, το **Περιφερειακό Τμήμα του Ελληνικού Ερυθρού Σταυρού** για την υγειονομική κάλυψη και τους δεκάδες **εθελοντές**.

Πολύτιμη ήταν η συνεισφορά των σημαντικών **εκπροσώπων της Μεσσηνιακής Γαστρονομίας από επαγγελματίες σεφ**, που δημιούργησαν εμπνευσμένα πιάτα με βάση τα τοπικά προϊόντα όπως η **Γεωργία Κουτσούκου**, ο **Νικήτας Μπατσικούρας**, ο **Κωνσταντίνος Βασιλειάδης**, ο **Μάνος Φωτόπουλος**, ο **Λεωνίδας Κυριακόπουλος**, ο **Στέλιος Ραπτιάς**, ο **Χρήστος Χρονόπουλος** και ο **Πέτρος Βρυώνης**.

Το MESSINIA FORUM δεν αποτελεί απλώς έναν χώρο ανταλλαγής ιδεών, αλλά μια πλατφόρμα διαλόγου και συνεργασίας, με στόχο τη δημιουργία ενός προορισμού με διάρκεια, ποιότητα και διεθνή προοπτική.

Η Μεσσηνία δεν παρουσιάζεται μόνο ως τόπος — αλλά ως εμπειρία.

Σχόλια (0)

Προσθήκη σχολίου

ΤΟ ΔΙΚΟ ΣΑΣ ΣΧΟΛΙΟ

Όνομα*

Email*

Σχόλιο*

χαρακτήρες απομένουν



Δεν είμαι ρομπότ

reCAPTCHA

Απόρρητο(#)