

**To Torribera Mediterranean Center, ένα κοινό πρόγραμμα από το  
The Culinary Institute of America, το Πανεπιστήμιο της Βαρκελώνης και το Ίδρυμα  
Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου**

*Παρουσιάζουν το*

**6<sup>th</sup> Ετήσιο  
Tomorrow Tastes Mediterranean  
Διεθνές Συνέδριο**

*Σχεδιάζοντας το Μέλλον με επίκεντρο τη Μεσογειακή κουλτούρα και παράδοση, την  
προσωπική υγεία, την βιωσιμότητα του πλανήτη, τη συνεργασία και την καινοτομία*

Σε συνεργασία

**Ακαδημία Αθηνών, Κέντρο Ερευνών για τη Δημόσια Υγεία και Εκπαίδευση**

**EAT, με το**

**Τμήμα Διατροφής του Harvard T.H. Chan School of Public Health**

**13-15 Οκτωβρίου, 2025**

**Καλαμάτα και ευρύτερη περιοχή της Μεσσηνίας, Ελλάδα**



*Τι θα γινόταν αν μπορούσαμε να εμπνεύσουμε τους τομείς της διατροφής, των εστιατορίων, της μαζικής εστίασης και του τουρισμού να κινηθούν προς γαστρονομικές ιδέες και επιχειρηματικά μοντέλα που διασφαλίζουν καλύτερα την υγεία μας και την υγεία του πλανήτη;*

*Τι θα γινόταν αν τέτοια μοντέλα και ιδέες υπήρχαν ήδη εδώ και αιώνες—ριζωμένα σε πολιτιστικές παραδόσεις—και το μόνο που χρειάζεται είναι να τα υιοθετήσουμε και να τα προσαρμόσουμε, καθοδηγούμενοι από την επιστήμη, στις εποχές που ζούμε;*

*Τι θα γινόταν αν ειδικοί στη διατροφή και το περιβάλλον, σεφ, καλλιεργητές, επιχειρηματίες τροφίμων και ηγέτες επιχειρήσεων, πολιτιστικές αρχές και πολιτικοί μπορούσαν να βρουν κοινό όραμα γύρω από ένα τραπέζι δείπνου που ζωντανεύει τις δυνατότητες μετασχηματισμού του συστήματος τροφίμων—με γευστικό τρόπο;*

Με επίκεντρο αυτά τα ερωτήματα, το **Torribera Mediterranean Center**, ένα κοινό εγχείρημα του Πανεπιστημίου της Βαρκελώνης και του The Culinary Institute of America, μαζί με το Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη & Κάρμεν Κωνσταντακοπούλου, ανακοινώνουν το **6ο Ετήσιο Συνέδριο Tomorrow Tastes Mediterranean**, που θα πραγματοποιηθεί στις 13-15 Οκτωβρίου 2025 στην Καλαμάτα και την περιοχή της Μεσσηνίας, στην Ελλάδα.

Το συνέδριο του 2025 **Tomorrow Tastes Mediterranean (TTM)** παρουσιάζεται σε συνεργασία με το Κέντρο Έρευνας και Εκπαίδευσης Δημόσιας Υγείας της Ακαδημίας Αθηνών, το EAT (την επιστημονική πλατφόρμα για τον μετασχηματισμό του συστήματος τροφίμων και συνδιοργανωτή της επερχόμενης Έκθεσης EAT-Lancet 2.0 για Τρόφιμα, Πλανήτη, Υγεία) και το Τμήμα Διατροφής της Σχολής Δημόσιας Υγείας Harvard T.H. Chan.

Το συνέδριο TTM θα αναλύσει και θα εξερευνήσει ένα σύνολο κρίσιμων ζητημάτων με παγκόσμια σημασία: ζητήματα γύρω από την υγεία και τη διατροφή, τη βιωσιμότητα, συμπεριλαμβανομένης της σύνδεσης τροφίμων και κλιματικής αλλαγής και βιοποικιλότητας, την πολιτιστική ταυτότητα και ανθεκτικότητα, τη γαστρονομική διορατικότητα, καθώς και αναδυόμενες στρατηγικές επιχειρήσεων τροφίμων και τουρισμού.

Η σειρά συνεδρίων TTM, συμπεριλαμβανομένων των workshops τροφίμων και γαστρονομίας, εστιάζει στη παραδοσιακή Μεσογειακή Διατροφή και τον χαρακτηρισμό της ως Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά της UNESCO—ένα διατροφικό πρότυπο του οποίου η υγιεινή αξία υποστηρίζεται πλέον άφθονα από αρκετές δεκαετίες επιστημονικής έρευνας. Η σειρά συνεδρίων TTM είναι επίσης προσανατολισμένη προς το μέλλον—αγκαλιάζοντας την ανανέωση της παράδοσης, την ανταλλαγή και την καινοτομία—καθώς εξερευνά πώς οι αρχές, οι πρακτικές βιωσιμότητας και οι διατροφικές κουλτούρες που σχετίζονται με το παραδοσιακό μεσογειακό διατροφικό πρότυπο απαντούν στις επείγουσες, παγκόσμιες προσωπικές και περιβαλλοντικές προκλήσεις υγείας του σήμερα και του μέλλοντος.

Το ετήσιο συνέδριο TTM συγκεντρώνει ειδικούς και ηγέτες σκέψης από ακαδημαϊκούς και επαγγελματικούς κλάδους και αναζητά προοπτικές που εκτείνονται σε μεσογειακούς πολιτισμούς και πέραν αυτών, περιλαμβάνοντας πολλαπλές απόψεις εντός των περιφερειακών και παγκόσμιων συστημάτων τροφίμων. Η σειρά συνεδρίων είναι προσανατολισμένη σε λύσεις, αναδεικνύοντας



ευκαιρίες για την προώθηση της επιστήμης σε δράση, εξερευνώντας επιχειρηματικές και οργανωτικές μελέτες περιπτώσεων με θετικές επιπτώσεις στη φύση και—πιο ευρέως—οδηγώντας και κλιμακώνοντας την αλλαγή.

## Το Συνέδριο TTM 2025 για Πρώτη Φορά, και κάθε δυό χρόνια, στην Ελλάδα

Το Συνέδριο TTM 2025 θα πραγματοποιηθεί για πρώτη φορά στην Ελλάδα, σηματοδοτώντας μια νέα εναλλαγή της σειράς συνεδρίων στην Ισπανία και την Ελλάδα, καθώς το TTM 2026 θα επιστρέψει στη Βαρκελώνη. Τα συνέδρια TTM στην Ισπανία και στην Ελλάδα εστιάζουν κάθε χρόνο στο σύνολο της ευρύτερης Μεσογειακής περιοχής και στην έκφρασή της στην κληρονομιά της Μεσογειακής Διατροφής, με έμφαση στη διατροφή, τον πολιτισμό και την έμπνευση για υγιεινές, βιώσιμες διατροφικές επιλογές στα πρότυπα της Ανατολικής Μεσογείου και της Μέσης Ανατολής.

## Θεματικές του Συνεδρίου TTM 2025

Το φετινό Συνέδριο Tomorrow Tastes Mediterranean θα αντικατοπτρίζει την διεπιστημονική εστίαση της σειράς συνεδρίων TTM και θα περιστρέφεται γύρω από πέντε (5) ευρείες, θεματικές περιοχές. Η ανάπτυξη του προγράμματος μας —από την έρευνα στη δράση— καθοδηγείται από τα εξής πλαίσια: η EAT-Lancet Επιτροπή για τα Τρόφιμα, τον Πλανήτη και την Υγεία, οι Στόχοι Βιώσιμης Ανάπτυξης του ΟΗΕ, η Ευρωπαϊκή Πράσινη Συμφωνία (συμπεριλαμβανομένης της Στρατηγικής «Από το Αγρόκτημα στο Πιάτο»), και οι Αρχές των Υγιεινών και Βιώσιμων Μενού Menus of Change του CIA–Harvard T.H. Chan School of Public Health–Department of Nutrition.

## (Α) Η Μεσογειακή Διατροφή: Στην Αιχμή της Επιστήμης· Ανακαλύπτοντας Παγκόσμιες Συνδέσεις

Με αυτή τη θεματική, θα διερευνήσουμε την τρέχουσα κατάσταση της επιστήμης γύρω από τη Μεσογειακή Διατροφή και τον θεμελιώδη ρόλο της στην πρόληψη των χρόνιων ασθενειών από τη μεταπολεμική περίοδο έως σήμερα, καθώς και νέες ερευνητικές εξελίξεις σχετικά με την υγεία του εγκεφάλου, του εντέρου, τη μακροζωία και την ανακάλυψη των βιολογικών μηχανισμών που υποστηρίζουν την υγεία, που συνδέονται με τη Μεσογειακή Διατροφή.

Από το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο πρώιμης συγκομιδής έως τα άγρια χόρτα των βουνών και τις άφθονες συγκομιδές λαχανικών· τις φυτοχημικές ουσίες και άλλα μικροθρεπτικά συστατικά της Ανατολικής Μεσογείου· τις φυτικές πηγές πρωτεΐνης και τη χρήση τους στην κουζίνα της Ανατολικής Μεσογείου —όπως φακές, ρεβίθια και φασόλια— έως τα δημητριακά ολικής άλεσης, τους ξηρούς καρπούς και τους σπόρους· και έως μια πληθώρα σημαντικών διατροφικών και πολιτιστικών παραδόσεων, θα αναλύσουμε τη βασική επιστημονική και πολιτιστική βάση για την παγκόσμια αναγνώριση της Μεσογειακής Διατροφής ως ζωτικής αναφοράς για το μέλλον της παγκόσμιας δημόσιας υγείας.



Το συνέδριο θα διερευνήσει επίσης τρόπους σύνδεσης των αρχών της υγιεινής και βιώσιμης Μεσογειακής Διατροφής με άλλες παγκόσμιες διατροφικές κουλτούρες με βάση τα φυτά, με αφορμή τη φθινοπωρινή έκδοση του **EAT-Lancet 2.0 Commission Report**, που καθορίζει τη λεγόμενη «Διατροφή για την Υγεία του Πλανήτη»—μια προσέγγιση που επιδιώκει την εξασφάλιση υγιεινών και βιώσιμων διατροφών για τον παγκόσμιο πληθυσμό των σχεδόν 10 δισεκατομμυρίων ανθρώπων έως το 2050.

## (B) Ανανέωση Πολιτισμού: Ανταλλαγή και Εξέλιξη γύρω από το Μεσογειακό Τραπέζι

Αυτή η θεματική θα διερευνήσει την εξέλιξη του ευρύτερου διατροφικού, αγροτικού και γαστρονομικού προτύπου της Μεσογείου, αναδεικνύοντας το ρόλο που διαδραμάτισε η Ελλάδα σε αυτή την εξέλιξη και τις επιδράσεις αιώνων πολιτισμικών ανταλλαγών· με ιδιαίτερη εστίαση στις κοινές διατροφικές κουλτούρες της Λεβαντίνης περιοχής, της Ανατολικής Μεσογείου και της Μέσης Ανατολής.

Θα εμβαθύνουμε επίσης στη Μεσσηνία, με συζητήσεις που θα εστιάζουν στον πλούτο της τοπικής γαστρονομίας και στις αγροτικές πρακτικές της περιοχής· καθώς και στις τρέχουσες προσπάθειες για διατήρηση και αποκατάσταση της αγροβιοποικιλότητας στη Μεσσηνία και στην ενίσχυση των δεσμών μεταξύ τοπικών αγροτών και σεφ, ώστε να ανανεωθούν οι παραδόσεις και να ενισχυθεί η ανθεκτικότητα. Από τις αρχαιολογικές ανακαλύψεις σχετικές με τα τρόφιμα στο Ανάκτορο του Νέστορα και την Αρχαία Μεσσήνη έως την Κορώνη ως εμβληματική μεσσηνιακή κοινότητα που εκπροσωπεί την Ελλάδα στην αναγνώριση της Μεσογειακής Διατροφής ως Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά της UNESCO —θα ανακαλύψουμε γιατί αυτή η περιοχή μιλάει για το μέλλον μας, φωτίζοντας ταυτόχρονα το παρελθόν.

Τέλος, στο πλαίσιο αυτής της θεματικής, θα εξετάσουμε το ρόλο του τουρισμού και του τομέα της φιλοξενίας και πώς σεφ και εστιάτορες μπορούν να εμπνεύσουν ουσιαστικά τους ξένους επισκέπτες με την αυθεντική, φυτοκεντρική Μεσογειακή Διατροφή. Θα διερευνήσουμε τις σύγχρονες πρακτικές στον βιώσιμο τουρισμό και τον ρόλο της γαστρονομίας και της αναζωογόνησης των τοπικών και περιφερειακών συστημάτων τροφίμων στην πρόοδο του κλάδου προς την εξασφάλιση της υγείας του πλανήτη στο μέλλον.

## (Γ) Ελαιόλαδο, Ψωμί και Κρασί: Από την Κληρονομιά στην Σύγχρονη Επιδίωξη της Αριστείας

**Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο στη Μεσόγειο και πέρα από αυτήν.** Πώς μπορεί ο πλούσιος σε φυτοχημικά, προάγων την υγεία χαρακτήρας του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου (EVOO) να εμπνεύσει τη στρατηγική του μεσογειακού και παγκόσμιου τομέα ελαιολάδου στο μέλλον; Πώς μπορούμε να εκπαιδεύσουμε καλύτερα τους σεφ, τους εστιάτορες, τους επαγγελματίες της μαζικής εστίασης, αλλά και τους οικιακούς μάγειρες, ώστε να αξιοποιούν την αριστεία των EVOO στο μέγιστο — προσφέροντας ικανοποίηση στους πελάτες και τις οικογένειες, ενώ αυξάνεται και η αντιληπτή αξία; Ποιες στρατηγικές θα μπορούσαμε να σκεφτούμε ώστε η εκπαίδευση στο ελαιόλαδο (π.χ. η αισθητηριακή αξιολόγηση, η ενημερωμένη χρήση στη μαγειρική) να φτάσει το επίπεδο της πιο



διαδεδομένης εκπαίδευσης στο κρασί παγκοσμίως; Θα ασχοληθούμε με αυτά τα ερωτήματα και πολλά ακόμη στο πλαίσιο αυτής της θεματικής.

**Το ελληνικό κρασί, τα μεσογειακά τραπέζια και οι σύγχρονες γευστικές προτιμήσεις.** Το ελληνικό κρασί σήμερα αποτελεί έναν μοναδικό συνδυασμό παράδοσης και καινοτομίας, προσφέροντας μια σπάνια ευκαιρία για να προβληθεί η πλούσια οινική κληρονομιά της χώρας στις παγκόσμιες αγορές. Με αυτόχθονες ποικιλίες όπως το Ασύρτικο, το Ξινόμαυρο και το Αγιωργίτικο, και με ισχυρή έμφαση στη βιωσιμότητα και του υψηλού επιπέδου παραγωγή, τα ελληνικά κρασιά ξεχωρίζουν στο παγκόσμιο ανταγωνιστικό τοπίο. Θα συζητήσουμε προκλήσεις όπως η περιορισμένη διεθνής αναγνωρισιμότητα, ο ανταγωνισμός από καθιερωμένες οινοπαραγωγές χώρες και τα προβλήματα στη διανομή· καθώς και στρατηγικές επιτυχίας που περιλαμβάνουν την αξιοποίηση της αφήγησης γύρω από την ιστορία και το terroir της Ελλάδας, τη χρήση σύγχρονων μεθόδων μάρκετινγκ και τη σύναψη στρατηγικών συνεργασιών με διανομείς και σομελιέ στο εξωτερικό. Θα συζητήσουμε επίσης για την επιστημονική έρευνα σχετικά με το κρασί και το αλκοόλ, συμπεριλαμβανομένων μεγάλης κλίμακας μελετών, υπό το πρίσμα της ιστορικής ένταξης του κρασιού—στο πλαίσιο της μοναδικής μεσογειακής παράδοσης μέτριας κατανάλωσης κρασιού με το γεύμα— ως μέρος της υγιεινής, παραδοσιακής Μεσογειακής Διατροφής.

**Παραδοσιακή τέχνη, σύγχρονες ανάγκες—γευστική αναγέννηση της αρτοποιίας της Μεσσηνίας.** Αυτή η ενότητα θα εξερευνήσει την αναβίωση αρχαίων και παραδοσιακών ποικιλιών σιτηρών στη Μεσόγειο, καθώς και το επάγγελμα των φουρνάρηδων και των σεφ που τις προωθούν για τη γεύση και την ανθεκτικότητά τους στο κλίμα. Θα περιλαμβάνει εργαστήρια με παλιές και νέες τεχνικές αρτοποιίας της Μεσσηνίας και εκτενή συζήτηση γύρω από το πώς μπορούμε να ενισχύσουμε τη χρήση δημητριακών ολικής άλεσης—ειδικά εκείνων που είναι ελάχιστα επεξεργασμένα, με αργή μεταβολική απορρόφηση και σχεδόν ανέπαφη δομή.

## (Δ) Υγιεινό και Κλιμακούμενο: Εμβληματικές Μεσογειακές Φυτοκεντρικές Γεύσεις και Καινοτομία στην Επαγγελματική Κουζίνα

Αυτή η θεματική θα διερευνήσει την **επαγγελματική μεσογειακή κουζίνα με φυτοκεντρικό προσανατολισμό**: την παράδοση και την καινοτομία στα εστιατόρια της Ελλάδας και ολόκληρης της Μεσογείου, καθώς και παραδείγματα υγιεινής και βιώσιμης ανάπτυξης μενού από κορυφαίους μεσογειακούς σεφ.

Θα εξετάσουμε επίσης μοναδικές προσεγγίσεις στη μεσογειακή γαστρονομία και στα concept εστίασης της Ανατολικής Μεσογείου, επανεφευρίσκοντας κλασικά πιάτα ενώ διατηρείται η ουσία τους· τις επιδράσεις παγκόσμιων πλαισίων αξιολόγησης της αριστείας στην εστίαση, θετικές και αρνητικές· και την **επανάκτηση της τοπικής, φυτοκεντρικής κληρονομιάς**, που συχνά ήταν κρυμμένη μέσα στην παραδοσιακή οικιακή μαγειρική και στη σύγχρονη μεσογειακή εστίαση.



Μέσα από αυτό το πλαίσιο, θα συζητήσουμε και το **πώς μπορούμε να διατηρήσουμε και να προσαρμόσουμε τη Μεσογειακή Διατροφή, στην Ελλάδα και αλλού—σε μεγάλη κλίμακα**. Από την καινοτομία στις δημόσιες πολιτικές έως πρωτοβουλίες αλλαγής σε σχολεία και νοσοκομεία, εστιατόρια και οικιακή μαγειρική, πώς διασφαλίζουμε την επιβίωση και την αναζωογόνηση της Μεσογειακής Διατροφής στην καθημερινή ζωή των πολιτών της Μεσογείου; Ποιες στρατηγικές δείχνουν ήδη υποσχόμενα αποτελέσματα; Και κάτι ακόμη: μπορούμε να αξιοποιήσουμε τη δύναμη των social media; Μπορεί η “Instagram-ική” φυτοκεντρική κουζίνα να μας βοηθήσει να προχωρήσουμε μπροστά και να εμπνεύσουμε τη νέα γενιά επαγγελματιών και οικιακών μαγείρων;

## (Ε) Υγεία του Πλανήτη: Η Μεσογειακή Διατροφή, η Κλιματική Αλλαγή και οι Προκλήσεις της Βιωσιμότητας

Αυτή η θεματική εξετάζει **τον κρίσιμο ρόλο της Μεσογειακής Διατροφής στην προώθηση της πλανητικής βιωσιμότητας**, εναρμονίζοντας την ανθρώπινη υγεία με τη φροντίδα του περιβάλλοντος.

Θα αναλύσουμε τη **χαμηλή εξάρτηση της Μεσογειακής Διατροφής από τρόφιμα υψηλής περιβαλλοντικής επιβάρυνσης**, όπως το κόκκινο κρέας, κάτι που συμβάλλει σημαντικά στη μείωση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου, της χρήσης γης και της κατανάλωσης νερού.

Επιπλέον, θα εξετάσουμε την **έμφαση στα εποχιακά και τοπικά προϊόντα**, που υποστηρίζουν τη βιοποικιλότητα και περιορίζουν το ανθρακικό αποτύπωμα που σχετίζεται με τις μεταφορές τροφίμων.

Θα ασχοληθούμε επίσης με την **κατάσταση των μεσογειακών αλιευμάτων και των “μπλε» τροφίμων** ευρύτερα, όπως επίσης και με τις προσπάθειες **αποκατάστασης των παράκτιων υγροτόπων, διατήρησης θαλάσσιων οικοσυστημάτων και αποτροπής της υπεραλίευσης**.

Μέσα από **βιώσιμες γεωργικές πρακτικές**, μείωση της σπατάλης τροφίμων, και **τη στροφή σε πολυετείς καλλιέργειες δέντρων** — όπως ελιές και ελαιόλαδο, καρποί και φρούτα δέντρων — καθώς και **την ανάδειξη φυτικής ποικιλίας** στη διατροφή, θα δείξουμε πώς η Μεσογειακή Διατροφή μπορεί να λειτουργήσει ως **παγκόσμιο πρότυπο για τη σύνδεση της ιδανικής διατροφής με την ανάγκη για οικολογική ισορροπία**.

## Ένα Συνέδριο σχεδιασμένο και Διαμορφωμένο για το Τοπικό, το Περιφερειακό, το Μεσογειακό και το Παγκόσμιο Κοινό

Το συνέδριο θα προσελκύσει:

- σεφ και επαγγελματίες της μαζικής εστίασης,
- άλλους ηγέτες του τομέα τροφίμων,
- εκπαιδευτικούς γαστρονομίας και καθηγητές μαγειρικής,
- επιστήμονες διατροφής και περιβάλλοντος,



- ιατρούς, διαιτολόγους και επαγγελματίες δημόσιας υγείας,
- επιστήμονες τροφίμων, τεχνολόγους και ειδικούς έρευνας και ανάπτυξης,
- επαγγελματίες του τουρισμού και της φιλοξενίας,
- δημοσιογράφους διατροφής, υγείας, βιωσιμότητας και τουρισμού,
- στελέχη μη κερδοσκοπικών οργανισμών,
- καθώς και περιφερειακούς και εθνικούς φορείς χάραξης πολιτικής.

Το **ζωντανό, δια ζώσης κοινό** του TTM θα αποτελείται κυρίως από εκπροσώπους των παραπάνω κατηγοριών από την **Ελλάδα, την ευρύτερη περιοχή της Μεσογείου, την Ευρώπη και τις Ηνωμένες Πολιτείες**.

Το συνέδριο θα μεταδοθεί **ζωντανά διαδικτυακά παγκοσμίως**, μέσω του εκτενούς διεθνούς δικτύου επαγγελματιών και συνεργαζόμενων οργανισμών του Culinary Institute of America (CIA) και θα είναι **διαθέσιμο online και on-demand** λίγες εβδομάδες μετά τη λήξη του συνεδρίου.

Συνολικά, ως προς την **επίδραση και το αποτύπωμα του περιεχομένου του TTM 2025**, αναμένεται να προβληθεί από **πολλές χιλιάδες θεατές** κατά τη διάρκεια **δύο και πλέον ετών**.

## ΨΗΦΙΑΚΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ: Tomorrow Tastes Mediterranean 2025–26

Η έκδοση 2025–26 του ετήσιου ψηφιακού περιοδικού **Tomorrow Tastes Mediterranean** θα αντλήσει έμπνευση από τη θεματολογία του συνεδρίου TTM 2025 και από τα εργαστήρια γαστρονομίας και μαγειρικής που το συνοδεύουν, βοηθώντας να ενισχυθεί περαιτέρω η προβολή των ζητημάτων, ευκαιριών και πρωτοβουλιών ηγεσίας που αναδεικνύονται στο συνέδριο και να συνδεθεί με ευρύτερο κοινό.

Το περιεχόμενο του περιοδικού θα περιλαμβάνει:

- επιλεγμένες περιλήψεις παρουσιάσεων του TTM,
- μελέτες περιπτώσεων,
- συνταγές,
- προφίλ συμμετεχόντων,
- και πολλά ακόμη

προσφέροντας στους συμμετέχοντες—τόσο σε φυσική παρουσία όσο και διαδικτυακά—**συγκεκριμένα παραδείγματα και στρατηγικές** για να κάνουν τη **διατροφή και υγεία, τη βιωσιμότητα και τη γαστρονομική γνώση** βασικά στοιχεία της **έρευνας & ανάπτυξης, του σχεδιασμού ιδεών και στρατηγικής** και της **λήψης αποφάσεων**.



**ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**

Santi Mas de Xaxàs Faus, Torribera Mediterranean Center Co-Executive Director, στο τηλ.+34661446589 ή με email [santi.mdx@tmcmediterranean.org](mailto:santi.mdx@tmcmediterranean.org)

Διονύσης Παπαδάτος, Διευθυντής Προγραμμάτων, Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν Κωνσταντάκουλου, στο τηλ. +306949593333 ή με email [dpapadatos@cvf.gr](mailto:dpapadatos@cvf.gr)

**ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΟ** [tomorrowtastesmediterranean.org](http://tomorrowtastesmediterranean.org)