ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Αθήνα, 3/11/26

Με επιτυχία πραγματοποιήθηκε το **Σάββατο 31 Οκτωβρίου 2026**, στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής (ΠΑΔΑ), η ημερίδα με θέμα **«Ελαιοκομικά προϊόντα, ελαιοτουρισμός και γαστρονομία ως πεδία δημιουργίας προστιθέμενης αξίας και βιώσιμης ανάπτυξης»**, που συνδιοργάνωσαν το ΠΑΔΑ, η Λέσχη Φίλων Ελαιολάδου & Ελιάς (ΦΙΛΑΙΟΣ) και το Ινστιτούτο Ελληνικού Διατροφικού Πολιτισμού και Γαστρονομίας (ΙΕΓ).

Η ημερίδα δημιούργησε ένα πεδίο ενημέρωσης, ανταλλαγής επιστημονικής γνώσης και γόνιμου διαλόγου, με τη συμμετοχή διακεκριμένων επιστημόνων και επαγγελματιών από τον χώρο της ελαιοκομίας, της διατροφής, της γαστρονομίας και του αγροτουρισμού, που διαρθρώθηκε σε τρείς θεματικές ενότητες, αρχίζοντας από το προϊόν και την ποιότητα, στη συνέχεια στην γαστρονομία και την διατροφή και τέλος στον ελαιοτουρισμό και την επιχειρηματική αξιοποίηση.

Στην **«Ποιότητα και αυθεντικότητα των ελαιοκομικών προϊόντων»** αναφέρθηκαν οι καθηγητές κκ. **Γιώργος Ζακυνθινός (** καθηγητής ΠΑΔΑ, Μέλος Δ.Σ. ΦΙΛΑΙΟΣ & ΙΕΓ) και **Χαράλαμπος Προεστός** (καθηγητής ΕΚΠΑ) μέσα από τους άξονες ποιότητα, ταυτότητα και τεκμηρίωση, από την παραγωγή έως την ενημέρωση του καταναλωτή, την σύνδεση της ασφάλειας και της προέλευσης στην ανάδειξη ενός ελαιοκομικού προϊόντος και στην τεκμηριωμένη προστιθέμενη αξία. Επίσης, στις αναλυτικές προσεγγίσεις που βοηθούν να ελέγξουμε την αυθεντικότητα και τη σύσταση του ελαιολάδου, με τα επιστημονικά δεδομένα ώστε να γίνουν κατανοητά και χρήσιμα για παραγωγούς και καταναλωτές και να περάσουμε από τον γενικό ισχυρισμό “ποιοτικό και αυθεντικό προϊόν” σε αξιόπιστη τεκμηρίωση που να ενισχύει την εμπιστοσύνη στην αγορά.

Στο Πάνελ με θέμα **«Ελαιόλαδο, γαστρονομία και διατροφή: από τη γεύση στην εμπειρία»,** η κα **Βαλεντίνη Κωνσταντινίδου**, Διατροφολόγος–Διαιτολόγος, ιδρύτρια του φορέα DNANUTRICOACH και ο κ. **Νίκος Φωτιάδης**, Executive chef, Μέλος ΔΣ ΙΕΓ, & Πρόεδρος BRIGADA, προσέγγισαν αναλυτικά τη θέση του ελαιολάδου στη γαστρονομία και στη διατροφή, τη αισθητηριακή εμπειρία και τη σύνδεσή της με τις σύγχρονες επιλογές του καταναλωτή μέσα από το ερώτημα του πώς μπορεί το ελαιόλαδο να αποκτήσει ουσιαστικό ρόλο στη γαστρονομική εμπειρία, χωρίς να περιορίζεται μόνο στην εικόνα του ως παραδοσιακού προϊόντος, ποιά χαρακτηριστικά του επηρεάζουν περισσότερο τη γεύση και την επιλογή του για διαφορετικά πιάτα, πώς μπορεί η γνώση για τη σύσταση και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά να αξιοποιηθεί από τη γαστρονομία, πώς εντάσσεται το ελαιόλαδο

σε ένα ισορροπημένο διατροφικό πρότυπο και πώς μπορούμε να το επικοινωνούμε υπεύθυνα, πώς μπορεί η διατροφική ενημέρωση να συνδεθεί με την καθημερινή εμπειρία του φαγητού και τις πραγματικές ανάγκες του καταναλωτή και τέλος πώς συνεργάζονται επιστήμη, διατροφή και γαστρονομία ώστε ο καταναλωτής να γνωρίζει, να δοκιμάζει και να εκτιμά το προϊόν.

Τέλος**, στο Πάνελ** με θέμα **«Ελαιοτουρισμός και βιώσιμη επιχειρηματικότητα: δημιουργώντας τοπική προστιθέμενη αξία»,** ο επικ. καθ. ΠΑΔΑ κ. **Μιχάλης Σκορδούλης**, και ο κ. **Νίκος Μιχαλίτσης**, Ειδικός Σύμβουλος Στρατηγικής και Επικοινωνίας, ΜΑ, Α΄ Αντιπρόεδρος ΙΕΓ παρουσίασαν τα επιχειρηματικά μοντέλα, τις συνεργασίες και την επικοινωνία που συνδέουν τα ελαιοκομικά προϊόντα με τον τουρισμό και τη βιώσιμη τοπική ανάπτυξη, αναφέρθηκαν στο τι απαιτείται ώστε να εξελιχθεί ο ελαιοτουρισμός από μια μεμονωμένη επίσκεψη σε ένα ολοκληρωμένο και βιώσιμο επιχειρηματικό μοντέλο για έναν τόπο, ποιοι παράγοντες καθορίζουν αν μια βιωματική διαδρομή μπορεί να είναι οικονομικά βιώσιμη και να ωφελεί την τοπική κοινωνία, πώς μπορούν να συνεργαστούν παραγωγοί, επιχειρήσεις φιλοξενίας, εστίαση και αυτοδιοίκηση και παράλληλα πώς επικοινωνούμε την αξία μιας ελαιοτουριστικής εμπειρίας ώστε να ξεχωρίζει από μια απλή επίσκεψη ή μια γευσιγνωσία, πώς μπορούν η στρατηγική επικοινωνία και η ενιαία ταυτότητα ενός προορισμού να στηρίξουν τις τοπικές επιχειρήσεις και ποια πρακτικά βήματα πρέπει να γίνουν για να σχεδιαστεί και να προβληθεί μια ολοκληρωμένη ελαιοτουριστική διαδρομή.

Τον συντονισμό των πάνελ είχε ο **κ Γιώργος Οικονόμου**, Πρόεδρος της ΦΙΛΑΙΟΣ και Μέλος του Δ.Σ. ΙΕΓ.

Στο πλαίσιο της ημερίδας παρουσιάσθηκαν και δύο εκδόσεις για το ESG (Environmental, Social, Governance) του καθ. Γεωργίου Ι. Ζακυνθινού.

Το πρώτο βιβλίο έχει θέμα **«ESG Μεσογειακή Βιώσιμη Γαστρονομία: Από την Παράδοση και τη Βιοποικιλότητα στη Βιώσιμη Εστίαση και τον Ψηφιακό Μετασχηματισμό»** για τη σημασία της σύνδεσης ανάμεσα στην προστασία της γαστρονομικής κληρονομιάς, της παράδοσης και της στήριξης της μικρομεσαίας επιχειρηματικότητας.

Το δεύτερο με τίτλο ***«Εφαρμογή Συστημάτων ESG στην Ελαιοκομική Πρακτική και Επιχειρηματικότητα»*****,** επιβεβαιώνει την ανάγκη ύπαρξης ενός εξειδικευμένου, πρακτικού και αξιόπιστου οδηγού για την ενσωμάτωση των αρχών ESG (Environmental, Social, Governance) στον ελαιοκομικό τομέα.

Οι διοργανωτές – φορείς δεσμεύτηκαν προκειμένου να συνεχίσουν να δημιουργούν γέφυρες γνώσης, συνεργασίας και καινοτομίας, αναδεικνύοντας τον ελληνικό διατροφικό πολιτισμό, τον ελαιοτουρισμό και τη γαστρονομική μας κληρονομιά.

Ευχαριστούμε για την δημοσίευση.