



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ



Baking TOGETHER

• MEDITERRANEAN EDITION •

Η παράλληλη δράση Baking Together-Mediterranean Edition φιλοξενεί ένα τριήμερο γεμάτο ζωντανή αρτοποιία, επιστημονικό διάλογο, επαγγελματική ανταλλαγή γνώσης και ανοιχτές δράσεις για το κοινό, φέρνοντας κοντά κορυφαίους επαγγελματίες από την Ελλάδα και το εξωτερικό.

 **Artozyma**
HELEXPO ufl





● Παρασκευή, Ψήσιμο & Παρουσίαση Προϊόντων

10:00-19:00 | Εργαστήριο 1 & 2, Baking Together

Καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας, δύο από τις διεθνείς ομάδες της δράσης Baking Together θα εργάζονται στα εργαστήρια, παρουσιάζοντας τη φιλοσοφία, τις τεχνικές και τα προϊόντα τους. Η διαδικασία δημιουργίας και ψησίματος πραγματοποιείται από τις **10:00 έως 16:00** στους φούρνους στον χώρο της εκδήλωσης, ενώ ακολουθεί η παρουσίαση των τελικών προϊόντων.

● Επιστημονική Συζήτηση Η αξία του Ψωμιού, ως μέρος της Μεσογειακής Διατροφής

16:15-17:45

Ένα επιστημονικό πάνελ αφιερωμένο στο ψωμί ως διατροφικό, πολιτισμικό και επιστημονικό κεφάλαιο, με έμφαση στον Μεσογειακό τρόπο ζωής και τη δημόσια υγεία. Η συζήτηση προσεγγίζει το ψωμί μέσα από φίλτρα της ιατρικής επιστήμης, της διατροφής και της ιστορίας.

Ομιλητές:

Χρήστος Γ. Σαββόπουλος

Καθηγητής Παθολογίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
Διευθυντής Α' Προπαιδευτικής Παθολογικής Κλινικής & Μονάδας Αυξημένης Φροντίδας (Stroke Unit)
Κέντρο Αριστείας Υπέρτασης, Νοσοκομείο ΑΧΕΠΑ

Τάνια Βαλαμώτη

Καθηγήτρια Προϊστορικής Αρχαιολογίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
Διευθύντρια Εργαστηρίου Διεπιστημονικής Αρχαιολογικής Έρευνας
Επικεφαλής της ομάδας PlantCult, ΚΕΔΕΚ ΑΠΘ

Σταύρος Καλογιάννης

Καθηγητής Βιοχημείας του Μεταβολισμού
Πρόεδρος Τμήματος Επιστημών Διατροφής & Διαιτολογίας, Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδος

Χαιρετισμοί:

Διακεκριμένα πρόσωπα από τον χώρο της αρτοποιίας και της εκπαίδευσης, θα απευθύνουν χαιρετισμό τιμώντας την πρωτοβουλία και συνδέοντας την επιστημονική συζήτηση με την επαγγελματική κοινότητα διεθνώς:

Reto Fries

Διευθυντής της *Richemont Fachschule*, ενός διεθνώς αναγνωρισμένου κέντρου εκπαίδευσης και τεχνογνωσίας στην αρτοποιία, την ζαχαροπλαστική και τη συνοδευτική βιομηχανία, με σημαντική συμβολή στην επαγγελματική κατάρτιση και στη δικτύωση των κορυφαίων στελεχών του κλάδου.

Έλσα Κουκουμέρια

Πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος, με ενεργή παρουσία στην εξέλιξη και υποστήριξη της τέχνης του φούρνου και της επαγγελματικής κοινότητας, τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο.

Παρθένα Παστραφίδου

Δημιουργός του Πανελληνίου Πρωταθλήματος Αρτοποιίας και της Ελληνικής Εθνικής Ομάδας Αρτοποιίας, εκπροσωπώντας το όραμα για την προώθηση της αρτοποιίας ως επαγγελματικής τέχνης και πολιτισμικής αξίας σε Ελλάδα και διεθνώς.

● Παρασκευή, Ψήσιμο & Παρουσίαση Προϊόντων

10:00-19:00 | Εργαστήρια Baking Together

Τη σκυτάλη παίρνουν οι υπόλοιπες δύο διεθνείς ομάδες της δράσης Baking Together, με ζύμωμα και ψήσιμο στους φούρνους στον χώρο της εκδήλωσης έως τις 16:00 και παρουσίαση των προϊόντων τους στο κοινό έως το κλείσιμο της έκθεσης.

● Συζήτηση - «Γιατί Αρτοποιός;»

11:30-13:00

Ένα ανοιχτό πάνελ αφιερωμένο στους νέους ανθρώπους και στο μέλλον του επαγγέλματος του αρτοποιού. Στόχος της συζήτησης είναι να αναδειχθεί η αξία της αρτοποιίας ως τέχνη, επάγγελμα και τρόπος ζωής, μέσα από προσωπικές διαδρομές, εμπειρίες και όραμα.

Στο πάνελ συμμετέχουν:

- ένα μέλος από κάθε διεθνή ομάδα που συμμετέχει στη δράση Baking Together,
- εκπρόσωπος της **Ελληνικής Εθνικής Ομάδας Αρτοποιίας**,
- δύο Έλληνες ειδικοί / σωματιέ ψωμιού:
 - Δημήτρης Φραγκογιάννης, Bread Sommelier & εκπαιδευτής γευσιγνωσίας ψωμιού
 - Νίκος Παρασκευάς, Ms Τεχνολογίας Τροφίμων, Bread sommelier
- ένας νέος τοπικός αρτοποιός, ο **Αθανάσιος Βαθιώτης**, που θα μοιραστεί τη δική του εμπειρία και το όραμά του για το μέλλον του κλάδου.

● «Meet the Teams» Day

Όλη την ημέρα

Οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν από κοντά τα μέλη των ομάδων που συμμετέχουν στη δράση Baking Together-Mediterranean Edition, να συζητήσουν μαζί τους και να αποκτήσουν πρόσβαση στις κορυφαίες μεσογειακές συνταγές και τις τεχνικές που παρουσιάστηκαν κατά τη διάρκεια της διοργάνωσης.

● Παρασκευή, Ψήσιμο & Παρουσίαση Ψωμιού Πινακωτής

10:00-14:00 | Εργαστήριο 1, Baking Together

Η Ελληνική Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας παρουσιάζει το Ψωμί Πινακωτής - ένα εγχείρημα που αποτελεί διαχρονικό όραμα και πάθος τόσο της διοργάνωσης όσο και της ομάδας.

Τα τελευταία χρόνια καταβάλλεται συστηματική προσπάθεια, ώστε το Ψωμί Πινακωτής να θεσπιστεί και να αναγνωριστεί ως **Εθνικό Ελληνικό Ψωμί**, με στόχο να βρίσκεται και να αγαπιέται σε φούρνους σε όλο τον κόσμο.

Το ψήσιμο πραγματοποιείται κυρίως από **10:00 έως 13:30**, με επίσημη παρουσίαση στις **14:00**.

● **Από την Panis Focacius στην Pizza alla Pala (Pinsa)**
Η εξέλιξη της pizza και της focaccia στον σύγχρονο φούρνο

10:30-13:30 | Εργαστήριο 2, Baking Together

Επαγγελματικές εφαρμογές και σύγχρονα πρότυπα παραγωγής από κορυφαίους και διεθνώς αναγνωρισμένους επαγγελματίες.

Η εκδήλωση εστιάζει:

- στην τεχνική ζυμώματος
- στη διαχείριση ζυμαριών μεγάλης κλίμακας
- στον έλεγχο ψησίματος σε μεγάλα format

Μια ιστορική και τεχνική διαδρομή από το Panis Focacius της Αρχαίας Ρώμης έως τη σύγχρονη focaccia και pala στον σημερινό φούρνο.

Εισηγητές:

Luca Ardizzone

Ο νεότερος πιστοποιημένος Master Instructor παγκοσμίως
Ειδίκευση: Pala Romana

Marco D'Arrigo

Instructor - Νικητής στο Master Pizza Champion 2023
Ειδίκευση: Focaccia

● **Βραβεύσεις - Τελετή Λήξης**

15:30

Στο πλαίσιο του εορτασμού της αρτοποιίας, της τέχνης του ψωμιού και της ολοκλήρωσης των δράσεων του Baking Together – Mediterranean Edition, θα πραγματοποιηθεί τελετή βραβεύσεων. Η τελετή απονομής αποτελεί μια γιορτή ανάδειξης της προσφοράς, της αριστείας και του δημιουργικού πνεύματος της αρτοποιίας και θα πραγματοποιηθεί την τελευταία μέρα της έκθεσης, ως επιστέγασμα των δράσεων και των κοινών προσπαθειών που έγιναν με στόχο τη δικτύωση, τη διάδοση γνώσης και την έμπνευση νέων γενεών αρτοποιιών.

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ



E: fl.ppastrafidou@gmail.com, chanouioanna@gmail.com

T: +30 6940898814, +30 6945916652