

## HandcraftedCrete – THEWORKSHOP

### 9.00 – 10.00 ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ – ΕΙΣΑΓΩΓΗ

**Δημήτρης Μιχελογιάννης, Ειδικός σύμβουλος Περιφέρειας Κρήτης**

Τι αντιπροσωπεύει η «Χειροποίητη Κρήτη» για την Περιφέρεια Κρήτης

**Παπαδεράκης Αντώνης, Αντιπεριφερειάρχης και Πρόεδρος Περιφερειακής Αναπτυξιακής Εταιρείας Κρήτης ΑΕ:** Η σύνδεση της «Χειροποίητης Κρήτης» με τον τουριστικό κλάδο.

**Σημανδηράκης Παναγιώτης, Δήμαρχος Χανίων:** Η αξία της «Χειροποίητης Κρήτης» στην τοπική ανάπτυξη.

**Ισαβέλλα Ζαμπετάκη, Δημοσιογράφος και Συγγραφέας**

Σύντομη παρουσίαση του βιβλίου «Χειροποίητη Κρήτη»

### 10.00 – 11.00 BESTPRACTICES ΑΠΟ ΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ

ΣΥΝΤΟΝΙΖΟΥΝ ΟΙ: **Μαρία Πετραντωνάκη, Διευθύντρια Περιφερειακής Αναπτυξιακής Εταιρείας Κρήτης ΑΕ και Ισαβέλλα Ζαμπετάκη**

#### Η βελγική πρωτοβουλία “Handmade in Bruges”

Παρουσίαση της πρωτοβουλίας Handmade in Bruges που τρέχει εδώ και χρόνια στην πόλη προβάλλοντας 80 δημιουργούς, καλλιτέχνες, παραγωγούς και τεχνίτες που φτιάχνουν προϊόντα με το χέρι. Το Handmade in Bruges έχει σημαντικό αντίκτυπο στην τοπική οικονομία ενώ φέτος τον Νοέμβριο εγκαινιάζεται ένα νέο φυσικό κατάστημα του δικτύου.

#### Cerdeira Home for Creativity: Το πορτογαλικό χωριό των τεχνών

Ένα εγκαταλελειμμένο χωριό της Πορτογαλίας αναβίωσε ως κέντρο για τις τέχνες και υποδέχεται στα εργαστήριά του καλλιτέχνες αλλά και απλούς επισκέπτες που επιθυμούν να παρακολουθήσουν μαθήματα κεραμικής, κατασκευής ξύλινων παιχνιδιών και άλλων χειροποίητων αντικειμένων και προϊόντων.

### 11.00 – 13.00 ΒΕΛΤΙΣΤΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ

#### Ελαιόλαδο: η απτή σύνδεση του πρωτογενούς τομέα με τον τουρισμό

**Μιχάλης Παναγιωτάκης, Σεφ, F&B Manager Aegean Star Hotels, ιδιοκτήτης του καταστήματος Kr\_eat organic & food market:** «Ιστορίες» ελαιόλαδου στο τραπέζι και την κουζίνα των εστιατορίων

**Ευτύχης Ανδρουλάκης, Παραγωγός Ελαιόλαδου Ραμακό:** Το ελαιόλαδο ως εμπειρία και πρεσβευτής της Κρήτης

## ***Olive-oilbreak***

Αντί για το τυπικό coffee-break, δίνουμε στους συμμετέχοντες την ευκαιρία να ανακαλύψουν τα βασικά της γευσιγνωσίας ελαιολάδου.

## ***Η μοντέρνα διάσταση των παραδοσιακών τεχνών***

**Άρια Παρασκευάκη, Συνιδιοκτήτρια του Domus Renier:** Η θέση των έργων Κρητικών καλλιτεχνών μέσα στο ξενοδοχείο και τα οφέλη για τον ξενοδόχο

**Καρμέλα Ιατροπούλου, Κεραμίστρια:** Πώς τα αυθεντικά έργα κεραμικής και τέχνης αναβαθμίζουν την ταξιδιωτική εμπειρία

## ***Τα κρητικά προϊόντα ως πρεσβευτές της Κρήτης***

**Νίκος Μηλιαράκης, Πρόεδρος του Δικτύου WinesofCrete:** Τι «μαθήματα» έχουν να μοιραστούν τα οινοποιεία και το δίκτυο WinesofCrete με άλλους επισκέψιμους χώρους;

**Κατερίνα Ξεκάλου, Ιδιοκτήτρια του εστιατορίου Avli και του καταστήματος Avli Raw Materials:** Προβάλλοντας έξυπνα τους μικρούς παραγωγούς σε ένα διεθνές κοινό

## ***Αξιοποιώντας τη μοναδικότητα της κρητικής φύσης***

**Νίκος Ψυλλάκης – Ιδιοκτήτης Το Fillo:** Η προστιθέμενη αξία που κρύβεται στις ιστορίες και στην κουλτούρα των βοτάνων και της συλλογής τους

**Μαρία Λόη – Σεφ, Συγγραφέας, TV personality και ιδρύτρια του Loi Brand (μέσω skype):** Προβάλλοντας την κρητική διατροφή στις ΗΠΑ

**13.00 – 14.00 Lunch Break**

## **14.00-15.30 ΠΑΝΕΛ ΣΥΖΗΤΗΣΗΣ: ΣΥΝΕΡΓΕΙΕΣ ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗΣ ΑΞΙΑΣ**

**1<sup>ο</sup> Πάνελ συζήτησης: πετυχημένα παραδείγματα συνεργειών ανάμεσα στον καλλιτεχνικό και τον τουριστικό κλάδο**

Δρ. Κυριάκος Κώτσογλου, Αντιπεριφερειάρχης Τουρισμού & Ηλεκτρονικής Διακυβέρνησης

Μιχάλης Βλατάκης, Πρόεδρος Τουριστικών & Ταξιδιωτικών Πρακτόρων Κρήτης

Γιώργος Μαθιουλάκης, Managing Director – Minoia Palace & Euphoria Resort

Αλεξάνδρα Θεοχάρη, Ιδρύτρια της εταιρείας Klotho

Γιάννης Βλαβογιλάκης, Κεραμίστας – Καλλιτεχνικό Χωριό Βερέκυνθος

## **2<sup>ο</sup> Πάνελ συζήτησης: συνέργειες αξίας ανάμεσα σε παραγωγούς-οικοτέχνες και τον τουριστικό κλάδο: αναζητώντας τα next practices**

Χάρης Ροδιτάκης, Εκπαιδευτική Αναπτυξιακή Πλοηγός  
Δημήτρης Καλαϊτζιδάκης, Operations Director της Grecotel  
Σεβαστή Κρασανάκη, Πρόεδρος Συλλόγου Γυναικών «Εργάνη»  
Κορίνα Μηλιαράκη, Πρόεδρος της Πολιτιστικής Εταιρείας Πανόρμου «Επιμενίδης»  
Μανόλης Πετακάκης, Κτήμα Λαγκός

### **15.30 – 16.30 BRAIN STORMING SESSION**

#### **Εξερευνώντας νέες ιδέες και συμπράξεις**

Παρουσίαση μιας πρωτότυπης ιδέας για μοντέρνα αξιοποίηση της παράδοσης του αργαλειού από τον **Δρ. Κωσταντίνο Ουγγρίνη, Καθηγητή Architectural Design and Innovative Technologies /Founder Transformable Intelligent Environments Lab (TUC TIE Lab)**

Δημιουργικός διάλογος επάνω σε δύο ακόμα πρωτότυπες ιδέες που αφορούν την προώθηση κρητικών προϊόντων στον χώρο των ξενοδοχείων και των εστιατορίων.

### **16.30 – 17.30 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ**